

BZ BERNER ZEITUNG

BERN

Neue Gelateria im Monbijou

Bern Nicht nur die Gelateria di Berna ist auf Expansionskurs: Auch Konkurrentin La Golosa eröffnet im Monbijou nun eine zweite Filiale.



Noch diesen Sommer expandiert La Golosa ins Monbijouquartier: Im Lokal des ehemaligen Teeladens gegenüber der «Titanic» werden schon bald Gelati verkauft. Bild: zvg/La Golosa

La Golosa ist kein unbekannter Name in Bern: In der Altstadt verkauft die Gelateria – deren Name sich ungefähr mit «Schleckmaul» übersetzen lässt – Gelati. Als Verkaufsargument werden die natürlichen Produktionsmittel in den Vordergrund gerückt, also Glace ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

«Dieses Angebot kommt gut an», stellt Geschäftsführer Domenico Di Gregorio fest. Sogar so gut, dass die GmbH nun expandiert: Noch diesen Sommer soll im Monbijouquartier eine zweite Filiale eröffnet werden. Dies verkündet ein Plakat, das im Schaufenster des ehemaligen Teeladens gegenüber dem mächtigen Verwaltungsgebäude Titanic hängt.

Italianità in jeder Hinsicht

29.05.2017

Artikel zum Thema

Neue Gelateria in Bern



Bern Seit Dienstag hat die Gelateria di Berna eine neue Konkurrentin: Die Eiswerkstatt im alten Tramdepot bietet 22 verschiedene, hausgemachte Eissorten an. [Mehr...](#)

Sheila Matti. 02.05.2017

Eintopf in der Gelateria

Am Donnerstag eröffnet in der Gelateria di Berna an der Berner Scheibenstrasse für drei Monate ein Pop-up-Bistro. Im Angebot sind Eintopf, Kaffee, feines Gebäck und mehr. [Mehr...](#)

30.11.2016

Gelateria di Berna: So sieht die Breitsch-Filiale aus

Bern Auch das Berner Breitenrain Quartier hat nun seine Gelateria: An der Scheibenstrasse 18 hat das Familienunternehmen Amrein ihre dritte Gelateria di Berna eröffnet. [Mehr...](#)

Zur Gelati-Herstellung hat Di Gregorio eine traditionelle Ausbildung in Italien absolviert: «Unsere Gelati sind also wie die in Italien – nur besser, da wir hochwertigere Milchprodukte verwenden als die Italiener.»

Von Tanja Kammermann 07.08.2014

Letztere griffen oftmals zu Milchpulver, während das Team um Di Gregorio Frischmilch aus dem Emmental einsetze. Gleichzeitig produziert die Gelateria vegane Glacesorten, auch mit Sojamilch hergestellte Cornets sind erhältlich. Diese Produkte sollen nebst traditionellen Gelati und Frappés auch im Monbijou angeboten werden.

Italianità herrscht jedoch nicht nur im Angebot der Gelateria, sondern auch in der Weise, wie die Eröffnung der zweiten Filiale angegangen wird: Obwohl die Baupublikation im Anzeiger und die Zustimmung des Regierungsstatthalters noch ausstehend sind, hat das «La Golosa»-Team schon mit den Bauarbeiten im Monbijou begonnen.

Vom früheren Teeladen wurde nur der Rohbau übernommen, Elektroinstallation, sanitäre Anlagen sowie Plättli und Decken wurden erneuert. «Nun hoffen und beten wir, dass es keine Einsprachen geben wird – die Sommersaison ist ohnehin zu kurz», meint Di Gregorio dazu. Sonst müsste man zurückbauen. Dieses Risiko müsse man aber in Kauf nehmen, so Di Gregorio, andernfalls würden sich die Bauarbeiten ewig hinziehen. (akn)

Erstellt: 29.05.2017, 08:22 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein