

GLACE: Aus Jerseymilch aus dem Oberaargau entsteht in Olten ein lustvoller, kühler Gaumenschmaus

Es herrscht heisser Appetit auf «Kalte Lust»

Ein unternehmerisches Hotel und ein innovativer Bauernhof haben sich zusammen getan, um eine spezielle Glace zu produzieren.

SAMUEL KRÄHENBÜHL

Kalte Lust! Schon allein der Name lässt das Kopfkino verückt spielen und an allerlei sinnliche Lüste denken. Und die etwas andere Glace aus Olten mit Milch aus dem Oberaargau hält, was sie verspricht: Es ist eine cremige, geschmacklich hervorragende Glace, welche die Industrieware aus Palmfett und unzähligen E-Stoffen etwa so in den Schatten stellt, wie ein richtiger Schweizer Sortenkäse einen amerikanischen «Swiss Cheese». Kalte Lust steht aber auch für eine Win-Win-Win-Situation. Sie ist nicht nur ein Gewinn für den Konsumenten, sondern auch für den Erfinder, das Hotel Olten, dem die Glace eine steigende Nachfrage beschert sowie für die Milchproduzenten, die Familie Badertscher aus Madiswil BE, welche einen weit überdurchschnittlichen Milchpreis für das Premiumprodukt lösen kann.

Jersey-Milch gesucht

Die Geschichte von «Kalte Lust» nahm ihren Anfang, als das Hotel Olten 2012 im Innenhof des Hotels eine Gelateria eröffnete. Kurz darauf zog die Gelateria in die Altstadt von Olten. Das Hotel Olten betreibt das Lokal im Frühling und Sommer als Gelateria. Im Herbst und Winter wird es zur Suppenstube. «Zunächst haben wir die Glace zugekauft. Dann aber erreichte der Absatz eine Menge,



Gelataio Jamal Haidache, Co-Geschäftsführer Dominique Mattenberger, Milchproduzente Niklaus Badertscher, Co-Geschäftsführer Tarko Bosnika und Florian Stähli (v.l.). (Bild: zvg)

welche es interessant machte, selber Glace zu produzieren», erinnert sich Dominique Mattenberger, Geschäftsführer beim Hotel Olten. Durch Florian Stähli, den ehemaligen Küchenchef im Auberger im Langenthal, sei er auf den Biohof Badertscher in Madiswil aufmerksam gemacht worden. Die spezielle, weil besonders gehaltvolle Milch der Jersey-Kühe habe sich aufgedrängt für die Produktion von Rahmglace.

Für Niklaus Badertscher, der den Hof zusammen mit seinen Eltern Marianne und Hans in einer Generationengemeinschaft bewirtschaftet, kam die Anfrage unerwartet. «Wir waren zuerst schon etwas skeptisch.

Kommt das gut? Im Nachhinein sind wir froh, dass wir es eingegangen sind», sagt Badertscher dazu.

1000 Liter pro Woche

Gestartet ist das Abenteuer «Kalte Lust» im März dieses Jahres. Und schon bald einmal waren es 9000-1000 Liter Milch, welche Badertschers wöchentlich nach Olten liefern können. Und die Milch ist gut bezahlt. Sehr gut sogar. Das Hotel Olten bezahlt 1.30 Fr./kg Milch. «Uns ist bewusst, dass wir einen höheren Preis bezahlen, als wenn wir normale Milch nehmen würden. Aber diese Milch ist auch unser Markenzeichen», sagt Milchkäufer

Mattenberger. Das entspreche in etwa dem, was der normale Kunde am Milchautomaten beim Hof bezahle. Positiv sei auch, dass Badertschers sehr flexibel seien: «Wenn ich spontan Milch brauche, dann machen sie alles möglich, damit ich diese noch bekomme.» Diese Flexibilität ist aber nur möglich, weil auch der Biomilchpool, der Hauptabnehmer von Badertschers, das Unternehmen zumindest toleriert. Badertscher betont denn auch, dass der Biomilchpool ein guter Abnehmer sei. Und dieser mache mit, ob schon wegen der Saisonalität die Biomilch gerade im Sommer besonders gefragt sei. Genau gleich wie die Glace, für die es

auch vor allem im Sommer viel Milch braucht.

Und was macht die Milch denn so attraktiv für die Glaceherstellung? «Die Jerseymilch hat sehr hohe Eiweiss und Fettgehalte. Mit einem natürlichen Fettgehalt von zwischen 5.5 und 6 % ist unsere Glace cremiger als herkömmliche Glace im italienischen Stil», betont Mattenberger. Und die Rohstoffe seien natürlich. Künstliche Farbstoffe und Zusatzstoffe mit E-Nummern fehlen in den Rezepturen.

Madiswiler Erdbeeren

Auch die Swissness wird möglichst hoch gehalten, ob schon das nicht immer möglich sei, etwa bei Pistazien, die in genügender Menge und Qualität nur aus dem Ausland importiert werden könnten. Auf der anderen Seite werden – wenn verfügbar – auch saisonale Schweizer Rohstoffe verwendet. «Wir beziehen durch den Sommer auch Erdbeeren vom Betrieb Badertscher sowie vom Betrieb Simon Schenk, ebenfalls in Madiswil. Deshalb haben wir momentan Madiswiler-Erdbeerglace im Angebot», so der Geschäftsführer.

In der laufenden Saison produziert das Hotel Olten etwa 8000 Liter fertige Glace. «Wir sind etwas überrant worden», räumt Mattenberger unumwunden ein. Sehr beliebt seien die 150 Milliliter-Becher. Beindruckend ist auch das grosse Sortiment von aktuell 27 Sorten, so etwa Amaroner oder verschiedene spezielle Sorbets, welche man sonst kaum irgendwo findet. Trotz

Wachstum soll das Geschäft nun zunächst auch konsolidiert werden. Zum einen ist die Auslagerung der Produktion an einen externen Standort ein Thema. Und zum anderen die Bio-Zertifizierung. Denn der Hauptrohstoff Milch stammt ja von einem zertifizierten Knospebetrieb. Aber trotzdem lässt die Knospe auf der «Kalte Lust» noch auf sich warten. «Die Bio-Zertifizierung ist ein Thema für nächstes Jahr. Voraussichtlich werden wir einige Sorten biologisch produzieren. Aufgrund der Rohstoffbeschaffung wird es aber wohl nicht für das ganze Sortiment möglich sein», betont er.

Am Rohstofflieferanten will Mattenberger auf jeden Fall festhalten: «Die Zusammenarbeit mit Badertschers ist sensationell.» Man darf also gespannt sein, wie die junge, aber schon beeindruckende Erfolgsgeschichte der «Kalte Lust» weiter gehen wird.

Zu kaufen gibt es die «Kalte Lust» unter anderem in der Gelateria Hauptgasse 6, Olten, dann aber auch im Hofladen der Familie Badertscher in Madiswil.

