



Die Saison läuft
Bei Andy Käser
ging das erste
Gelato längst
über die Theke.

Diese Berner sind ein Schleck



Vier für Eis Michael und David Amrein,
Andy Käser und Hansmartin Amrein
(v.l.) vor der Filiale in der Länggasse.

GENUSS → Glace, Speiseeis oder Gelato? Fürs Team der «Gelateria di Berna» ist die Antwort klar: Italien ist und bleibt die Nummer 1.

Thomas Rickenbach
@blickamabend

Italia! Die Nation, die unsere Essgewohnheiten im letzten Jahrhundert radikal verändert hat. Noch lange bevor wir Hamburger und Döner entdeckten. Mit Spaghetti, Ravioli – und Gelati. **Der Glace, die wir als Kinder an den Stränden der Toscana oder an der Adria erstmals geschleckt haben.**

Auch heute noch gilt Italien in der Branche als das Mekka. **Trends sind gekommen und wieder am Gehen – sei es das Frozen Joghurt oder der Cold Stone.** Italiens Klassiker ist geblieben. «Weil es dem Gelato als hochklassigem Produkt einfach nichts beizufügen gilt», sagt Hansmartin Amrein. Er erzählt, dass sich schon die Römer von den Bergen des Apennins Eis

zur Erfrischung bringen liessen. War das der Ursprung der Gelati?

Amrein leitet mit seinen beiden Brüdern und seiner Ehefrau die «Gelateria di Berna». Vor sieben Jahren eröffneten sie eine erste Filiale im Länggasse-Quartier, mittlerweile gibt es deren vier in verschiedenen Stadtteilen. «Die besten Glaces der Schweiz», schrieb die «Sonntags-Zeitung» im letzten Sommer über den Familienbetrieb. Eine Erfolgsgeschichte, die mit Erinnerungen an Italiens Strände zu tun hat.

Die Amreins besuchen regelmässig unser südliches Nachbarland. **Nicht mehr (nur) fürs «Dolce Vita», sondern um sich inspirieren zu lassen und um sich weiterzubilden.** Zum Beispiel bei neuen, kleinen Gelaterien in Rom. Was zeichnet diese

modernen Eisdielen aus? «Ich denke, dass es darum geht, wieder näher an die Ausgangsprodukte zu kommen», sagt Amrein. **Das Gelato ist und bleibt das Gelato. Und trotzdem bleibt Freiraum für Kreationen.**

Am vergangenen Freitag sind drei der vier Berner Läden aus dem Winterschlaf erwacht und in die Saison gestartet. Mit im Angebot: eine Spezial-Kreation aus Sauerrahm und abgeschabtem Baum-

harz aus dem Jura. Eigentlich nichts Neues, denn gemäss geschichtlicher Überlieferung süssten bereits die Römer Glace mit Harz. Was gutes Eis ausmacht, erklärt Amrein am liebsten mit Fior di Latte. «Der Stolz eines jeden Gelatieri», heisst es auf der Webseite der Glace-Familie. Die Milch macht's. «In den

Niederlanden oder in Dänemark ist Fior di Latte so anders als bei uns.» Weil die Kühe anderes Gras essen, andere Kräuter. «Unsere Milch-Glace ist von Saison zu Saison leicht unterschiedlich, je nach Weidengras.» Es geht also um die Zutaten.

Weitere Tipps des Experten: **Das Gelato sollte nicht schaumig sein, denn das ist ein Zeichen, dass Luft untergepumpt wurde.** Das Eis wurde sozusagen gestreckt. Weiter sollte die Textur nicht gummig oder sandig sein, wie Amrein es nennt. Und ein wichtiger Punkt für ihn: «Wir versuchen stets, den Zuckergehalt tief zu halten.» Das Eis soll möglichst ohne Nachhilfe süsslich schmecken. Nebenbefekt: «Man hat danach eher noch Lust und Platz für eine weitere Kugel.» Noch ein Gelato? Das sind gute Aussichten für die warme Jahreszeit. ●



Hausgemacht
Dutzende Sorten
frisch zubereitet.

«Wir versuchen, den Zuckergehalt tief zu halten.»