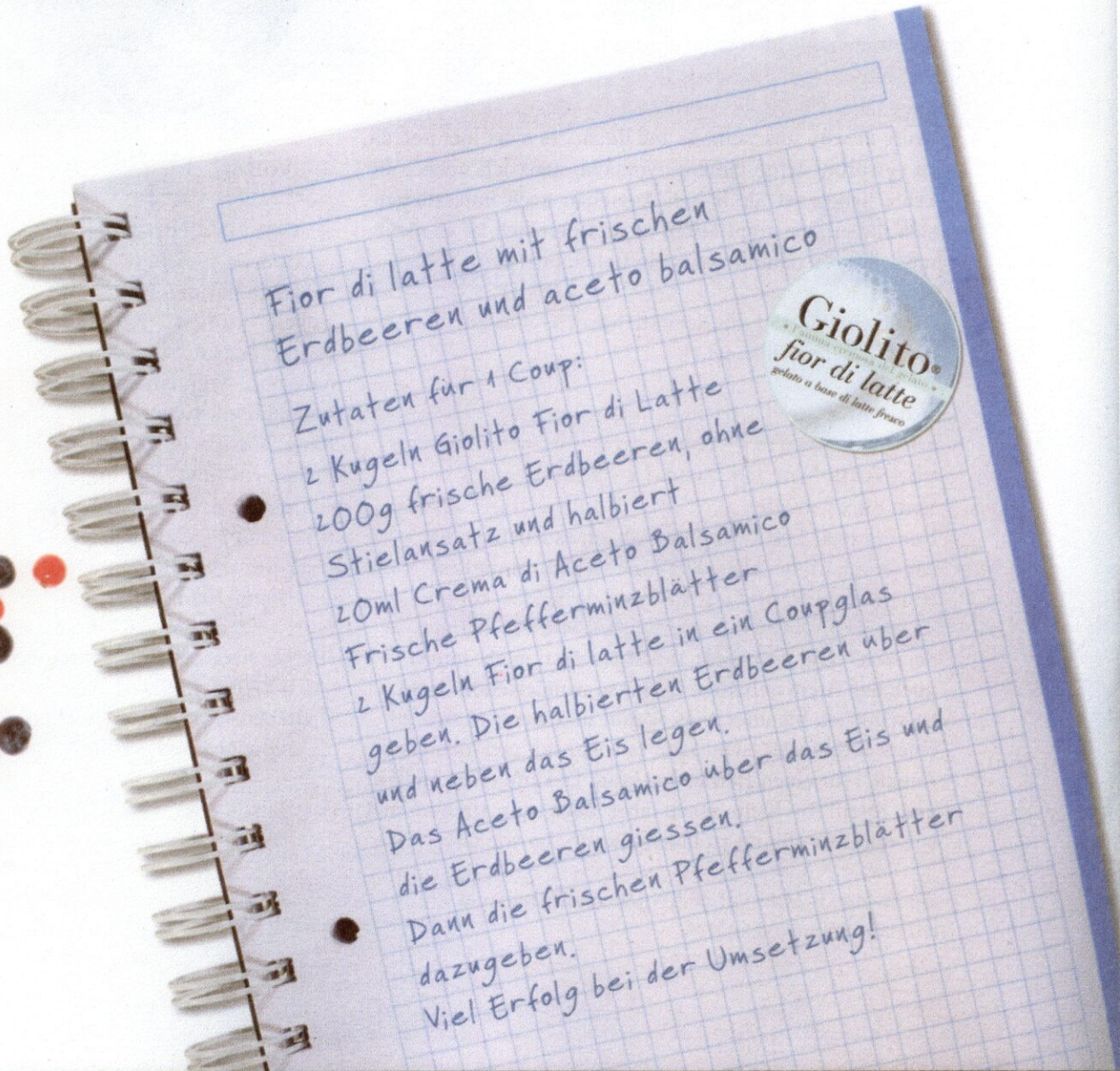
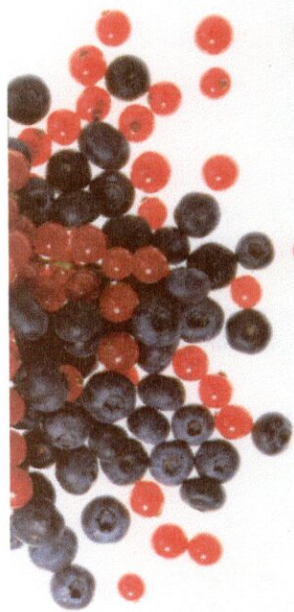


Giolito heisst die beste italienische Glace der Welt und wenn du sie probierst, ist es wie die gelungene Hochzeit eines Starkochs mit einer Opernsängerin. Die Rezeptur eines Profis verbunden mit der Leidenschaft einer Künstlerseele.

hans Merki, heisst der Mann, der das italienische Gelato neu erfunden hat. Was ihn antreibt ist ganz einfach die pure Leidenschaft für die Zutaten, für die frischen Früchte, die hochdosiert verwendet werden oder die aromatischen Kaffeebohnen, die in Rahm eingelegt

werden, um ihnen das Aroma für die weisse Kaffeeglace zu entlocken. Was ihn begeistert ist die Qualität und das traditionelle Handwerk und Wissen des von ihm eigens entdeckten Gelatiproduzenten in Italien. Der Rest ist Geschichte, wie man so schön sagt und eine Menge Arbeit und Überzeugungskraft!

Seit die Idee in seinem Kopf spuckt, reist Hans Merki, der eigentlich ein ambitionierter Facharzt für Gastromedizin ist, in der ganzen Welt herum und ist mit den grössten Starköchen und Patisserie-Weltmeister bekannt. Mit seiner Idee und seinem unermüdlichen





Engagement hat er einige davon von seinem Konzept und seinem Traum der weltbesten Glace überzeugen können. Die Idee dazu hatte er, als er die Markthalle in Bern ins Leben gerufen hatte. Nachdem sich schon zahlreiche Gastronomiebetriebe und Spezialitätenläden eingerichtet hatten, fehlte eigentlich nur noch die Gelateria. Da Hans Merki keine einzige italienische Glacefirma in den Sinn kam, reiste er kurzerhand selbst nach Italien und spürte die Ghisolis auf, die ihn mit ihren biologischen und ansprechenden Produkten überzeugten, selbst aber nie eine Vermarktung im Ausland in Angriff genommen hatten.

www.giolito.ch



Nomen ist Omen

Um dem Produkt gerecht zu werden musste der Name klingen, wie die pure italienische Lebensphilosophie «Dolce far niente!» Aber es muss auch neu sein, einprägsam, einfach kurz und prägnant! Nach einem langen und arbeitsamen Tag schlief Hans Merki bei dieser Suche über seinem italienischen Wörterbuch ein. Das war nicht neu für ihn, denn in seiner Studentenzeit ist das öfter schon vorgekommen. Meistens folgenlos, nur mit dem Ergebnis eines Abdrucks auf der Wange oder einem versteiften Nacken. Diesmal aber war das Erwachen mit einem erstaunten Blinzeln verbunden. Sein Finger zeigte genau auf das Wort «Giolito» im Wörterbuch, was so viel wie Freude und Genuss bedeutet. Natürlich wurde es der perfekte Name für die neue Glace!

Was ist das Geheimnis?

Das einzigartige an Giolito sind die Rezepte, die aussergewöhnlich und trotzdem harmonisch ausgewogen sind. Bei Giolito wird auf Aroma- Farb- und Konservierungsstoffe verzichtet. Hier rückt die Reinheit des Geschmacks in den Mittelpunkt. Es darf auch ganz neu komponiert werden, wie zum Beispiel beim «caramello al salato», wo die Süsse des Karamellzuckers mit einer Spur von Meersalz auf ein optimales Gleichgewicht gebracht wird. Ein unvergleichliches Erlebnis für abgestumpfte Gaumenknospen!

Giolito gibt's in der Globus Delicatessa, vor der Markthalle und in vielen Restaurants in der Schweiz. Seit 5 Jahren wird Giolito auch in Deutschland und, seit einigen Wochen, sogar in Dubai verkauft. ○

