

# «Jetzt ist die Gelati-Kultur in Zürich langsam angekommen»

**Eiszeit** Auf einen Schleck bei Zürichs drei persönlichsten Gelaterias.

VON MATTHIAS SCHARRER (TEXT UND FOTOS)

Italianità pur an der Zürcher Josefstrasse: Wer die Konditorei «Caredda» gleich neben dem Szenerestaurant «Josef» betritt, wähnt sich tief im Süden. Kein Wunder: Paolo Caredda ist vor Jahrzehnten aus Ischia eingewandert und hat einiges vom Feinsten seiner Kultur mitgebracht. An der Bar gibts starken Espresso, gleich daneben lockt die Vitrine mit hausgemachtem Speiseeis. Man könnte Caredda als Trendsetter bezeichnen. Schliesslich gelten Gelaterias in Zürich als hip, seit die Hipster vor der «Gelateria di Berna» am Brubacherplatz Schlange stehen, die diesen Frühling eröffnete. Doch das Trendige passt irgendwie nicht so recht zum Südtaliener Caredda, der einfach macht, was schon seine Vorfäter während sieben Generationen machten: Sorgfältige Bäcker- und Konditorarbeit mit hausgemachten Produkten.

Statt das väterliche Geschäft in Italien zu übernehmen, zog Caredda mit 16 Jahren in die Schweiz, schnupperte im alten Hotel «Dolder» und bei Sprüngli, bevor er vor 20 Jahren schliesslich sein eigenes Geschäft an der Josefstrasse eröffnete; damals, als der Kreis 5 noch unter den Auswüchsen der Drogenszene litt. «Ich hatte immer Glück im Leben, la crema della crema», sagt Caredda. «Die Kundschaft hat unsere Arbeit geschätzt.»

Er führt durch den Keller der ehemaligen Metzgerei. Hier stehen die Glacemaschinen, mit denen Caredda rund einmal pro Woche Eiscremesorten herstellt, die Liebhaber dahinschmelzen

## «Ich hatte immer Glück im Leben, la crema della crema.»

PAOLO CAREDDA  
KONDITOREI «CAREDDA»

lassen. Machen wir den Test, der auch für andere Gelaterias gelten soll: Wie schmecken die Klassiker Zitronen- und Schokoladeneis - und wie die Spezialität des Hauses?

Die Zitronenglace hat eine angenehm fruchtige Säure. Auch dem Schokoeis schmeckt man an, dass mit Maracaibo eine der edelsten Kakao-Sorten zum Einsatz kommt. Als Spezialität des Hauses wird Nuss-Glace angeboten, was irgendwie zu diesem Laden passt: Nicht Exotik, sondern klassische Geschmacksrichtungen, bei denen die sorgfältige Verarbeitung guter Rohstoffe im Vordergrund steht, macht den Reiz dieser Gelateria aus.

## Kaltes Gemüse

Szenenwechsel: Vor der «Gelateria di Berna» am Brubacherplatz wird wie meistens bei schönem Wetter Schlange gestanden. Die im Frühling eröffnete Zürcher Filiale eines jungen Berner Familienunternehmens hat sich im Nu etabliert. Doch Co-Geschäftsführer Andy Käser gibt sich vorsichtig: «Wir hatten extremes Glück mit dem schönen Wetter im Mai. Und die Leute zeigten sich neugierig. Aber wir reden erst von einem Erfolg, wenn wir auch in drei Jahren noch treue, wiederkehrende Gäste haben.»

Weitere Expansionspläne habe die «Gelateria di Berna» derzeit jedenfalls nicht. Zuerst einmal gelte es, die hohen Investitionen wieder hereinzuholen. Das dürfte laut Käser zwei bis drei Jahre dauern. Zumal die Preise für Zürcher Verhältnisse eher tief sind: Zwei Kugeln Glace gibts hier für Fr. 3.50.

Speziell ist, dass die «Gelateria di Berna» ausschliesslich auf Glace setzt. Die Rohmasse wird vom Hauptproduktionsstandort in Bern geliefert. Das Finish erhält die Glace aber im Zürcher Laden, wo die Rohmasse mit der Glacemaschine zur luftigen Creme aufgelockert und, je nach Sorte, noch mit Schokostückchen, Amarena-Kirschen



**Glace-Pionier: Daniel Kissling ist mit seinem «Gelati am See»-Stand seit 1998 präsent. Jetzt plant er eine Gelateria.**



**Paolo Careddas Vorfäter waren seit sieben Generationen Bäcker in Italien. In seiner Konditorei an der Zürcher Josefstrasse gibts hausgemachte Glace.**



**Gelaterias gelten in Zürich als trendy, spätestens seit die Hipster vor der «Gelateria di Berna» am Brubacherplatz Schlange stehen.**

oder Salbei verfeinert wird. Als Spezialität des Hauses ist Wasabi-Randenglace im Angebot. Nun ja. Etwas für Experimentierfreudige. Es schmeckt wässrig nach kaltem Gemüse. Im Kontrast zum eher süssen Zitronensorbet und der zartbitteren Schokoladenglace hat es aber seinen Reiz.

## Ein Zebra obendrauf

Weiter gehts zu einem anderen Vorreiter der Zürcher Gelateria-Kultur: Beim Hafen Riesbach hat Daniel Kissling seinen Glacewagen mit dem schönen Namen «Gelati am See». Der Mann ist ein

Verkaufstalent: «Was darf ich zum Probieren drauf tun?», fragt er charmant alle Kundinnen und Kunden. Für Kinder gibts als Dekoration noch eine kleine Giraffe, einen Elefanten oder ein Zebra aus Plastik auf die Glace. So nimmt die Kundschaft auch den Preis von drei Franken pro Kugel gut gelaunt in Kauf.

Kissling ist mit seinem Stand bereits seit 1998 am Zürichsee. «In den letzten drei, vier Jahren gab es einen richtigen Aufschwung», sagt er. «Jetzt ist die Gelati-Kultur in Zürich langsam angekommen.» Zwar bieten die meisten Konkurrenten am See noch immer abgepackte

Massenware an. Doch in der Stadt ist Kissling mit seinem persönlichen Angebot aus kleiner Produktion kein Exot mehr.

## Tourismus-Werbung mit Eisdielen

Zürich Tourismus wirbt inzwischen im Internet mit einer Liste von Eisdielen. Darauf finden sich Zürcher Anbieter wie Sorbetto und die Gelateria Leonardo, die im Einkaufszentrum Sihlcity sowie bei Globus an der Bahnhofstrasse und am Bellevue präsent ist, sowie die Vegetateria, die im «Chreiss Cheib» vegane Glace verkauft.

Kissling setzt mit «Gelati am See» auf klassische Glace italienischer Machart. Er bezieht es vom Südtaliener Paolo Palumbo, der in Oberhasli im Zürcher Unterland eine kleine Produktionsstätte hat. «Die Leute schätzen Lebensmittel, die in der Region produziert sind», erklärt Kissling den neuen Zürcher Gelati-Boom. Palumbo beziehe die Milch

## «Das Geheimnis einer guten Glace ist, dass die Produktion nicht zu gross ist.»

DANI KISSLING  
GELATI AM SEE

aus dem Zürcher Oberland und die Früchte zum Teil direkt von Bauern aus der Region.

«Das Geheimnis einer guten Glace ist, dass die Produktion nicht zu gross ist – und dass immer die gleiche Person produziert», sagt Kissling. Wobei bei Palumbo inzwischen auch dessen Sohn mitwirkt, wenn es gilt, die Eiskreationen für «Gelati am See» und Palumbos Stand beim Flughafen Zürich herzustellen.

«Er fängt täglich frühmorgens um drei oder vier Uhr an und macht bis sieben oder acht Uhr Glace. Dann bringt er sie», sagt Kissling, der eine weitere Gelateria im Stadtkreis 4 plant. Viel will er darüber aber noch nicht verraten. Sonst habe er womöglich gleich die halbe Deutschschweiz im neuen Laden. Daniel Kissling möchte es lieber gemächlich angehen.

Zitronenglace ist bei meinem Besuch der «Gelati am See» gerade ausverkauft. Doch die beiden Schokoladensorten – dunkel und normal – schmecken lecker. Als Spezialität des Hauses bietet Kissling Brombeereis an: ein cremig-fruchtiges Gedicht!

**Werfen Sie online einen Blick hinter die Gelateria-Kulissen.**

BILDUNG

## Lehrpersonen sollen keine Windeln wechseln

Mit der Verschiebung des Stichtags für den Kindergarteneintritt werden im Kanton Zürich die jüngsten Kinder mit vier Jahren eingeschult. Manche dieser Kinder tragen noch Windeln. Lehrpersonen sollen aber keine Windeln wechseln, ist für die Verbände klar. Durch Harmos wird der Stichtag für den Kindergarteneintritt im Kanton Zürich bis zum Schuljahr 2019/2020 schrittweise vom 30. April auf den 31. Juli verschoben. Die jüngsten Kinder werden dann mit ein wenig mehr als vier Jahren eingeschult. Ausser dem Alter gibt es für den Kindergarten aber keine Aufnahmebedingung. Damit wird auch die Zahl der Kinder steigen, die noch Windeln tragen. Bereits heute gebe es immer mehr Kindergärtler mit Windeln, teilen der Zürcher Lehrerinnen- und Lehrerverband (ZLV) und der Verband der Kindergartenlehrpersonen (VKZ) am Freitag mit. Sind die Windeln voll, werden momentan die Eltern aufgeboten. Diese seien aber meist nicht erfreut oder gar nicht erreichbar, heisst es weiter. Die Kindergartenlehrpersonen seien aber für eine ganze Klasse zuständig, die sie nicht unbeaufsichtigt lassen können. Zudem fehle für das Wechseln der Windeln Personal und zusätzlicher Raum mit Wickeltischen. Der ZLV und der VKZ fordern deshalb von allen Beteiligten, neue Lösungsansätze zu entwickeln. Für solche Situationen müssten die Schulen vor Schulbeginn klare Richtlinien und Zuständigkeiten festlegen. In ihrem Positionspapier machen die Verbände zudem ihre Haltung klar: «Lehrpersonen wickeln keine Kinder.» (SDA)

SOZIOKULTUR

## Soziokulturelle Einrichtungen immer beliebter

Die soziokulturellen Einrichtungen in der Stadt Zürich werden immer beliebter. Im vergangenen Jahr haben sie 2,2 Millionen Menschen besucht. Dies sind 54 000 mehr als im Jahr 2015. Die Gesamtausgaben betragen wie im Vorjahr rund 30 Millionen Franken. In der Stadt Zürich betreiben 65 private Institutionen mit finanzieller Unterstützung des Sozialdepartements soziokulturelle Einrichtungen. Zudem führen die Sozialen Dienste als städtische Betriebe unter anderem das Jugendkulturhaus Dynamo, das Zentrum Karl der Grosse und das Soziokultur Mobil. Die Gesamtausgaben der Soziokultur für das Jahr 2016 betragen wie in den Vorjahren rund 30 Millionen Franken. Mit 10 Millionen Franken machen die Raumkosten etwa einen Drittel der Gesamtkosten aus. Von den total knapp 20 Millionen Franken Betriebsbeiträgen erhält die Stiftung Zürcher Gemeinschaftszentren mit 11,6 Millionen Franken den grössten Anteil. Dies geht aus dem «Report Soziokultur» hervor. Dieser liegt erstmals als E-Paper vor, wie das Sozialdepartement mitteilte. (SDA)

WINTERTHUR

## Velofahrer stirbt bei Unfall

In Winterthur ist am Freitagvormittag ein 53-jähriger Velofahrer bei einem Unfall auf der Stadthausstrasse gestorben. Er war in Richtung Bahnhof unterwegs und kam auf der Höhe der Busstation Stadthaus zu Fall. Weshalb der Mann stürzte, ist noch unklar. Er starb noch auf der Unfallstelle, wie die Stadtpolizei mitteilte. (SDA)