



Orlando Hügli mit den bekannten Glaces von Gasparini. In der Manufaktur wird möglichst wenig maschinell erledigt.

Glace mit viel Handarbeit

Gasparini ist wohl allen in der Region Basel ein Begriff. Ihre Glace-Klassiker wie Zolli-Cornet oder Stängeli-Glace haben Kultstatus erlangt. Letztere sind sogar «anbetungswürdig».

TEXT PATRICK HÄFLIGER FOTOS KENNETH NARS

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger



GELATI GASPARINI BEI COOP Drei Sorten Kultglace

Himbeer-Vanille, Bananen-Chocolat und Waldjogurt sind in 6er-Packs in folgenden Coop-Läden erhältlich: Allschwil Letten Center; Basel: Aeschenplatz, Bachletten, Coop City Pfauen, Europe, Gundeli, Neuweilerplatz, Spalemärt, Schorenweg, Südpark, Volta Zentrum; Bottmingen; Bubendorf; Gelterkinden; Frenkendorf; Frick; Kaiseraugst; Laufen; Liestal Stabhof; Münchenstein Gartenstadt; Muttenz Dorf; Oberwil Bahnhofstrasse und Mühlematt; Reinach Dorf BL; Riehen Rauracher und Schmiedgasse; Sissach.

2002 Teil der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw). Diese bietet Menschen mit Leistungsbeeinträchtigung eine berufliche Perspektive. Sie können in einem Umfeld mit weniger Stress einer geregelten Arbeit mit festem Tagesablauf nachgehen. 18 begleitete Arbeitsplätze stehen in Münchenstein zur Verfügung. Zum Beispiel beim Einfüllen der Glacemasse in die Cornets, beim Schokoladen-Überzug oder eben beim Einpacken. Arbeiten, die anderswo maschinell erledigt werden. So kann sich Gelati Gasparini mit gutem Gewissen Manufaktur nennen, in der Glace nach alter Tradition hergestellt wird. Das werde auch so bleiben, sagt der Betriebsleiter.

Auch bei den Geschmacksrichtungen ist Tradition angesagt. «Wir arbeiten lieber mit klassischen Aromen, Kombinationen wie Lavendel-Marzipan machen wir nicht», erzählt Hügli. Am beliebtesten sind die Himbeer-Vanille-Lutscher und die Kombination Banane-Schokolade. Die haben in der Region Basel Kultstatus erreicht; nicht nur wegen der einzigartigen Form, sondern weil sie wohl doch auch ein bisschen «himmlisch» schmecken. ●

Fast andächtig nimmt Orlando Hügli eine Glace aus der Gefriertruhe bei Gelati Gasparini in Münchenstein. Dann faltet er seine Hände wie zu einem kurzem Gebet um den Buttermödeli-förmigen Lutscher. «Unsere Glace schmeckt so himmlisch, dass man vor dem Geniessen beten muss», erklärt der 32-jährige Betriebsleiter ernst. Doch dann fängt er an zu lachen: «Spass beiseite. Wenn ich sie so mit den Händen kurz erwärme, geht die Papierverpackung leichter ab.» Ein nützlicher Tipp, für die Liebhaber der unverwechselbaren Stängel-Glace, die jeweils zwei Geschmacksrichtungen kombinieren.

Seit letztem September leitet Orlando Hügli die traditionsreiche Glace-Manu-

faktur mit 11 Fachpersonen und 18 Mitarbeitenden. Der gelernte Koch und Lebensmitteltechnologe blickt bei Gelati Gasparini auf eine «Tellerwäscher-Karriere» zurück: «Es begann während des Studiums als Sommerjob. Ich half beim Verpacken und wickelte die Alufolie um die Zolli-Cornets. Nach dem Abschluss arbeitete ich in der Entwicklung, im Qualitätsmanagement und als stellvertretender Betriebsleiter.»

Mit sozialem Engagement

Verpackt werden die Cornets auch heute noch von Hand und auch sonst wird wenn möglich bei Gelati Gasparini auf Maschinen verzichtet und auf Menschen gesetzt. Denn der Betrieb ist seit