

## Eine Stadt wird verführt

Alpenminze, Safran, weisse Schokolade. Neuerdings riecht man verheissungsvolle Düfte im Berner Länggassquartier. Geht man der Nase nach, findet man sich in der neu eröffneten "Gelateria di Berna" wieder.

Matthias Strasser



Die breite Auswahl an Eissorten lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen. Bilder: Matthias Strasser



Links:  
Zum Webauftritt der [Glacekünstler](#).

Süsse Düfte wehen seit gut einer Woche durch das Berner Länggassquartier. In der Fussgängerzone der Mittelstrasse tummeln sich Familien, vor einer Tür steht eine hellgelbe Vespa. Links ist ein Café noch im Bau, am 10. September wird es eröffnet. Im Hintergrund leuchtet in pinken Lettern "Gelateria di Berna". Geht man durch die schmale Gasse Richtung Leuchtschrift, erreicht man den kleinen Vorplatz der Eisdielen. Mit etwas Fantasie bildet der Komplex aus Café, Gasse und Eisdielen einen Stiefel, fast wie der italienische Stiefel einer ist.

Es ist eine Gelateria, wie es in Bern bisher keine gab. Und das Geschäft brummt. Gegen zehn Uhr hat der Laden an der Mittelstrasse 15a eigentlich seit einer knappen Stunde geschlossen. Dennoch stehen drei Personen vor der Vitrine und können sich nicht entschliessen. In der Auslage finden sich Alpenminze-Eis, Safran-Mandarinen-Sorbetto oder Glacé aus weisser Schokolade. Alles, was das Schleckmaul begehrt, in überwältigender Vielfalt und Qualität. Kostet man vom Heidelbeer-Sorbet, riecht man förmlich den Wald, und während die Mango-Glace auf der Zunge zergeht, wähnt man sich in tropischen Gefilden.

Im Hintergrund kann man durch eine Glasscheibe hindurch dem Gelatieri bei seiner Arbeit zuschauen. Er scheint Augenringe zu haben. Ob die Eisproduzenten überhaupt noch zum Schlafen kommen? Im familiären Studentenquartier Länggasse spricht sich eben schnell herum, was gut ist. Ein Markt für italienisches Qualitätseis ist dort garantiert vorhanden.

### Hohe Qualität, kleiner Preis

Doch die Inhaber wollen mehr. Restaurants und weitere Eisdielen möchten sie dereinst beliefern, schreiben sie auf ihrer Webseite (siehe Link). Bestellen kann man bereits heute. Geliefert wird werktags von zehn bis 17 Uhr, die Bestellfristen betragen etwa zwei Tage. Wer ungern wartet, kann auch eine sogenannte Notfall- oder Expresslieferung bestellen. Die Initianten gehen wohl davon aus, dass ihr Gelato in den Restaurants subito aufgegessen wird.

Und auch der Laufkundschaft wird etwas geboten. Hans-Martin Amrein, einer der Gelatieri, erzählt gerne aus seinem Berufsalltag und erklärt die Arbeitsabläufe. An Zutaten, Verarbeitung und Frische des Eises stellen sie hohe Ansprüche. Ihr Sorbet besteht zu fast drei Vierteln aus Früchten. Bei herkömmlichem Eis beträgt der Fruchtanteil nur rund ein Viertel. Die Zutaten stammen von lokalen Produzenten, aus Bio-Betrieben und sind wann immer möglich saisonal abgestimmt.

Wer jetzt vermutet, dieses Eis könne der einfache Bürger nicht bezahlen, der irrt. Denn mit drei Franken für zwei Kugeln beziehungsweise fünf Franken für deren drei gehören die Gelati zu den preiswertesten im Raum Bern.

### Kindheitserinnerung als Vision

"Das erste italienische Gelato. Eine Kindheitserinnerung. Vor der Vitrine stehen. Unendlich viele Sorten. Jede eine Verheissung. Die Namen auf den Steckschildern klingen schön, aber fremd. Alle wollen sie entdeckt sein. Am liebsten gleichzeitig. (...) Diese Farben. Diese Entdeckungen. Dieser Genuss. Dieses Glück. Daran orientieren wir uns. An dieser Kindheitserinnerung. Ein hoher Anspruch."

Mit diesen Worten werben die vier Inhaber für die neu eröffnete Gelateria. Es ist in der Tat ein hoher Anspruch, den die Betreiber da an sich stellen. Bedenkt man aber, dass die Gelatieri ihr Handwerk direkt bei unseren südländischen Nachbarn gelernt haben, "von der Pieke auf", wie sie sagen, traut man ihnen einiges zu. Und spätestens, wenn man das Eis das erste Mal