



EINFACH SPITZE!

OBEN RECHTS Die Kuvertüre verhindert, dass die Cornets schlappmachen.
MITTE Die Glacemasse wird von Hand eingespritzt.
MITTE RECHTS Noch mal 20 Minuten schockfrostet...
UNTEN MITTE ... und dann folgt der Schoggiüberzug.
UNTEN RECHTS Die Mitarbeitenden rollen jedes Cornet sorgfältig in schützende Folie ein.
LINKS Kokosnuss ist die neue Geschmacksnote.



Zum Dahinschmelzen

HINTER DER GLACEMANUFAKTUR GELATI GASPARINI STECKEN TRADITIONELLES HANDWERK UND SOZIALES ENGAGEMENT. UND NATÜRLICH JEDE MENGE SCHMELZ.

TEXT KATRIN MONTIEGEL FOTOS ULRIKE MEUTZNER

DER SCHLÜSSEL für ein glückliches Leben ist die Wahl der richtigen Glace. So einfach ist das. Natürlich gibt es immer die Exoten, die sich mit Extras aufdrängen: Schokolinsen, Guetzlistücke oder Gummibärchen, die einem wässrigen Milchbrei beigemischt werden. Derlei Ablenkungsmanöver vermögen allerdings nur selten darüber hinwegzutäuschen, dass weder eine cremige Konsistenz noch ein intensiver Geschmack zu erschlecken sind – Eigenschaften, die die richtige, um nicht zu sagen die perfekte Glace ausmachen. Die Schweizerinnen und Schweizer sind Glückskinder, denn sie haben Gelati Gasparini.

Cornet, Becher, Stängel

Ohne Unterbrechung fliesst die cremige Masse aus der Spritze in das mit feiner Kuvertüre ausgekleidete Cornet. Durch einen gekonnten Schwung erhält der Glaceberg seine typische Spitze, gleichzeitig wird für wenige Sekunden der Durchfluss zurückgehalten und die Spritze wandert weiter zum nächsten Cornet. Das alles passiert von Hand. Keine Maschine, sondern echte Menschen bewegen die Spritze genau im richtigen Tempo. Aber gehen wir noch mal einen Schritt zurück, denn die Hingabe und Perfektion von Gasparini beginnt bereits beim sorgfältigen Abwägen der Rohstoffe. «Die Rezepturen stammen noch

aus der Zeit der Firmengründung», erzählt Giacinto Serrano. Er ist Geschäftsführer der Gesellschaft für Arbeiten und Wohnen (gaw), der die Manufaktur mittlerweile angehört. «Natürlich haben wir im Laufe der Jahre das eine oder andere angepasst, einfach weil die Regulierungen und Anforderungen in der Lebensmittelproduktion ständig steigen. Aber eins bleibt immer gleich: unser Anspruch an den perfekten Schmelz.» Die Rohstoffe stammen, wann immer möglich, aus der Region rund um den Produktionsort Münchenstein. Wenn das nicht möglich ist, weitet sich der Radius auf die Schweiz, in seltenen Fällen auf Europa aus.

Mischkalkulation

Der Herstellungsprozess dauert zwei Tage: Am ersten wird gemixt, am zweiten produziert. Je nach Sorte werden die Rohstoffe sorgfältig abgewogen und im Rührkessel mit Wasser angemischt. Bei 75 Grad wird eine Minute gerührt, damit alle Bakterien vernichtet sind. Anschliessend wird die Masse gefiltert, homogenisiert und innert weniger Sekunden auf 5 Grad heruntergekühlt. Vier bis zwölf Stunden ruht sie dann im Reifetank – das stabilisiert die Aromen. Und dann geht's los, dann wird abgefüllt, ins Cornet oder in den Becher. Aber wo bleiben denn die Stängeli? «Dafür kommt unsere Old Lady zum Einsatz», so Giacinto Serrano. «Sie ist stattliche 75 Jahre alt und war früher mal eine Butterblockmaschine. Heute gibt es weltweit nur noch zwei ihrer Art, wir hegen und pflegen sie also besonders sorgsam.»

Wertschätzung schreibt man hier gross. Beim Inventar und bei den Mitarbeitenden.

Geschützte Arbeitsplätze

1952 als Glace Müller gegründet, war das Unternehmen stets in Familienhand. Seit 2002 ist die Glacemanufaktur ein Betrieb der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen in Basel. Sie bietet Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen geschützte Arbeitsplätze, bereitet sie auf den ersten Arbeitsmarkt vor oder unterstützt sie im Rahmen einer Wiedereingliederung. «Die Glaceproduktion ist sozusagen ein Mittel zum Zweck, um Menschen wieder ins Arbeitsleben zu integrieren», so Serrano. Kontinuität und Zuverlässigkeit seien dabei wichtig, den Klienten ihren Rhythmus lassen und möglichst in einem festen Team arbeiten.

Aber wo waren wir stehen geblieben? Richtig. Die Glace ist nun im Cornet, fehlen noch der knackige Schoggiüberzug und die schimmernde Verpackung. Alles in Handarbeit. Nach 30 Minuten bei minus 35 Grad im Schockfroster tauchen die Mitarbeitenden jedes einzelne Cornet in Schokolade. Dann geht's noch mal für etwa 20 Minuten in den Schockfroster, bevor die Cornets von Hand in die Gold- oder Silberfolie eingerollt werden. Wichtig: Es darf keine Luft in die Verpackung kommen, da das Cornet sonst weich wird. Mittlerweile gibt es auch Bio- und vegane Varianten. Weiterhin ohne Chichi, dafür stets mit ganz viel Schmelz. ☺



Giacinto Serrano

Klebstoffe, Handcreme oder Kugelschreiber – Giacinto Serrano hatte schon einige Produkte unter seinen Fittichen. Der Business Manager (B. A.) ist seit neun Jahren für die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw) in Basel tätig, seit August 2023 Geschäftsführer. «Gasparini und die gew sind ein super Match. Es geht nicht um Profitmaximierung, sondern um den Menschen, um die Tradition und um die Lebensfreude.» Sein Lieblingsglace ist übrigens das Hirnbeer-Cornet: «Wegen des Zusammenspiels zwischen Süsse und Säure – ein besonderes Geschmackserlebnis.» Infos: www.gasparini.ch, www.gaw.ch.