

«Ich gönne mir immer mal wieder eine Kugel»

Hans Peter Rubi wurde im Alter von 61 Jahren von seinem Arbeitgeber vor die Wahl gestellt: frühzeitige Pensionierung oder Entlassung. Er entschied sich für ersteres – und erfüllte sich darauf seinen Lebens Traum vom eigenen Glacé-Laden.

Interview von Ramona Thommen
Porträt von Janosch Abel

Hans Peter Rubi, Sie produzieren und verkaufen in Olten Glacé – wie kamen Sie auf diese Idee? Im Jahr 2012 musste ich meinen damaligen Arbeitgeber verlassen. Zu diesem Zeitpunkt war mir bewusst: In meinem Alter muss ich mir selbst einen Arbeitsplatz schaffen, denn die Suche nach einer neuen Stelle würde sehr schwierig, hart und zermürbend. Ich entschied mich dafür, eine lang gehegte Idee umzusetzen und die Glacé-Galerie zu eröffnen.

Die Herstellung von Glacé ist ein Handwerk, das zuerst gelernt werden muss, richtig? Als gelernter Konditor Confiseur kam ich bereits Anfang der 70er-Jahre während der Lehre in Berührung mit dem Thema. Ich ging darauf acht Jahre nach Kanada, wo ich in Calgary MacKay's Cochrane Ice Cream kennenlernte. Dort ist das die bekannteste und beste Glacémarke, die noch handwerklich hergestellt wird. Das ist echte American Hard Ice Cream, die dem früheren Schweizer Glacé ähnlich ist, welches in Konditoreien hergestellt und verkauft wurde. Beide Arten unterscheiden sich aber vom italienischen Gelato. Um das in Kanada erworbene Wissen noch zu erweitern, besuchte ich schliesslich noch das Eissachseminar von Uwe Koch an der ersten Eisschule Deutschlands.

Was ist der Unterschied zwischen amerikanischem, italienischem und schweizerischem Glacé? American Hard Ice Cream ist fester, weil es einen höheren Fettgehalt und weniger Zucker hat. Das kann so aber gar nicht in der Schweiz hergestellt werden, weil wir uns hier an das Schweizer Lebensmittelgesetz halten müssen. Schweizer Konditorenglacé ist dem amerikanischen ähnlich, allerdings gibt es hier Milchglacé, Rahmglacé und Doppelrahmglacé, das sich im jeweiligen Fettgehalt unterscheidet. Italienische Gelati sind weicher und süsser, deshalb werden sie oft geschaltet, während wir hier nur Kugeln machen.

Dieses Wissen konnten Sie sich nun zu Nutze machen. Und trotzdem brauchte es bestimmt Mut, sich damit selbstständig zu machen! Durch mei-

ne Erfahrungen in der Gastronomie konnte ich abschätzen, was an Kosten und Arbeit ungefähr auf mich zukommen würde. Trotzdem wusste ich nicht alles und holte mir Hilfe beim Innovation-Tank in Olten, ein Unternehmen, das Firmengründer unterstützt. Dort entwickelte ich das Konzept Wetterhorn-Glacé: Dafür sollte das Glacé eigentlich in meiner Heimat Grindelwald hergestellt und im Unterland verkauft werden. Das gestaltete sich aber schwieriger als gedacht, sowohl was den finanziellen Aufwand als auch die Suche nach einem Standort für die Manufaktur betraf. Deshalb entschied ich mich für einen Start in Olten.

«Wissen Sie, Glacé ist keine Süsseigkeit, das ist ein gesundes Nahrungsmittel.»

Woher stammen die aktuell von Ihnen verwendeten Produkte? Aus der Region Olten. Milchprodukte etwa beziehe ich vom Bio-Schlatthof in Wolfwil. Qualität ist mir sehr wichtig. So sind meine 30 Sorten glutenfrei, die Sorbets laktosefrei und vegan, das heisst, ich verwende Zucker ohne Knochenkohlefilter. Bei der Produktion verzichte ich auf Emulgatoren und Pflanzenfette, wie auch auf Farb- und Aromastoffe. So stelle ich im hinteren Teil meines Geschäftes richtig traditionelles Glacé nach selbstentwickelten Rezepten her.

In Olten gibt es neben Ihnen einen weiteren Glacé-Anbieter. Wie schwierig ist das Geschäft mit der Konkurrenz? Nun, es geht – und spornet mich natürlich an, selbst noch ausgefallene, bessere und interessantere Kreationen herzustellen. Der vergangene Sommer war der erste richtige für meine Glacé-Galerie, und er lief ganz gut. Lustigweise habe ich die Folgen der extremen Hit-

ze im Geschäft gespürt: Ab einer gewissen Temperatur gehen die Menschen nicht mehr so gerne raus – und verzichten auch auf ein Glacé. Ich bin gespannt, wie dieser Sommer wird.

Selbstständig ein Geschäft zu führen, heisst auch immer, viel Zeit, Arbeit und Energie zu investieren. Wie oft arbeiten Sie? Eigentlich meistens. Aber es macht mir Freude, das ist das Wichtigste. Die Öffnungszeiten richte ich nach den Kundenbedürfnissen, was lange Präsenzzeiten bedingt. Aber ich kann in der Manufaktur hinter dem Laden immer wieder an neuen Sorten herumtüteln oder andere perfektionieren.

Verraten Sie uns zum Schluss etwas: Wie viel Glacé essen Sie selbst pro Tag? (lacht) Schwierig zu sagen. Kommt ein Glacé aus der Produktion, nehme ich natürlich einen ersten Schleck. Wobei sich das Aroma ab diesem Zeitpunkt noch ändert, weil das Glacé danach bei minus 40 Grad in den Schockfroster kommt, bei minus 25 Grad gelagert wird und mit minus 14 serviert wird. Das hat einen Einfluss auf den Geschmack. Aber ich gönne mir immer mal wieder eine Kugel. Wissen Sie, Glacé ist keine Süsseigkeit, das ist ein gesundes Nahrungsmittel.

Und welche Sorte mögen Sie am meisten? Schwierig zu sagen, das ändert immer mal wieder. Momentan sind es vermutlich Haselnuss und Maple Walnut – eine traditionelle Baumnuß-Sorte aus Kanada.

Hans Peter Rubi, 64, ist Gründer der Glacé-Galerie in Olten und gelernter Konditor und Confiseur. Bereits während der Lehre wurde die Glacéherstellung zu seinem Lieblingsthema – 2014 machte er seine Leidenschaft zum Beruf. Er wohnt seit 1999 in der Region Olten, ist geschieden und ist Vater einer Tochter.

Glacé-Galerie Olten,
Klosterplatz 3 / Fröschenweid, 4600 Olten
Täglich von 11.00 bis 21.00 Uhr geöffnet,
Freitag und Samstag bis 23.00 Uhr.

