

# Glacebär für Klasseeis

In der Glacemanufaktur von Claudio Riva verschmelzen traditionelle Rezepte mit neuen Ideen. Das Ergebnis ist ein Erlebnis für die Geschmacksnerven.

Von Dominique Simonnot

Claudio Riva hat einen hohen Anspruch. An sich und an die Zutaten, die in seine Glace kommen. Alles muss frisch sein, aus der Region und nach Möglichkeit Bio. So holt er am Morgen die frische Biomilch beim Bauernhof Schlossgut Wildegg, um sie am gleichen Tag noch zu verarbeiten. Die Eier bzw. das Eigelb bezieht er von Biopartner. Himbeeren gibt es direkt vom Strauch, wenn sie dort wachsen. Nicht früher und nicht später. Weil er nichts verschwenden möchte, macht er aus dem übrigbleibenden Eiweiss leckere Meringues, denn für die Glace benötigt man nur Eigelb. So ist auch die Sorte Marroni-Schokosplitter (74%)-Meringue entstanden. Eine der vielen Offenbarungen aus seiner Kühltruhe.

## Regionalität mit Hindernissen

«Natürlich muss ich bei der Herkunft Ausnahmen machen», erklärt Claudio Riva, der vor fünf Jahren Balu's Manufaktur gegründet hat – die mit dem Bär. «Da sind einmal die Zutaten, die aus klimatischen Gründen nicht hier wachsen, wie z.B. Kakao- oder Kaffeebohnen. Und dann gibt es qualitative und praktische Gründe. Die Aprikosen gibt es z.B. regional nicht in Bioqualität. Momentan beziehe ich gefrorene und entsteinte Bioaprikosen aus dem Ausland, dennoch bin ich immer wieder auf der Suche nach regionalen Alternativen.» Das sieht man dem sympathischen Glacemacher gerne nach, immerhin hat er einen Einmannbetrieb. Jeden Samstag und Sonntag steht Claudio Riva in seinem Produktionsraum in Ammerswil und produziert die beliebte Glace. Für den gelernten Konditor ist es mehr als nur ein Hobby, es ist eine Leidenschaft, die ihn während



Der mit dem Bär. Glacemacher Claudio Riva zeigt uns eine seiner Kreationen. Bild: dom

seiner Ausbildung zum Bäcker/Konditor gepackt hat. Dann ging alles recht schnell. Er lud Freunde ein, seine Glace zu probieren, und irgendwann überredeten sie ihn, daraus ein Geschäft zu machen. Er kaufte sich eine halb-professionelle Eismaschine und legte los. Die Maschine hat er noch, sie steht in einer Ecke mit Platz für Nostalgie. «Damals war es für mich unglaublich, schon nach 15 Minuten Glace zu haben», erinnert sich Claudio Riva. Inzwischen ist eine echte Profimaschine hinzugekommen, im Wert eines Kleinwagens. «Die macht die Glace in 3 bis 4 Minuten fertig und bietet auch sonst viel mehr Möglichkeiten.»

## Frische Vielfalt

Alle Zutaten, die in die Glace kommen, stellt er selbst aus frischen Zutaten zusammen. Keine Selbstverständlichkeit unter Glaceherstellern. Viele bedienen sich vorbereiteter Säckchen oder künstlicher Aromen. «Wobei auch der Begriff «natürliche Aromen» nicht viel aussagt», weiss der Glaceprofi. Daher kommt bei ihm frisch ausgekrazte Vanille hinein, statt Kakaopulver, echte Schokolade. Kaffeebohnen brüht er in Milch auf, um den typischen Kaffeegeschmack zu erzielen. Auch den Krokant macht er selbst, natürlich auch das Marronipüree. Und weil einige aus seiner Familie Milch-

pulver nicht vertragen, kommt das allergieverträgliche Inulin – gewonnen aus der Agave oder dem Chicorée – in die Glace. Die Grossen und Kleinen in der Familie sind damit nun glücklich. Der grösste Fan ist und bleibt aber seine Frau. Schnell wird klar, wie umsichtig und leidenschaftlich der junge, sympathische Mann seine

«Mit frischen  
Zutaten hat man  
ein ganz anderes  
Glace-Erlebnis.»

Claudio Riva

Glace plant und produziert. Und das schmeckt man. Seine Ideen für Rezepte holt er sich auf Reisen, beispielsweise in Berlin, Salzburg oder Wien. «Dort ist eigentlich immer Glacezeit, auch bis hinein in den kalten Herbst, Glace essen ist dort ein fest integrierter Bestandteil des Alltags», so Claudio Riva, der gleichzeitig von der Glacevielfalt in Berlin schwärmt. Doch in Sachen Vielfalt muss er sich nicht verstecken: Aprikose-Lavendel, Mohn, Baumnuß-Caramel-Fleur de Sel, Earl Grey, Schokolade-Mango-Whisky – um nur einige zu nennen. Auch Früchte gibt es bei ihm als Milchspeiseeis, z.B. Himbär und Heidelbär oder Brombär und Johannsbär als Sorbet. Dabei erstaunt jede Sorte auf ihre filigrane Art und macht neugierig, was sich der engagierte Glaceprofi als nächstes ausdenkt. Wir kommen gerne zum Degustieren vorbei.

[balus-manufaktur.ch](http://balus-manufaktur.ch)