

Für ihre Glace steht ganz Zürich Schlange

Aus für den Eisvogel Zu Beginn wollte niemand Tine Giacobbo und Katharina Sinniger ein Lädli geben, heute gehören ihre Glaces zu den besten der Stadt. Nach einem Jahrzehnt hören sie auf. Ein Rückblick.

Amélie Perrinjaquet

Noch ist alles wie immer. Tine Giacobbo kocht in der Zentrale für Gutes im Kreis 5 Rhabarber ein, dessen süss-säuerlicher Duft im ganzen Lädli hängt. Daraus macht die erfahrene Köchin die Glace, die zu den besten der Stadt zählt. Hinter dem Tresen und zwischen Retroschildern verkauft Katharina Sinniger die täglich wechselnden Sorten. Doch Anfang Oktober ist damit Schluss.

Als die Betreiberinnen vor zehn Jahren das Kultrestaurant Alpenrose übergaben, suchten sie einen neuen Ort, um die Zentrale für Gutes zu eröffnen. Damals waren sie kurz vor der Pensionierung und wollten aus Neugier ein Quartierlädli führen, in dem es Feinkostwaren und Hausgemachtes wie Glaces geben sollte. Doch die Suche entpuppte sich als schwierig: «Uns wollte niemand einen Laden geben. Die Vermieter meinten, es würde sich für sie nicht lohnen, da wir zu alt seien», so Giacobbo.

Wartezeiten bis zu einer halben Stunde

An der Ottostrasse gab es von Beginn an Glace, zwischendurch boten sie auch Suppen an. Diese waren jedoch so beliebt, dass der Aufwand für die beiden zu gross



Katharina Sinniger (links) und Tine Giacobbo machten die Zentrale für Gutes zehn Jahre lang zum Quartiertreffpunkt. Foto: Patrick Gutenberg

sonst immer in der Küche, plötzlich verkaufte ich selber. An den Abenden war ich völlig fertig!» Später löste sie Sinniger ab, seither sind die Rollen klar verteilt.

Der Eisvogel geht in die letzte Runde

Grund für die Schliessung ist der endende Mietvertrag. Dass sie diesen nicht verlängern, begründet Sinniger so: «Wir sind auf unserem Peak. Und man soll ja bekanntlich dann aufhören, wenn es am schönsten ist.» Zudem sind beide über 70 Jahre alt. Die Neugierigkeit sprach sich im Quartier schnell herum, der Verlust wird gross sein. So meinte eine Kundin zu Sinniger: «Ich finde das so schade. Mein Kind wird nie wissen, wie gut eure Glace ist.»

Das Geheimnis der Glaces ist simpel: Die Zutaten sind möglichst frisch, regional und saisonal. Tine Giacobbo hält jede Frucht, jedes Gemüse, jedes Kraut oder Gewürz in den Händen, bevor sie es weiterverarbeitet. Dafür bedient sie sich an

«Man soll ja bekanntlich dann aufhören, wenn es am schönsten ist.»

Katharina Sinniger

öffentlichen Fruchtbäumen der Stadt, lässt sich aus der Nachbarschaft beliefen oder probiert sich durch die besten Erdbeeren der Region.

«Vor Corona brachten uns viele Johannisbeeren, Quitten oder Kirschen aus ihren Gärten mit, die ich weiterverarbeitete.» Nach der Pandemie gaben viele ihren Schrebergarten auf, die Betreiberinnen erhalten aber noch immer Lieferungen von Basilikum, Minze oder Rosmarin aus dem Quartier.

Täglich stehen sechs verschiedene Sorten in der Vitrine. Einerseits kann und möchte Giacobbo in der kleinen Küche nicht mehr produzieren, gleichzeitig gefällt ihr diese Abwechslung. «Schokolade haben wir immer – für die Kinder. Aber immer in einer anderen Variante.» Die Sorte befindet sich stets am selben Ort, die Kleinen wissen genau, auf welchen grauen Topf sie zeigen müssen.

Was es zum Schleckern gibt, entscheiden die zwei während ihrer Winterreisen. Dafür führen sie in den letzten Jahren durch Europa, um die besten Zutaten zu finden. Marseille, das nahe an Afrika liegt, besuchten sie vergangenen Winter für Kardamom, Belgien für die Schokolade. Die eingekauften Zutaten geben nicht nur das Thema der Saison vor, sondern stehen auch im Lädli zum Verkauf. Dieses Jahr läuft der Eisvogel unter dem Motto «Die letzte Runde».

Dass der Laden zum Quartiertreffpunkt wird, war von An-

fang an der Wunsch der Frauen. In den ersten Jahren unterhielten sich die Leute noch vor der Tür, später entdeckten sie das Mäuerchen auf der anderen Strassenseite. Eltern wissen, dass die Kinder nicht ohne Glace weiterlaufen, wenn sie am Lädli vorbeikommen. «Manche Eltern machen dann extra einen Umweg», so Sinniger.

Sie sahen das Quartier aufwachsen

Während ihrer Arbeit schauen sie dem Quartier beim Aufwachsen zu. Wenn in einem Jahr eine schwangere Frau eine Glace bestellte, war es wenige Jahre später das Kind selbst, das mit einem Fünfliber vor der Theke stand. «Aus Kleinkindersicht ist die graue Box eine Katastrophe. Statt aufgehäufter, farbiger Berge sehen sie nur eine Wand mit grauen Deckeln», sagt Sinniger. Doch die Kinder probieren sich freudig durch die Sorten, die sich darunter verstecken. So entpuppte sich die Garten-

erbsenglace bei den Kleinsten als eine der beliebtesten: «Die Kombination aus süssen Erbsen mit Pfefferminz, Rahm und Milch lieben sie.»

Die Glace wird im Oktober nicht vollständig aus Zürich verschwinden. Vor drei Jahren hielten die beiden Gastronominnen alle Rezepte im Kochbuch «Eisvogel» fest. Zwar schmecken die Sorten mit einer Profimaschine anders, doch auch mit einer kleineren gelingt es. «Das Buch ist unsere Hinterlassenschaft», meint Sinniger. Was mit den Räumlichkeiten passiert, entscheidet der Vermieter. Die beiden hoffen, dass wieder jemand kommt, der «etwas fürs Quartier macht».

Eines weiss Tine Giacobbo genau: Nach 40 Jahren in der Gastronomie freut sie sich auf den Ruhestand. Auf die Frage, ob sie von heute auf morgen still sitzen könne, strahlen ihre Augen: «Ja, das kann ich, sogar sehr gut. Ich freue mich darauf», sagte sie mit einem mädchenhaften Grinsen.