

Gelati
TELLHOF



Den Glacéwagen am See gibts nun als Laden im Langstrassen-Quartier.

ZÜRIPRIP

Essen / Trinken

31.8. — 6.9.2017

GELATI TELLHOF

GESCHMEIDIGE KUGELN

Die Stadt ist um einen zauberhaften Ort für Sorbets und Rahmglace reicher. Wird die Schlange vor der Gelateria di Berna nun kürzer?

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND RETO OESCHGER (BILD)

GELATERIA Vorbei sind die Zeiten, in denen man in Zürich an den meisten Orten Glace essen musste, die wie mit Wasser oder Rahm aufbereitete Konfitüre schmeckte. Neuester Beweis für den Erfolg kleinerer Firmen ist die Eröffnung von Gelati Tellhof im Langstrassen-Quartier.

Dass auf den Pappbecherchen «Gelati am See» steht, hat einen guten Grund: Daniel Kissling, der diesen Namen mit seinem Stand auf Rädern zwischen Frascati und Chinawiese bekannt gemacht hat, steht auch hinter diesem Betrieb. Vor Ort sieht seine Schwester Susanne nach dem Rechten.

Geliefert werden die Gelati von Paolo Palumbo aus Höri im Zürcher Unterland. Er betreibt seit 1996 die Glacemanufaktur Amore Mio und verzichtet konsequent auf weit verbreitete, aber minderwertige pflanzliche Fette. In seine Rahmglaces kommen auch wirklich nur Milch und Rahm.

Im Gelati-Tellhof-Angebot sind 30 Sorten. Sie fallen ein Stück konservativer aus als bei der vom Publikum überrannten Gelateria di Berna am Brupbacherplatz. Aber es muss ja nicht immer etwas Ausgefallenes sein: Auch Klassiker wie Pistacchio, oder Vaniglia haben ihren Reiz. Erst recht, wenn sie so geschmeidig sind wie hier. Die Sorbets besitzen ebenfalls eine wunderbare Textur, sind also weniger kristallin als beim langjährigen Platzhirsch Sorbetto. Dessen Passionsfruchtglace ist geschmacklich aber weiter unerreicht. Die Sorte Pas-

sione von Gelati Tellhof ist für unseren Geschmack zu süss und zu wenig sauer. Gierig werden wir dafür beim Verzehr des Melonensorbets. Es schmeckt genau so, wie wir es von den ersten Sommerferien mit den Eltern in Italien in Erinnerung haben.

Die Preise sind sehr kundenfreundlich kalkuliert. Für 3 Franken erhält man eine mehr als ordentliche Portion einer Sorte plus ein Probiererli einer anderen obendrauf. Nostalgiker können sich mit diversen Toppings und Saucen (je 1.50 Fr.) einen Coupe zusammenstellen, Kinder ihre Glace selber mit kleinen Marshmallows oder Zuckerperlen zum Pimp-My-Ice-Kindercoupe (5 Fr.) ausbauen. Zudem steht für die Kleinen ein ganzes Arsenal an Spielzeug bereit. Dazu, dass man sich hier wie in einer echten italienischen Gelateria und nicht wie in einer teutonischen Eisdiele fühlt, trägt auch das geschmackvolle Interieur mit weissen Regalen und Bistrotischchen bei.

**TELLSTR. 20
8004 ZÜRICH**

WWW.GELATI-TELLHOF.CH

Mo–So 12–22 Uhr

Kugel Glace 3 Franken, Frappé 8 Franken