



Perfekte Sommerglace

Seit Jahrzehnten sind die Glacen von Gelati Gasparini eine beliebte Erfrischung, die es auch in der Migros Basel gibt. Besonders passend im Sommer: Die Sorte «Aus der Region. Für die Region.»-Chirsijoghurt.

Text: Robin Rickenbacher Bilder: Barbara Sorg, zVg



Die Chirsijoghurt-Glace entsteht durch viel Handarbeit. Qualitätsmanager Thomas Zeiter (links) findet, man solle die Glace gleich mit einem grossen Löffel essen.

Migros
Basel



Bernhard Keller,
Produktionsleiter
Gelati Gasparini

Sommerzeit ist im Baselbiet Chirsizeit. Dann sind die süssen, roten Früchte reif und pflückbereit und dienen in der hiesigen Region und weit darüber hinaus als gern gesehene Zwischenverpflegung. Sommer, Sonne, Kirschen – das passt wunderbar zusammen. Sommerzeit ist aber auch Glacezeit. Aus Erfahrung lässt sich sagen, dass kaum etwas so erfrischend ist wie eine kühle Glace an einem heissen Tag. Was also läge da näher, als die beiden Aspekte zu verbinden?

Bei Gelati Gasparini wurde zusammengeführt, was augenscheinlich so gut zusammengeht. In der bekannten Glacemanufaktur in Münchenstein wird neben vielen anderen Sorten auch die Geschmacksrichtung Chirsi-

joghurt produziert. Die landwirtschaftlichen Zutaten wie Kirschen, Milch und Joghurt stammen alle aus der Region. Folgerichtig werden die 480-ml-Becher in den Filialen der Migros Basel unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» angeboten. «Das Joghurt besitzt eine interessante Säure, die gut zu den Kirschen passt», begründet Thomas Zeiter, Leiter Qualitätsmanagement bei Gelati Gasparini, die Kombination. Seit vergangem Jahr ist diese Sorte im Sortiment und stiess seither bei der Kundschaft auf grosses Interesse. Mehrere Tausend Becher wurden bereits produziert, «wir gehen davon aus, dass bald schon neue bestellt werden», sagt Produktionsleiter

Bernhard Keller. Basis der Glace sind die Kirschen aus Metzerlen, die schonend püriert und nach Hausrezept zu dem cremigen Glacemix verarbeitet werden. In einem weiteren Schritt wird das regionale Joghurt hinzugegeben, das der Masse ihren finalen Geschmack verleiht.

Glacen aus Handarbeit

Was die Produkte von Gelati Gasparini besonders macht: Sie werden alle in Handarbeit hergestellt. Dies gilt nicht nur für die Chirsijoghurt-Glace, sondern auch für die anderen Sorten in Bechern, Cornets und am Stängel.

Besucht man die Produktion von Gelati Gasparini in Münchenstein, kommt man unmittelbar in Kontakt

mit dieser präzisen und sorgfältigen Art, mit der die Mitarbeitenden die verschiedenen Produkte herstellen. Glacemassen werden angemischt, Waffeln gefüllt und in Schokolade getaucht, fertige Glacen eingewickelt und verpackt. Vor allem im Sommer sind hier Dutzende Hände am Werk und fertigen mit beeindruckender Geschwindigkeit die Glacen.

Und in diesem Sommer ist bislang besonders viel los. «Es ist unser bestes Jahr bis jetzt», sagt Zeiter. Die vorbereitete Winterproduktion ist bereits aufgebraucht, nun muss nachproduziert werden. «Handgemachte Produkte sind aktuell sehr gefragt», benennt Zeiter einen Grund für die hohe Nachfrage.

«Es ist unser bestes Jahr bis jetzt. Handgemachte Produkte sind aktuell sehr gefragt.»

Thomas Zeiter
Qualitätsmanager bei
Gelati Gasparini

Nicht nur die Herstellungsweise macht Gelati Gasparini zu einem besonderen Unternehmen. Es wurde 2002 in die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw) integriert und bietet seitdem Menschen mit psychischer Beeinträchtigung Arbeitsplätze. Bei den Glacebechern wurde überdies in den vergangenen Jahren noch stärker auf Nachhaltigkeit fokussiert. Neben der recycelbaren Verpackung aus Karton wurden auch die Plastiklöffel durch Holzlöffel ersetzt. Bei den grossen 480-ml-Bechern der «Aus der Region»-Chirsijoghurt-Glace wird keiner mitgeliefert. «Sie wird doch eher daheim mit dem grossen Löffel gegessen», sagt Zeiter schmunzelnd. Dem Geschmack nach zu urteilen: auf jeden Fall. MM