

„Rubi’s ICE CREAMERY“ belebt kulinarisches Erbe der Schweiz wieder

18.07.2019 | Von belmedia Redaktion | Essen & Trinken, Gastronomie, Hotellerie, News



Der Berner Oberländer Hans Peter Rubi ist eine Art Verkörperung von Innovation: Nach ausgedehnten lebensmitteltechnischen und gastgewerblichen Lehr- und Wanderjahren, die ihn bis nach Übersee und Afrika führten, kehrte er nach Grindelwald zurück und übernahm den elterlichen Betrieb, ein kleines Hotel.

Rubi begnügte sich aber nicht damit, das Haus auf Vordermann zu bringen und auf die veränderten Touristenströme im 21. Jahrhundert vorzubereiten: Weil es in der Schweiz für einfachere Hotelbetriebe keine taugliche Hotelkategorie gab, gründete er in den 1990er Jahren gleich eine neue Hotelgruppe, die als „Swiss Budget Hotels“ gross wurde.

Nicht nur Schweizer Zuckerbäcker, sondern auch Glacemacher

Die Innovation von damals ist inzwischen Standard. Doch Rubi, der Grindelwald und die Hotellerie bald hinter sich liess, hat ein neues Innovationsfeld gefunden. Der gelernte Konditor entdeckte natürliches Speiseeis, und zwar nicht nur als Marktlücke, sondern auch als kulinarisches Erbe der Schweiz: Zur Tradition der Schweizer Zuckerbäcker, die sich ab dem 15. Jahrhundert in europäischen Städten Fuss fassten, gehörte nämlich auch das Speiseeis, ausschliesslich für die gehobene Klientel.

Zuckerbäcker namentlich aus Südbünden und dem Tessin haben einerseits in Italien eine wesentliche Rolle beim Begründen dessen gespielt, was heute als „Gelateria“ eine vermeintlich grosse italienische Tradition ist. Andererseits war es mit Carlo Gatti ein Tessiner, der im 19. Jahrhundert das Speiseeis nach England brachte und in London sehr erfolgreich für das einfache Volk etablierte.

Hans Peter Rubi knüpft mit eigenem natürlichem Speiseeis in kompromissloser Qualität an diese grosse Schweizer Tradition an: Genau vor fünf Jahren, am 25. Juli 2014, eröffnete er in der pittoresken Altstadt von Olten ein Ladengeschäft, das als „GlacéGalerie“ begann und jetzt als „Rubi’s ICE CREAMERY“ inzwischen weitem ein Begriff und auch für seine Hauslieferungen bekannt ist.

Speiseeis: skandalöses Schweizer Lebensmittelrecht

Indes stösst sich Rubi daran, dass die Schweizer Lebensmittelgesetzgebung beim Speiseeis Qualitätsansprüche vermissen lässt: „Ich finde es skandalös, dass Speiseeis als Kategorie „Glacé“ im Schweizer Lebensmittelrecht niedrigste Ansprüche stellt und so fragwürdige Komponenten wie Palmfett bei der Produktion zulässt“, klagt Rubi.

In „Rubi’s ICE CREAMERY“ halte er sich derweil an die hohen Standards der traditionellen, weitgehend vergessenen Schweizer Glacemacher, erläutert Rubi: „Ich mache und deklariere nur Milcheis, Rahmeis, Doppelrahmeis und Sorbets sowie das russische Vollrahmeis Plombir und Vegane Sorten.“

Innovativ, wie Rubi ist, will er die Renaissance der Schweizer Glacékunst aber nicht auf Olten beschränken: Sein qualitativ und kommerziell durchdachtes Konzept bietet er im Rahmen eines Franchise-Systems auch Innovatoren andernorts an. „Die Politik und die Industrie mögen eine hochwertige Glacémanufaktur zwar nicht, aber seine fachkundige Kundschaft umso mehr“, argumentiert Rubi schlagend.

Der Eiskönig aus dem Bienenotl Bilgerverlag, 2017, 326 Seiten
Lebensmittelverordnung Art. 221.4 / Art. 226

Titelbild: Innovator Hans Peter Rubi in seiner Glacémanufaktur in Olten

<https://gourmetnews.ch/rubis-ice-creamery-belebt-kulinarisches-erbe-der-schweiz-wieder/>