

65 Jahre Gasparini-Stängel: Tradition und Lebensfreude zelebriert

Tradition, Handwerk, Genuss und Lebensfreude: Das lebt Gelati Gasparini seit über 70 Jahren mit Überzeugung. Die Schweizer Glace-Manufaktur stellt cremige Glace-Kreationen nach traditionellem Handwerk her und gewann mit dem veganen Bio Glace-Stängeli Brombeer-Minze vergangenes Jahr den Swiss Vegan Award.



Lebensfreude eisgekühlt

1952 in Basel gegründet, ist Gelati Gasparini mit seinen Cornets, Stängeli und Glace-Bechern schweizweit zu finden. Viele verbinden Gelati Gasparini mit Kindheitserinnerungen. Dieses Jahr feiern die Gasparini-Stängeli 65 Jahre. «Wie anno dazumal produzieren wir diese noch heute mit einer umfunktionierten <Buttermödelmaschine>. Unter mechanischem Rattern und Klackern entstehen unsere Glace-Stängeli und

erhalten so seit 65 Jahren ihre kultige Form», sagt Marc Schaller, Leiter von Gelati Gasparini.

Mit gleich sechs neuen Geschmacksrichtungen in Bioqualität startete Gelati Gasparini im vergangenen Jahr in die Saison. Davon waren vier vegane Glace-Stängeli in den Sorten Ananas-Kokos, Chocokoko, Kaffee und Brombeer-Minze Gasparinis Antwort auf die rege Nachfrage von Konsument:innen nach veganem Glace-Genuss aus Schweizer Produktion. «Unsere veganen Kreationen sollen nicht nur vegan lebenden Konsument:innen schmecken; wir möchten alle ansprechen, die gutes Glace mögen.» Die neuen veganen Stängel von Gelati Gasparini zeigten im Lancierungsjahr, wie auch das neue Bio Zolli-Cornet Kokosnuss und das cremige Bio Stracciatella-Stängeli, alle eine sehr rege Nachfrage.

Gewinner Swiss Vegan Award 2024

Im September 2024 setzte sich das neue, vegane Glace-Stängeli Brombeer-Minze beim Swiss Vegan Award in der Kategorie Sweet Food & Drinks gegen 300 andere Neuheiten durch und überzeugte sowohl Fachjury als auch die Konsument:innen im Public Voting. «Der Erfolg des neuen veganen Glace-Stängelis Brombeer-Minze freut uns sehr. Trotz des wettertechnisch herausfordernden Sommers 2024 erreichte die Neuheit bereits im ersten Jahr Zahlen eines typischen Glace-Bestsellers wie dem Bananen-Chocolat-Stängeli. Mit der erfrischenden Minze

und der fruchtigen Brombeere haben wir offenbar ins Schwarze getroffen.»

In diesem Jahr möchte Gelati Gasparini mit seinem bestehenden Bio-Sortiment überzeugen. «Uns ist ein nachhaltiges Wachstum wichtig, die Glace-Truhen werden ja auch nicht grösser», schmunzelt Schaller. «Dieses Jahr möchten wir die Bio Becher Schokolade vegan, Mango-Passion und Himbeer vegan in den Fokus rücken.» Viele kennen Gelati Gasparini noch immer nur von den Cornets und Stängeli, dabei führt Gelati Gasparini seit einigen Jahren auch feine Bio-Becher (140ml) im Sortiment. «Anstelle eines normalen Kaffees kann ich auch den Bio Eis-café-Becher mit seinem intensivem Kaffee-Aroma sehr empfehlen», sagt Schaller augenzwinkernd.

Daniela Dudli, Mitarbeiterin
Marketing & Kommunikation

Veganer
Glaceturm



So werden die Gasparini-Stängeli produziert

