

discover

Issue 84 | March 2020

GERMANY

Switzerland & Austria



MIA.

UP IN THE AIR

PLUS

MADE IN SWITZERLAND 2020
BEST OF GERMAN ARCHITECTURE
TOP LEADERSHIP & BUSINESS TRAINERS
DESIGN, TRAVEL, BUSINESS & MORE

THE MAGAZINE PROMOTING GERMANY, SWITZERLAND & AUSTRIA



Giolito - Gelato d'Italia.

A new ice age: luxurious gelato

The days are getting longer and the temperatures are rising – time to start thinking about our favourite ice cream ahead of the upcoming warm season!

TEXT: SILKE HENKELE | PHOTOS: GIOLITO AG

Founder Hans Merki recalls the beginnings of Bern-based company Giolito: “I somewhat realised that, despite its singular taste, original Italian ice cream is nowhere to be had in Switzerland. So why not act on this myself?”

Spring 2005 saw the introduction of Giolito’s yummy ice cream to the market, and the number of aficionados has been steadily growing ever since.

What makes the ice cream unique? “‘Giòlito’ is old-Italian for joy, indulgence. Both are inherent to our ice cream, its quality and taste. Giolito celebrates the original taste of its ingredients as it doesn’t contain flavour enhancers, pow-

der or additional colour. Our fruit varieties, for example, contain 50 to 70 per cent pure fruit! You won’t find that in any other ice cream. We have made quality our credo and therefore don’t compromise. Our ice cream is manufactured in a small, family-run business in northern Italy, which feels closely linked to the product. The milk, for example, is pasteurised on site, and the ingredients have to meet the highest quality and taste standards. It is, amongst other things, this pronounced care in production and the quality of ingredients that makes our ice cream truly unique.”

Next to classic flavours such as strawberry, chocolate or vanilla, Giolito offers

a wide range of some rather unusual varieties. Merki elaborates: “A lot of creativity goes into Giolito as we continue to search for new varieties and improve already existing ones. The results are sometimes exotic flavours such as green tea, litchi or grapefruit. We also cooperate with culinary masterminds who compose taste explosions exclusively for us. One of them is ‘The Witcher’, Stefan Wiesner, who has created the flavour Caffè Bianco, for Giolito.”

And what can we expect in the future? “We introduce three special flavours each spring and autumn. This April, this will be Citronella, Yogurt e Passione and Mara de Bois. We are also working on Oronero, a collection of exclusive ice cream, which will redefine the terms ‘taste’ and ‘luxury’.”

www.giolito.ch

Eine neue Eiszeit: Gelato der Extraklasse

Langsam werden die Tage wieder länger, die Temperaturen steigen. Höchste Zeit, sich mit dem Lieblingseis der kommenden warmen Jahreszeit zu beschäftigen.

Gründer Hans Merki erinnert sich an die Anfänge des Berner Unternehmens Giolito: „Ich stellte irgendwann fest, dass es in der Schweiz kein original italienisches Eis gab - obwohl gerade dieses Eis für seinen einzigartigen Geschmack bekannt ist. Warum also nicht selbst tätig werden?“

Im Frühjahr 2005 war es soweit: die ersten Sorten des leckeren Speiseeises von Giolito kamen auf den Markt. Die Zahl der begeisterten Anhänger wächst seitdem stetig.

Was macht das Eis so besonders? „Giolito ist Altitalienisch und bedeutet soviel wie Freude, Genuss. Beides drücken wir in unserem Eis, in seiner Qualität und seinem Geschmack aus. Giolito zelebriert den Originalgeschmack seiner Inhaltsstoffe, denn es kommt ohne Geschmacksverstärker, Pulver oder Farbe aus.

Unser Fruchteis beispielsweise besteht zu 50 bis 70 Prozent aus der reinen Frucht! Das findet man nirgends sonst.

Qualität ist unser Credo, und deswegen gehen wir keine Kompromisse ein. Unser Eis wird in einem kleinen norditalienischen Familienbetrieb produziert, der sehr nah am Produkt ist. Die Milch wird beispielsweise direkt vor Ort pasteurisiert, die Inhaltsstoffe müssen höchsten qualitativen und geschmacklichen Anforderungen entsprechen. Es ist unter anderem diese Sorgfalt bei der Herstellung und die Qualität der Inhaltsstoffe, die unser Eis so einzigartig macht.“

Neben so klassischen Geschmacksvarianten wie Erdbeere, Schokolade oder Vanille, bietet Giolito eine große Auswahl eher ausgefallenerer Sorten an. Merki hierzu: „Wir widmen

uns Giolito mit großer Kreativität, erforschen neue Geschmacksrichtungen und verbessern die bereits existierenden. Das Ergebnis sind eher exotische Geschmacksvarianten wie Grüner Tee, Litchi oder Grapefruit. Zudem arbeiten wir eng mit kulinarischen Ideengebern zusammen, die exklusiv für Giolito neue Geschmacksexplosionen komponieren. Darunter beispielsweise ‚Der Hexer‘ Stefan Wiesner, der exklusiv für uns die Geschmacksvariante Caffè Bianco kreiert hat.“

Was dürfen wir in der Zukunft von Giolito erwarten? „Wir stellen jedes Jahr im Frühjahr bzw. Herbst je drei Sonderkompositionen vor. Im April sind das die Sorten Citronella, Yogurt e Passione und Mara de Bois. Außerdem arbeiten wir an der exklusiven Luxuslinie Oronero, in der wir Geschmacksvarianten vorstellen, die die Begriffe ‚Geschmack‘ und ‚Luxus‘ neu definieren.“

www.giolito.ch

