

Mit ihrem mobilen Glacevelo «GlaSee» verkaufen die beiden Stadtnr Philippe Lymann und Mauro Thoma frische, regionale Glace direkt am Walensee.

Sina Broder

Walenstadt.– «Für mich ist Glace ein Symbol für meine Kindheit und Sommer», erzählt Philippe Lymann, Mitgründer von «GlaSee». Vor nicht allzu langer Zeit haben er und sein guter Kollege Mauro Thoma einen gemütlichen Nachmittag am See verbracht und die Lust auf eine süsse Erfrischung hat sie gepackt. «Eine feine Glace hat gefehlt und das gehört doch einfach dazu», so Thoma. Damit wurde die Idee zu «GlaSee» geboren.

Einen Sommer später wurde das Projekt umgesetzt. Täglich bei gutem Wetter zwischen 14.30 und 19 Uhr wandern wechselnd sechs Sorten über die Ladentheke des Glacevelos, welches in der Umgebung des Beachvolleyballfelds am Walensee steht.

Wert auf Qualität gelegt

Die Gründer möchten einen Mehrwert für Walenstadt schaffen. Lymann hatte schon länger den Traum, ein gastronomisches Projekt in seiner Heimat zu realisieren. Als er Thoma davon erzählte, war dieser sofort überzeugt. Mit seinem juristischen Fachwissen ergänzt er die gastronomische Perspektive ideal. Beide sind grosse Glacieliebhaber und somit war von Anfang an klar, dass die Qualität des Produkts im Zentrum stehen muss. Auf der Suche nach einem lokalen Hersteller sind sie auf

«Sepp's Glace» vom Rorschacherberg gestossen. Dieser setzt auf regionale Zutaten und wechselt seine Sorten entsprechend der Saison. Die Milch wird beispielsweise direkt vom Nachbarn bezogen.

Ein Besuch konnte die beiden direkt überzeugen. «Eigentlich bin ich nicht der grösste Bananen-Fan, doch Sepp's Bananen-Glace hat mich begeistert. Die Produkte schmecken rein und natürlich», so Lymann. «In der Bananenglace, wie auch in allen anderen, sind echte Bananen drin und keine künstli-

chen Aroma- und Farbstoffe» ergänzt Thoma. Aktuell bezieht «GlaSee» zwölf verschiedene Sorten, jeweils sechs davon finden Platz im Velo. Klassische Geschmäcker wie Vanille, Schoggi, Himbeere und der Bestseller Mango-Passionsfrucht sind immer vertreten. Andere Sorten wie Kaffee, Pistazie, Joghurt oder speziellere wie 'Rahmtäfel' oder 'Schorle' wechseln ständig.

«GlaSee» begeistert

Die Reaktionen sind überwältigend. «Ich habe selten so ein schnelles Feed-

back von Kunden erhalten», erzählt Lymann. Er sei überrascht, wie oft sich die Besucherinnen und Besucher umdrehen und positive Rückmeldungen geben und das bereits beim ersten «Schleck». Sogar einen kleinen Stammkundenkreis konnten sich die beiden Stadtnr aufbauen.

Doch das Geschäft lebt von Laufkundschaft und bei schlechtem Wetter bleibt diese meist aus. Zwar ist das Glacevelo der Witterung ausgesetzt, doch die Stadtnr reagieren flexibel und optimieren alle beeinflussbaren Bereiche kontinuierlich.

In Zukunft wird der Fokus weiterhin auf dem Stand am Walensee liegen. Zusätzlich wünschen sich Thoma und Lymann den Mehrwert auszuweiten, noch mehr Glacefans zu erreichen und in Richtung Events zu gehen. Durch die Mobilität des Velos könnten Gäste von Hochzeiten, Festen und andere Veranstaltungen die Glace probieren. Wie zum Beispiel beim Cup-Spiel des FC Walenstadt gegen den FC St.Gallen am Samstag, 16. August, wo Thoma und Lymann mit gleich zwei Wagen dabei sein werden.

www.glasee.ch



Neues Sommerhighlight in Walenstadt am Walensee: «GlaSee» sorgt für eine regionale, natürliche Erfrischung.

Pressebild

* Sina Broder (22) aus Trübbach absolviert auf der Redaktion «Sarganserländer» ein mehrwöchiges Praktikum, in dessen Rahmen dieser Text entstand.