



In der «Gelateria» werden die Glacen auf italienische Art nach eigenen Rezepten hergestellt. (25. Mai 2011)



Drei der vier «Gelatieri di Berna» hinter ihrer Theke.

Wie in Bella Italia

Die Mittelstrasse in Bern ist das neue Herzstück des Länggassquartiers. Ein Anziehungspunkt ist die Gelateria di Berna

Nicht, dass die Mittelstrasse in Bern früher, bevor sie zur Begegnungszone umfunktioniert wurde, zu wenig Einkaufsmöglichkeiten geboten hätte: Grossverteiler, Bäcker, Blumengeschäfte sowie Wein- und Bioläden warteten schon damals auf genussfreudige Kundschaft. Bloss war es kein Angebot, das zum Verweilen einlud. Umso begeisterter wurde das Bagel-Café aufgenommen, das sich noch während der Strassenarbeiten zum Quartier gesellte und zusammen mit den Alteingesessenen tapfer Lärm, Staub und zuweilen engen Platzverhältnissen trotzte. Die Krone jedoch setzten der Strasse in der Länggasse vor knapp einem Jahr eine weitere Café-Bar und die Gelateria auf. Seither wähnt man sich samstags und sonntags auf einem Mercato irgendwo im Süden. Kaum jemand, der den Wochenendeinkauf nicht mit einem Kaffee oder zumindest einem Gelato ausklingen lässt, kaum ein Sonntagsspaziergang, der nicht an der Mittelstrasse beginnt oder endet. Die grösste Anziehungskraft geht dabei ganz klar von der Glace-Ecke aus.

Vielleicht deshalb, weil hier eine Kindheits-erinnerung zum Leben erweckt worden ist. Der Moment vor der prall gefüllten Glacevitrine auf dem toskanischen Campingplatz, der sei als Kind in den Ferien immer der schönste des Tages gewesen, so Hansmartin Amrein, einer der vier Gelatieri. Nach Bern geholt hat er das Souvenir zusammen mit Susanna Moor und seinen beiden Brüdern David und Michael. Susanna brachte Eindrücke aus ihrer Zeit in Verona mit, «der Hochburg italienischer Gelato-Kunst», die Geschwister steuerten die Ferienbilder von früher bei. Endgültig das Feuer entfacht habe schliesslich das Lokal: eine ehemalige Sattlerei mit ausbaufähiger Garage im Hinterhof, beheimatet inmitten der sich damals noch im Entstehen befindenden Begegnungszone Mit-

telstrasse. Um die Gelateria im Winter ohne schlechtes Gewissen schliessen zu können, wies man ihr die Garage zu und plante für «das Bijou an der Strasse», wie Hansmartin Amrein seine Einrichtung nennt, ein Café, die heutige Caffè Bar Sattler. Im Zusammenspiel ergibt das ein wunderbares Stück Italianità.

Ihr Handwerk lernten die vier Glacefans in Verona von der Pike auf. Mit einem Grundstock an Rezepten im Gepäck ging es danach in einer Käserei am Fuss des Belpbergs ein weiteres Jahr ans Tüfteln. «So lecker die italienischen Vorbilder sind, so sehr widersprechen sie in gewissen Punkten unserer Philosophie. Statt knallbunte wollten wir möglichst natürliche Produkte, ohne Farb- und irgendwelche andere Zusatzstoffe.» Zudem sollte die Mitgift aus Verona nicht einfach kopiert, sondern den eigenen Ideen entsprechend genutzt werden. So entstanden nach und nach jene Kreationen, die heute die Herzen Berns verzaubern: Mandarin-Safran, Alpenminze-Stracciatella, Joghurt mit Honig-Sesam, Fior di Latte mit Lavendel, Schokolade-Pruneaux, Marron Glacé – die Liste lies-

se sich beliebig weiterführen. Früchte und Kräuter werden teilweise in Eigenregie geerntet, die Haselnüsse stammen aus Alba, «weil nur diese den perfekten Öl- und Geschmacksgehalt haben», und werden bisweilen zu Hause auf einem Leintuch mithilfe der Bodenheizung getrocknet, die Schokolade kommt aus einer der besten Schokoladenmanufakturen der Schweiz.

Doch nicht nur bei Berner Schleckmäulern findet die Gelateria di Berna Anklang, auch die Veroneser Lehrmeister zeigten sich bei einem Besuch begeistert und baten danach ihrerseits um die Herausgabe einiger Rezepturen. Vorerst beschränken sich die Glaceträume auf das Quartier, später aber könnte durchaus ein Laboratorium nach Mittelstrasse-Vorbild dazukommen, «ebenfalls mit Gelatoverkauf frisch ab Produktion und freiem Blick in die Küche». Noch fehlt der passende Ort, Eile wäre jedoch so oder so fehl am Platz. «Wir verstehen uns als Slow-Food-Projekt. Entsprechend langsam und nachhaltig möchten wir wachsen.» Karin Hänzli

www.gelateriadiberna.ch; www.caffebarsattler.ch

Mehr Glace

Selbstverständlich gibt es nicht nur in Bern vorzügliche (oft artisanal hergestellte) Glacen. In **Zürich** ist Sorbetto (Neptunstrasse 49) eine Institution. Genauso beliebt sind die hausgemachten Glacen im Kübeli von Sprüngli sowie die Kreationen von der Mövenpick Ice Cream Gallery (Theaterstrasse 8). Liebhaber von Bio-Glace aus Ftan freuen sich, dass die Bündner Produkte auch in der Eisdielen Üna in **Basel** (Kienbergstrasse 18) oder in der Glatsharia und Creperia in **Liestal** (Zeughausplatz 27) erhältlich sind. In **Zug** schmeckt man Glace von Dieci (Landsgemeindeplatz), und in **St. Gallen** ist das Eiscafé Gekko (Augustinergasse 20/22) eine beliebte Adresse. (z.zs.)



Vor der Glacevitrine wähnt man sich in den Ferien.