

Grapefruit mit Pfeffer, Marzipan mit Mohnsamen, Ananas mit Basilikum: Die Gelateria di Berna macht glücklich



## Die Eisheiligen

In der Gelateria di Berna gibt es die besten Glaces der Schweiz. Soeben wurde die vierte Filiale eröffnet

Claudia Schmid (Text) und Esther Michel (Fotos)

Nur Langweiler bestellen in der Gelateria di Berna Vanille oder Schoggi. Dafür gibt es einfach zu ausgefallene Sorten! Grapefruit mit Pfeffer zum Beispiel. Das regt mehr an als ein Espresso. Oder Marzipan mit Mohnsamen, die knistern. Oder Ananas mit Basilikum: eine herrliche Erfrischung, die knistern. Oder Ananas mit Basilikum: eine herrliche Erfrischung. Und das Zitronensorbet kommt nicht, wie so oft, zu süss und künstlich daher, sondern schmeckt nach Zitronen von der Amalfiküste in Süditalien.

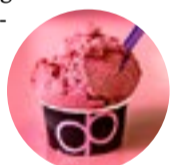
Gerade die Fruchtsorbets, erzählt Michael Amrein, liessen die Kunden manchmal wegen ihres intensiven Geschmacks «erchlüpfen». «Sie fragen, ob mit dem Aroma etwas nicht stimme. Weil sie es schlichtweg nicht gewohnt sind, dass Glaces so stark nach frischen Früchten schmecken», sagt der Geschäftsführer der Gelateria di Berna. Amrein ist mit seinen drei Brüdern Teil eines «Quereinsteigerkollektivs», das 2010 nach einem Gelato-Praktikum in Verona in der ersten Gelateria di Berna im Läng-

gassquartier loslegte. Trotz unster Frühlings- und Sommermonate läuft das Geschäft: Vergangene Woche wurde am Cäcilienplatz die vierte Filiale eröffnet. Egal, an welchem Standort man sich umsieht – die Leute stehen fast immer Schlange. Bei unserem Besuch an der Mittelstrasse warten an einem regnerischen Sommertag 20 Leute vor der Theke. Nicht, weil sie nichts zu tun hätten, sondern weil sie auf die beste Glace der Schweiz Lust haben.

### Ein Hopfenglace mit Zutaten der lokalen Brauerei

Was die Qualität, Innovation und weiche Konsistenz angeht, können es die Gelati di Berna problemlos mit einer italienischen Gelateria Artigianale aufnehmen. Artigianale – handwerklich hergestellt – bedingt, dass die Sorbets und Rahmglaces vor Ort, mit frischen Zutaten und ohne Hilfsstoffe produziert werden. Zum Beweis kann deshalb an jedem Berner Standort ein Blick ins sogenannte Labora-

### Drei Rezepte aus der Gelateria di Berna und Tipps zum Selbermachen



**Himbeer-Ingwer-Sorbet**  
120 ml Wasser  
120 g Zucker  
frischer Bio-Ingwer, nach Belieben geraffelt  
650 g Himbeeren, püriert  
1 EL Zitronensaft



**Sorrento-Zitronen-Sorbet mit Minze**  
200 ml Wasser  
200 g Zucker  
150 ml frischer Zitronensaft (dafür braucht's ca. 4 Sorrento-Zitronen\*)  
frische Minze zum Garnieren

Zubereitung für beide Sorten: Wasser in einer Pfanne mit dem Zucker erwärmen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sirup abkühlen lassen. Pürierte Beeren mit Zitronensaft und Ingwer/Sorrento-Zitronensaft in eine Schüssel geben, Zuckersirup hinzufügen, vermischen. Masse in einem Gefäss im Kühlschrank abkühlen. Ins Gefrierfach oder circa 35 Minuten in die Eismaschine geben.

**Schoggi-glace mit Chili und Cranberries**  
250 ml Vollmilch  
120 ml Vollrahm  
2 Eigelb  
90 g Zucker  
55 g Kakaopulver  
150 g dunkle Schokolade (70%)  
1 scharfe, zerhackte Chilischote  
Cranberries, zerkleinert

Zubereitung: Den Zucker mit dem Eigelb in einer Schüssel gut verrühren, bis eine weiche Masse entsteht. Milch und Vollrahm in einer Pfanne aufkochen und Schokolade und Kakaopulver einrühren. Etwas abkühlen lassen und langsam in die Zucker-Ei-Masse geben. Chili beifügen, und alles im Kühlschrank mindestens eine bis zwei Stunden abkühlen lassen. Im Anschluss in der Eismaschine circa eine Stunde gefrieren oder über Nacht tiefkühlen. Mit Cranberries servieren.

#### Tipps:

1. Bevor man die Masse (die in den Rezepten angegebenen Mengen



reichen für circa 3 Personen) ins Gefrierfach oder in die Eismaschine gibt, muss sie im Kühlschrank kalt werden. Wer keine Maschine hat, kann die Masse vorher mit dem Handrührgerät luftig schlagen, damit sich nicht zu viele Kristalle bilden.  
2. Glacemaschinen sind Platzräuber. Es lohnt sich nur, in eine zu investieren, wenn man sie regelmässig benutzt. Sie sorgt aber in jedem Fall für ein besseres Resultat.  
3. Auf hochwertige Inhaltsstoffe setzen (frische Bourbon-Vanille etc.)  
4. Glace eignet sich vorzüglich, um aktuelles Obst zu verarbeiten. Je reifer, desto besser. Basilikum, Lavendel oder Thymian, zerkleinert beigemischt, passen zu den meisten Fruchtarten.  
5. Frische Glace schmeckt am Produktionstag am besten und hält ca. 3 Tage. Vor dem Konsumieren 10 Minuten auftauen lassen. (CS)

\* auf dem Markt oder im Spezialitätengeschäft erhältlich

torio geworfen werden: Je nach Saison werden dort Tonda-Haselnüsse aus dem Piemont oder Weichselkirschen aus dem bernischen Kirchlindach verarbeitet. Weil das Gute so nah liegt, gabs zum Saisonauftakt 2016 eine limitierte Hopfenglace, deren Zutaten von der lokalen Brauerei Barbrière stammten.

Nicht nur kulinarisch glänzt die Gelateria di Berna. Wie in Italien erfüllt sie eine soziale Rolle. Wer ein Cornet in der Hand hat, setzt sich auf ein Bänkli, verweilt, schwatzt mit dem Nachbarn. Mit jeder neuen Filiale hat eine Quartieraufwertung stattgefunden. Deshalb können sich die Bernerinnen und Berner einen Alltag ohne die Gelateria gar nicht mehr vorstellen. Von November bis März müssen sie allerdings darauf verzichten – dann gehen die Gelateri in die Ferien. «Es ist doch schön, wenn es in der heutigen Zeit noch Dinge gibt, die nicht permanent verfügbar sind und auf die man sich freuen kann», sagt Michael Amrein.

Standorte: gelateriadiberna.ch