

JETZT IST EISZEIT!

Eis ist angesagt! Und das so ausgefallen wie möglich. Was früher Schoko war, ist heute Bärlauch-Limette & Co. Wir präsentieren geniale Salons.

Text Carola Leitner

EIS-TAFEL

Vanille
Schokolade
Stracciatella
Haselnuss
Mandel
Molm
Alpenkaramell
Butterkeks
Toppfencreme

Optimale
Eis-Temperatur
→

EIS-TAFEL

Birne vegan
Erdbeere
Himbeere
Mandee
Heidelbeere
Zitrone
Banane
Joghurt-Kirsch
Schokolade v
Haselnuss v

EIS-ZEIT

Täglich
10 & 20 Uhr



trend & design
tafeln



2/



1/

1/ Eisboutique Bachinger. Die Cafetier-Familie Bachinger hat sich 1930 Café und Kuchen verschrieben und betreibt mittlerweile fünf Lokale. 1993 eröffnete Karl Bachinger die entzückende kleine Eisboutique in einem Jugendstilhaus in der Fußgängerzone nahe dem St. Pöltner Bahnhof. Bei den 36 Sorten setzt die Familie auf Klassiker wie Mohn, Mandel, Maroni und Co, aber auch auf Sorten wie Elsbeere, eine seltene Beerenart, die leicht säuerlich schmeckt und ein mandelmazipanähnliches Aroma hat.

Kremser Gasse 41, 3100 St. Pölten
bachingereis.at

2/ Morle Eissalon. Thomas Truppe ist einer, der immer schon hoch hinaus wollte: 1975 ließ er sich den zarten Schokoguss auf seinem Eis unter dem Namen „Morle“ schützen. Und 1984 schaffte der leidenschaftliche Interpret von Elvis-Songs beim Eiskugelhochstapeln sogar einen Eintrag ins Guinness Buch der Rekorde. Sein Stammgeschäft an der Steinernen Brücke (weitere Filialen: Südpark und Strandbad) feiert den 40sten Geburtstag. Sorten wie Marmorkuchen, Holunder-Champagner oder das extravagante Senfeis buhlen mit dem patentierten Papst-Eis mit Zimt und Weihrauch um den Segen der Eis-Liebhaber.

Tarviser Straße 100, 9020 Klagenfurt
de-de.facebook.com/morieeissalon



3/

3/ Café am See. Böse Zungen bezeichnen das moderne Gebäude, in dem das Café von Monika und Franz Bereuter beheimatet ist, als „Rostlaube“. Darüber kann das Ehepaar nur schmunzeln. Franz Bereuter hat der Textilbranche den Rücken gekehrt und kreiert heute lieber sommerliche Eissorten wie Zitrone-Holunder oder den Dauerbrenner Chili-Schoko mit Sauerkirschen. Wer einen Platz auf der Terrasse mit Seeblick ergattert, sollte sein Glück unbedingt bei einem Joghurt-Waldbeer-Becher feiern!

Uferstraße 25, 6971 Hard
cafeamsee.com

4/ Icezeit. Thomas Beuchel, ehemaliger Hangar-7-Manager, startete mit seinem Kompagnon Hannes Schwenter 2005 eine neue „Icezeit“. Um höchste Qualität sicherzustellen, holten sie sich Tipps von Eissweltmeister Umberto Mangini – mittlerweile hat „Icezeit“ Erfolgsgeschichte geschrieben. Neu ist die Eisdiele in der Griesgasse, wo das zuckerreduzierte Joghurteis kombiniert mit Heidelbeeren, Sanddorn oder Granatapfel der Renner ist. Das „Icezeit“-Salettl am Uni-Campus bietet neben Eis auch Milchshakes und Snacks. Und die Lounge in der Priestergasse (Foto) serviert zudem Frühstück und kleine Gerichte. Eine „Icezeit“-Filiale gibt es auch in Kapstadt, eine weitere in Honolulu auf Hawaii ist in Planung.

Priesterhausgasse 2, Chiemseegasse 1, Griesgasse 15, Uni-Campus Erzabt-Klotz-Straße 4, 5020 Salzburg; icezeit.at



4/





5/

5/ Lepantos. Peter Kail liebt Eis-Kuriositäten. Alltägliche Geschmacksrichtungen interessieren ihn nicht. Bei ihm gibt es Sorten wie Rosenwasser oder Gurke mit Wasabi, Ingwer, Karamell mit Salz, Jasmin oder Rote Rübe. Die Liebe zu ausgefallenen Sorten entdeckte er bei Ausflügen in die Spitzengastronomie. Seit 2012 tüftelt der ehemalige Marketingprofi in der Ballgasse sowie in einem Food-Labor an seinem Sortiment und stellt auf Wunsch auch Spezialsorten her.

Ballgasse 4, 1010 Wien
lepantos.at



6/

6/ Ice Dream Factory.

Grandma's Applecake (Vanilleeis, Zimt, Zucker, Rosinen und Apfelstückchen) oder Nerd's Favorite (karamellisierte Walnüsse, Brownie-Stückchen, Schokosauce, Vanilleeis) gibt es bei dem ehemaligen Unternehmensberater Carsten Eickhoff, dessen Salon an die Pure Living Bakery anschließt; beide sehr schick im kalifornischen Vintage-Look gestylt. Schon beim Betreten umweht einen der köstliche Duft von hausgemachten Waffeln, der mit dem kreativen Eissortiment getoppt wird.

Burggasse 68, 1070 Wien
icedreamfactory.com

7/ Eisdieler. Mit seinem kultigen Eissalon, der 2013 vom Designstudio Marchgut extravagant umgestaltet wurde, hat Jürgen Bleij in Linz die Nase vorn. Der holländische Eis-Pâtisier hat ein Faible für das Ungeöhnliche und überrascht mit schwarzen Stanitzeln oder seinen „Haute-Couture-Eissorten“ wie Banane-Ingwer-Erdnussbutter oder Granatapfel-Himbeere-Paprika. Es gibt auch eine haus-eigene gläserne Eiswerkstatt.

Promenade 9, 4020 Linz
eisdieler.at



7/



Mein Strudel,
gefüllt mit vielen fruchtig-frischen Ideen!



Gute Küche,
gute Sprüche!
Das Küchengeflüster

Jetzt
Spruch klopfen
und gewinnen!
tantefanny.at

Frisch gedacht

Die frischen Teige von Tante Fanny sind die ideale Basis für Ihre kreativen Gerichte. Mit frischen Zutaten der Saison belegen und füllen Sie nach Herzenslust! Denn nur die besten Zutaten verdienen den frischen Teig von Tante Fanny – z. B. gezogenen Strudelteig mit nur 5,6 % Fett, rein pflanzlich, ohne gehärtete Fette.

Fein gemacht.



f YouTube p g+ www.tantefanny.at



1/



2/



2/ Amorino. Von zwei Italienern in Paris gegründet, ist der kultige Salon Amorino dank Klaus Neumeister in Österreich gelandet. Statt der herkömmlichen Kugeln wird das Amorino-Eis kunstvoll zu einer aus mehreren Blüten bestehenden Blume gespickelt. Wer gerne viele Sorten probiert, ist hier richtig, denn auch bei der kleinsten Größe kann man bis zu vier Sorten auswählen.

Herzog-Friedrich-Straße 10, 6020 Innsbruck, Sporgasse 2, 8010 Graz; amorino.com

1/ Gelateria Tomaselli. Der gelernte Fleischhauer Karl Weber verwöhnt mit seinem Bruder die treue Kundschaft seit 14 Jahren mit Gefrorenem. Gerne würde er mehr bei den Sorten variieren, verrät der Eishersteller, jedoch verlangen seine zahlreichen Stammkunden meist nach altbekannten Klassikern wie Neapolitana mit knusprigem Mannerbruch, dem Mozart- oder Apfelstrudeleis oder Amarena-Joghurt mit Amarenakirschen aus dem Piemont.

Hofgasse 5, 6020 Innsbruck gelateria-tomaselli.at



3/



3/ Eis-Greissler. Die Eisgreisslereien von Andrea und Georg Blochberger, Biomilchbauern aus der Buckligen Welt, sind mittlerweile Kult. Vor den schicken blau-weißen Retro-Fassaden stehen Eishungrige seit der Eröffnung der Salons geduldig in langen Schlangen. Hinter der Theke ist man trotzdem immer flott und freundlich, und die Wartezeit auf – auch vegane – Sorten wie Sauerrahm-Gurke oder die beliebten Pferdeäpfel lohnt sich!

Rotenturmstraße 14, 1010 Wien, Mariahilfer Straße 33, 1060 Wien, Sporgasse 10, 8010 Graz www.eis-greissler.at



4/

4/ Eisoase Drive-In. An sich war der Eis-Drive-in in Kaindorf von Alfred und Kristina Wagner nur als Experiment gedacht, weil beide das Ungewöhnliche lieben. Auch dem Frozen Joghurt-Trend folgt man hier lieber ein wenig anders: Statt angerührtem Pulver gibt es Naturjoghurteis mit frisch pürierten Fruchtsaucen. Besonders stolz ist Alfred Wagner auf die exklusive Zusammenarbeit mit Josef Zotter, der die Schokolade für vier

Zotter-Sorten liefert. Weitere Eisoasen-Standorte gibt es auf der Homepage.

Kreisverkehr B54, Gewerbepark Hartl bei 8224 Kaindorf; www.eisoase.at

5/ Veganista. Susanne Praller hat auf der Ice Cream University in Amerika gelernt, veganes Eis herzustellen und 2013 mit ihrer Schwester Cecilia Österreichs ersten mittlerweile absolut angesagten Eissalon eröffnet. Susanne verwendet ausschließlich vegane Zutaten wie Soja-, Reis- oder Kokosmilch sowie Ahornsirup und Agavendicksaft anstelle von Zucker. Fans von Orange-Safran-Olivenöl-Eis reisen sogar aus den Bundesländern an! Welche Sorten gerade angeboten werden, erfährt man auf der Facebook-Seite.

Neustiftgasse 23/3, 1070 Wien veganista.at



5/

