



# Gelato ... che passione

TEXT Gabriel Tinguely BILDER Giolito

Die erste Geschichte ist schnell erzählt: Giolito ist die beste italienische Glace. Was ein Facharzt für Magen und Darm, ein Weinhändler und ein deutscher Pâtissier damit zu tun haben und wie die Marke Giolito im Premiumbereich neue Standards setzt, ist Teil weiterer spannender Geschichten.

---



Märkte und deren Produkte hatten Hans Merki bereits in jungen Jahren magisch angezogen. Auf Reisen interessierte er sich mehr für die Düfte und Farben lokaler Lebensmittel als für Sehenswürdigkeiten. So gesehen hätte sich Hans Merki für eine Karriere in der Gastronomie entscheiden können. Doch er studierte Medizin und spezialisierte sich auf den Fachbereich der Gastroenterologie.

Nebenbei war Hans Merki Initiator und die treibende Kraft hinter der Markthalle in Bern. Das Projekt sollte Gastronomiebetriebe, Spezialitätenläden und vor allem auch die regionale Bauernschaft einbeziehen. Zum Konzept gehörte auch ein «Italiener». Weil sich aber keine der in Bern ansässigen Firmen in die Markthalle locken liess, organisierte Hans Merki kurz entschlossen seinen eigenen italienischen Spezialitätenladen.

Auf einer Reise zum Weinhändler Francesco Brussolo begann die Geschichte von Giolito, der authentischen italienischen Glace. Vor einer Weinprobe wollte Brussolo wissen, welche italienischen Eissorten in der Schweiz verkauft würden. «Da ich keine einzige Marke nennen konnte», erinnert sich Hans Merki, «brachte mich Francesco zu einer befreundeten Familie in der Nähe von Monza.» Die Ghisolfi hatten, für Italien damals unüblich, viele biologische Gelati im Angebot. «Obwohl Glace nicht zu meinen Lieblingsspeisen gehörte, fand ich die Produkte doch so ansprechend, dass ich mich spontan – ohne Konzept und Businessplan – um einen Exklusivimport für die Schweiz bewarb.» Die italienischen Produzenten beendeten seine Gelüste mit der Bemerkung, dass sie sich für eine Zusammenarbeit doch eher Experten in Sachen Nahrungsmittelimport wünschten. Immerhin, Merki blieb eine Visitenkarte.

Monate später, der Import von Gelati war längst kein Thema mehr, gelangte diese Visitenkarte wieder in die Hände von Hans Merki. Vor dem Wurf in den Abfalleimer entschloss er sich, den Produzenten noch ein letztes Mal zu kontaktieren: «Ieri sera ho pensato a te – gestern Abend habe ich an dich gedacht», begrüßte ihn Roberto Ghisolfi, der

mit der Vermarktung seiner Gelati nicht viel weitergekommen war. Das liess Merki keine Ruhe: Ein neuer Brand musste geschaffen werden und vor allem neue Rezepte, die durch eine bisher unerreichte Qualität der Zutaten bestechen sollten.

Nach einem langen und anstrengenden Tag schlief Merki über einem italienisch-deutschen Wörterbuch ein. Als er am anderen Morgen aufwachte, zeigte ein Finger auf «giólito», was so viel wie Freude und Genuss bedeutet. Und «giólito», so findet Hans Merki, ist der beste Name für original italienische Glace. Sogleich nahm er den Telefonhörer zur Hand und wählte die Nummer von Ernst Knam. Der deutsche Zuckerbäcker, ein Weggefährte des Küchenchefs im Restaurant der Markthalle, arbeitete als Pâtissier bei Starkoch Gualtiero Marchesi und hatte bereits den Kontakt zu Weinhändler Brussolo vermittelt. Hans Merki erzählte ihm von seiner Idee. Und Ernst Knam erklärte sich spontan bereit, beim Projekt «Giolito – l'anima del gelato» mitzuarbeiten.

Ernst Knam sammelte authentische italienische Rezepte. Er wog, mischte und kombinierte Zutaten allererster Güte. Die Reinheit des Geschmacks rückte in den Mittelpunkt. Giolito verzichtet auf Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe. Und Ernst Knam probte zusammen mit den Brüdern Ivan und Roberto Ghisolfi die Produktion in grösseren Mengen, bis alle Beteiligten, inklusive Hans Merki, von Geschmack und Konsistenz der Gelati überzeugt waren. Im Frühling 2005 war es dann so weit. Giolito präsentierte eine neue Generation Speiseeis: original italienische Gelati. Die Sorbets haben einen Fruchtanteil von 55 bis 75 Prozent, und die Basis der Gelati ist frische Milch und frischer Rahm. Höhepunkte der ersten Stunde waren das Fior di Latte, ein aromatisches, cremiges Milcheis sowie das Sorbetto Mango, das in einer Vergleichsdegustation in Deutschland auf Anhieb den ersten Preis gewann. Dazu kamen Knams Kreationen wie Gelato alla Rosa, ein Milcheis mit Rosenextrakten, das Gelato 1001 notte mit orientalischen Gewürzen und das Sorbetto al Cioccolato puro, das ganz ohne Milch und Rahm auskommt.



Für die neue Platinum-Linie arbeitet Hans Merki mit Star-köchen. So kombiniert Robert Speth vom «Chesery» in Gstaad und Koch des Jahres 2005 Karamell mit Fleur de Sel. Stefan Wiesner vom Gasthof Rössli in Escholzmatt kreiert ein weisses Kaffeeglace, Cristiano Rienzner vom Restaurant Maremoto in Berlin verarbeitet sizilianische Pistazien zu einem Gelato. Die neusten Sorten Cioccolato Guanaja 70% und Sogno d'Estade esotico hat Gilles Marchal vom «la maison du chocolat» in Paris beigesteuert.

Hergestellt und abgefüllt werden die Gelati von Giolito alle bei den Ghisolfis in Mariano Comense, auf halbem Weg zwischen Como und Mailand. Im Gegensatz zu industriellen Glacen haben handwerklich hergestellte Gelati einen geringeren Aufschlag. Das bedeutet, dass beim Gefrieren weniger Luft in die Masse gerührt wird. Industriell werden 500 Gramm Masse zu einem Liter Speiseeis aufgeschlagen. Bei Giolito entstehen aus 750 Gramm Masse ein Liter Speiseis. Das macht das Geschmacksempfinden cremiger und wärmer, aber die Gelati auch ein bisschen teurer.

Die drei Gelati-Linien von Giolito (siehe Kasten) gibt es im klassischen 2,4-Kilo-Bidon (4 Liter) sowie in 3-Kilo-Gastromgebunden für Gelaterias. Zusätzlich zur Gastronomie sind die Kreationen von Giolito auch im Detailhandel erhältlich. Und zwölf Aromen gibt es – ideal für das Take-away-Geschäft – in Portionenbechern.

Giolito hat noch Grosses vor. Die Marken Giolito l'anima del gelato und Giolito l'autentico sind in der Schweiz, in ganz Europa, in den USA sowie in China und Japan geschützt.

## In Zermatt, mit 233 «Gault Millau»-Punkten das Gourmet-Paradies schlechthin, setzt man auf Giolito



### Heinz Rufibach, Küchenchef

Hotel Alpenhof, Zermatt

Gourmet-Küche mit 15 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet  
«Gelati Creazione Giolito ist für mich Qualität, Innovation und weckt Emotionen! Eine Kugel Stracciatella Ecuador und eine Kugel Sorbetto Mandarino, und man fühlt sich wie in einer Gela-teria am Mittelmeer – einfach die perfekte Italianità ...»



### Christian Schorner, Küchenchef

Hotel Riffelalp Resort 2222 m. ü. M., Zermatt

Ristorante Al Bosco mit 13 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet  
«Auf 2222 m. ü. M. sind wir dem Horu und somit dem Schweizer Symbol ein Stück näher. Riffelalp Resort 2222 m. ü. M. steht für Natur – Giolito auch. Giolito will das Beste für den Gast – wir auch.»



## Die drei Linien von Giolito

### Convenzionale

Das Milcheis wird ausschliesslich aus frischer Rohmilch und frischem Rahm hergestellt, die von einem Produzenten in der Provinz Como (I) im eigenen Produktionsbetrieb pasteurisiert werden. Nur mit besten natürlichen Zutaten gemischt, werden die klassischen italienischen Gelatiaromen nachfolgend zu einem hochwertigen Speiseeis weiterverarbeitet.

### Creazione

Unter diesem Namen werden Kreationen von Spitzenpâtis-siers und Gourmetköchen aus aller Welt bezeichnet, die nur den höchsten Qualitätskriterien genügen. Die Creazioni del pasticciere überraschen alle sechs Monate, quasi als Sommer- und Winterkollektion von Giolito, mit neuen Aromen, Rezep-ten und Kreationen von Spitzenköchen.

### Platinum

In dieser exklusiven Linie werden nur die besten Zutaten verwendet, die zurzeit weltweit verfügbar sind: unter an-derem Rohstoffe aus Bio- und Fair-Trade-Produktion sowie Schokoladencouverture der Weltnummern 1, den Häusern Felchlin und Valrhona, sowie Früchte von Boiron.

## Information Giolito l'Anima del Gelato

Spitalgasse 16, 3011 Bern [www.giolito.ch](http://www.giolito.ch)

**Bezugsquellen:** Direkt bei Giolito, bei Scana für die ganze Schweiz und bei regionalen Vertriebspartnern: H&R Gastro AG Interlaken, A. Trachsel Fruchthandlung AG Brittnau und AA's Engros Visp.