

Italianità in der Genfer Banlieue

Seit einem Jahr stellt Giuliana Citton in Thônex GE frische Glacen ohne Zusatzstoffe her und verkauft sie in ihrer Boulangerie-Pâtisserie Puro Gelato. Dabei setzt sie auf Knospe-Produkte-Küche. Wo sie für die Herstellung Bioprodukte verwendet, kann sie diese ausloben.

1 bioaktuell: Wie würden Sie das Gastrokonzept von Puro Gelato beschreiben.

Ich liebe Glacen. Die Idee war daher, Glacen anzubieten, die vor Ort und nur mit frischen Zutaten hergestellt sind. Auch bei sogenannten artisanalen Glacen kommen nämlich meiner Meinung nach zum Teil viel zu viele chemische Zusatzstoffe zum Einsatz. Unser zweites Standbein sind Pâtisseriesprodukte, auch hier arbeiten wir ohne Zusatzstoffe und fast ohne Halbfabrikate. Im Grunde sind wir eine Boulangerie-Pâtisserie mit einer kleinen Buvette. Wir bieten aber auch kleine Mittagsspeisen an.

2 Wie viele Personen arbeiten hier?

Wir stellen nur kleine Mengen aufs Mal her. Das ist viel Arbeit. Deshalb sind wir zu dritt. Zudem kümmert sich mein Mann in seiner Freizeit noch ums Administrative.

3 Können Sie davon leben?

Es beginnt zu rentieren. Aber es braucht Zeit.

4 Wie ist die Resonanz hier im Quartier?

Wir haben viele lokale Kunden. Diese freuen sich sehr, dass es nun auch in Thônex ein Geschäft gibt wie unseres.

5 Wie planen Sie Ihr Angebot?

Wir richten das Angebot vor allem nach der Saison, im Sommer stellen wir nicht dieselben Glacesorten her wie im Winter. Während wir gegenwärtig viele Sorbets mit leichten Aromen mit Sommerfrüchten wie Erdbeeren, Rhabarber, Melone oder Aprikose im Angebot haben, sind es im Herbst und Winter eher Birne, Quitte und Kastanie oder mehr schwerere Glacen auf Milchbasis. Auch die Lasagne ändert ihre Füllung mit den Jahreszeiten: Im Winter zum Beispiel ist es eine Soja-Bolognese und im Sommer sind es lokale Gemüse. Das Gute ist, dass wir sehr spontan entscheiden können, weil wir keine riesigen Mengen herstellen.

6 Wie haben Sie sich das Wissen angeeignet?

Ich war früher Sprachwissenschaftlerin, aber irgendwann hatte ich genug von der Arbeit vor dem Computer. Also habe ich eine Ausbildung als Pâtissière gemacht. Für die Glaceherstellung habe ich einen speziellen Kurs in Italien besucht. Aber auch da haben sie einem vor allem erklärt, wie man Glacen aus industriellen Halbfabrikaten herstellt. Immerhin hat

der Kurs mir ein gewisses Grundwissen vermittelt. Darauf habe ich dann aufgebaut, und selbst die Rezepturen mit frischen Zutaten und ohne Zusatzstoffe entwickelt.

7 Sie achten auf Regionalität und Saisonalität, welchen Stellenwert haben Biozutaten?

Alles, was wir nicht lokal kaufen können, kaufen wir in Bioqualität. Vielleicht bin ich etwas treuherzig, aber bei den lokalen Produkten habe ich genug Vertrauen. Ich ziehe einen kleinen Produzenten aus der Nähe dem Biogrosshandel vor. Zudem spielt für mich der Geschmack eine grosse Rolle. Die Biokarotten zum Beispiel sind oftmals sehr gross und haben deshalb weniger Geschmack.

8 Wie sieht es aus bei der Milch?

Wir kaufen alle Milch von den Laiteries réunies de Genève. Das ist für mich qualitativ einfach die beste.

9 Gibt es keine lokalen Biomilchproduzenten?

Hm, das weiss ich nicht. Die Frage habe ich mir nie gestellt, weil die Qualität für mich stimmt und ich dem Lieferanten vertraue.

10 Haben Sie manchmal Lieferengpässe?

Nein, weil wir so kleine Mengen herstellen, hatte ich noch nie Probleme.

11 Welche Vorteile bringen Ihnen die Knospe?

Meine Kundschaft ist sehr auf Regionalität bedacht, darüber hinaus will man natürliche keine Schweinereien essen. Hier hilft die Bio-Knospe. Da ich aber viele Nicht-Bio-Regionalprodukte verarbeitet, kann ich nur ein Minimum mit der Knospe ausloben.

12 Haben Sie Wünsche an Bio Suisse?

Es gibt zu wenige Bioprodukte, die auch Fair-Trade-Standards erfüllen und entsprechend ausgelobt sind.

Interview: Adrian Krebs, Markus Spuhler



Bild: Markus Spuhler

Giuliana Citton setzt auf frische Verarbeitung ohne Zusatzstoffe.