



Eiswarenentwickler Daniel Tännler mit seiner neuen Glacekreation «Röteli Kindschi»

Speziell und normal

Echte Neuheiten sind im Glacemarkt eine Seltenheit und gerade darum eine Herausforderung für die Eiswarenentwickler von «i gelati». Mit den Sorten «Kirsch Landtwing», «Absinth Kübler» und «Röteli Kindschi» haben sie es dieses Jahr sicherlich geschafft.

Publireportage «Wie wird man eigentlich Eiswarenentwickler?» Die Frage zaubert Daniel Tännler ein süffisantes Schmunzeln ins Gesicht. «Es gibt keine spezifische Ausbildung dafür, wenn Sie das meinen», sagt er. Viele sind ausgebildete Köche, Konditoren oder Chocolatiers, die irgendwann den Weg in die Produktentwicklung finden. Tännler hat nach einer Ausbildung zum Lebensmitteltechnologien lange für verschiedene grosse Schokoladenhersteller gearbeitet und ist dann vor etwa vier Jahren zu

«i gelati» gestossen. «Es ist ein spannender Job, man muss kreativ sein und gleichzeitig Qualitäten eines Produktmanagers an den Tag legen.»

Der Glacemarkt in der Schweiz ist hart umkämpft. Echte Neuheiten sind selten geworden. Die Rangliste der meistkonsumierten Glacesorten lautet denn auch seit Jahrzehnten gleich. Zuerst kommt Vanille, dann lange gar nichts und dann Mokka sowie Erdbeere. Als Eiswarenentwickler hat Daniel Tännler trotzdem

alle Hände voll zu tun. «Allein für das Premiumsegment der Gastronomie kreieren wir pro Jahr mindestens fünf neue Sorten», so Tännler.

Eine neue Glacesorte ist immer eine Gratwanderung, einerseits soll sie möglichst speziell sein, andererseits so normal, dass sie alle Gäste anspricht. Auf drei neue Sorten ist Daniel Tännler dieses Jahr besonders stolz. «Ich wollte schon lange mit Schweizer Traditionsbränden experimentieren.» Die Verbin-



Das Dessert «Schwarzwälder» bestehend aus Kirsch-Rahmglace, Schokoladensauce und Kirschenkompott

Frisch: der «Green Flip» mit Absinth-Rahmglace, Pink-Grapefruit-Salat und Anis-Hippe

dung von Spirituosen und Glace ist zwar alles andere als neu, allerdings gibt es bisher keine Glaces mit Schweizer Bränden. Zuerst galt es zu prüfen, welche Schweizer Schnäpse auch wirklich mit heimischen Früchten gebrannt werden. Dann kam die Frage, wie sich die Aromen der Brände in einer Glace entwickeln.

Vor allem die Verwendung des Absinths von Kübler war intern längere Zeit umstritten. «Viele unserer Leute glaubten nicht, dass es funktioniert, weil der Absinth in seiner puren Form eine relativ starke Bitternote aufweist», erklärt Tännler. In diesem Fall war die Verbindung mit Rahm und Milch aber ein Segen, denn der Absinth verliert dabei seine Bitterkeit, dafür kommen die feinen Aromen von Wermut und Anis schön zur Geltung. Auch die beiden anderen Sorten hat Tännler jeweils einem Klassiker gewidmet. Für die Kirschglace hat er unzählige Sorten durchprobiert, bis er bei der Zuger Traditionsmarke Landtwing fündig wurde. Und der «Röteli Kindschi»-Glace, hergestellt mit Bündner Röteli, fügte Tännler noch sogenannte Fruchtrippel bei, weil sich in der Glace die würzige Note der Kirsche etwas verlor.

Sämtliche Glaces des «i gelati»-Premiumsegments werden ausschliesslich mit natürlichen Aromen sowie mit Rahm und Milch hergestellt. Die drei Schnapsglacesorten weisen zudem einen tiefen Gefriergrad auf, weshalb sie sich besonders einfach rollen lassen. Für die Gastronomie kreiert «i gelati» zudem individuelle Glacekarten und liefert jeweils gleich noch interessante Dessertideen mit. Zum Beispiel die Kreation

«Schwarzwälder», bestehend aus einer Kugel Kirsch-Rahmglace, serviert mit Schokoladensauce und Kirschenkompott oder aber den «Green Flip», hergestellt aus Absinth-Rahmglace, einem Pink-Grapefruit-Salat und eine Anis-Hippe. ■

Seit über 60 Jahren produziert die **Midor AG** Qualitätsglaces für die Schweiz. Das grosse Sortiment für die Gastronomie bedient dabei sämtliche Branchenarten, von der Badegastronomie bis hin zum À-la-carte-Restaurant. Im Premiumsegment der Rahmglaces hat «i gelati» dieses Jahr fünf neue Sorten kreiert. Neben einer Joghurt-Nature-Glace und einer Joghurt-Erdbeer-Glace stechen dabei vor allem die drei mit Schweizer Traditionsbränden hergestellten Sorten «Kirsch Landt-

wing», «Röteli Kindschi» sowie «Absinth Kübler» hervor. Drei Monate dauerte ihre Entwicklung. «Es handelt sich dabei um echte Neuheiten, die es so nirgendwo zu kaufen gibt», sagt Eiswareentwickler Daniel Tännler.

Midor AG

«i gelati»

Bruechstrasse 70

8706 Meilen

044 925 81 11

 www.igelati.ch