

Schwerpunkt

Das Glace, das alle glücklich macht

Egg Noah Bühler stellt in seiner Gelatimanufaktur Gelatissimo in Hinteregg hochwertiges Glace her. Damit will er es nicht nur der Kundschaft, sondern auch den Milchkühen recht machen.

Matthias Müller

Weiss, cremig, luftig: Der Blick auf das Fior di Latte, das aus der kleinen Eismaschine läuft, wirkt verführerisch. Noah Bühler schöpft eine Kugel ab, streicht sie für den Gast auf ein Cornet.

Und jetzt steht die Frage unangefochten im Raum: Kann dieses Glace Sünde sein? Die Antwort darauf ist dem Gelatiere wichtig. Nicht im kalorientechnischen Sinne. Glace ist Glace, auch das von Noah Bühler. Doch bei allem anderen setzt er alles daran, dass sie abschlägig ausfällt: bei der Produktion, den Zutaten, der Nachhaltigkeit und der Qualität.

Er sagt: «Es geht nicht um mein Bedürfnis oder das des Kunden. Es geht um das Bedürfnis aller Lebewesen und der Natur.» Und: «Nicht die Quantität, sondern qualitatives Wachstum ist das Ziel.»

Wenn die Milchkühe glücklich ist

Das sind grosse Worte aus dem Mund eines 30-jährigen Jungunternehmers, der mit einer Manufaktur aus einem kleinen Keller in Hinteregg operiert. Doch Bühler, der vor zwei Jahren mit einem Geschäftspartner die Gelatissimo GmbH gegründet hat, untermauert sie mit Taten.

Die vielleicht wichtigste thront jetzt auf dem Cornet. Fior di Latte ist so etwas wie die Nagelprobe für einen Gelatiere. An dieser Sorte, die praktisch ausschliesslich aus Milch seines Schaffens.

Diese Milch bezieht Gelatissimo seit diesem Frühjahr von ei-

nem Hof im knapp 35 Kilometer entfernten Gommiswald. Einem von insgesamt nur 23 Betrieben in der Schweiz, die sogenannte Mutter-Kalb-Haltung betreiben. Die Methode gilt als die tierfreundlichste in der Milchwirtschaft, da das Kalb sechs Monate lang von der Mutter genährt werden darf. Gelatissimo ist hierzulande der einzige Glaceproduzent, der solche Milch verwendet.

Das wiederum geht ins Geld: Der Milchpreis liegt gut 50 Prozent höher. Allerdings auch die Qualität der Ware, davon ist Noah Bühler überzeugt. «Diese Milchkühe scheiden weniger Stresshormone aus, das steigert den Nährwert und die Konsistenz.»

Gleichzeitig setzt er bei seinen inzwischen 65 Kreationen fast ausschliesslich auf Bio-Zutaten, wenn immer möglich aus der Region. So ist er etwa eine Zusammenarbeit mit dem benachbarten Gnadenhof «Hof-Narr» eingegangen, der ihm selbst angebaute Früchte wie etwa Kirschen liefert.

Konkurrenzfähig dank Mobilität

Dennoch sind die Glacen von der Manufaktur konkurrenzfähig. Vier Franken kostet die Kugel, knapp 50 Rappen mehr als der Marktschnitt. Das freilich ist nur möglich, weil sich der Betrieb bei den anderen Kosten knapp hält. Die Produktion und die Verwaltung übernimmt Bühler zusammen mit seiner Mutter und seiner Schwester.

Ausserdem unterhält das Start-up keine eigenen Ladenflächen, sondern nur mobile Verkaufsstände. Das Mobiliar

umfasst eine klassische Vitrine, zwei Gelati-Velos, eine Gelati-Vespa, einen Carretino, einen britischen Bedford Bus und einen Gelato-Anhänger.

Damit besetzt es von Frühling bis Herbst feste Standorte am Katzenssee, auf dem Volkliland-Areal und am Stadtzürcher Bullingerplatz. Das ermöglicht flexible Öffnungszeiten, was bei schlechtem Wetter Verluste abfedert. Um den Vor-Ort-Verkauf kümmern sich überwiegend Studierende.

Zwei weitere Standbeine aufgebaut

Darüber hinaus hat sich Gelatissimo zwei weitere Standbeine aufgebaut: in der Gastronomie und im Eventbereich. Im Eventbereich, für den sich die mobile Infrastruktur bestens eignet, nimmt die Zahl der Buchungen kontinuierlich zu. «Hier sehen wir aktuell das grösste Wachstumspotenzial», erklärt Noah Bühler. Wobei es mit dem Wachstum so eine Sache ist. Getreu seiner eingangs erwähnten Philosophie steht ja das «qualitative Wachstum» im Vordergrund. Acht bis zehn Tonnen Glace produziert er derzeit. Diesen Output zu steigern, ist eine Herausforderung – insbesondere, weil die Qualität als höchstes Gut auf keinen Fall leiden darf.

Bei Ersteren arbeitet man mit den Zürcher Restaurants Bar-ranco und Cantina zusammen, die ihre Glacewünsche für die Dessertkarten zuweilen selbst eingeben.

Dementsprechend gilt es Hauruck-Übungen zu vermeiden und neue Absatzmärkte gezielt zu prüfen. «Bis ein Standort ren-



Kann dieses Glace Sünde sein? Foto: Simon Grässle



Noah Bühler hat als Gelatiere seine Berufung gefunden. Acht bis zehn Tonnen Gelati produziert er im Jahr. Bei der Qualität der Zutaten will Bühler möglichst wenig Kompromisse machen. Fotos: Simon Grässle

«Bis ein Standort rentiert, braucht es zwei bis drei Jahre»

Noah Bühler
Gelatiere

tiert, braucht es zwei bis drei Jahre», erklärt der Gelatiere. Es ist ein Schritt, der wohlüberlegt sein will.

Denn klar ist auch: Bühler hat im Glaceproduzenten seinen Traumjob gefunden, den er so schnell nicht wieder aufgeben will. Die Leidenschaft, das weiss er heute, schlummerte schon als Kind in ihm. «Wenn mir meine Mutter am Gelati-Stand kein Glace mehr kaufen wollte, schleckte ich die Tafel ab, bis der Verkäufer schwach wurde», erinnert sich der Egger schmunzelnd.

Der Onkel als Mentor

Während seines Studiums zum Bauingenieur arbeitet der Egger schliesslich bei seinem Onkel Paolo Palumbo, einem Gelatiere aus Oberhasli. Er verkauft, produziert und eignet sich Know-how an. Bis er merkt, dass das seine Berufung ist. Gemeinsam mit seinem Jugendfreund Pascal Rueff aus der Forch beschliesst er, sich mit ihrem Erspartem selbstständig zu machen. Bühler mietet den Keller an, baut ihn eigenhändig zur Manufaktur um und schafft die Maschinen und Kühltruhen an.

Auch hier achtet er auf Nachhaltigkeit: Mit dem Wasser, das die Eismaschine kühlt, werden beispielsweise gleich auch die Glacebehälter gewaschen. Bis heute hat das Duo 60 000 Franken investiert. Die Gewinne, so sagt Bühler, werden sogleich reinvestiert.

Dass Bühler als Gelatiere keine theoretische Ausbildung mitbringt, ist in seinem Falle kein Problem. Er baut auf seine praktische Erfahrung und erweitert sein Wissen autodidaktisch mit Kreativität und Zielstrebigkeit.

An Gelato-Festival in Rimini prämiert

Die Inspiration für seine Rezepte holt er sich beim Spaziergang mit seinen Hunden. Die Zutaten dürfen dabei auch exotisch oder ausgefallen sein – sofern sich deren Produktionsbedingungen und Qualität mit seinen Idealen vereinbaren lassen. Aloe Vera, Hibiskus, Oliven, vegane Varianten, Softeis: Bühler kennt in seinem Schaffen kaum Grenzen. Und das wiederum wird auch von Experten wertgeschätzt.

Im Frühling qualifiziert er sich beim internationalen Gelato Festival World Masters in Rimini für die Halbfinals. Dabei vermischt er in Schwarztee eingelegten Feigen und karamellisierte Baumnüsse auf einer «Fior di Latte»-Basis. Die Kreation nennt er sinnigerweise «Dalla natura per la natura», also «von der Natur für die Natur».

Kann Noah Bühlers Glace tatsächlich Sünde sein? Die «Fior di Latte»-Kugel auf dem Cornet, die er dem Gast gereicht hat, ist längst weggeschleckt. Das Fazit ist eindeutig: unmöglich.

Milch ohne Trennungsschmerz

Es ist ein herzzerreissender Moment und doch Alltag in der Milchwirtschaft: Sobald eine Milchkuh ein Kalb zur Welt bringt, wird ihr dieses innert Tagen oder sogar Stunden weggenommen. Es wird separat aufgezogen und in der Regel nach einigen Wochen in einen Mastbetrieb überstellt. Die Mutter bleibt mit ihrem emotionalen Schmerz zurück.

Umgekehrt wird das Kalb nie die Nähe und Fürsorge seiner Mutter spüren. Mehr noch: Auch von der Muttermilch wird es nie zehren können. Diese ist gänzlich dem Menschen vorbehalten, denn dessen Hunger ist beträchtlich.

300 Kilogramm an Milch und Milchprodukten konsumierten die Schweizerinnen und Schweizer 2021 pro Kopf. Eine Menge, die nur produziert werden kann, wenn die Milchkuhe an ihre Leistungsgrenzen gebracht werden, jedes Jahr einmal kalbern – und das Trennungstrauma wieder und wieder durchleben müssen.

Das Familienglück kostet

Mit der muttergebundenen Kälberhaltung, gerne auch Mutterkalb-Haltung (Muka) genannt, gibt es indessen eine Alternative. Dabei dürfen die Kälber bis zu sechs Monate bei der Mutter bleiben. Diese wird zwar immer noch gemolken, säugt aber auch ihr eigenes Jungtier.

Rein technisch bleibt die Milch dieselbe, doch glauben

manche, dass der tiefere Stresslevel der Tiere einen Einfluss auf die Qualität hat. Vor allem aber profitiert das Kalb, das sich so unter natürlichen Bedingungen entwickeln kann und durch die nahrhafte Muttermilch resistenter wird.

Obschon diese tierfreundliche Haltung inzwischen seit vier Jahren legal ist, gibt es in der Schweiz bislang nur 23 Betriebe, die sie umsetzen. Der Grund dafür liegt auf der Hand: Weil die Kälber mittrinken, verringert sich die Milchproduktion um 30 Prozent. Dementsprechend teurer ist das Produkt.

Es braucht also auch ein Stück Idealismus der Abnehmerinnen und Abnehmer. Einen Idealismus, wie ihn der Hinteregger Gelatiere Noah Bühler an den Tag legt. Er bezieht seine Muka-Milch beim Ro-Sa-Biohof in Gommiswald, dem von ihm nächst gelegenen Produzenten. Bühler ist damit in der Glace-Branche ein Pionier.

Doch viele Schweizerinnen und Schweizer teilen seine Gefühle. In einer Umfrage im Rahmen eines Artikels auf den TA-Media-Plattformen äussern 95 Prozent der Teilnehmenden ihre Bereitschaft, bis zu 30 Prozent oder mehr für diese Milch zu bezahlen. Mehr noch: Im selben Beitrag geben die Grossisten Coop und Lidl Schweiz an, dass bereits Abklärungen zur Einführung von Muka-Produkten im Gange sind. (mmu)

Wirtschaft kompakt

Neues Geschäftsleitungsmitglied beim Spital Uster

Uster Kim Kuhn wird ab September Chief Operating Officer (COO) des Spitals Uster und damit Teil der Geschäftsleitung des Spitals Uster. Der Verwaltungsrat habe Kuhn in einem mehrstufigen Verfahren gewählt, wie das Spital mitteilt.

Gleichzeitig mit Kuhn wird auch der neue CEO Martin Werthmüller seine Stelle antreten. Bisher umfasst die Geschäftsleitung des Ustermer Spitals sechs Mitglieder und wird interimistisch von Vital Schreiber geführt.

Kuhn ist gelernter Mechaniker. Er habe sich beruflich rasch weiterentwickelt, hatte Führungspositionen in verschiedenen Branchen inne, schreibt das Spital. Neben dem Gesundheitswesen bringt er auch Erfahrung aus einer Ledermöbel-Manufaktur und in der Immobilienbranche mit.

Das Spital verweist insbesondere auf seine Fähigkeiten im Bereich der integralen Sicherheit und des Risikomanagements. Zuletzt war Kuhn beim Sicherheitsberatungsunternehmen SBIS AG in Olten als Bereichsleiter der Abteilung Construct tätig. (lel)



Das Spital Uster hat ab September einen neuen Chief Operating Officer (COO). Foto: Simon Grässle

Gossauer Attilio Meyer AG heisst neu Attilio AG

Gossau Das Gossauer Werbetechnikunternehmen Attilio Meyer AG heisst neu Attilio AG. Gleichzeitig passt das Familienunternehmen seine Führungsstruktur an und hat einen neuen Standort eröffnet. Neben den 65 Mitarbeitenden am Hauptsitz in Gossau bearbeitet neu ein fünfköpfiges Team die Innerschweiz. Den Anstoss zum Umbau gab Geschäftsführer und Inhaber Marc A. Meier: «Der Entschluss dazu resultiert aus meinem persönlichen Wunsch, die Unternehmensführung effizienter zu gestalten und die Attilio Meyer AG zukunftssicher zu machen.» Neu würden die Verantwortlichkeiten auf mehrere Schul-

tern verteilt, so Meier: «Damit stärken wir die Teamdynamik und bleiben agil.» Gleichzeitig verstärkt das Unternehmen sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit: Unter anderem wurde eine 170 kW starke Photovoltaikanlage auf dem Betriebsgebäude in Gossau erstellt, und die Fahrzeugflotte umfasst insgesamt 20 Elektroautos. Die Attilio Meyer AG wurde im Jahr 1945 ursprünglich als Fotolabor gegründet. Im Lauf der Zeit wandelte sich das Unternehmen zu einem der führenden Schweizer Anbieter von Beschriftungen, digitaler Werbetechnik, Leuchtwerbung und Grossformatdruck. (sco)

Meier Tobler verkauft Tochtergesellschaft

Schwerzenbach Die Meier Tobler Group verkauft die Meier Tobler Lüftungshygiene AG an die Hälgl & Co. AG. Sämtliche Mitarbeitenden der Meier-Tobler-Tochter sollen übernommen werden, wie die beiden Unternehmen in einer Mitteilung schreiben.

Die Meier Tobler Lüftungshygiene AG entstand im Jahr 2009 durch Zukäufe unter dem Dach der Meier Tobler Group. Sie hat sich zum eigenständigen Unternehmen mit 25 Mitarbeitenden an zwei Standorten entwickelt, ist aber innerhalb des Gebäude-technikspezialisten mit Sitz in Schwerzenbach ein Nischengeschäft geblieben.

Mit der zunehmenden Fokussierung der Meier Tobler auf die Kernbereiche Handel, Wärmeerzeugung, Klimasysteme und Service konnten immer weniger Synergien genutzt werden. Aus diesem Grund hat sich Meier Tobler entschieden, das Unternehmen mit Sitz in Otelfingen im Juni 2024 an die Hälgl Group zu verkaufen.

Die Hälgl Group sei eine «ideale Käuferin», sagt Roger Basler, CEO von Meier Tobler: «Ihre strategische Ausrichtung passt ideal, und wir sind überzeugt, dass unsere Mitarbeitenden im Team Hälgl bestens integriert werden.» (sco)

Salander Gerber Sports GmbH geht in neue Hände über

Saland Die Firma Gerber Sports GmbH in Saland hat sich auf den Unterhalt von Sportanlagen, die Reinigung von Kunstrasen, Kunststoffbelägen und Renovationen von Sandplätzen spezialisiert. Nebenbei handelt die Firma mit Maschinen und Geräten, Markierfarbe, Dünger und Saatgut. Jetzt wird sie von der Realsport AG übernommen. Die Waadtländer Firma ist ein führendes Unternehmen im Bereich Sportbodenbelag und hat Niederlassungen in den Kantonen Freiburg, Genf, Wallis, Waadt, Bern und Zürich.

Durch die Übernahme soll sich in der Qualität und im Service nichts ändern, da die bestehenden Mitarbeiter weiterhin für das Unternehmen tätig sein werden, wie die Realsport AG in einer Mitteilung schreibt.

«Wir freuen uns sehr über die Übernahme der Gerber Sports», lässt sich Stefan De Toffol, Geschäftsführer der Realsport AG, zitieren. «Wir sind überzeugt, dass diese Akquisition gut zu unserer Gruppe passt, und werden alles daransetzen, den Standort weiterzuentwickeln und zu festigen.» (alk)



Die Gelatissimo-Gründer Noah Bühler (links) und Pascal Rueff. Das Start-up setzt für den Verkauf auf mobile Stände. Fotos: PD



Tierfreundliche Mutter-Kalb-Haltung in Gommiswald: Mit dieser Milch stellt die Egger Firma Gelatissimo ihr Glace her. Foto: PD