

GELATERIA DI BERNA

Italo-Glace aus der Länggasse

Als Kinder träumten sie vor der Vitrine einer toskanischen Gelateria von eigenen Glacekreationen. Mitte August wird der Traum wahr: Die Brüder Amrein und Susanna Moor eröffnen an der Mittelstrasse die Gelateria di Berna.

Wenn die drei Brüder David, Michael und Hansmartin Amrein in den Ferien in der Toskana vor der Vitrine einer Gelateria standen, wussten die drei Buben: «Das muss der Himmel sein.»

Seither sind mehr als 20 Jahre vergangen, und nun bringen die drei Brüder den italienischen Himmel nach Bern. Mitte August wollen sie gemeinsam mit Hansmartin Amreins Freundin Susanna Moor an der Mittelstrasse im Länggassquartier die Gelateria di Berna eröffnen. Seit März ist das Gebäude hinter der ehemaligen Sattlerei eine Baustelle. «Wir machen praktisch den ganzen Umbau alleine», erzählt Hansmartin Amrein. Wo jetzt noch Farbtöpfe stehen, sollen in wenigen Wochen 30 verschiedene Glacesorten verkauft werden. Hinter einer Glasscheibe werden die Gelati hergestellt,



Urs Baumann

Sie erklimmen die Leiter in den Glacehimmel: Susanna Moor mit Sohn Finn, Michael und Hansmartin Amrein (von links) in der zukünftigen Gelateria in der Länggasse.

und die Glacieliebhaber können dabei zusehen.

Ein Kindheitstraum

«Den Traum von einer eigenen Gelateria hatten wir schon in unserer Kindheit», erzählt Hansmartin Amrein. Als der Antiquitätenhändler im April aus der

ehemaligen Sattlerei auszog, packten die Berner die Gelegenheit beim Schopf. Seit einem halben Jahr produzieren sie in einer alten Käserei bereits die unterschiedlichsten Glacesorten und liefern an Gastronomiebetriebe. Der jüngere Bruder Michael (27) wird die Gelateria di

Berna führen. Er arbeitete im italienischen Verona in einer Gelateria. Dieser traditionsreiche Betrieb vertraute den Schweizern seine Rezepte an. Nach diesen werden die Glacen in Bern hergestellt.

«Die Herstellung der Gelati basiert in Italien auf jahrhunder-

tealten Traditionen. Die Zutaten werden als Familiengeheimnisse gewahrt und von Generation zu Generation weitergegeben», so Amrein.

Viele Eigenkreationen

Die drei Brüder und Susanna Moor stellen neben den Klassikern wie Fior di Latte oder Amarena aber auch zahlreiche Eigenkreationen her, so zum Beispiel ein Mandarin-Safran-Sorbet. Zutaten wie Früchte, Milch, Rahm und Joghurt beziehen sie, wenn immer möglich, von lokalen Biobauern.

ANNINA HASLER
• www.gelateriadiberna.ch