

# Eine Klasse Glace aus dem Entlebuch

Eine Glace, die wir ohne schlechtes Gewissen geniessen können – das wünschen wir uns in diesen Sommertagen.



**Mit den steigenden Temperaturen können wir es kaum erwarten, ein kühles Plätzchen in der freien Natur zu finden und zu Hause oder unterwegs eine Glace zu geniessen.**

## Der Sommer ist da

Der Frühling 2023 endet zum Finale mit prächtigem Wetter und bringt uns den Sommer. Und damit die Zeit, wo wir die warmen Temperaturen nicht nur zu Hause, sondern auch in der freien Natur geniessen können.

Beispielsweise in der UNESCO Biosphäre Entlebuch, welche nicht nur ein Naturpark voller Naturschätze, sondern auch ein wahres Familienparadies ist. Auf 400 Quadratkilometern breitet sich eine mystische Welt voller Naturwunder, die es zu entdecken, zu riechen, zu fühlen, zu geniessen und zu schmecken gilt. Das Entlebuch bietet noch mehr. In kleinen, überschaubaren Betrieben wird alles, was die Natur bereithält, zu feinen Spezialitäten verarbeitet, Echt Entlebuch eben. Be-

sonders beliebt an warmen Sommertagen ist die bekannte Schintbühl-Glace.

## Jede zweite Glace wird importiert

Herr und Frau Schweizer essen pro Kopf und Jahr etwa fünf Liter Glace. Doch von den 47 Millionen Liter Speiseeis, welche im vergangenen Jahr in der Schweiz verkauft wurden, sind lediglich 22 Millionen Liter und damit knapp 47% in der Schweiz produziert worden. Durch die langen Transporte leidet nicht

nur die Frische und Qualität, sondern auch die Umwelt.

## Nachhaltig hergestellt und verpackt

Dass es anders geht, beweist die 4. Generation auf dem Hof Schintbühl im Ebnet in Entlebuch. Hier wird aus hofeigener, frischer Milch, möglichst einheimischen Zutaten und mit einem Drittel weniger Zucker Glace gemacht.

Die Milch stammt von einer der ältesten Rinderrassen der Welt. Die kleinen rotbraunen Jersey-Kühe geben eine Milch, die nicht nur besonders geschmackvoll und gut verträglich, sondern auch sehr nachhaltig ist, weil Jersey-Kühe im Vergleich rund 30% weniger Wasser benötigen und 20% weniger Treibhausgase ausstossen.

Nachhaltig hergestellte Glace benötigt auch eine umweltschonende Verpackung, hat man sich im Schintbühl gesagt. Deshalb werden die knapp 30 verschiedenen Sorten im eigenen Verarbeitungsraum in Schalen und Becher aus Frischfaserkarton abgefüllt. Diese sind zu 100% biologisch abbaubar. Das gibt ein gutes Gefühl beim Dessertgenuss.

Zu kaufen gibt's die bekannte Glace in der Zentralschweiz im Detailhandel, in Tankstellen und in der Gastronomie.

## Nachhaltig von A bis Z

Nirgends passt die Herstellung von nachhaltiger Glace

«Milch, und Früchte haben wir auch in unserer Region, und wenn wir diese gleich vor Ort verarbeiten erhalten wir nicht nur die Arbeitsplätze, sondern geben der Glace auch mehr Frische.»



**Manuela Thalmann und Martin Zemp**  
Schintbühl Glace

besser hin wie ins Entlebuch, dem ersten Schweizer Biosphären Reservat, welches gemäss dem «Periodic Review» von der UNESCO als Modell für die Welt gilt. Denn mit ihrem nachhaltigen Handeln erhalten die Entlebucher ihren Lebensraum für künftige Generationen, damit wir in der Freizeit im Entlebuch neue Energie tanken und nachhaltige Produkte wie die Schintbühl-Glace geniessen können.

**ECHT ENTLEBUCH**  
UNESCO BIOSPHÄRE

Schintbühl Glace  
Glets vom Bäuercher

# Jetzt aktuell

130 ml-Becher mit Löffel

**NEU**

900 ml-Schale

**regio-garantie** Schweiz. Natürlich.