

GSTAAD/ZWEISIMMEN Glacemacher Beat Locher hat den Schritt in die Selbständigkeit gewagt

Mountain Ice-Cream: neuer Name für ein bewährtes Produkt

Mit seinen Glacen hat er sich einen Namen gemacht. Rund 140 Rezepte hat er schon kreiert, der Fantasie und Aromenvielfalt scheinen keine Grenzen gesetzt. Seit 1. April setzt Beat Locher nun voll auf die Karte Ice-Cream. Er hat den Schritt in die Selbständigkeit gewagt und mit Partnern aus der Region eine neue Firma gegründet: die Mountain Ice-Cream AG.

Was als Gerücht schon seit längerem kursierte, ist nun offiziell bestätigt: Beat Locher hat sich auf den 1. April selbständig gemacht. Zusammen mit Elias Kneubühler, Patric Lutz und Michael Kneubühler von der Roland Pernet AG (Pernet

Comestibles in Gstaad) hat der ehemalige Geschäftsführer der Molkerei Saanen die Mountain Ice-Cream AG gegründet. Ganz überraschend kommt dies nicht. Bereits Ende 2008 hat Beat Locher aus familiären und infrastrukturellen Gründen als Geschäftsführer gekündigt, sich nach der Übernahme der Molkerei Saanen durch die Molkerei Gstaad aber bereit erklärt, ein weiteres Jahr in Saanen zu produzieren und sich danach neu zu orientieren (wir haben berichtet). «Wenn in Sachen Standort (für eine zentrale Milchverarbeitung/Anm. der Redaktion) eine Lösung gefunden würde, wäre ich durchaus bereit, auch weiterhin für die Molkerei Saanen zu produzieren», sagte

er vor gut einem Jahr gegenüber dem «Anzeiger von Saanen». Die Hoffnung auf eine baldige Lösung hat er mittlerweile begraben und sich für den Weg in die Selbständigkeit entschieden.

Qualität steigern

«In meinem Leben ist dieser Schritt ein Meilenstein», so der 44-Jährige. «Zukünftig kann ich meine ganze Energie auf die Herstellung meiner Eiskreationen und auf den Kontakt zu den Kunden konzentrieren.» Die neue Firma hat sich im Produktionsgebäude der Firma Pernet Gastro-Service in Zweisimmen eingemietet. «Dort habe ich optimale Voraussetzungen, einen zeitgemässen Arbeitsplatz, moderne Maschinen und einen starken Partner für Logistik und Vertrieb», schwärmt Locher. Dank technischem Fortschritt habe er die Qualität der Glace bereits steigern können.

Für die Herstellung der Premium Rahm-Glace werden Bergmilch, Butter und Rahm aus der Region verarbeitet. Dazu kommen ausschliesslich natürliche Zutaten und Aromen, welche den höchsten Qualitätsansprüchen entsprechen, wie Elias Kneubühler betont. «Mit dem angewendeten Produktionsverfahren kann auch ohne Einsatz künstlicher Zutaten ein gutes Haltbarkeitsdatum erreicht werden.»

Neue Trends setzen

Beat Locher hat bereits gegen 140 Rezepte kreiert, der Aromenvielfalt scheinen keine Grenzen gesetzt, diese reicht von Löwenzahn-Limetten-Sorbet über Veilchen- bis zu Gänseleberglace. Auch wenn er persönlich das Schokoladeneis

am liebsten mag, hat er doch eine rege Fantasie für immer neue und auch gewagte Kreationen. In diesem Jahr hat Mountain Ice-Cream schon zwölf neue Aromen im Sortiment aufgenommen. Darunter die Rahmglacen-Spezialitäten Pistache Deluxe oder Rhabarber & Ingwer sowie ein Mojito-Sorbet. Eine besondere Spezialität ist die Rahmglace mit «Arran Gold Single Malt Whisky Cream» – dem Rolls Royce unter den Whisky Creams. Das Standardsortiment umfasst derzeit 33 Aromen, dieses wird jeweils saisonal ergänzt. Die restlichen über 100 Aromen werden auf Bestellung ab 12 Litern produziert.

Während sein Bruder Elias Kneubühler der «Kopf» der neuen Firma ist – versiert in Bezug auf Technik und Administration – steuert Michael Kneubühler sein Fachwissen für die Kreation von neuen Aromen bei. Im Teamwork wurden die

neuen Sorten kreiert, mit dem Ziel, auch mit neuen gewagten Kreationen neue Wege zu gehen und Trends zu setzen. «Qualität und Natürlichkeit sowie authentische Zutaten stehen im Zentrum unserer Produkteentwicklung», so Elias Kneubühler.

Für die Region und die Landwirtschaft

«Wir wollen ein Produkt als Botschafter für die Region Gstaad Saanenland herstellen. Insofern möchten wir einen Beitrag für die Landwirtschaft und die Tourismusdestination Gstaad Saanenland leisten», betont Michael Kneubühler und ergänzt: «Nicht zuletzt ist für uns die Bergmilch ein wichtiger Bestandteil, uns von den grossen Mitbewerbern abzuheben und ein einzigartiges Produkt aus der Region herzustellen.»

ANITA MOSER

www.mountainicecream.ch



Foto: Anita Moser

Setzen auf Eis: Beat Locher und Elias Kneubühler.

Molkereien Gstaad/Saanen

Glacproduktion in Saanen läuft weiter

Auch nach dem Weggang von Beat Locher werden die Saanen Premium Glace sowie Joghurt weiterhin in der Molkerei Saanen produziert, wie Hans-Ruedi Steiner, Präsident der Milchgenossenschaft Gstaad, unter deren Führung die Molkereien Gstaad und Saanen betrieben werden, auf Anfrage informiert. «Wir akzeptieren den Markt und stellen uns der Herausforderung», betont Steiner. Man sei froh, so Steiner, dass viele Hotels der Saaner Glace die Treue halten.

«Reto Siegrist, Käser und Mitarbeiter der Molkerei Gstaad, produziert in der Molkerei Saanen zurzeit die 20 gängigsten Eis-sorten», so Steiner weiter. Auf kommenden Herbst habe man einen Glacefachmann, der sich auf die Glaceherstellung spezialisiert habe, angestellt. «Er wird auf die Wintersaison hin ein erweitertes Sortiment anbieten», so Steiner. Vertrieben wird die Saanen-Glace ausschliesslich im Saanenland – erhältlich ist sie in den meisten Molkereien und Läden. ANITA MOSER