

Weil's von hier besonders gut ist.



**HANSPETER AMSLER,
SÖHRENHOF,
BÖZEN**



Fricktaler Erdbeer Rhabarber Glace,
125 ml (100 ml = 3.16)
3.95



Fricktaler Jogurt Aprikose Glace,
125 ml (100 ml = 3.16)
3.95



Fricktaler Schoko Birne Glace,
125 ml (100 ml = 3.16)
3.95



Fricktaler Jogurt Kirsche Glace,
125 ml (100 ml = 3.16)
3.95



Fricktaler Erdbeer Rhabarber Glace,
460 ml (100 ml = 1.87)
8.60



Fricktaler Jogurt Kirsche Glace,
460 ml (100 ml = 1.87)
8.60

Erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten. Solange Vorrat.





Inmitten blühender Kirschbäume auf dem Söhrenhof: Hanspeter Amsler und seine feinen «Fricktaler Glacen».

Die perfekte Kombination

Mit der «Fricktaler Glace» hat der gelernte Koch und Landwirt Hanspeter Amsler ein Produkt entwickelt, mit dem er die Arbeit in der Küche mit der Landwirtschaft verbinden und die Produkte vom eigenen Hof weiterverarbeiten kann.

TEXT UND FOTO FABIO BARANZINI

Hanspeter Amsler (29) ist auf dem Söhrenhof in Bözen aufgewachsen. Dass er dereinst den Hof seiner Eltern übernehmen würde, war eigentlich nicht sein Plan. Er absolvierte eine Ausbildung zum Koch. Ein Beruf, der ihm gut gefällt. Allerdings mit einem Haken: «Immer drinnen zu arbeiten, ist nichts für mich», sagt er.

Und so zog es ihn doch zurück auf den Söhrenhof, wo er seit mittlerweile acht Jahren arbeitet und die Glaceproduktion leitet. Amsler, der die Ausbildung zum Landwirt und die Meister-

prüfung abgeschlossen hat, hat die Arbeit in der Küche aber nicht ganz an den Nagel gehängt. «Als ich zurückkam, habe ich nach einer Möglichkeit gesucht, wie ich das Kochen beibehalten und zugleich Produkte von unserem Hof weiterverarbeiten kann», erklärt Hanspeter Amsler.

Ein halbes Jahr getüftelt

Schnell war klar, dass er die Milch weiterverarbeiten will. Aber nicht zu Käse. «Das ist nicht meins», sagt er lachend. Sein Interesse gilt dem Jogurt und der

Glace. «In der Kochausbildung habe ich die Herstellung von Glace und Jogurt gestreift und wusste daher, dass ich das spannend finde. Also habe ich einen Zusatzkurs absolviert, um die Grundkenntnisse der Glaceproduktion zu erlernen.»

Und dann gings ans Ausprobieren. Etwa ein halbes Jahr lang tüftelte Hanspeter Amsler an der richtigen Rezeptur. Die Hauptherausforderung: Nicht nur der Geschmack muss stimmen, sondern auch die Haltbarkeit und die Konsistenz. «Die Glace muss cremig und luftig sein. Das ist schwierig zu erreichen, wenn man wie wir auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet», erklärt Amsler.

Tausende Liter Glace pro Jahr

2015 war die erste Sorte «Fricktaler Glace» vom Söhrenhof mit Erdbeergeschmack verkaufsbereit. Danach begann Hanspeter Amsler Schritt für Schritt das Obst vom Söhrenhof – Kirschen, Aprikosen, Nektarinen und Zwetschgen – zu verarbeiten. Parallel dazu entwickelte er auf Jogurtbasis auch verschiedene Jogurtglacen.

25 Sorten umfasst das Sortiment inzwischen, welche in verschiedene Gebindegrößen abgefüllt werden. «Dafür arbeiten wir zu dritt jeweils drei Tage pro Woche», sagt Hanspeter Amsler. Die restlichen Tage ist der 29-Jährige als Landwirt auf dem Hof aktiv und kümmert sich um die Obstbäume, das Gemüse und die Tiere. So kann er die Arbeit draussen mit der Arbeit in der Küche verbinden. ●

Die feinen «Fricktaler Glacen» finden Sie in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region (siehe Inserat Seite 48).