



Medienmitteilung

Olten, 29. Mai 2026

Fine Dining im Becher: Tanja Grandits trifft auf Kalte Lust

Tanja Grandits, die höchstdotierte Köchin der Schweiz, hat gemeinsam mit Kalte Lust eine Glacesorte kreiert, die ihre Philosophie der präzisen Aromenküche in pure Frische übersetzt: Yogurt, Lime & Sencha-Grüntee.

Die Kollaborationen mit Spitzenköchen und -köchinnen haben bei Kalte Lust inzwischen Tradition und sind ein Qualitätsbeweis. Renommierete Köchinnen und Köche geben ihren Namen nur dann her, wenn das Produkt restlos überzeugt.

Die Namen reichen von Franck Giovannini, dessen dreischichtige Kreation handwerkliche Höchstleistung verlangte, bis hin zu Peter Knogl, dessen Sorte «Kirschblüte mit Tonkabohne und Bergamotte» mittlerweile im Standardsortiment von Kalte Lust gelandet und national im Coop erhältlich ist. Mit Tanja Grandits, der höchstdotierten Köchin der Schweiz, setzt Kalte Lust diese Reihe 2026 fort.

Tanja Grandits steht für eine Küche, in der nichts dem Zufall überlassen wird. Zwei Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte und ein unverwechselbarer Stil, der mit klaren Linien, monochromen Farbwelten und konsequenter Präzision arbeitet. Das ist die Signatur der Spitzenköchin aus dem Restaurant Stucki in Basel. Nun hat sie diese Handschrift in Zusammenarbeit mit der Glacemanufaktur Kalte Lust in einen Becher gegossen.

Die entstandene Kreation ist so klar wie komplex: Cremiger Joghurt trifft auf frische, sonnengereifte Limette, kombiniert mit den feinerben, komplexen Noten des japanischen Sencha-Grüntees, der reich ist an Antioxidantien, Vitaminen und Koffein.

Säure als Spannungsträgerin, Frische als Leitmotiv, etwas Cremig-Leichtes, das sich durch jede Schicht zieht. Eine Glace, die man löffelt und dabei sofort versteht, wer sie komponiert hat. «Ich wollte etwas Belebendes schaffen, das den Gaumen sofort wach macht», erklärt Tanja Grandits. «Joghurt Glace ist meine absolute Liebessorte, ich liebe Zitrusfrüchte, Grüntee, Ingwer und Honig - also dachte ich, das ist die perfekte Kombination. Und die finale Kreation ist nun einfach super geworden.»

Für kurze Zeit erhältlich

Die Zusammenarbeit mit Tanja Grandits ist für Kalte Lust das Ergebnis von Jahren gemeinsamer Leidenschaft. Kennengelernt an einer Gartenparty, wuchs in den letzten Jahren der Wunsch, irgendwann gemeinsam eine Glacesorte zu kreieren. 2026 ist es so weit. «Diese Glace von Tanja Grandits ist kein Dessert. Sie ist eine Signatur», schwärmt Florian Stähli, Geschäftsführer und Co-Gründer Kalte Lust.

*Die Limited Edition «Yogurt, Lime & Sencha» von Tanja Grandits ist ab dem 01. Juni für kurze Zeit erhältlich: in der Gelateria Kalte Lust Olten und Aarau, im Gelateria Chalet Grindelwald sowie in Coop-Filialen und weiteren Wiederverkäufer*innen in der ganzen Schweiz.*

Wer ist Kalte Lust?

Die Glacemanufaktur Kalte Lust wurde 2017 von den drei gelernten Köchen und Gastronomen Darko Bosnjak, Dominique Mattenberger und Florian Stähli gegründet und gilt als einer der innovativsten Anbieter im Glacegeschäft. Das Schweizer Unternehmen mit Standorten in Olten, Aarau, Burgdorf, Bürgenstock und Grindelwald bietet mittlerweile eine breite Produktpalette mit über 100 verschiedenen Sorten an. Die Produkte sind im Detailhandel und in der Gastronomie erhältlich.

Kalte Lust positioniert sich als Gegenpol zu den industriell hergestellten Produkten. Kalte Lust ist Manufaktur. 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 Bio-Jerseymilch.

Weitere Informationen:

KALTE LUST AG

Florian Stähli
Geschäftsführer & Co-Gründer
Bahnhofstrasse 5
4600 Olten
+41 62 287 32 22
marketing@kaltelust.com
www.kaltelust.com