

Migros Basel

Kein Zolli-Besuch
ohne Zolli-Cornet



Münchenstein

Parade der Glacesorten (v.l.):
Vanille, Chocolat, Erdbeer, Himbeer,
Espresso und Kokosnuss

Jedes Cornet ein Unikat

70 Jahre Zolli-Cornet – die Kult-Glace von Gelati Gasparini weckt über Generationen hinweg Erinnerungen. Hinter dem Klassiker, den es auch in den Filialen der Migros Basel gibt, steckt pures Handwerk.

Text und Bilder: Luzia Schmid

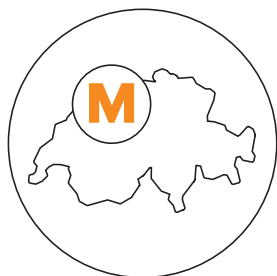
Die Zolli-Cornets von Gelati Gasparini gibt es in den Sorten Vanille, Erdbeere, Chocolat, Himbeere, Espresso und Kokosnuss. Und keins sieht aus wie das andere. Die wenigsten wissen nämlich, dass dieser Glaceklassiker in Münchenstein in purer Handarbeit entsteht. In der Manufaktur sind wahre Profis am Werk. Zwei Fachangestellte füllen den zuvor zubereiteten Glacemix von Hand in die mit Schokolade ausgekleideten Cornet-Waffeln. Die Glacemasse fließt ohne Unterbruch und Dosierung durch den Schlauch.

Die Arbeit braucht sehr viel Konzentration und Augenmass. «Durch eine spezielle Handbewegung entsteht das unverkennbare Spitzli», sagt Alisa Albiez, Verantwortliche für Qualitätssicherung und Entwicklung bei Gelati Gasparini. Die Mitarbei-

tenden wissen genau, wie viel Masse sie in die Waffel füllen müssen, damit am Schluss alle Cornets gleich schwer sind. Etwa alle 20 Minuten wechseln sie sich ab.

Nach dem Füllen werden die Glacen bei minus 35 Grad ausgehärtet und so für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Wiederum in geübter Handarbeit tunken die Mitarbeitenden im nächsten Raum die Cornet-Köpfe in flüssige, warme Schokoladenkuvertüre. Bis zu sechs Cornets halten sie dabei zwischen den Fingern jeder Hand, damit die Schokolade abtropfen und trocknen kann - ohne dass sich die Köpfe dabei berühren.

Nach einer erneuten Kühlung werden die Glacen in einem letzten Schritt wiederum von flinken Händen sorgfältig in die charakteristischen farbigen



Folien gewickelt. In den Filialen der Migros Basel gibt es die Sorten Vanille, Erdbeer, Chocolat und Himbeer des Zolli-Cornets.

Begleitete Arbeitsplätze

Der weitgehende Verzicht auf Maschinen bei der Cornet-Produktion hat seinen Grund. «Die Glace ist eigentlich Mittel zum Zweck», sagt Marc Schaller, Leiter von Gelati Gasparini. Die Firma gehört seit 2002 der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw) und verfolgt in erster Linie einen sozialen Auftrag. Sie bietet Menschen mit psychischer Beeinträchtigung eine sinnvolle Arbeit und macht sie - wo möglich - wieder fit für den ersten Arbeitsmarkt.

Aktuell profitieren zwölf Mitarbeitende von einem begleiteten Arbeits- und Ausbildungsplatz. Betreut werden sie von 24 Fachangestellten, die neben dem fachlichen Knowhow auch Einfühlungsvermögen brauchen. Es wird immer sorgfältig abgewogen, welche Klienten welche Arbeiten ausführen. «Bei der Cornet-Produktion sind es sehr viele Arbeitsschritte, da können wir ihnen viel Abwechslung bieten», sagt Schaller.

Neu auch vegane Sorbets

Zwischen Anfang Februar und Ende August werden in Münchenstein mittlerweile über eine Million Zolli-Cornets gefertigt. Ebenso viele rechteckige Glacestängel - immer aus zwei verschiedenen Aromen - verlassen die Manufaktur jährlich. Sie werden mit einer über 70 Jahre alten, modifizierten Buttermördeli-Maschine produziert und in Alufolie eingepackt. Seit dieser Saison gibts in den Filialen der Migros Basel neben Bananen-Chocolat, Vanille-Himbeer, Caramel-Fior di Latte und weiteren Klassikern auch vegane Sorbets wie Mango-Passion- und Pepita-Grapefruit-Stängel.

Die Erfolgsgeschichte von Gelati Gasparini begann 1952 in



Die Glacemasse wird in die mit Schokolade ausgekleideten Waffeln gefüllt. Diese Arbeit erfordert sehr viel Konzentration und Augenmass.



Beim Trocknen der Kuvertüre halten die Mitarbeitenden bis zu sechs Cornets in einer Hand.

«Durch eine spezielle Handbewegung entsteht das unverkennbare Spitzli.»

Alisa Albiez,
Verantwortliche
für Qualitätssicherung
und Entwicklung
bei Gelati Gasparini

Basel mit der Gründung von Glace Müller. Zwei Jahre später bat der Zoo Basel die Firma, für ihn ein eigenes Cornet zu entwickeln. Das Zolli-Cornet war geboren und wurde rasch zu einem grossen Renner. Noch heute verbinden Generationen diese Glace - die es lange Zeit nur in der Sorte Vanille gab - mit Kindheitserinnerungen. 1960 startete Glace Müller mit der Produktion eines weiteren unverkennbaren Klassikers, dem Bananen-Chocolat-Stängel.

Soziale Zielsetzung

Nach dem überraschenden Tod von Fritz Müller übernahm die Familie Gasparini in den Achtzigerjahren das Glacegeschäft. Das nötige Know-how holte sich Mario Gasparini damals bei zwei Käsern aus dem Freiburgischen. Mit der gew übernommen 2002 ein Basler Verein mit sozialer Zielsetzung die Glacemanufaktur. «Es war ihm wichtig, dass Gelati Gasparini eine Manufaktur bleibt und nicht von einem grossen Industrieglacehersteller geschluckt wird», sagt der heutige Leiter Marc Schaller.

In der Migros Basel erhältlich:

Zolli-Cornet:
Vanille, Chocolat,
Erdbeer, Himbeer
Stängel:
Bananen-Chocolat,
Vanille-Himbeer,
Stracciatella, Pepita

Becher:
Eiscafé, Haselnuss-Pistache
und Rahmtäfel
Multipack-Stängel:
Bananen-Chocolat, Vanille-
Himbeer und Waldjoghurt

480-ml-Becher «Aus der Region»: Baselbieter
Chirsijoghurt, Rahmtäfel,
Vanille, Chocolat, Erdbeer,
Café Croquant

So entsteht das Baselbieter
Chirsijoghurt-Glace
in der Manufaktur in
Münchenstein:

