



Algenglace begeistert in der Badi von Flaach ZH *Rhein am Stiel*



Ihnen schmeckt die Glace: Restaurant-Leiterin Sonia Gmür und Dieks Oudelaar.

Seit Tagen sorgt sie für Gesprächsstoff in der Badi in Flaach ZH: die Zürcher Rhein Glace. Blick will es genau wissen – und wagt den Test: Beim Auspacken wehrt sich die eiskalte Versuchung erst noch gegen das Probeschlecken.

Doch als der Stängel endlich den Weg aus der Verpackung gefunden hat, schimmert eine petrolgrüne Wasserglace am Stiel im Sonnenlicht.

Die Farbe erinnert auf den ersten Blick an die Farbe des Rheinwassers. Das wirkt zunächst etwas abschreckend. **Nach dem ersten vorsichtigen Schlecken ist die Wasserglace allerdings in wenigen Minuten verputzt.** Der leicht süssliche Geschmack im Abgang verleiht der Glace einen angenehm erfrischenden Geschmack. Blick-Test bestanden.

Seit dem 10. Juli gibt es die Glace exklusiv im Restaurant Stäubis und im Badi-Kiosk Flaach zu kaufen. Dort stösst sie

auf grossen Anklang, wie Sonja Gmür, Leiterin des Restaurants Stäubis, sagt: «Wir haben sie jetzt seit einer Woche im Verkauf, und sie kommt bei unseren Gästen sehr gut an.» Spannend zu beobachten sei dabei auch, dass sie bei Badi-Besuchern jeglicher Altersklasse gut ankomme.

Die Idee hinter der Glace stammt von der Zürcher Designfirma Somebodyelse. Projektleiterin Eliane Zihlmann sagt zur Idee: **«Wir wollten das Thema Wasser auf eine neue Art erlebbar machen.** Eine Glace ist sinnlich, direkt und zugänglich.»

Mit diesem Ansatz wurde auch das Zürcher Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft (Awel) überzeugt. Dort wurde die Idee im vergangenen Jahr im Zuge des Projekts «Hallowasser» eingereicht und mit einer Investition von bis zu 250 000 Franken gefördert. Katharina Weber, Sprecherin der Baudirektion des Kantons Zü-

rich, sagt: «Die Zürcher Rhein Glace verbindet Genuss mit Sensibilisierung und zeigt auf, wie wichtig eine intakte Umwelt für uns ist.»

Hergestellt wurde die Glace mit Wasser aus dem Grundwasserstrom des Rheins. Hinzu kommen Algen, von denen die Glace ihre knallgrüne Farbe erhält, Weide, Mädesüss, Zitronenthymian und Sanddorn. Dem Sanddorn verdankt die Glace auch ihre besondere Note.

Für diese verantwortlich ist der Schaffhauser Sternekoch Adrian Bühler (40). Auch für ihn war die Kreation der Glace eine «neue Situation», da er zuvor noch keine Glacen am Stiel hergestellt hatte.

Mit der Glace wollte er bewusst eine Verbindung von Natur und Kulinarik schaffen. Bei der Rezeptur habe er sich deshalb bewusst für Zutaten entschieden, «die in der Nähe des Wassers wachsen».

MORITZ MEISTER