

Einmalige Chance: trocken übers Wasser gehen



Liestal, BL

Verlosung*
Eintritte

Wasserspass für die ganze Familie im Gitterlibad

Am 4. August wird im Gitterlibad in Liestal eine besondere Abkühlung geboten. Der Migros-Family-Sunday garantiert viel Action und jede Menge Spass.

Die Sommerferien stehen für viele im Zeichen des Beisammenseins und der gemeinsamen Freizeitaktivitäten. Fahrrad fahren, Wandern oder ins Kino gehen – Abwechslung kann schon mal zur heissen Herausforderung werden. Da tut Abkühlung gut. Am erstmals durchgeführten Migros-Family-Sunday am 4. August im Gitterlibad in Liestal gibts dafür jede Menge Möglichkeiten. Zusammen mit der Migros Basel bietet die Badi einen Tag voller aufregender Abenteuer für die ganze Familie. Die Wasserratten können sich auf den drei Rutschbahnen austoben, auf den Sprungbrettern ihre Fähigkeiten im Kunstspringen beweisen oder im Water Walking Ball über das Wasser gehen. Auf Schwindelfreie wartet die sechs

Meter hohe Wasserkletterwand, und wer es lieber ruhiger mag, kann sich auf dem Stand-up-Paddle probieren. Das Highlight bildet jedoch der Aquatrack, der ultimative Hindernisparcours im Wasser, und für die Kleinen gibt es eine Famigros-Hüpfburg auf dem Land. Als Stärkung können die Familien die besten Badi-Pommes im Restaurant geniessen und zum Dessert feine Crêpes bestellen. Das Gitterlibad bietet an diesem Tag einen vergünstigten Familieneintritt, pro erwachsene Person ist der Eintritt für ein Kind bis 16 Jahre gratis.

*Die Migros Basel verlost 5 Familieneintritte (maximal 5 Personen pro Eintritt). Teilnahme: Mail mit Codewort «Gitterli» und Adresse an verlosung@migrosbasel.ch

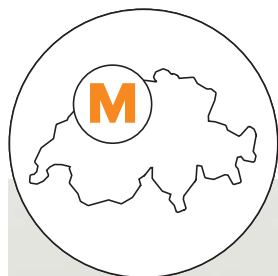
Schwingfest

In Pratteln wird geschwungen

Am 17. August verwandelt sich der Reitplatz Erli in Pratteln zum Schauplatz des 108. Basellandschaftlichen Kantonal-Schwingfests. Gefeiert wird dabei auch das 75-jährige Bestehen des Schwingklubs Pratteln, der am Fest die Gastgeberrolle übernimmt. Erwartet werden 120 Schwinger, die im Zweikampf ihre Kräfte messen und den mehreren Tausend Zuschauern und Zuschauerinnen spannende Unterhaltung bieten. Zu Gast sein werden der Schwingklub Entlebuch und der freiburgische Schwingklub Kerzers mit ihren «bösen Buben». Das traditionelle Event im Baselbiet lässt nicht nur Schwingerherzen höher schlagen, das Festprogramm bietet für jeden etwas. Am Abend kann bei Philipp Kanjo und Band sogar noch das Tanzbein geschwungen werden.

*Die Migros Basel verlost 10 x 2 Eintritte. Teilnahme: Mail mit Codewort «Pratteln» und Adresse an verlosung@migrosbasel.ch





Migros Basel

Kein Zolli-Besuch
ohne Zolli-Cornet



Münchenstein

Parade der Glacesorten (v.l.):
Vanille, Chocolat, Erdbeer, Himbeer,
Espresso und Kokosnuss

Jedes Cornet ein Unikat

70 Jahre Zolli-Cornet – die Kult-Glace von Gelati Gasparini weckt über Generationen hinweg Erinnerungen. Hinter dem Klassiker, den es auch in den Filialen der Migros Basel gibt, steckt pures Handwerk.

Text und Bilder: Luzia Schmid

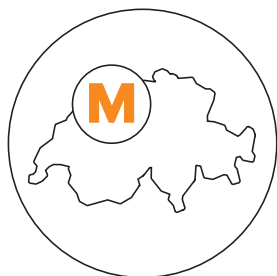
Die Zolli-Cornets von Gelati Gasparini gibt es in den Sorten Vanille, Erdbeere, Chocolat, Himbeere, Espresso und Kokosnuss. Und keins sieht aus wie das andere. Die wenigsten wissen nämlich, dass dieser Glaceklassiker in Münchenstein in purer Handarbeit entsteht. In der Manufaktur sind wahre Profis am Werk. Zwei Fachangestellte füllen den zuvor zubereiteten Glacemix von Hand in die mit Schokolade ausgekleideten Cornet-Waffeln. Die Glacemasse fließt ohne Unterbruch und Dosierung durch den Schlauch.

Die Arbeit braucht sehr viel Konzentration und Augenmass. «Durch eine spezielle Handbewegung entsteht das unverkennbare Spitzli», sagt Alisa Albiez, Verantwortliche für Qualitätssicherung und Entwicklung bei Gelati Gasparini. Die Mitarbei-

tenden wissen genau, wie viel Masse sie in die Waffel füllen müssen, damit am Schluss alle Cornets gleich schwer sind. Etwa alle 20 Minuten wechseln sie sich ab.

Nach dem Füllen werden die Glacen bei minus 35 Grad ausgehärtet und so für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Wiederum in geübter Handarbeit tunken die Mitarbeitenden im nächsten Raum die Cornet-Köpfe in flüssige, warme Schokoladenkuvertüre. Bis zu sechs Cornets halten sie dabei zwischen den Fingern jeder Hand, damit die Schokolade abtropfen und trocknen kann - ohne dass sich die Köpfe dabei berühren.

Nach einer erneuten Kühlung werden die Glacen in einem letzten Schritt wiederum von flinken Händen sorgfältig in die charakteristischen farbigen



Folien gewickelt. In den Filialen der Migros Basel gibt es die Sorten Vanille, Erdbeer, Chocolat und Himbeer des Zolli-Cornets.

Begleitete Arbeitsplätze

Der weitgehende Verzicht auf Maschinen bei der Cornet-Produktion hat seinen Grund. «Die Glace ist eigentlich Mittel zum Zweck», sagt Marc Schaller, Leiter von Gelati Gasparini. Die Firma gehört seit 2002 der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw) und verfolgt in erster Linie einen sozialen Auftrag. Sie bietet Menschen mit psychischer Beeinträchtigung eine sinnvolle Arbeit und macht sie - wo möglich - wieder fit für den ersten Arbeitsmarkt.

Aktuell profitieren zwölf Mitarbeitende von einem begleiteten Arbeits- und Ausbildungsplatz. Betreut werden sie von 24 Fachangestellten, die neben dem fachlichen Knowhow auch Einfühlungsvermögen brauchen. Es wird immer sorgfältig abgewogen, welche Klienten welche Arbeiten ausführen. «Bei der Cornet-Produktion sind es sehr viele Arbeitsschritte, da können wir ihnen viel Abwechslung bieten», sagt Schaller.

Neu auch vegane Sorbets

Zwischen Anfang Februar und Ende August werden in Münchenstein mittlerweile über eine Million Zolli-Cornets gefertigt. Ebenso viele rechteckige Glacestängel - immer aus zwei verschiedenen Aromen - verlassen die Manufaktur jährlich. Sie werden mit einer über 70 Jahre alten, modifizierten Buttermördeli-Maschine produziert und in Alufolie eingepackt. Seit dieser Saison gibts in den Filialen der Migros Basel neben Bananen-Chocolat, Vanille-Himbeer, Caramel-Fior di Latte und weiteren Klassikern auch vegane Sorbets wie Mango-Passion- und Pepita-Grapefruit-Stängel.

Die Erfolgsgeschichte von Gelati Gasparini begann 1952 in



Die Glacemasse wird in die mit Schokolade ausgekleideten Waffeln gefüllt. Diese Arbeit erfordert sehr viel Konzentration und Augenmass.



Beim Trocknen der Kuvertüre halten die Mitarbeitenden bis zu sechs Cornets in einer Hand.

«Durch eine spezielle Handbewegung entsteht das unverkennbare Spitzli.»

Alisa Albiez,
Verantwortliche für Qualitätssicherung und Entwicklung bei Gelati Gasparini

Basel mit der Gründung von Glace Müller. Zwei Jahre später bat der Zoo Basel die Firma, für ihn ein eigenes Cornet zu entwickeln. Das Zolli-Cornet war geboren und wurde rasch zu einem grossen Renner. Noch heute verbinden Generationen diese Glace - die es lange Zeit nur in der Sorte Vanille gab - mit Kindheitserinnerungen. 1960 startete Glace Müller mit der Produktion eines weiteren unverkennbaren Klassikers, dem Bananen-Chocolat-Stängel.

Soziale Zielsetzung

Nach dem überraschenden Tod von Fritz Müller übernahm die Familie Gasparini in den Achtzigerjahren das Glacegeschäft. Das nötige Know-how holte sich Mario Gasparini damals bei zwei Käsern aus dem Freiburgischen. Mit der gew übernahm 2002 ein Basler Verein mit sozialer Zielsetzung die Glacemanufaktur. «Es war ihm wichtig, dass Gelati Gasparini eine Manufaktur bleibt und nicht von einem grossen Industrieglacehersteller geschluckt wird», sagt der heutige Leiter Marc Schaller.

In der Migros Basel erhältlich:

Zolli-Cornet:
Vanille, Chocolat, Erdbeer, Himbeer
Stängel:
Bananen-Chocolat, Vanille-Himbeer, Stracciatella, Pepita

Becher:
Eiscafé, Haselnuss-Pistache und Rahmtäfel
Multipack-Stängel:
Bananen-Chocolat, Vanille-Himbeer und Waldjoghurt

480-ml-Becher «Aus der Region»: Baselbieter Chirsijoghurt, Rahmtäfel, Vanille, Chocolat, Erdbeer, Café Croquant

So entsteht das Baselbieter Chirsijoghurt-Glace in der Manufaktur in Münchenstein:

