



Davide und Stefania Zurzolo leben die Liebe – beruflich und privat.

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Schmid Désirée (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch

## FEUER UND FLAMME für Eis



◆ **Düdingen** Davide Zurzolo lebt seinen Traum: Gemeinsam mit seiner Familie zaubert er Tag für Tag frische Glace-Kreationen. — BARBARA ZESIGER

Sie strahlen, die Augen von Davide Zurzolo (34). Geht es um Glace, ist der gelernte Kellner in seinem Element. Stolz präsentiert er an der Seite seiner Ehefrau Stefania (29) seine Eismanufaktur in Düdingen. In seinem Betrieb arbeiten ausnahmslos Familienmitglieder. Die Leidenschaft war es, die Zurzolo vor sechs Jahren zum Schritt in die Selbstständigkeit bewegte. Mit der Überzeugung, dass Leidenschaft die Qualität eines Produktes stärkt, entschied sich der damals 28-Jährige, seinen Traum wahr zu machen: Bald entstanden die ersten Eiskreationen nach eigenem, gut behütetem Rezept.

«Ein Lager gibt es bei uns nicht» Die «Schweizer Glace mit italienischer Tradition» fand rasch ihre Liebhaber. Unter dem Label «Tutto Amore» – alles Liebe – stellt der Familienbetrieb heute über 500 Eissorten her. Dabei entstehen immer wieder neue Glace-Kreationen. Frische ist dabei das oberste Gebot: «Die Zutaten werden angeliefert, verarbeitet und das Eis gleich danach an den Auftraggeber geliefert», so Zurzolo. «Ein Lager gibt es bei uns nicht.» Denn richtig gutes Eis kann man nur aus frischen, natürlichen Zutaten zubereiten, so lautet seine Maxime. So stammen etwa die

Früchte, wenn immer möglich, aus Schweizer Produktion. Die Milch liefert eine Käserei aus dem Dorf. Auf künstliche Zusatzstoffe wird komplett verzichtet. Daraus folgt, dass sich jede einzelne Portion einer Glace-Sorte farblich unterscheidet. «Darauf haben wir keinen Einfluss», so Zurzolo. «Das entscheidet die Frucht selbst.» Zwei entscheidende Zutaten stammen jedoch ganz klar von Familie Zurzolo: viel Leidenschaft und Liebe. ●

### ZUM VERLIEBEN GUT

#### Regionale Glace-Kreationen von Tutto Amore

Himbeere, Kaffee und Pistache gehören zu den beliebtesten Glace-Sorten von «Tutto Amore». Diese und weitere neun Eissorten sind ab Fr. 3.40 in ausgewählten Berner und Freiburger Coop-Verkaufsstellen erhältlich. Neu im Sortiment findet man auch erstmals Wasserglace von Tutto Amore mit frischen Früchten in den Geschmacksrichtungen Himbeere und Limone.



Fotos: Nicole Philipp, Tobias Gerber, zvg

### AKTUELL

#### Ziegenkäse aus dem Naturpark Diemtigtal



Ueli Zaugg (62) lässt seinen Blick über das Diemtigtal schweifen. «Seit der Gründung der Alpkäserei Kiley im Jahr 2006 arbeite und wohne ich auf der Alp», berichtet der Käser. Um ihn herum hat sich eine Schar weisser Ziegen versammelt. «Alleine bin ich hier oben nie», erzählt der Oberländer und schmunzelt, während ein besonders zutrauliches Tier sein Hosenbein anknabbert. «Abgesehen von meinen Hosen fressen die Ziegen hier oben, auf über 1400 Metern, nur die saftigsten Gräser und Kräuter.»

#### Anders, aber besser

Aus der hochwertigen Ziegen-Alpmilch stellt Zaugg in seinem Ein-Mann-Betrieb den Diemtigtaler Bio-Ziegenkäse her. «Dieser Weichkäse wird weniger erhitzt und kühler gelagert als klassischer Hartkäse», erklärt der Oberländer. «Mit seinem milden und leicht säuerlichen Geschmack eignet er sich besonders zu einem leichten Rotwein oder als Salat-Komponente», schwärmt Zaugg, während das «Geissli» von seinen Hosen ablässt und sich wieder dem Gras zuwendet.

#### Bei Coop erhältlich

Neben dem Diemtigtaler Bio-Ziegenkäse kommt die Coop-Kundschaft das ganze Jahr über in den Genuss des Diemtigtaler Alpkäses. Noch bis Ende Sommer sind zudem die Diemtigtaler Alpmilch sowie die Alpbutter in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen erhältlich.

