

Zunge raus!

Der Sommer ist da, die Glaces gerührt – zeigt eure Zungen! Dafür muss man nicht unbedingt nach Italien fahren, denn auch die Schweizer Glace-Diversität bringt überhitzte Eisfans garantiert zum Schmelzen. Eine kleine Erfrischungstour de Suisse:

AARGAU

Für Längerköner: Ovi-Glace.
 ▶ [gelateria-beim-kloster.ch](#)

BASEL

Italien, Japan, Schweiz: Bei Eisuru steckt alles drin.
 ▶ [altemarkthalle.ch/angebot/eisuru/](#)

BERN

Kühn und mutig und neu auch in Zürich: Gelateria die Berna.
 ▶ [gelateriadiberna.ch](#)

GLARUS

Direkt aus der Milchzentrale: Gössi-Glace.
 ▶ [goessi-glarus.ch](#)

GRAUBÜNDEN

Tschirescha, Savü Nair, Tschiculata – glatsch rumantsch!
 ▶ [balnot.ch](#)

LAUSANNE

Glace in allen Formen: Torten, am Stil, Granité etc.
 ▶ [geagelateria.ch](#)

OLTEN

Tomaten- und Bier-Glace: GlaceGalerie.
 ▶ [swiss-exotic-ice-cream.ch](#)

SCHAFFHAUSEN

Rekord! 162 Sorten! Umeboshi, Brot, Avocado/Gurke, Feigensenf ...
 ▶ [elbertin.ch](#)

SOLOTHURN

Einmal volltanken: Vitaminstation.
 ▶ [vitaminstation.ch](#)

WALLIS

Typisch! Glaces aus Syrah, Fendant, Abricotine & Co.
 ▶ [iscream.ch](#)

ZÜRICH

Wer vermisst Tine Giacobbos Kochkünste aus der Alpenrose? Die berühmteste Zürcher Köchin setzt mit ihrer kleinen Glace-Manufaktur zu neuen Höhenflügen an.
 ▶ [eisvogelgiacobbo.ch](#)

MISS MARSHALL

Die Queen of Sugar and Snow ist mit ihrer mobilen Eistation überall dort, wo es eine Eisbrecherin braucht.
 ▶ [missmarshall.ch](#)



Glace-Lampe

Gekauft: 1986 im Designgeschäft Pezzi Pazzi (Crazy Stücke) in Zürich
 Ausgegeben: CHF 300.00
 Masse: 60 x 25 cm
 Gewicht: ca. 3 kg
 Materialien: Gips, Holz, Glas

FÜRS SCHLECKMAUL

AUFGEZEICHNET von Salome In-Albon | BILD Dominique Schütz

«Wie schmeckt Glace besser – aus dem Kübeli oder im Cornet? Als ich an der Slow-Food-Universität in Italien studierte, habe ich genau das untersucht. Während Enkel und Grosseltern gemeinsam leidenschaftlich schlecken und sich die Münder verschmieren, gehören die Generationen dazwischen eher zu den Löffel-Typen. Glace mit Löffeli zu essen, finde ich schwierig, es ist nüchtern und emotionslos. Wer schleckt, genießt mehr. Genau dafür steht meine Glace-Lampe. Für das, was ich jeden Tag weitergebe: Genuss.

Ich selbst kann mich nicht mehr an den Moment erinnern, als mein Vater mir die leuchtende Glace geschenkt hat, das ist schon so lange her. Es muss aber historisch gewesen sein, denn der Satz «Könntest Du bitte eine Leselampe kaufen gehen?» ist heute ein Running Gag in der Familie. Damals hatte meine Mutter meinen Vater gebeten, eine Leselampe für mich zu besorgen. Er – der Emotionale – kam stattdessen mit diesem Kunstobjekt nach Hause. Als Kunstfotograf konnte er selten etwas Schönerem widerstehen, das ihm ins Auge fiel. Oft bezahlten seine Kunden mit ihren Werken anstatt mit Geld. Ich war immer umgeben von Kunst, und Geld war oft ein Thema. Und dann noch so ein teures Kunst-Teil mehr! Meine Mutter – die Funktionale – war damals mehr als sauer auf meinen Vater.

Ich hingegen habe die Lampen-Glace sofort heiss geliebt. Eine Leselampe wurde es

allerdings nie, denn meist habe ich meine Gruselgeschichten sowieso mit der Taschenlampe unter der Bettdecke verschlungen. Heute komme ich eher selten zum Lesen. Ich besitze auch nicht mehr viele Bücher, da ich eine Nomadin bin. Umziehen ist mein Lebensrhythmus, von grossen Besitztümern habe ich mich längst befreit – nur diese Lampe, die kam immer mit. Ja, man kann fast von einer Lebensbegleiterin sprechen. Sie demonstrierte mir, dass hinter jedem Kunstobjekt eine Funktion steht und jede Funktion untrennbar ist von einem Design. Sie brannte, als ich mich entschied, in New York Designmanagement zu studieren. Und sie leuchtete mir den Weg, als ich realisierte, dass ich Design mit Esskultur verknüpfen und dabei den Fokus auf Genuss setzen möchte, wie ich es heute tue.

Die Leucht-Glace steht zwar bei mir in der Stube, die Meisterin der Glace-Praxis aber ist meine Mutter. Ihre Kreationen sind echt unschlagbar. Und jedes Mal, wenn ich wieder eine neue Kombination von ihr probiere, denke ich, ich habe den schönsten Beruf, den es gibt: professionelles Schleckmaul.»

LAURA SCHÄLCHLI (35) hat als Genussmensch, gastronomische Wissenschaftlerin und Slow-Food-Überzeugte die esskulturorientierte Begegnungsplattform *Sobre Mesa* gegründet und das Online-Magazin «gut» mitlanciert. Ihr nächstes Projekt: «La Flor», eine Zürcher Schokolade, die sie von der Bohne bis zur Tafel selbst entwickelt.
 ▶ [sobre-mesa.com](#)