

GLACES

EISKALT GETESTET

Zürich hat endlich eine Auswahl an Gelaterias, die ihre Sorbets und Milchglaces selbst herstellen. Vier Produzenten im Test – und drei weitere auf unserer Website.

VON CLAUDIA SCHMID UND YANN CHERIX

DIE INNOVATIVE

Gelateria di Berna
Weststr. 196 8003 Zürich
täglich 12–22 Uhr
www.gelateriadiberna.ch

SO SIND DIE GLACES Am Brupbacherplatz gibts auffallend schnell schmelzende Sorten aus frischen Zutaten mit mittelfester Konsistenz. Sämtliche Milchglaces enthalten Biomilch.

SO SIND DIE SORTEN Ob Salbei-Himbeer, Matcha-Bergamotte, Alpenminze-Schoggi oder Panna cotta – die Berner stehen für die grösste Auswahl an ungewöhnlichen Sorten und ständig wechselnden Aromakombinationen. Über 20 Sorten sind im Angebot.

SO WIRD MAN BEDIENT Die stadtbekanntere Warteschlange hält sich an diesem warmen Mittwoch um 15 Uhr in Grenzen – wir warten nur vier Minuten. Leider ist das kleine Becherchen, das uns die junge Frau mit zwei Riesenkugeln füllt, viel zu klein. Die Glace schmilzt sofort, quillt über und versaut unsere Hände.

SO IST DAS LOKAL 2010 in Bern von fünf Quereinsteigern gegründet, sorgt die Gelateria nicht nur in der Hauptstadt, sondern seit letztem Sommer auch in Zürich für rekordmässige Schlangen. Hinter der Theke des Lokals mit Blumentapete schliesst direkt ein «Glacelaboratorio» an. Sitzplätze sind nicht vorhanden; die Kunden setzen sich draussen auf die öffentlichen Bänkli. Fun Fact: Neben Glaces werden auch Stifte aus einer aufgelösten Sammlung verkauft.

SO VIEL KOSTET DER KLEINE BECHER
3.50 Fr. (2 Kugeln)

DIE EXKLUSIVE

Eisvogel
Ottostr. 5 8005 Zürich
Di–Sa 12–18.30 Uhr
www.zentrale.ch

SO SIND DIE GLACES Nicht wenige sagen, dass Tine Giacobbo (vormals Restaurant Alpenrose) in ihrer «Zentrale für Gutes» die beste Glace der Stadt mache. Es ist in der Tat erstaunlich, wie sie die maximale Geschmackspower einer Frucht oder Schoggi in eine Kugel Gefrorenes packen kann.

SO SIND DIE SORTEN Auf die Besucher wartet eine stets wechselnde Auswahl aus sechs cremigen Sorten. Bei unserem Besuch gabs Stadthonig, Himbeer-Erdbeer oder Nektarine.

SO WIRD MAN BEDIENT Eine nette Begrüssung muss man sich als Novize bei der Chefin zuerst verdienen; auf Stammkunden wartet dafür ein extra langes Schwätzchen.

SO IST DAS LOKAL Das Ecklokal ohne Sitzplätze bei der Josefweise ist mit Vintageobjekten ausgestattet.

SO VIEL KOSTET DER KLEINE BECHER
3.50 Fr. (1 grosse Kugel)



DIE AUTHENTISCHE

Rosso Arancio
Stauffacherstr. 37 8004 Zürich
Mo–Fr 9–22 Uhr. Sa/So 12–23 Uhr
www.rosso-arancio.ch

SO SIND DIE GLACES Was ihre Konsistenz angeht, sind die Glaces der neusten Gelateria der Stadt kaum zu schlagen: Sie sind extrem luftig und cremig – genau so, wie wir das aus Italien kennen. Hergestellt werden sie von Jimmy Begaj vor den Augen der Gäste: An der Theke werden sie in kleinen Kübeln gemischt und gefroren.

SO SIND DIE SORTEN Besonders gut sind Klassiker wie Pistazie oder Erdbeere, daneben gibt es täglich wechselnde Sorten, etwa Sellerie – eine Entdeckung.

SO WIRD MAN BEDIENT Beim Besuch am Nachmittag ist niemand da. Wir dürfen in Ruhe 5 der über 20 Sorten degustieren. Das Kind wird freudig begrüsst und bekommt eine Kugel zum Spezialpreis von 2 Franken.

SO IST DAS LOKAL Eher klein, mit einer Sitzecke am Fenster. Wie in Italien ist die Gelateria im Sommer ganztags geöffnet, weil der kühlende Snack dort zur Hauptnahrung zählt.

SO VIEL KOSTET DER KLEINE BECHER
3.50 Fr. (1–2 Kugeln)

Essen/ Trinken



35

DIE SCHÖNE

Gelateria Tellhof
Tellstr. 20 8004 Zürich
täglich 12–20 Uhr
www.gelati-tellhof.ch

SO SIND DIE GLACES Hier werden die Gelati des Italieners Paolo Palumbo verkauft. Zürcher kennen die Amore-Mio-Produkte aus Oberhasli auch vom «Gelati am See»-Glacewagen. In der Konsistenz mittelmässig cremig, überzeugen die Glaces mit authentischem Geschmack.

SO SIND DIE SORTEN Aus dem Angebot (ca. 20 Sorten) stechen Highlights hervor, etwa schwarzer und weisser Sesam. Aussergewöhnlich gut sind die Sorbets. Unser Favorit: Blutorange. Es gibt sogar Spaghetti-Eis und mit Glace gefüllte Brioches.

SO WIRD MAN BEDIENT Überaus herzlich – und für jeden Gast gibts zusätzlich zur Kugel ein «Probiererli», auf Wunsch auch Toppings. Kinder erhalten ein Dekoplastiktierli.

SO IST DAS LOKAL Der Tellhof ist die schönste Gelateria Zürichs. Im Innern stehen Holztische und Stühle; Bücherregale und Pflanzen sorgen für Wohnzimmeratmosphäre. Sogar ein Kindertisch, Spielzeuge und ein Wasserhahn, der mitten im Raum eingebaut ist, um sich die Hände zu waschen, sind vorhanden.

SO VIEL KOSTET DER KLEINSTE BECHER
3 Fr. (1 Kugel)

Online

DER KOMPLETTE TEST

Unsere Einschätzung zu allen sieben Gelaterias auf www.zuertipp.ch