

Pressemitteilung

Heiß auf Eis

Süße Erfrischungen aus Deutschlands Süden

STUTT GART – Der wohl berühmteste Eisklassiker aus Baden-Württemberg ist schon über 50 Jahre alt: 1969 entwickelte Dario Fontanella in der gleichnamigen Mannheimer Eisdiele das Spaghettieis, das ein halbes Jahrhundert später aus deutschen Eisdielen nicht mehr wegzudenken ist. Im Süden gibt es darüber hinaus aber noch viele weitere ungewöhnliche Eisdielen und kreative Eismacher.

Mannheim: Zu Gast beim Gelato-Tüftler

Nicht Rom, nicht Mailand, nicht Venedig: In Mannheim entstand vor genau 50 Jahren mit dem Spaghettieis die hierzulande wohl bekannteste Eisspezialität. Als Vorbild für seine Kreation nennt Dario Fontanella den Dessert-Klassiker Montebianco. Statt Maronencreme drückte der Gelato-Tüftler Vanilleeis durch eine Spätzlepresse. Erdbeersöße und weiße Schokoraspeln dazu, fertig war das erste Spaghettieis. Manche Kinder sollen damals geweint haben, weil sie keine Nudeln, sondern Eis bestellt hatten. Doch was anfangs irritiert hat, ist heute ein Verkaufsschlager weit über Baden-Württemberg hinaus. Das Original gibt es nach wie vor im Mannheimer Stammhaus der traditionsreichen Eisdiele.

fontanella.de

Heilbronn: Eishandwerk an der Neckarmeile

In Heilbronn sorgt aktuell nicht nur die Bundesgartenschau für reichlich Aufbruchstimmung. Auch kulinarisch tut sich in der Stadt gerade einiges. Zu den kreativen Neugründungen gehört die Eisdiele Primafila, die seit 2016 scharenweise Naschkatzen ins Marrahaus an der Neckarmeile lockt. Bei der Entwicklung neuer Sorten beziehen die Eismacher Alessio Covato und Simon Schmidt Zutaten aus der ganzen Welt, von Vanille aus Madagaskar bis zu Guave aus Kolumbien. Zuhause in Heilbronn entstehen daraus handwerklich hergestellte Eisspezialitäten.

primafila-eis.de

Kirchberg an der Jagst: Heumilcheis im Schlosshof

Stolze Bauern und kreative Erzeuger arbeiten im ländlich geprägten Hohenlohe traditionell Hand in Hand. Das gilt auch für Nina und Klaus Sohl, die in ihrer Eismanufaktur feinste Heumilch verarbeiten, ausschließlich in Demeter-Qualität. Bei so viel Liebe zur Kuh kann der Name der Manufaktur nicht überraschen: „Moo“. Ähnlich ausgefallen sind auch die Eissorten, die hoch über der Jagst in Schloss Kirchberg produziert und verkauft werden. Von heimischer Schlossminze bis zu exotischem Ayurveda bleiben hier keine Wünsche offen.

moo.bio

Karlsruhe: Vom Tellerwäscher zum Eiskünstler

Als Thavakumar Maniam vor vielen Jahren vor dem Bürgerkrieg in Sri Lanka nach Karlsruhe floh, war seine Erfolgsgeschichte alles andere als absehbar. Nach Anfängen als Tellerwäscher arbeitete er mehr als 15 Jahre in einer traditionsreichen Eisdiele. Dort entstanden seine Leidenschaft fürs Eismachen und sein Traum vom eigenen Eiscafé. Mit dem „Arte Dolce“ ging dieser in Erfüllung. Begeistert sind inzwischen nicht nur die Karlsruher, sondern auch das Magazin „Der Feinschmecker“, das sein Café als eine der 40 besten Eisdielen Deutschlands auswählte.

arte-dolce.de

Stuttgart: Anlaufstelle für Schleckermäuler

Stuttgarter Eisfans pilgern seit 2017 in den Osten der Stadt, wo Joëlle Massen und Fabiano Arganese eine ehemalige Bäckerei in ihre „Schleckerei“ verwandelten. Von der früheren Nutzung ist lediglich die Brezel am Türknäuf geblieben, heute laden zarte Pastelltöne zum Eis-Schlecken ein. Die Auswahl der hausgemachten Milcheis- und Sorbet-spezialitäten wechselt jede Woche. Vor allem bei den veganen und laktosefreien Sorbets kennt die Kreativität keine Grenzen: Von Avocado-Limette bis Ananas-Kalamansi-Zitronenmyrte dürfte für jeden Gaumen etwas dabei sein.

zur-schleckerei.de

Bad Friedrichshall: Eis direkt vom Bauernhof

Ständig schrumpfende Milchpreise brachten Marliese Schmidt einst auf die Idee, die auf dem Hof produzierte Milch gleich selbst zu verarbeiten. So wurde aus der Bauersfrau eine erfolgreiche Eismacherin. Im Hofladen gibt es heute eine breite Auswahl an Sorten in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Noch immer werden ausschließlich Milch und Sahne von eigenen Kühen verarbeitet. Der neueste Clou: ein Eis-Automat, der die Liebhaber des Bauernhof-Eises rund um die Uhr mit Eisspezialitäten versorgt.

marlieses-eis.de

Ravensburg: Eis-Rebellin in Oberschwaben

Sie bezeichnet sich selbst als Eis-Rebellin und blickt gemeinsam mit ihrem Mann Carlo auf 20 Jahre Eismacher-Handwerk zurück: Gerlinde Schöck-Fadda hat sich mit ihrer Ravensburger Schokoladen-Manufaktur als eine der ersten Frauen in der einstigen Männerdomäne einen Namen gemacht. Im Laufe der Jahre entwickelte sie mehr als 80 verschiedene Sorten und begeisterte ihre Kunden mit immer wieder neuen Kreationen. Inzwischen setzt die Manufaktur mit eigenem Laden verstärkt auf vegane Produkte. Nicht nur beim Eis, sondern auch bei den Schokoladen-Spezialitäten.

ravensburger-schokola.de

Freiburg: Minimalismus im Eiscreme-Start-up

Sie ist der jüngste Neuzugang in dieser Übersicht und so etwas wie ein Gelato-Start-up: 2018 gründete Simon Spillmann die Freiburger Eismanufaktur im Stadtteil Herdern und



PRESSE

machte sie in nur einem Jahr zum Treffpunkt mit Kultstatus. Improvisierter Minimalismus ist hier Teil des Konzepts, der Tresen selbst gezimmert und die Pappbecher von Hand gestempelt. Keine Kompromisse gibt es bei der Qualität der Inhaltsstoffe: Milch aus dem Schwarzwald, natürliche Zutaten und keinerlei künstliche Zusätze. Entsprechend überschaubar ist die Auswahl der Sorten, die dafür täglich frisch produziert werden.

dieeismanufaktur.de

Pressekontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58-16

s.mattes@tourismus-bw.de