

Vom Hotelketten-Gründer zum Glacé-Spezialist

Hans Peter Rubi, Gründer der Hotelgruppe Swiss Budget Hotels (heute: Swiss Charme Hotels), lässt die Schweizer Glacekunst wieder aufleben.



Hans Peter Rubi.

Bild: Peter Grunder

Nach ausgedehnten lebensmitteltechnischen und gastgewerblichen Lehr- und Wanderjahren, die ihn bis nach Übersee und Afrika führten, kehrte er nach Grindelwald zurück und übernahm den elterlichen Betrieb – ein kleines Hotel.

Rubi begnügte sich aber nicht damit, das Haus auf Vordermann zu bringen und auf die veränderten Touristenströme im 21. Jahrhundert vorzubereiten: Weil es in der Schweiz für einfachere Hotelbetriebe keine taugliche Hotelkategorie gab, gründete er in den 1990-er Jahren gleich eine neue Hotelgruppe, die als «Swiss Budget Hotels» (neu: «Swiss Charme Hotels») gross wurde.

Nicht nur Hotelier, sondern auch Glacemacher

Die Innovation von damals ist inzwischen Standard. Doch Rubi, der Grindelwald und die Hotellerie bald hinter sich liess, hat ein neues Innovationsfeld gefunden.

Der gelernte Konditor entdeckte natürliches Speiseeis, und zwar nicht nur als Marktlücke, sondern auch als kulinarisches Erbe der Schweiz: Zur Tradition der Schweizer Zuckerbäcker, die sich ab dem 15. Jahrhundert in europäischen Städten Fuss fassten, gehörte nämlich auch das Speiseeis, ausschliesslich für die gehobene Klientel.

Hans Peter Rubi knüpft mit eigenem natürlichem Speiseeis in kompromissloser Qualität an diese grosse Schweizer Tradition an: Genau vor fünf Jahren, eröffnete er in der pittoresken Altstadt von Olten ein Ladengeschäft, das als «GlacéGalerie» begann und jetzt als «Rubi's Ice Creamery» inzwischen weitem ein Begriff und auch für seine Hauslieferungen bekannt ist.

Der ehemalige Hotelier hält sich an die hohen Standards der traditionellen, weitgehend vergessenen Schweizer Glacemacher. Dabei verzichtet er konsequent auf fragwürdige Komponenten wie Palmfett bei der Produktion. «Ich mache und deklariere nur Milcheis, Rahmeis, Doppelrahmeis und Sorbets sowie das russische Vollrahmeis Plombir und Vegane Sorten.»

Innovativ, wie Rubi ist, will er die Renaissance der Schweizer Glacekunst aber nicht auf Olten beschränken: Sein qualitativ und kommerziell durchdachtes Konzept bietet er im Rahmen eines Franchise-Systems auch Innovatoren andernorts an. (htr/ots)

Publiziert am Donnerstag, 18. Juli 2019