

## Kühler Genuss aus den Bergen

Aktualisiert am 15.05.2010

**Blutorangen-Jägermeister, Gänseleber und Chili-Ananas. Dies sind nur 3 von über 140 Glacesorten von Beat Locher. Seit kurzem hat er sich mit Mountain Ice-Cream, der artisanalen Glace aus Bergmilch,**

selbstständig gemacht.

Längere Zeit arbeitete Beat Locher als Molkerist. Nun hat er seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und gründete die Mountain Ice-Cream AG. Zusammen mit Elias Kneubühler, der als CEO amtiert, sowie Michael Kneubühler und Patric Lutz von Pernet Comestibles kreiert Glacespezialist Locher eine Glace, die sich von anderen unterscheiden soll. «Ich will ein ehrliches Produkt auf den Markt bringen, in welchem sich die Konsumenten wiederfinden können und in welcher die Werte der Region zum Tragen kommen», sagt Beat Locher. Die Firma hat ihren Sitz in Saanen, produziert wird in Zweisimmen. **Besondere Kreation** Nebst Schokolade, Vanille und Erdbeere findet man unter den Kreationen von Beat Locher Einzigartiges: so beispielsweise Löwenzahn-Balsamico, Ingwer-Honig und Meerrettich-Enzian. «Gänseleberglace ist eine wunderbare Möglichkeit, eine exklusive Vorspeise zu kreieren», erklärt Michael Kneubühler. Er unterstützt den Glaceexperten mit seinem Wissen in der Nahrungsmittelwissenschaft. Beat Locher wird des Tüftelns und Ausprobierens nie müde und hat in diesem Jahr bereits 12 neue Aromen gefunden. «Natürlich gibt es auch Versuche, die nicht fruchten», sagt der Experte. Einzelne Kunden würden auch mit einer Idee auf ihn zukommen, welche er dann umzusetzen versuche. Einige davon wurden danach auch ins Sortiment aufgenommen. **Das Geheimnis** Die Aromen sind speziell. Was seine Glacen jedoch von anderen unterscheidet, sei die Bergmilch. «Wir verwenden ausschliesslich Milch aus der Bergregion», sagt Beat Locher. «So kann ein einzigartiges Produkt aus der Region entstehen», ergänzt Michael Kneubühler. Dass dies auch die Bauern mit ihrer Bauernglace machen würden, streitet er nicht ab. «Unsere Glace wird jedoch professioneller und in anderen Mengen hergestellt.» Doch die Herstellung in Zweisimmen unterscheidet sich auch von den industriellen Produkten. Für die Mountain Ice-Cream werden ausschliesslich natürliche Zutaten verwendet, die – wenn irgendwie möglich – in der Schweiz angebaut wurden. «Bei Kaffee ist dies natürlich schwierig. Wir achten aber darauf, dass die Bohnen in der Schweiz verarbeitet werden», erklärt Beat Locher. **Grosses Denken** Bis anhin werden die Glacen in die ganze Schweiz geliefert. «Die Grenzen stehen uns offen», sagt Michael Kneubühler und meint damit sowohl die Grenzen zum Ausland für die Belieferung wie auch einen möglichen Ausbau der Produktionsstätte in Zweisimmen. Beat Locher produziert momentan zusammen mit einer einzigen Mitarbeiterin sowohl Daueraufträge wie auch Sonderbestellungen. Nebst den 33 gängigen Aromen in kleinen Dosierungen produzieren sie auf Auftrag die speziellen Sorten ab einer Mindestbestellung von 12 Litern. «Wir hatten noch nie Glace am Lager, die über das Haltbarkeitsdatum hinauslief», sagt Michael Kneubühler. Luzia Kunz • [www.mountainicecream.ch](http://www.mountainicecream.ch)

>

Erstellt: 15.05.2010, 00:32 Uhr