



Anzeiger für das Nordquartier  
3001 Bern  
031/ 351 35 13  
www.schenkerdruck.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 16'100  
Erscheinungsweise: 24x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 9  
Fläche: 60'069 mm<sup>2</sup>



Stets guter Dinge: Daniel Mürner (l) und Carlos Cornejo, die beiden Gründer vom Luna Llena.

Bilder: ab

## GELATERIA LUNA LLENA Die Berner Bio-Glacen-Pioniere

**Der Gelateria-Restaurant-Bar-Betrieb Luna Llena an der Scheibenstrasse ist den meisten Quartierbewohnern seit Jahren ein Begriff. Die gleichnamige Bio-Glace ist mittlerweile in der ganzen Schweiz bekannt und manch einer kommt von weit her, um die Glace im dazugehörigen Restaurant zu genießen.**

Andrea Brechbühl

Tatsächlich seien bereits Leute extra nach Bern gekommen, weil sie in der Zeitung von der Glace gehört haben, welche biologisch und fair produziert wird, erzählt Carolina Henzi im Interview. Sie ist die Tochter von einem der zwei Gründer des Luna Llena und arbeitet seit langer Zeit ebenfalls für den Betrieb. Ganz zu Beginn rüstete sie Erdbeeren für die Glaceproduktion, heute ist sie zuständig für die administrativen Aufgaben. Ihr Vater, Carlos Cornejo, und ihr Götti, Daniel Mürner, hatten 1993 die Idee,

Bio-Glace zu produzieren. Von der heimischen Küche führte ihr Weg in eine Garage im Marzili, bis sie schliesslich im Lokal im Breitfeld gelandet waren.

### Ausgelagerte Glace-Produktion

Genau zwanzig Jahre ist es nun her, dass die zwei Glace-Pioniere die Gelateria Luna Llena in der ehemaligen Bäckerstube an der Scheibenstrasse eröffnet hatten. Als Cornejo und Mürner mit der Produktion von Bio-Glace begannen hatten, war vielen das Wort Bio als Gütesiegel noch kein Begriff, erinnert sich

Carolina Henzi. Die beiden hatten Freude am Tüfteln und Ausprobieren, eine riesige Glacemaschine in der alten Backstube erinnert noch an die damalige Zeit. Die Luna-Llena-Glace wurde bald über die Stadtgrenzen hinaus bekannt, so dass die Produktion ausgelagert werden musste. Mittlerweile werden 25 000 Liter Glace, welche jährlich hergestellt werden, ausserhaus von einer externen Firma nach den genauen Rezepten und Vorgaben des Luna Llena produziert.



Anzeiger für das Nordquartier  
3001 Bern  
031/ 351 35 13  
www.schenkerdruck.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 16'100  
Erscheinungsweise: 24x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 9  
Fläche: 60'069 mm<sup>2</sup>

### Glace aus Schafsmilch

Obwohl die Glace seit Beginn aus biologischen Produkten hergestellt worden war, erhielten sie erst 2002 die offizielle Bio-Zertifizierung. Vor zwei Jahren folgte das Fairtrade-Label, wodurch sich das Luna Llena nicht zu Bio, sondern gleichzeitig auch zu Rohstoffen bekannte, welche zu fairen Bedingungen angebaut wurden. Obwohl damit das Luna Llena zwei wichtige Schritte machte, führte es auch dazu, dass die Sortenvielfalt damit etwas kleiner wurde. Speziellere Sorten wie beispielsweise die Rumglace mussten weichen. Die Produktion mit Bio-Knospe-Rohstoffen ist zu teuer, als dass in ausgefallene Sorten investiert werden kann. Der Innovation sind Carlos Cornejo und Daniel Münger gemeinsam mit ihrem dritten Geschäftspartner Simon Geiser jedoch treu geblieben. So bietet das Luna Llena mittlerweile auch Rahmglace aus Schafsmilch statt Kuhmilch an. «Geschmacklich gibt es keinen grossen Unterschied zur herkömmlichen Glace, die Glace aus Schafsmilch ist jedoch etwas rahmiger und hat den zusätzlichen Vorteil, dass auch Menschen mit einer Laktoseintoleranz sie geniessen können», erklärt Carolina Henzi.

### Vollmond-Glace

Luna Llena, der Name kommt ursprünglich aus dem Spanischen und bedeutet Vollmond. Korrekt ausgesprochen würde man «Luna lena sagen», die verdeutschte Version «Luna Llena» habe sich jedoch so sehr eingebürgert, dass selbst das Luna Llena-Team zuweilen Lena sagen würde. Doch wie kommt man von Glace auf Vollmond? Ganz einfach, eine schön geformte Glacekugel erinnert an die runde Form des Vollmondes. Der Name trägt also einen versteckten Hinweis auf den Glacebetrieb, auch wenn das Lokal an der Scheibenstrasse heute viel mehr als nur eine Gelateria ist. Im Quar-

tier ist das Luna Llena zu einem Begegnungsort geworden, hier treffen die unterschiedlichsten Leute aufeinander. «Bei uns kommt der Aussteiger mit dem Geschäftsmann ins Gespräch, das ist typisch Luna Llena», ist Henzi überzeugt. Die Gelateria Luna Llena heisst zwar Gelateria, das Angebot ist jedoch viel breiter als in einer klassischen Gelateria. Das Restaurant bietet zur Mittagszeit vier verschiedene warme Menüs an, abends können Tapas genossen werden. In den Räumlichkeiten der alten Bäckerei finden auch regelmässig Konzerte statt. Im Sommer bietet der Garten mit den schattenspendenden Bäumen ein en gemütlichen Platz zum Verweilen.

① [www.lunallena.ch](http://www.lunallena.ch)



### AUSGEH-TIPP:

Am 20. August findet das Luna-Llena-Sommerfest statt. Attraktionen sind ein Konzert, das Kinderschminken sowie ein Grillbetrieb.



Ein beliebter Treffpunkt im Quartier: das Luna Llena.