

Von Sanddorn bis Oliven: Das sind die neuen Trends in Eisdielen

Erfurt. Die Klassiker sind bei Kunden nach wie vor gefragt. Doch es gibt immer wieder neue Sorten und Besonderes wie Eis aus Schafsmilch.

23. July 2013 / 05:00 Uhr



Catharina Schunk (25) aus Mühlhausen ist Kellnerin im Eiscafé Ole am Untermarkt. Foto: Daniel Volkmann

Ob die klassischen Sorten Schoko, Erdbeer und Vanille oder ausgefallene Kreationen – bei diesem Wetter ist ein Eis willkommene Erfrischung.

Erfurt



Valentin aus Erfurt nascht hinter der Krämerbrücke ein Eis. Foto: Susann Fromm

Die Kugel Eis kostet in vielen Eisdielen in der Erfurter Innenstadt 90 Cent. Das teuerste Eis gibt es auf der Krämerbrücke (bei Goldhelm), dort kostet die Portion in der selbstgebackenen Waffel 2 Euro. Zugleich gibt es hier aber auch die abgefahrendsten Sorten: Weiße Schokolade, Hiddensee-Sanddorn, Milchreis. Als neue Kreation haben in diesem Jahr mehrere Eisdielen die Sorte "Sesam" im Angebot. Am beliebtesten sind die Eisdielen in der Marktstraße (San Remo) und am Wenigemarkt. Eine der ältesten Erfurter Eisdielen gibt es am Domplatz – heute ist es eine italienische Eisdielen (Venecia).

Unstrut-Hainich-Kreis

Ein waschechter Italiener gehört zu den erfolgreichsten Eisverkäufern im Unstrut-Hainich-Kreis. Andrea Marini lebt seit 15 Jahren in Deutschland und eröffnete 2006 auf dem Bad

Langensalzaer Neumarkt sein Eiscafé "Cappuccino". Die Kugel Eis kostet bei ihm 80 Cent.

"Die Klassiker Vanille, Schoko und Erdbeer kommen auch diesen Sommer wieder auf unsere Waffeln", sagte Maik Albert, Geschäftsführer des Cafés "Eiscafé Olé" am

Untermarkt in Mühlhausen. Doch auch Joghurt, Haselnuss, Mango oder Limette kommen gut an, so Albert. Bei Kindern ist "Bubbly", ein Kaugummi-Eis, sehr beliebt. Neue Sorten sind Sanddorn und "Espresso-Chip", ein Espresso-Eis mit Schokostückchen.

Kyffhäuserkreis



Kathrin Gorski in der Eisdielen am Franzberg in Sondershausen. Foto: Nico Kiesel

Sonntagnachmittags bildet sich an Sommertagen am Eiscafé Schütze in Bad Frankenhausen immer die längste Schlange. Seit 1978 wird hier das Eis selbst hergestellt. "Es ist ein reines Sahne-Milcheis", sagt Mitarbeiterin Sabine Schütze. Neu in dieser Saison ist das Mozart-Dream-Eis, bestehend aus Marzipan und Nugat, eine Kreation des Chefs. "Seit Jahren kostet die Kugel Eis bei uns 60 Cent."

In Sonderhausen ist das Eiseck Hendrich von Silva Petersen am neuen Kreisel schon eine Art Institution. 1978 begann sie mit ihren Eltern Gerda und Hildebert mit dem Verkauf von Softeis. 16 Sorten sind jeden Tag im Angebot, hinzu kommen bis zu acht weitere Varianten. Die Kugel Eis kostet 80 Cent. Beliebt ist vor

allem Joghurt-Eis.

Weimar

Olivenöl ersetzt im Weimarer Eiscafé Versilia bei einer besonderen Eissorte Milch und Sahne. Natürlich schmeckt man die Olive nicht. Das Eis ist damit aber glutenfrei und etwas fester als Milcheis. Bereits ein Fünftel aller Portionen gehen in dem Eiscafé am Frauenplan als Oliveneis über den Tresen: in den Geschmacksrichtungen Schoko, Pistazie, Vanille, Kaffee und Haselnuss. Allerdings sind an jedem Tag nur zwei Sorten im Angebot. Mit 1,50 Euro pro Kugel gehört das Eis zu den teureren. Das ganze Gegenteil ist das Eis der Filialbäckerei Bretschneider am Goetheplatz. Das Eis aus hauseigener Rezeptur kostet hier pro Kugel nur 80 Cent.

Weimarer Land

Peters Eiscafé in Apolda steht für über 50-jährige Tradition. Der heutige Geschäftsführer Peter Jaworski half schon als Kind mit aus. Die Lieblingsorten der Kunden hätten sich seitdem kaum geändert: "Erdbeere, Schokolade und Vanille stehen bis heute hoch im Kurs." Das weiß auch Bruno Hentrich von Brunos Eiscafé. Besonders beliebt sei außerdem sein Softeis. Wer es hingegen ausgefallen mag, wird im Eiscafé La Gondola fündig. Hier gibt es zum Beispiel die Sorten Sanddorn-Holunder und Kokos-Mandarine.

Landkreis Sömmerda

Das Eiscafé "Venezia" in der Sömmerdaer Fußgängerzone betreibt Alessandro Danieli seit 1996. Beinahe jede Woche kreiert er neue Sorten - Holunder-Buttermilch und Joghurt-Mohn-Mandarine sind bei ihm der neueste Schrei. Am besten verkaufen sich aber die Klassiker: Vanille, Schoko und Erdbeere und Mango. 90 Cent kostet die Kugel selbstgemachtes Eis. Die meisten Gäste kommen am späteren Nachmittag.

Ilmkreis

Zu den Eis-Besonderheiten im Ilmkreis gehört das Eis auf einem Schafkäsehof in Dosdorf, das zu 100 Prozent aus Schafsmilch hergestellt wird. Das gibt es in den Sorten Vanille, Joghurt oder Schoko. Eine Kugel kostet 1 Euro. Am Eiscafé San Marco in Arnstadt am Hopfenbrunnen bilden sich oft lange Schlangen, das Eis kostet pro Kugel 70 Cent. Italienisches Eis gibt es auf dem Arnstädter Markt (80 Cent).



Eismacher Alessandro Danieli vom Eiscafé Venezia in Sömmerda.

Beinahe jede Woche kreiert er eine neue Sorte in teils ausgefallenen Geschmacksrichtungen. Foto: Jakob Maschke



Sebastian Brehm, Geschäftsführer des Eiscafé "Verona" in der Bahnhofstraße in Nordhausen, schaut prüfend auf seine Eis-Kreation. Foto: Roland Obst



Sarah Henze und Steven Wummel auf dem Heiligenstädter Wilhelm. Foto: Eckhard Jüngerl

Landkreis Nordhausen

Die Eisdielen Verona in der Nordhäuser Fußgängerzone wird in dritter Generation von Familie Brehm betrieben. Die Kugel kostet 60 Cent. Die beliebtesten der 40 Eissorten sind Schokolade, Vanille, Erdbeere und Stracciatella. Eine Besonderheit ist das Spargeleis, das nur in der Gastronomie verwendet wird. Die Eisdielen Adam in der Nordhäuser Altstadt gibt es seit 22 Jahren. Die neuesten Sorten sind Buttermilch, Sanddorn und Blutorange. Eine Kugel kostet 60 Cent.

Wartburgkreis

Der Geheimtipp unter den Eisenacher Eisdielen lautet "Zum Kalten Kuss" in der Frankfurter Straße. Gegründet wurde es 1987 von Eddi Eichenauer und seinem Vater. Eichenauer und seine Frau bereiten heute noch ihr Eis nach der damaligen Geheimrezeptur zu. Dabei sind die klassischen Sorten Vanille, Schokolade und Erdbeere die populärsten. Die Kugel Eis kostet 70 Cent.

Eichsfeld

Seit 1951 gibt es in Heiligenstadt die Eisdielen Stahlmecke. Das Familienunternehmen verkauft in der Wilhelmstraße sein Eis und wird in dritter Generation geführt. Auch ein Eisauto ist unterwegs. Wie Ursula Stahlmecke erzählt, werden bis zu 40 Sorten hergestellt. 12 werden verkauft, sodass ein ständiger Wechsel möglich ist. Vanille, Erdbeere und Schoko sind immer im Angebot. An sehr warmen Tagen verkaufen sich Fruchtsorten wie Zitrone am besten. Dass die Deutschen am liebsten Vanille-Eis essen, kann Frau Stahlmecke nicht bestätigen. Bei ihnen gehe Schoko-Eis besser. Die Kugel kostet 70 Cent.

Eine Kugel Eis: Einst 10 Pfennig – heute schon 1,50 Euro <Z81D7MN300838>

Unsere Reporter / 7/23/13

Z82D7ML550709