

Eistrends 2017

ERFRISCHEND ANDERS

So schmeckt der Sommer. Vanille, Schoko und Erdbeere sind die Klassiker. Aber es geht auch ausgefallener. Wir verraten, worauf Sie in diesem Sommer nicht verzichten sollten.

Von Eis kann man ja bekanntlich nie genug haben. Warum also nicht einfach mal etwas Neues ausprobieren? Vor allem bei der „Verpackung“ wird es in diesem Jahr kreativ:

Die klassische Tüte hat ausgedient, viel lieber schlecken wir unser Eis jetzt zwischen Waffeln, Keksen oder süßen Burgerbrötchen. Hinein kommen vor allem erfrischende Sorten aus Obst

und Gemüse (!): Gurke-Minze, Spargel und Co. erfreuen in diesem Jahr unseren Gaumen und liegen dabei voll im Trend.

Regional. Großen Wert legt man auch auf die speziellen Ernährungsgewohnheiten der Naschkatzen. So stehen veganes oder laktosefreies Eis diesen Sommer weiterhin hoch im Kurs. Außerdem gewinnen regionale Zutaten weiter an Bedeutung. In der „Eisoase“ der Familie Wagner setzt man deshalb auf Produkte aus der Heimat: „Bei uns gibt es zum Beispiel das Apfelfland-Eis mit Äpfeln aus Puch bei

Weiz. Und auch die Schafmilch kommt von unseren Weizer Bauern. Das macht mehr Sinn als sie quer durch Österreich anliefern zu lassen“, erklärt Konditor Alfred Wagner. So können wir die süßen Leckereien jetzt also mit gutem Gewissen genießen. www.eisoase.at



GEWINNSPIEL

5 Eisdates für zwei

Einzulösen in den Eisoase-Standorten Hartberg, Hartl und Sinabelkirchen. KW „Eis“ an gewinnen@weekendmagazin.at.



Vielfältiger Eisgenuss

Im **Eisschlössl** in Fladnitz wird das Eis noch nach alter Tradition täglich frisch und mit viel Liebe hergestellt. Ob Erdbeere, Vanille, Haselnuss, oder Schoko-Banane, Latte macchiatto, Mohn, Cheese cake, Whisky cream, Topfen, grüner Apfel oder Heidelbeere – eine große Vielfalt an Eis-sorten und die neuesten Kreationen daraus finden Sie in unserer Eiskarte. www.familienhotel-herbst.at



Süßes für Naschkatzen

Hausgemachte Mehlspeisen und wunderbare Eisbecher können Sie von Mittwoch bis Sonntag im Café Morcherl in Hirnsdorf genießen. Wenn es etwas deftiger sein darf, zaubert Ihnen die Chefin Leckerer aus Küche und Garten. Aber auch bei süßen Notfällen kann sie helfen – TORTENNOTRUF unter Tel.: 0664/4592920, www.cafemorcherl.at