

Freitag, 17. Juni 2011

## BERN

## Gelataios

Michael und Hansmartin  
Amrein in ihrer Gelateria di Berna.


# Kurz-Ferien in Berns Italien

**GELATI** → Niemand macht bessere Glace als die Italiener. Ausser die Herren von der Gelateria di Berna.

markus.ehinger  
@ringier.ch

Die Sonne brennt, wir lechzen nach einer Abkühlung. In Frage kommen ein Sprung in die Aare oder ein Besuch im Reisebüro. Wie wäre es mit Ferien in Italien, wo es die besten Gelati gibt? Ach, warum in die Ferne, wenn das Gute so nahe liegt? Herrliche Glace gibt es nämlich im Berner Länggassquartier in der Gelateria di Berna.

Hinter der Vitrine mit 24 verschiedenen Sorten steht Michael Amrein. Zusammen mit seinem Bruder Hansmartin hat er die Eisdiele im letzten Herbst eröffnet. «Ich habe das Hand-

werk in Italien gelernt», sagt Michael Amrein. «Italiener haben das grösste Know-how, wenn es um Gelato geht.»

Also wollen wir jetzt eine leckere Abkühlung. Wir haben die Qual der Wahl. Im ersten Becher testen wir die **Pistache-Kreation. Sie sieht anders als gewohnt aus, gar nicht so giftig grün, sondern eher beige-bräunlich.** Kein Wunder. Es handelt sich um frisch zubereitete Pistache-Glace, «ohne Farbstoffe», betont der Chef. Die Pistache-Nüsse importiert

er direkt aus Sizilien. **Auch die Haselnüsse stammen aus Italien**, genauer aus dem Piemont. «Die Haselnüsse haben einen hohen Ölanteil», erklärt Amrein.

Wir ordern den nächsten Becher. Vanille und Schokolade soll es

diesmal sein – der Klassiker. Selten haben wir so eine gute Vanille-Glace geschleckt.

**Zum Schluss genehmigen wir uns noch einen exotischen Glace-Becher mit Mango, Waldbeere und Mandarine mit Safran.** Vor allem die Mandarinen-Kre-

**«Wir wollen die Bundesstadt versüssen.»**

## Gelateria di Berna

Mittelstrasse 15a  
3012 Bern  
Tel. 076 340 3782

**Erster Test:** Kleiner Becher mit Pistache und Haselnuss, 3,50 Fr.

**Zweiter Test:** Kleiner Becher mit Schokolade und Vanille, 3,50 Fr.

**Dritter Test:** Grosser Becher mit Waldbeeren, Mandarine und Mandarine-Safran, 5 Fr.

**Café crème:** 4 Fr.

**Wir haben bezahlt: 20 Fr.**

**Essen:**   
**Ambiente:**   
**Service:**   
**Gäste:** 

ation können wir sehr empfehlen. Wer hätte gedacht, dass Safran in Kombination mit Glace so gut schmecken könnte! ●

## Die besten Glaces der Stadt

## LUZERN

### Dieci Gelati & Caffè

Rathausquai 7

Die kleine, aber feine Gelateria liegt direkt an der Reuss mit Blick auf die Kappelbrücke. Jede der 24 Sorten schmeckt wie in Italien.

## BASEL

### Glatscharia

Rosshofgasse

Glatscharia steht für Bio-milch und das Bündner Etwas. Neben den Klassikern wie Vanille gibt es Exoten wie Honig mit Ingwer Prosecco. Romanischer Genuss für Basel.

## ST. GALLEN

### Eiscafé Gekko

Augustinergasse 20/22

Liegt etwas versteckt in der St. Galler Innenstadt, doch wer das Lokal findet, wird mit einem Sortiment von «Spaghettieis» bis zum «Freundschaftsbecher» belohnt.

## ZÜRICH

### Globus

Theaterstrasse 12

Keine Gelateria im klassischen Sinn, aber die besten Glace gibts trotzdem hier. Sie stammen von Salvati Gelati, sind so gut wie sie aussehen und jede Kalorie wert.