

Eine Quartier-Gelateria mit Kultstatus

Im August hat die Gelateria di Berna ihr erstes Basler Laboratorium im Matthäusquartier eröffnet. Der Verantwortliche zieht nach über zwei Monaten Betrieb eine positive Bilanz.

Von Matteo Calonder

Bekleidet mit einer Velokuriermütze, einer Schürze und einem Mundschutz stellt Leo Neyenhuys die gefrorenen Glacebehälter auf einen Servierwagen, sortiert sie in der Vitrine ein und steckt die passend angeschriebenen Schilder obendrauf. Insgesamt 50 Sorten bietet das Unternehmen pro Jahr an – je nach Saison. Von traditionellen- bis hin zu experimentierfreudigen Kreationen ist alles dabei. Und auch wenn manches etwas gewöhnungsbedürftig klingen mag: «Liebhaber gibt es für jede Sorte.» Höchstens 48 Stunden werden die fertigen Gelati tiefgekühlt aufbewahrt. In der Regel sei der Vorrat aber früher aufgebraucht, verrät Neyenhuys. Die Grundmasse aus Milch, Rahm und



Leo Neyenhuys zaubert mit seiner Arbeit regelmässig Lächeln auf die Gesichter. (Fotos: Matteo Calonder)

hen würden. Die Qual der Wahl zwischen unzähligen Sorten auswählen zu dürfen, trieb sie an. Das Handwerk lernten sie von Veronas besten Gelatieri und brachten es in die Schweiz. 2010 begann das Abenteuer mit einem selbst umgebauten Lokal an der Berner Länggasse.

vorgemacht haben. Zu tief sitzt die schöne Erinnerung an das bunte Leben auf der Piazza mit der Gelateria in der Mitte als Begegnungsort. Seit Eröffnung des ersten Laboratorium vor elf Jahren hat sich das nicht geändert. Von Expansion in die Innenstädte will das Unternehmen nichts wissen.

Die Eröffnung im Matthäusquartier war ein voller Erfolg: Lange Warteschlangen und schöne bevorstehende Sommertage haben das Geschäft wortwörtlich angeheizt. «Es kamen Leute zu mir, die uns schon aus Bern oder Zürich kannten und sich gefreut haben, dass wir nun auch hier vertreten sind», erzählt Neyenhuys. Dabei war die Wahl des Lokals an der Offenburgstrasse nicht etwa von langer Hand geplant. «Eine langjährige Mitarbeiterin ist auf ihrem Weg in die Uni immer an diesem leerstehenden Lokal vorbeigefahren und hat, ohne die Geschäftsleitung darüber zu informieren, den Besitzer kennengelernt und einen Deal ausgehandelt. Es musste nur noch der Vertrag unterschrieben werden.» Innert zwei Monaten wurde an der Kleinbasler Offenburgstrasse 32 eine Gelateria aus dem Boden gestampft.

Für die Eröffnung kreierte der Spitzenkoch Simon Apothéloz eine Spezialsorte, die innert kürzester

Zeit ausverkauft war. Inspiriert hat er sich laut Neyenhuys auf einen Velotour von Bern nach Basel. So waren etwa Basel-Landschaftliche Kirschen oder Kleinbasler Kardamom darin enthalten. Seit März 2021 gehört der ehemalige Chefkoch des «Gault-Millau»-Restaurants «Eisblume» in Worb zur Gelateria di Berna und feilt seither immer wieder an neuen ausgefallenen Kreationen.

Klarer Fokus

In Basel hat sich das Unternehmen zum ersten Mal eines bislang neuen Konzeptes bedient. Es soll die «radikalste» Gelateria di Berna sein, die ohne ablenkende Dekorationen und Möbel auskommt. Die Wände sind schwarz gestrichen, die Decke auch. Einzig zwei goldbraune Sessel mit einem beleuchteten Tisch stehen auf der rechten und linken Seite des Raumes. An einer Wand hängen – passend zu Italien – zwei Rennvelos. Schon beim Betreten des Raumes sticht einem das Licht der Vitrine in die Augen und lässt die Gelati hell erleuchten.

Am 6. November endet die Saison für Basels Gelateria di Berna. Bis im Frühjahr 2022 bleibt sie geschlossen. Damit man sich, wie Leo Neyenhuys sagt, noch mehr auf den Frühling freuen kann.



Am 6. November geht Basels Gelateria di Berna in die Winterpause.

Zucker wird in Bern hergestellt und an die Standorte geliefert. Vor Ort wird die Masse mit Früchten, Beeren, Schokolade, Kräutern und Gewürzen ergänzt und zum fertigen Gelato weiterverarbeitet. Das kleine Lokal im Matthäusquartier nahe der Dreirosenbrücke ist jeweils zwischen zwölf Uhr mittags und 22 Uhr abends geöffnet. Unabhängig der Wetterverhältnisse, sieben Tage die Woche und auch an Feiertagen werden hier während der Saison Gelati verkauft.

Italienische Inspiration

Angefangen hat der Traum von der eigenen Gelateria in Italien. Hansmartin Amrein, seine Frau Susanne Moor und seine beiden Brüder Michael und David konnten in ihren Campingferien noch nicht ahnen, dass Menschen schon bald für ihre Gelati Schlange ste-

Auch Leo Neyenhuys hat in Bern angefangen. 2017 stiess er zur Gelateria di Berna dazu und ist bis heute geblieben. Seit Eröffnung ist er verantwortlich für die Kleinbasler Gelateria. Der 27-jährige studiert Kunstgeschichte und Medienwissenschaften an der Universität Basel. Für ihn ist seine Arbeit mehr als nur ein Studentenjob: «Glace ist einfach etwas Schönes und macht glücklich. Es ist das Grösste, wenn die Leute mit einem Lächeln rausgehen.» Viele Kundinnen und Kunden wohnen im Quartier und kämen öfters vorbei. «Mit der Zeit kennt man sich und kommt ins Gespräch.»

Quartier-Atmosphäre statt Innenstadt-Trubel

Die Gelateria di Berna will unter anderem als Quartiertreffpunkt dienen, wie es die Italiener einst



Insgesamt 50 verschiedene Sorten kommen jährlich in die Vitrine.