



Benno Tschümperlin und Werner Siegenthaler von der Molkerei Meiringen sowie Roland Elmiger und John Berner von der Agrano AG

Glace mit Herz

Über die Jahre ist die Hasli-Glace zu einem wichtigen Standbein der Molkerei Meiringen gewachsen. Hinter dem artisanalen Produkt stehen zwei kreative Käsemeister, lokal produzierte Milch sowie ausgewählte Produkte der Agrano AG.

Publireportage «Möglichst viel Milch vor Ort verarbeiten.» Mit dieser Devise übernahm der Ostschweizer Benno Tschümperlin 1990 die Leitung der damals genossenschaftlich geführten Molkerei in Meiringen. Im ersten Jahr betrug das Produktionsvolumen 270 000 Kilo Milch, heute sind es 1,5 Millionen. «Um das verarbeiten zu können, braucht es viel Einfallsreichtum», sagt Werner Siegenthaler. Der Produktionsleiter wirkt seit 20 Jahren in der Molkerei, er und Tschümperlin formen ein gut eingespieltes, sehr erfolgreiches Duo.

«Benno bringt meistens die kreativen Ideen, ich rechne diese dann durch und sage, ob es geht oder nicht», sagt Siegenthaler. 250 verschiedene Milchprodukte werden in der nur 90 Quadratmeter grossen Molkerei im Haslital produziert. Neben Frischmilch oder Joghurt kreieren die 20 Mitarbeiter unter anderem auch einen Raclette-Käse, einen in Wein eingelegten Hartkäse, ein Bier-Fondue oder einen Brie.

Ein weiteres vor allem im Sommer wichtiges Standbein der Molkerei ist die

1992 erstmals produzierte Hasli-Glace. Deren Erfolgsgeheimnis ist brutal einfach: «Wir sparen nicht bei der Milch und auch nicht beim Rahm», so Siegenthaler. Natürlich müsse sich die Glace rechnen, bei der Qualität gebe es deshalb aber keine Abstriche, so der gelernte Käsemeister, der die Glace in den Anfängen noch per Hand mit dem Spritzsack in 125-Milliliter-Becher abfüllte. Heute übernehmen Maschinen zumindest das Einfüllen und Verschiessen. Die 160 000 Becher Jahresproduktion wären anders auch kaum mehr zu bewältigen.



Die Jahresproduktion der Hasli-Glace beträgt 160 000 Becher.

Seit zwei Jahren arbeitet Siegenthaler für seine Hasli-Glace mit der Agrano AG zusammen. «Bei Vertretern bin ich immer sehr skeptisch», gibt der 44-Jährige offen zu. Doch in der Person von Roland Elmiger hat er nicht nur einen verlässlichen Partner gefunden, sondern auch jemand, der die gleiche Sprache spricht. Elmiger ist nicht nur gelernter Koch, sondern arbeitete einst auch im Entwicklungslabor für Milchprodukte im damaligen Milchhof Emmen. «Bei der Agrano AG schätze ich die transparente Preispolitik, die pünktlichen Lieferungen, aber auch die Art, wie man mit Anfragen umgeht, nämlich postwendend, lösungsorientiert und so, dass ich mich ernst genommen fühle», so Siegenthaler.

Für die Herstellung von Glace braucht es neben Milch und Rahm auch verschiedene Zuckerarten, Stabilisatoren sowie je nach Glace wahlweise Fruchtpürees oder Aromapasten. Die Agrano AG bietet alle diese Produkte aus einer Hand. Und zwar in einer Qualität, die «ihresgleichen suche», wie Siegenthaler betont. «Die Basismischungen für den Rahm-Mix funktionieren perfekt und ich kenne

keine besseren Fruchtpürees auf dem Markt.» Dank der Agrano konnte auch ein Problem bei der Stracciatella-Glace behoben werden. «Wir tüftelten mit zig verschiedenen Schokoladenstreuseln, aber alle verfärbten die Glace.» Eine Lösung brachten erst die Schokodrops von Agrano, die sonst hauptsächlich im Bäckerei- und Konditorei-Bereich eingesetzt werden.

Das Experimentieren ist ein wichtiger Teil der Glaceherstellung. «Aus unserer ersten Zitronenglace wurde eine Butter, weil wir zu viel Sauerrahm verwendeten», erinnert sich Tschümperlin lachend. Heute ist die «Fresh-Lemon-Glace» ein Klassiker im Sortiment, der seit 20 Jahren auch im 5-Sterne-Hotel Victoria-Jungfrau die Gäste erfreut. Über 40 Glace-Rezepturen besitzt die Molkerei mittlerweile, zirka 18 Sorten werden jeweils produziert, aktuell zum Beispiel eine «Kirsch-Fresh-Lemon-Glace»- oder eine «Zimt-Glace». Zurzeit läuft die Produktion auf Hochtouren, der Sommer steht schliesslich auch vor der Tür. ■

www.molki.ch

Die **Agrano AG** ist die schweizweit führende Anbieterin von Gastronomie-, Bäckerei- und Konditoreiprodukten. Die Fachkundschaft schätzt die ausgezeichnete Qualität sowie das breite Sortiment an Halb- und Fertigfabrikaten mit hohem Conveniencegrad. Mit der Übernahme der Gewerbeprodukte der Hans Kaspar AG hat die Agrano AG auch ihr Glace-Sortiment weiter ausgebaut. Dieses besteht aus vielfältigen Produkten zur Herstellung von Glaces, Sorbets und Softeis. Dazu bietet das Unternehmen hochwertige Fruchtpürees, Aromapasten sowie Dekorspezialitäten an.

Agrano AG

Ringstrasse 19
4123 Allschwil
061 487 72 00

www.agrano.ch