



Medienmitteilung

Olten, 06. Oktober 2025

KALTE LUST dreht den Spieß: Von der Bratwurstglace zur Glace-Bratwurst

«Wurst ist uns Wurst, wir machen Glace»

Nach dem viralen Hype 2024 mit der berühmt-berüchtigten Bratwurstglace sorgt KALTE LUST an der OLMA 2025 wieder für Gesprächsstoff. «Seit letztem Jahr werden wir ständig auf die Bratwurstglace angesprochen. Aber eigentlich ist uns die Wurst egal, wir machen Glace», sagt Florian Stähli, Gründer von KALTE LUST.

Die süsse Täuschung

Dieses Jahr drehen die Oltnen Glacemacher den Spieß: Aus einem Alpsommer wird eine Bratwurst. Die Illusion ist perfekt: Serviert in der klassischen Wurstschale mit einem Klecks süssem Aprikosen-Senf wirkt die Glace wie eine echte Bratwurst. Erst beim Reinbeissen zeigt sich die Überraschung – cremig, fruchtig, kalt. «Sieht aus wie OLMA-Tradition, schmeckt wie ein Sommerabend auf der Alp», erklärt Stähli.

Die Glace-Bratwurst besteht aus einer feiner Aprikosen-Joghurt-Glace mit Steinklee, der „Senf“ daneben ist süsser Aprikosen-Senf. Die Rezeptur erinnert an den Schweizer Alpinsommer und verbindet Joghurt, Aprikose, Honig und Heu – perfekt zur OLMA.

Warum überhaupt Bratwurst-Glace?

Glace im Winter soll sich angeblich nicht lohnen. Mit der Bratwurstglace an der OLMA 2024 konnte KALTE LUST das Gegenteil beweisen. Viele Besuchende nutzten die Gelegenheit, auch andere Sorten wie die Magenbrot-Glace zu probieren. Genau diese Begeisterung wirkte sich direkt auf die Umsatzzahlen bei Coop aus, wo im Anschluss besonders viel Magenbrot-Glace verkauft wurde – und das mitten im Winter. «Auch mit einem kleinen Budget lassen sich verrückte Kampagnen realisieren», sagt Stähli.

Provokation mit Augenzwinkern

KALTE LUST liebt es, Traditionen in einer innovativen Weise zu inszenieren. «Wir setzen auf Humor, Überraschung und Geschmack. Wurst ist uns Wurst, wir machen Glace», sagt Stähli. So wird aus einer Bratwurst ein süsser Höhepunkt und aus einem OLMA-Besuch ein Erlebnis, das niemand so schnell vergisst.

Wer ist KALTE LUST?

KALTE LUST ist seit sieben Jahren im hartumkämpften Schweizer Glacemarkt präsent und gilt heute als einer der innovativsten Anbieter im Glacegeschäft. Das in Olten domizilierte Unternehmen mit weiteren Standorten in Baden, Bern, Burgdorf, Chur und Grindelwald bietet mittlerweile eine breite Produktpalette mit über 100 verschiedenen Sorten an. Die Produkte

sind auch im Detailhandel und in der Gastronomie erhältlich. KALTE LUST positioniert sich klar als Gegenpol zu den industriell hergestellten Produkten.

KALTE LUST ist eine Manufaktur und keine Industrie. Die Produkte von KALTE LUST sind ehrlich, natürlich, von bester Qualität und werden in Handarbeit hergestellt. Zudem ist Nachhaltigkeit kein Lippenbekenntnis – sie ist gelebte Unternehmenskultur. Bei der Beschaffung der Rohstoffe setzt KALTE LUST auf umweltschonende Ressourcen: Die Früchte werden wann immer möglich aus regionaler Landwirtschaft beschafft und der Zucker stammt ebenfalls aus einheimischer Produktion. Für die Herstellung der Glace verwendet KALTE LUST und Bio-Jerseymilch statt das in der Industrie übliche Magermilchpulver.

Weitere Informationen:

KALTE LUST AG

Florian Stähli, Geschäftsführer & Co-Gründer

+41 62 287 32 22

www.kaltelust.ch