



Hansmartin Amrein, eines der Gründungsmitglieder der Gelateria di Berna.

Bild: cem

**Vor Jahren haben wir bereits ein Interview – für eine andere Quartierzeitung – zusammen geführt. Damals hattet ihr kurz vorher eure 1. Filiale an der Mittelstrasse eröffnet. Habt ihr zu jener Zeit vermutet, dass euer «Konzept» derart einschlagen würde?**

Nein, nie. Selbst wenn wir kühn geträumt hätten. Die Entwicklung, die wir nun so spielerisch hingelegt haben, sahen wir nicht voraus. Im Gegenteil! Wir befürchteten anfänglich, den Lohn meines einen Bruders, der zu einhundert Prozent einstieg, nicht bezahlen zu können. Wir hatten auch sonst einige Sorgen. Dass sich das alles «gelöst» hat, ist toll, auch, dass wir heute allen die Löhne bezahlen können.

**Wie viele Mitarbeitende hat die Gelateria heute?**

Fest angestellt sind 15 Leute. Gradmesser ist jedoch bei uns immer das Weihnachtessen im November, eine Woche nach dem «Saisonabschluss» der Gelateria. Wir mussten letztes Jahr einen Raum suchen, in welchem 130 Leute Platz fanden...

**Macht es euch stolz, als Berner auch in Zürich beliebt zu sein?**

(Lacht) Es macht uns ein bisschen stolz... es gab so viele Zürcher, die uns prophezeiten, dass diese Idee in Zürich nicht funktionieren würde, weil kein Zürcher bereit sei, für irgendetwas anzustehen, geschweige denn zu warten... «Das könnt ihr in Bern machen, weil ihr zu wenig effizient unterwegs seid», meinten sie. Dass offenbar auch Zürcher anstehen können, über dieses Schnippchen, das wir geschlagen haben, dürfen wir schmunzeln. Es gibt also durchaus auch Zürcher, die warten können...

**Welches ist deine Lieblings-Glace-Komposition?**

Das war über eine lange Zeit die «Zuppa Inglese», eine alte italienische Spezialität. Bis wir das Rezept für die Zuppa in der richtigen Konsistenz hatten, dauerte es sehr lange. Ich finde es nach wie vor ein «Wahnsinnsgusti». Sehr komplex, sehr fein.

Ich habe auch Freude an unserer Gurken-Hanf-Tee-Kreation. Wir haben die Gurken entsaftet, konzentriert und reduziert und mit dem Hanf-Tee einen herben Geschmack beigefügt. Es ist ein Sorbetto, das für mich extrem stimmt. Das Problem der Gurken-Glace ist jedoch, dass sie einem entweder super gut oder gar nicht schmeckt.

**Und welche schwebt dir noch vor?**

Lustig, wir haben heute Morgen einen Anruf eines Bauern aus Suberg erhalten. Er hätte zum ersten Mal Pfirsiche geerntet. Das hat uns auf die Idee gebracht, etwas aus dieser Suberger Ernte zu kreieren. Bisher hatten wir keine Rezeptur mit Pfirsichen im Sortiment, da sich der Pfirsichgeschmack in so vielen Dingen findet.

**Die Mitglieder des Gründungsteams sind noch alle für die Gelateria tätig. Was ist euer Erfolgsrezept?**

Es ist, glaube ich, einfach auch die Auseinandersetzung miteinander, das Bewusstsein, dass es zwischendurch auch mal «schleift», dass man enttäuscht ist voneinander, dass man sich in einem gewissen Masse sogar entfremdet. Wenn man sich all dieser Dinge bewusst ist, ist es auch möglich, diese aufzuarbeiten und, wie wir, sieben Jahre gemeinsam unterwegs zu sein, zusammen eine Reise zu unternehmen, und sich auf diese Reise auch zu freuen.

**Ihr wart auch ein bisschen der Initialzündler für weitere «Gelaterias» in und um Bern. Freut euch das?**

Ja, ich weiss, wir werden immer wieder gefragt, ob wir nun Konkurrenz hätten...

**Man möchte euch vielleicht imitieren, wenn man die Gelateria-di-Berna-Erfolgsgeschichte betrachtet.**

Ich glaube, dass die, die das einfache Geld suchen, bald wieder aufhören. Es ist ein «brutaler Bügu» und man verdient sich keine goldene Nase. Es muss Freude machen! Diejenigen, die die Sache mit Passion angehen, werden überleben. Es «fägt», sich mit denen auszutauschen. Wir sind

**«Eine gute, ehrliche Vanille ist für mich nach wie vor ein Feuerwerk.»**

in Bern ja auch nicht «Haus an Haus unterwegs» und haben Gelaterias an jeder Ecke, wie in Italien, Deutschland

oder sogar Österreich. Mir schwebt immer noch vor, dass Bern dereinst «Hauptstadt des Gelato» wird. Das könnten wir nie alleine erreichen, da braucht es eine Eiswerkstatt, eine Gelateria Golosa und weitere. Erfinder, die zum Beispiel eine YB-Glace machen möchten.

**Ihr seid auch seit 2014 im Nordquartier vertreten und beliebt. Was ist dein Ausgehmaget im Quartier?**

Ich wohnte lange an der «Bethlistrasse» (Elisabethenstrasse) und schon damals war es das Luna Llena. Es ist authentisch, ehrlich, es hat mit dem Garten unter den Bäumen zu tun, es hatte eine Zeitlang mit dem «Fleur d'abeilles» (Anm.: eine

## CORINNAS QUARTIER TALK

mit  
HANSMARTIN AMREIN

### ZUR PERSON

Hansmartin Amrein, eines der vier Gründungsmitglieder der Gelateria di Berna, hat einen grossen Lebenslalom hinter sich. Er war Lehrer, Pilot bei der Swissair, wurde gegroundet, arbeitete dann als Jurist, bevor es ihn wieder zurück zur Aviatik zog. Im Herbst 2010 gründeten Susanna Moor, seine beiden Brüder Michael und David und er die weitgehend selber umgebaute Gelateria an der Mittelstrasse in der Länggasse. Heute arbeitet Hansmartin neben der Gelateria beim BAZL. Er ist verheiratet mit Susanna Moor und lebt seit einigen Jahren mit der Familie in der alten Sattlerwohnung an der Mittelstrasse. Zuvor wohnte Hansmartin lange an der Elisabethenstrasse. Seit 2014 gibt es die Gelateria auch im Breitenrain. Ein Grund, den unvorhersehbar weitsichtigen Visionär zu treffen ...

Honig-Biersorte) zu tun, das sie dort ausschenken.

**Welche Eiskreation sollte man unbedingt probieren?**

Nun kommt bald der Herbst und mit ihm die schönste Jahreszeit für den «Gelatiere» – die Erntezeit! Wir hatten ja einen Wahnsinns-Sommer. Ich denke spontan an die unglaublich süssen Zwetschgen, die wir aus dem Seeland bekommen haben. Unser Zwetschgen-Sorbetto sollte man unbedingt probieren – das ist so etwas Schönes!

Aber auch unsere Vanillesorte mit Original-Vanilleschoten aus Madagaskar lege ich euch ans Herz. Unsere Sinne sind abgestumpft, was Vanille anbelangt. Wir glauben, Vanille müsse ein bisschen gelb und mit schwarzen Punkten versehen sein. Vanille ist aber eine sehr komplexe Geschichte und für die Herstellung sind viele Arbeitsschritte nötig. Eine gute, ehrliche Vanille ist für mich nach wie vor ein Feuerwerk.

*Danke dir für diesen erfrischenden Einblick.*

Gelateria di Berna, Scheibenstrasse 18, 3014 Bern, [www.gelateriadiberna.ch](http://www.gelateriadiberna.ch)

Seminar-Hotel\*\*\*  
Tropenpflanzen-Restaurant  
Pizzeria, Fitness, Sauna  
2557 Studen

**Florida**  
[www.florida.ch](http://www.florida.ch) – 032 374 28 30

**Wildspezialitäten mit hausgemachten Spätzli**

Seminare mit Top-Preis-Leistung