



Christoph Raulf und Mirjam Schumacher kreieren mit viel Freude die «Glaceneit»-Eissorten.

Eine besonders coole Glace

Aus natürlichen Zutaten und Rohstoffen aus der Region entsteht in der Thuner «Glaceneit»-Manufaktur Eiscreme. Diese überzeugt geschmacklich und bietet sozialen Mehrwert: Menschen mit psychischer Beeinträchtigung produzieren mit.

TEXT MELANIE GAMMA FOTOS MARTIN RINDLISBACHER



Mit viel Gefühl drückt Mirjam Schumacher die Schokoladen-Eismasse aus einem Dressiersack und füllt Kartonbecher um Kartonbecher. «100 Prozent handgemacht» ist nebst dem Aroma und der Marke «Glaceneit» aufgedruckt. Produktionsleiter Christoph Raulf kontrolliert das Gewicht der Portionen, versiegelt und verschliesst sie. Dann kommen die gefüllten Becher für 30 Minuten in den Schockfroster und weiter in den Tiefkühlraum. Anschliessend landet ein Teil der «Glaceneit»-Eisbecher in Coop-Verkaufsstellen im Berner Oberland.

«Glaceneit» ist ein Zweig der Stiftung Transfair in Thun. Diese bietet seit gut 25 Jahren Menschen einen begleiteten Arbeitsplatz, die durch eine Lebenskrise oder durch eine psychische Erkrankung aus der Bahn geworfen wurden. «Bei uns erfahren Menschen eine geordnete Tagesstruktur und sind wieder Teil der Gesellschaft», erklärt Raulf.

Alle bringen ihre Stärken ein

Er ist nicht nur Produktionsleiter, sondern auch Arbeitsagoge. Raulf plant, welche Glacesorte an welchem Tag zubereitet wird und bestellt Rohstoffe. Mit den Mitarbeitenden wägt er Zutaten ab, kocht die Masse, pasteurisiert, füllt ab. Er koordiniert auch die Logistik der «Glaceneit»-Becher. Vor allem aber kümmert sich der gelernte Bäcker-Konditor um die Menschen in «seiner» Küche: «Ich achte darauf, wer welche Stärken mitbringt, wer was neu lernen möchte.» Ein 15-köpfiges

Team steht hinter dem Eis aus Thun. «Wen ich mit wem in eine Schicht einteilen kann, ist ein stetiges Jonglieren.»

Denn die Glace-Qualität muss stimmen. «Es ist ein spannender Spagat zwischen Sozialauftrag und Produktionsauftrag», betont Raulf und reicht Mirjam Schumacher einen frisch mit Schokoladenmasse gefüllten Dressiersack. Die 32-Jährige Köchin war auch schon als Bäckerin tätig und wirkt seit zwei Jahren bei Transfair: «Wir arbeiten genau nach Rezept, sauber und mit Tempo. Sonst schmilzt das Eis, bevor es im Becher ist, gell Christoph.» Dieser lächelt und sagt: «Genau. Wir wollen Glace, kein Frappé.»

Mit Herzblut und Stolz

Wer den beiden zuschaut, spürt: Hier wird mit Herzblut, Freude und Sorgfalt produziert. Bis zu fünf Personen stehen alternierend in der Glaceküche. «Wir haben es gut zusammen», sagt Schumacher. «Oft ist es hektisch und laut, das passt nicht allen der fast 400 Transfair-Mitarbeitenden», so Christoph Raulf. Die Stiftung bietet auch Arbeitsplätze im Bereich Logistik und Konfektionierung und beliefert mit ihrem Gastroangebot Schulen und Kitas. «Aber bei der Glace ist es am coolsten», findet Mirjam Schumacher. Sie strahlt, als sie einen Becher perfekt gefüllt hat: «Wenn wir unsere Glace im Coop finden, macht uns das stolz.»

Das «Glaceneit»-Team produziert von Montag bis Freitag täglich 100 bis 200 Kilo Eis. Im letzten Jahr waren es 19 Tonnen,

abgefüllt in 104 184 Becher sowie in grosse Gebinde für Restaurants. «Es war ein gutes Eiscreme-Jahr, manchmal standen wir sogar samstags in der Küche», sagt Raulf. Seit drei Jahren bei Transfair, tüftelt er zwischendurch an neuen Aromen wie Kürbis oder Erdnuss. Nebst Klassikern wie Kaffee, Vanille, Erdbeere oder Caramel finden sich im «Glaceneit»-Sortiment Rugenbräu-Single-Malt-Whisky- oder Limetten-Sauerrahm-Eis.

«Wir verwenden nur natürliche Zutaten, keine künstlichen Farb- und Zusatzstoffe», sagt Christoph Raulf. Milch, Rahm, Jogurt und Früchte stammen aus der Region. «Mein Favorit ist Stracciatella», sagt Raulf. Die Schokodrops mischt er erst am Schluss bei, «damit die Grundmasse ihre weisse Farbe behält und die Glace auch optisch überzeugt». Mirjam Schumacher mag Schokolade am liebsten: «Das Beste an meiner Arbeit ist das Probieren.» Aber: Naschen ist während der Produktion nicht erlaubt. Umso mehr genießt sie nach Feierabend einen Becher «Glaceneit» – selbst und von Hand produziertes Schokoladeneis. ●

«Glaceneit»-Eiscreme ist im Coop-Megastore Heimberg Center sowie in den Coop-Supermärkten Spiez, Steffisburg, Thun Strättligen Markt, Thun Bälliz, Thun Rexmax und Uetendorf solange Vorrat erhältlich.

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Tel. 031 980 9111, E-Mail: redaktion-be@coop.ch; Redaktion: Rabea Grand (stv. Leitung)