



Swissness Goodness

Dieser Gelatiere kennt keine Grenzen

Kann Glace gleichzeitig sündhaft lecker und ethisch einwandfrei sein? Ja, findet Noah Bühler. In seiner Manufaktur «Gelatissimo» im zürcherischen Egg setzt der junge Gelatiere kompromisslos auf Qualität, Nachhaltigkeit und Kreativität. Seine Glacen aus Bio-Zutaten und tierfreundlicher Milch begeistern die Passanten ebenso wie Restaurants, denen er exklusive Sorten auf den Leib schneidert.

Kann Glace Sünde sein? Zugegeben, die Frage steht nicht unbedingt zuoberst. Doch für das Schaffen des Gelatieri Noah Bühler aus dem zürcherischen Egg ist sie absolut zentral. Der 31-Jährige orientiert sich in seiner kleinen Glacemanufaktur «Gelatissimo» konsequent an Werten wie Qualität und Nachhaltigkeit. So produziert er seine Produkte fast ausschliesslich mit Bio-Zutaten aus der Region. Und er verwendet strikt Milch aus Mutter-Kalb-Haltung – der tierfreundlichsten Methode in der Milchwirtschaft, bei der das Kalb sechs Monate lang von der Mutter genährt werden darf.

«Diese Milchkühe scheiden weniger Stresshormone aus, was den Nährwert und die Konsis-

tenz erhöht», erklärt Noah Bühler. Doch noch wichtiger ist für den passionierten Gelatieri die Philosophie: «Es geht nicht um mein Bedürfnis oder das des Kunden. Es geht um das Bedürfnis aller Lebewesen und der Natur.» Dementsprechend stellt Bühler Qualität über Quantität. Im Detailhandel ist er nicht vertreten, dafür setzt er seine Glacen an festen Standorten am Greifensee, am Katzensee und am Stadtzürcher Bullingerplatz mit mobilen Verkaufsständen ab. Der Fuhrpark zählt eine Vitrine, einen Gelato-Anhänger, je zwei Gelati-Velos und Vespas, einen Carretino und einen britischen Bedfordbus. Dazu wird Gelatissimo immer wieder für Events gebucht, für diese Kunden hat er auch Gelati-Kurse im Sortiment.

Ein weiteres Standbein ist die Gastronomie. Hier arbeitet «Gelatissimo» aktuell für mehrere Betriebe in der Stadt Zürich, denen Bühler massgeschneiderte Glacen kreiert. «Einem peruanischen Restaurant habe ich unter anderem Olivenöl- und eine Quinoa-Glace geschaffen. Jüngst durfte ich für ein indisches Lokal mit Safran und Kardamom arbeiten», erzählt er. Den Wünschen seiner Kunden sind auf der Suche nach ihrer «Signature»-Glace ebenso wenig Grenzen gesetzt wie seiner Kreativität. So entwickelte er kürzlich ein Rezept mit Birnen- und Ricotta-Kuchen. Der Grund: Eine Grossbank hatte für ihr Sommerfest das Thema «Amalfiküste» gewählt und ihn mit der Schaffung einer passenden Glace beauftragt.



Mit «Gelatissimo» hat Noah Bühler bereits 80 Sorten geschaffen.



Das Handwerk vom Onkel gelernt

Noah Bühler ist von der Leidenschaft für das Handwerk beseelt. Bei seinem Onkel, der ebenfalls eine mittelgrosse Gelati-Manufaktur führt, lernte er es während seines Bauingenieur-Studiums kennen und schätzen. Vor vier Jahren entschloss er sich, gemeinsam mit einem guten Freund «Gelatissimo» zu gründen.

Seither tobt er sich aus. Egal ob mit Aloe Vera, Hibiskus oder Topinambur, in veganer Ausgabe oder als Softeis: Geht nicht, gibts nicht. Und das schätzen übrigens auch die Experten des Metiers: Am internationalen Gelato Festival World Masters 2024 in Rimini liessen sie den Glace-Virtuosen in den Halbfinal einziehen.

www.gelati-gelatissimo.ch