

Eishaus auf Erfurter Krämerbrücke wird Freitag eröffnet

Erfurt. Die Chocolaterie Goldhelm startet mit dem „Eiskrämer“ im eigenen Gebäude auf der Erfurter Krämerbrücke und mit neuen Plänen.

20. November 2015 / 02:00 Uhr



Martin Schaumburg, Alex Kühn, Maxl Lehmann und Yvonne Jammers (von links) am Donnerstag im „Eiskrämer“ auf der Krämerbrücke. Foto: Paul-Philipp Braun

Erfurt. Für den Erfurter Chocolatier Alex Kühn und sein Team ist heute ein aufregender Tag. Es ist Tag Eins des „Eiskrämers“ auf der Krämerbrücke.

„Das ganze Jahr über Eis, selbst gemacht mit regionalen Zutaten.“ Für Alex Kühn, der vor zehn Jahren die Manufaktur Goldhelm aus der Taufe hob und seitdem personell und flächenmäßig expandiert und der schon viele Preise einheimste, ist das ein langgehegter Wunsch. Jetzt hat er ihn umgesetzt und auf der Krämerbrücke eines der wenigen in Privatbesitz befindlichen Häuser gekauft. Fast alle Häuser sind kommunal und werden von einer Stiftung verwaltet.

„Den Kredit werde ich wohl bis an mein Lebensende abbezahlen. Aber diese Chance mussten wir einfach nutzen.“ Kühn hat das uralte „Haus zum Spiegelberg“ unter den wachsamen Augen des Denkmalschutzes restauriert und bei den Arbeiten manche Überraschung erlebt. „Es kamen uns auch Teile der Decke entgegen.“

In den Obergeschossen sind vier Ferienwohnungen mit direktem Blick auf die Krämerbrücke entstanden. In der ersten Etage ist die Eiswerkstatt und im Erdgeschoss der Eisverkauf. In nostalgischem Ambiente. Hier drehen sich auch blitzende Eismaschinen aus den 1960er-Jahren. „Wir haben sie technisch nachgerüstet und nutzen sie.“

Eis fertigen die Goldhelm-Chocolatiers schon eine ganze Weile. „In der jüngsten Ausgabe der Zeitschrift ‚Feinschmecker‘ wurde unser Eis zum besten Eis Thüringens

gekürt“, freut sich Alex Kühn, der noch eine Spezialausbildung im Natureis-Machen absolvierte.

Der Chocolatier ist sicher, dass das Eis mit natürlichen Zutaten das ganze Jahr über Interessenten findet. Eis aus Holunderblüten, Schokoeis aus eigenen Kakaobohnen, Erfurter Rumtopf-Eis, Eis aus Quitten, Mohneis mit Rum und weißer Schokosoße, Eis aus Thüringer Pflaumen oder Rennsteig-Eis, er wird gar nicht fertig mit dem Aufzählen. Dazu gibt es im Winter heiße Soßen, Punsch und Trinkschokolade. Sitzplätze bieten die Fensterbänke. Heute 12 Uhr wird gestartet, der Eiskrämer ist dann täglich geöffnet.

Der kleine Laden nebenan bleibe bestehen und widme sich weiter den Schokoladenfans, sagt Alex Kühn.

Birgit Kummer / 11/20/15

ZoRo012191488