



Alle 15 Glacesorten von Luna Llena sind Knospe- und Max-Havelaar-zertifiziert und werden klimaneutral hergestellt. Bild: Theresa Rebholz

Eiskalter Biogenuss

Mit ihren Knospe-Glacen hat sich die Berner Gelateria Luna Llena auch überregional einen Namen gemacht.

Geschmackvolle Glacen, wo möglich regionale Zutaten und ein Verkaufsstand vor dem Marzilibad in Bern – damit begann 1993 die Geschichte von Luna Llena. Drei Jahre später eröffneten Carlos Cornejo und Daniel Münger die Gelateria Luna Llena im Berner Breitfeldquartier, die sie heute noch führen. Im Keller der ehemaligen Bäckerei stellten sie viele hundert Liter Glace her, bis sie die Produktion 2002 auslagerten. Auch über den Stadtrand von Bern hinaus war die Nachfrage über die Jahre so gestiegen, dass die Produktions- und Tiefkühlmöglichkeiten vor Ort nicht mehr ausreichten. Seit einigen Jahren liegt die Jahresmenge bei rund 20 000 bis 25 000 Litern. Hergestellt werden acht Sorten Sorbet und sieben Sorten Rahmglace.

Das Faible der Glacehersteller für nachhaltig produzierte Lebensmittel führte ebenfalls 2002 zur Knospe-Zertifizierung. Seit 2014 wird das ganze Sortiment zudem nach den Richtlinien von Max Havelaar und seit 2017 als erste Schweizer Glace klimaneutral hergestellt.

Langjährige Kooperationen

«Inzwischen arbeiten wir seit 17 Jahren mit der Mister Cool AG in Zuchwil SO zusammen, dort können wir grössere Mengen produzieren und lagern. Wir liefern die Rezepte und beschaffen auch die Zutaten», erläutert Simon Geiser. Neben den beiden Gründern ist er der dritte Genossenschafter von Luna Llena. «Auch bei den Lieferanten arbeiten wir mit langjährigen Partnern zusammen», so Simon Geiser. Milch, Rahm, ein Teil der Früchte und das ausschliesslich in der Vanille-Glace enthaltene Ei stammen aus der Schweiz. Zucker und der für die Glacéekonsistenz nötige Glukosesirup werden importiert,

zudem viele der aromagebenden Zutaten wie Vanille, Kokos oder Mango.

Konsistenz und Geschmack sind entscheidend

Worin sich die Knospe-Glace von Luna Llena von konventionellen Glacen unterscheidet? «Sie schmeckt viel feiner», sagt Simon Geiser. Das mag an den Zutaten liegen (siehe Infokasten), aber auch an der Konsistenz. «Ob eine Glace in ihrer Konsistenz gut ausbalanciert ist, liegt unter anderem am Verhältnis von Zucker und Glukosesirup. Das optimale Verhältnis ist zum Beispiel bei der Verwendung von Früchten je nach Fruchtart verschieden», erklärt Daniel Münger, der als gelernter Confiseur für die Rezepturen verantwortlich ist. Zudem spiele der richtige Luftgehalt eine wichtige Rolle. Die Glace dürfe nicht zu schwer, aber auch nicht zu aufgeblasen sein. «Für konventionelle Glacen werden häufig Fertigpulver verwendet, die Stabilisatoren und andere Zusatzstoffe enthalten. So braucht es nicht viel Wissen und Gespür, um eine gute



Die Genossenschafter Carlos Cornejo, Daniel Münger und Simon Geiser vor einem der ersten Plakate von Luna-Llena. Bild: Theresa Rebholz

Konsistenz zu bekommen.» Die gute Qualität ihrer Glacen wurde den Glace-Herstellern bereits mehrfach durch die von Bio Suisse verliehene Bio Gourmet Knospe bestätigt. «Dass unsere Glacen ausgezeichnet wurden, hat uns sehr gefreut. Wir haben am Wettbewerb hauptsächlich teilgenommen, um eine professionelle Rückmeldung zu unseren Produkten zu bekommen», so Daniel Münger.

Stängeli sind neu im Programm

Die neuesten Produkte aus der Berner Gelateria sind Eisstängeli in den Geschmacksrichtungen Schokolade, Holunder und Hibiskus. Sie sind seit 2018 auf dem Markt. Die Sirupe aus Holunder- und Hibiskusblüten, die für das Aroma zuständig sind, stellt Luna Llena selbst her. Die Stängeli werden unter anderem in der vegetarischen Restaurantkette Tibits verkauft. Die Produktentwicklung dauerte etwa ein halbes Jahr: erste Tests mit Degustationen zu Geschmack und Sensorik, Optimierung der Rezepte, Produktionstests bei Mister Cool, Einreichung der Lizenzgesuche bei Bio Suisse sowie Max Havelaar und schliesslich das Design sowie die Herstellung der Verpackung.

Im Kartonbecher in die ganze Schweiz

Die Stängeli sind in beschichtetes Papier verpackt, die anderen Sorten in Kartonbecher mit 460 Millilitern und Portionsgrössen mit 135 Millilitern. Auch hier achtet Luna Llena auf eine möglichst nachhaltige Herkunft. Das Rohmaterial kommt aus umweltgerechter europäischer Forstwirtschaft und ist biologisch abbaubar. Für den Offenverkauf in der Gastronomie werden die Glacen in 5-Liter-Einheiten angeboten.

Überregional beliefert Mister Cool Gastrobetriebe und Biogrosshändler mit den Glacen von Luna-Llena. In Bern sind sie in vier Coop-Märkten und natürlich in den beiden von Luna Llena betriebenen Lokalen erhältlich. Zusätzlich zum Lokal im Breitfeldquartier hat das Unternehmen 2017 das Eulen-Bistro im Berner Tierpark übernommen. Etwa 80 Prozent der Glaceproduktion werden über den Grosshandel verkauft, die restlichen 20 Prozent in den eigenen Lokalen und an externen Ständen wie zum Beispiel am Bio-Marché in Zofingen.

Quartiertreffpunkt mit frischer Küche

An den Ständen werden die Glacen noch zu Kugeln gerollt und machen damit dem Namen des Glaceherstellers alle Ehre. Denn Luna Llena – ausgesprochen Luna Iena – bedeutet auf Spanisch Vollmond. «Und dieser ist so rund wie eine gut geformte Glacekugel», erklärt Gründer Carlos Cornejo die Namensherkunft.

Da der Offenverkauf aufwendiger ist, wird im Tierpark und inzwischen auch im Lokal im Breitfeldquartier die Glace im Kartonbecher verkauft. «Seit in der Nähe eine weitere Gelateria aufgemacht hat, lohnt sich der Offenverkauf leider nicht mehr», erzählt Simon Geiser. Doch schon immer war das Lokal im Breitfeldquartier nicht nur Gelateria, sondern auch Restaurant, Bar und Quartiertreffpunkt. «Wir sehen uns als Quartierbeiz, die allen offen stehen soll», sagt Carlos Cornejo. «Für unseren Mittagstisch bereiten wir alles frisch zu und kochen soweit machbar mit biologischen und regionalen Zutaten. Uns ist aber wichtig, dass die Menüs für möglichst viele Leute bezahlbar sind, daher ist im Restaurant nicht alles bio.» Doch bei den Glacen macht Luna Llena hinsichtlich Bio keine Kompromisse. *Theresa Rebholz*



Das steckt in der Glace von Luna Llena

Die Zutatenlisten von konventionellen Glacen sind häufig lang und enthalten oft Stabilisatoren und künstliche Aromastoffe. In Knospe-Glacen sind solche Zusatzstoffe nicht erlaubt. Neben den aromagebenden Inhaltsstoffen wie Schokolade, Mokka oder Zimt enthalten die Rahmg-lacen von Luna Llena Milch, Rahm, Zucker, Glukosesirup, Magermilchpulver, Milchprotein sowie die Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl. Die Vanille-Glace enthält zudem Ei. Die Basis der Sorbets besteht aus Wasser, Zucker, Glukosesirup, Zitronensaft und den Verdickungsmitteln Pektin, Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl. Für die Aromen der Sorbets werden Früchte respektive Sirup aus Holunder- oder Hibiskusblüten verwendet.