

Bern



Hansmartin Amrein und Christof Reusser präsentieren die Zubereitung der beliebten Sorte Mare di Berna. Foto: Adrian Moser

Vom Fabrikklädli zum Gelato-Kult

Eine Erfolgsgeschichte Die Gelateria di Berna ist auf Expansionskurs. Mitgründer Hansmartin Amrein sagt, was «Flouse im Chopf» und Rückschläge mit dem Gelato-Business zu tun haben.

Alexandra Elia

Eine weisse Masse wird aus der grossen, silbern glänzenden Maschine gepresst. «Fior di Latte», erklärt Hansmartin Amrein, einer der Gründer der Gelateria di Berna. In der Filiale gegenüber dem Marzilbad zeigt er, wie die populärste ihrer Gelato-Sorten zubereitet wird: Mare di Berna. Die Grundmasse wird in einem Behälter aufgefangen. Gemeinsam mit Christof Reusser füllt Amrein nun die wichtigste Zutat, die Schokolade, obendrauf. Zum Schluss werden mit präzisen Strichen blumenförmige Verzierungen auf die Oberfläche gezeichnet. Das Gelato ist bereit zur Präsentation in der Vitrine.

Schweizweites Gelato-Fieber

Bald wird das Laboratorium geöffnet, um 12 Uhr geht es los. Während die Mitarbeitenden bereits in den Vorbereitungen stecken, nimmt Hansmartin «Hadin» Amrein Platz auf der Holzbank vor dem Schaufenster. In wenigen Stunden steht die Eröffnung der ersten Filiale in Basel an. Später wird Amrein den Zug nehmen, um mit seinem Team die Eröffnung vor Ort zu feiern.

Vor rund zehn Jahren nahm in der Berner Länggasse alles seinen Anfang. Mittlerweile bestehen in Bern vier Filialen der Gelateria, in Zürich ist sie an drei Standorten vertreten. Nun wird der Gelato-Kult auch in die Stadt am Rhein gebracht. Wie aber kann das Unternehmen seine lokale Verbundenheit und die spontane Startup-Mentalität beibehalten, nun, da es sich zu einer schweizerischen Kette mausert?

Um hochmütig zu werden, seien sie zu viel «uf d Schnurre gheit», so drückt es Amrein aus. «Rückschläge, sowohl persönliche wie auch im Unternehmen, liessen uns auf dem Boden der Tatsachen bleiben.» So habe es einmal einen Zwischenfall mit verunreinigten Mohnsamen gegeben. «Wir haben die Marzipan-Mohn-Gelati hergestellt, aber erst zu spät gemerkt, dass der Mohn nicht gut war.» All die Glace wurde dadurch unbrauchbar. «Wir hätten die Mohnsamen im Voraus analysieren sollen.» So etwas zeige ihnen, dass auch sie noch immer am Lernen seien.

Nichtsdestotrotz hält sich der Erfolg der Gelateria – die Filialen erleben Quartierplätze und führen dazu, dass sich an sommerlichen Wochenenden vor den Verkaufsläden die berühmten langen Schlangen bilden.

Was ist also das Erfolgsrezept? «Die Gäste merken, dass wir die Neugier nie verloren haben», sagt Amrein. In der Gelateria di Berna gibt es denn auch nicht nur Schoggi, Vanille und Erdbeer zu probieren. Bei der Kombination der Zutaten scheint alles möglich: Ein Gelato mit Sauerampfer? Erdbeer mit Aceto balsamico? Ananas mit Basilikum? Die Sorten zeugen von der Furchtlosigkeit vor ungewohnten Kreationen. Und schliesslich wird auch Wert darauf gelegt, dass lokale und möglichst frische Zutaten verwendet werden. Von Zusatzstoffen und Ähnlichem hält Amrein nichts.

In der zentralen Produktionsstätte im Weyermannshaus wird die Basis, die sogenannte Base bianca, für Rahmgelace herge-

stellt. Angemischt und produziert werden die Gelati an allen Standorten direkt vor Ort. Seit neuestem erhält das Team dabei Unterstützung vom früheren Koch der Eisblume in Worb, Simon Apothéoz, der neu als Kreativchef im Hinterraum der Laboratori tüftelt.

Bei jedem Wetter geöffnet

Er und seine Crew hätten immer wieder «Flouse» im Kopf, aus denen Ideen für neue Kreationen entspringen, so Amrein. Ihm kämen Einfälle beispielsweise beim Fliegen, erzählt er. Denn er produziert nicht nur Gelati, sondern ist unter anderem auch Pilot. Er studierte Jus, war einige Zeit in den Medien, auch beim «Bund», tätig und arbeitete als Lehrer.

Aber es sind nicht allein die ausgefallenen Gelati, die das Betriebsgeheimnis ausmachen dürften. Es ist auch die jahrelange Kontinuität, die sich in den gleichbleibenden Preisen und

«Rückschläge liessen uns auf dem Boden der Tatsachen bleiben.»

Hansmartin Amrein
Mitgründer der Gelateria di Berna

den konsequent umgesetzten Öffnungszeiten äussert. So bleibt jedes Laboratorium in Bern während der Saison sieben Tage die Woche von 12 bis um 22 Uhr geöffnet, egal ob es draussen gerade regnet, hagelt oder das Hochwasser die Aare bis vor die Verkaufstür im Marzili spült.

Und seit der Eröffnung vor zehn Jahren kostet ein kleines Becherli oder Cornet 3.50 Franken und ein grosses 5 Franken. Warum wurden die vergleichsweise tiefen Preise nie angehoben? «Andere haben höhere Preise angesetzt und sich dafür ein schönes Auto gegönnt», so Amrein. Ihm sei aber Qualität wichtiger als der eigene Profit. Lieber investiere er Geld in gute Zutaten oder neue Maschinen.

Dass es den Betreibern nicht um maximalen Umsatz geht, zeigt sich auch bei der Standortwahl. So erteilten sie einer Gelateria in der Welle 7 eine Absage. Die Migros Aare, welche das Einkaufszentrum beim Berner Bahnhof betreibt, sei mehrfach mit Angeboten auf sie zugekommen. Aber das wäre der «Ausverkauf unserer Idee», sagte Amrein zu solchen Angeboten einst in einem früheren Interview. Den Betreibern ist es wichtig, mit den Filialen Treffpunkte in Quartieren schaffen zu können.

Dabei hatten die Gründer der Gelateria zu Beginn eigentlich andere Pläne. Die Idee, eine Gelateria zu eröffnen, sei aus vier Lebensgeschichten entsprungen, die zusammengeflochten seien, beschreibt es Amrein. Da waren er und sein Bruder David Amrein, die schon immer mal ein eigenes Geschäft eröffnen wollten. Dazu

seine Frau Susanna Moor, die als Skilehrerin in Verona arbeitete und dabei Freundschaften mit begeisterten Gelatieri schloss. Und schliesslich der dritte Bruder Michael Amrein, der sich beruflich neu orientieren wollte. Später kam Andy Käser hinzu, den Amrein zufällig im Marzili antraf und den er wegen seiner inspirierenden Energie gleich als neuen Standortleiter anheuerte.

Schlange wuchs stetig an

Zu Beginn hatten die Gründer das simple Geschäftsmodell, gute und frische Gelati zu produzieren. Diese wollten sie an Berner Läden und Restaurants ausliefern. Für allfällige Laufkundschaft wurde in der Manufaktur hinter der Café-Bar Sattler in der Länggasse eine Theke aufgestellt. Doch die Gelateria-Gründer rechneten nicht damit, dass sich viele Leute dorthin verirren würden.

Aber bereits am Tag der Eröffnung im Sommer 2010 zeigte sich: Es muss ein neuer Businessplan her. Die Schlange vor der Vitrine wuchs stetig an. Während die Verkäufe an Geschäftskunden schleppend verliefen, stiessen die Gelati bei den Bernerinnen und Bernern auf Anklang.

Was also zunächst als kleine Produktionsstätte mit nebenbei laufendem Fabrikklädli angeordnet war, entwickelte sich zu einem Geschäft, das mittlerweile weit über die Berner Stadtgrenzen bekannt ist. So überrascht es auch nicht, dass an diesem Vormittag bereits einige Leute neugierig in die Gelateria im Marzili spähnen und sich auf ihre nächste Glace freuen.

20-jährige Frau getötet – junger Mann in Haft

Ostermundigen Eine 20-jährige Frau ist am Mittwoch in Ostermundigen Opfer eines Tötungsdelikts geworden. Im Zuge der Ermittlungen wurde am Donnerstagnachmittag ausserhalb des Kantons Bern ein Mann festgenommen. Es bestünden «Anhaltspunkte, dass der 22-jährige mit der Tat in Verbindung steht», heisst es in der Mitteilung. Das Opfer war von der Polizei leblos in einer Wohnung an der Bachstrasse gefunden worden, wie die Staatsanwaltschaft Bern-Mittelland und die Berner Kantonspolizei am Freitag mitteilten.

Gestützt auf die bisherigen Erkenntnisse geht die Polizei von einem Tötungsdelikt aus. Weitere Ermittlungen seien im Gang. Zur Abklärung der genauen Todesursache wurde unter anderem das Institut für Rechtsmedizin der Universität Bern beigezogen. (sda/red)

Zwei tödliche Badeunfälle in einer Woche

Emme Die Polizei hat am Donnerstag einen zuvor als vermisst gemeldeten Mann tot aus der Emme geborgen. Sie geht von einem Unfall aus. Der 33-jährige Mann sei nach ersten Erkenntnissen beim Baden in der Emme in der Gemeinde Rütligen-Alchenflüh in Not geraten, wie die Staatsanwaltschaft und die Berner Kantonspolizei am Freitag mitteilten.

Die Polizei wurde am Donnerstagnachmittag alarmiert, dass ein im Kanton Bern wohnhafter Mann aus Togo vermisst werde. Er sei vermutlich in der Emme baden gegangen. Sofort wurde eine Suchaktion eingeleitet, an welcher unter anderem die Seepolizei, Drohnenspezialisten, die Feuerwehr und Rega-Helikopter beteiligt waren. Am Abend wurde der vermisste Schwimmer bei einer Schwelle im Wasser gefunden. Die Einsatzkräfte konnten ihn nur noch tot bergen.

Unsichtbare Hindernisse nach dem Hochwasser

Die Berner Kantonspolizei weist in ihrer Mitteilung allgemein auf die Gefahren im Wasser hin. Seit dem letzten Hochwasser könne sich in einem Fluss einiges verändert haben, beispielsweise nicht sichtbare Hindernisse wie Schwemmholz an Orten, wo es bisher keines gab. Bei Schwellen können Weisswasser und Wasserwalzen mit starkem Rückstrom zu Todesfällen werden. Weisswasser ist schäumendes, stark mit Luft angereichertes Wasser, das einen Schwimmer nicht mehr trägt.

Bereits am Mittwoch ist eine Frau in der Emme bei Kirchberg ertrunken, als sie versuchte, einem im Wasser in Schwierigkeiten geratenen Jugendlichen zu Hilfe zu kommen. Die Frau geriet in eine Wasserwalze und wurde unter Wasser gezogen.

Drittpersonen gelang es, die Frau aus dem Wasser zu ziehen, wie die Kantonspolizei Bern mitteilte. Trotz sofortiger Reanimation sowohl durch Ersthelfer als auch durch die ausgerückten Rettungskräfte habe nicht verhindert werden können, dass die 54-jährige Schweizerin vor Ort verstarb. Der Jugendliche konnte sich laut Polizei selbstständig an Land retten. Weitere Abklärungen zu den Ereignissen seien im Gang. (sda)