



KommR Peter Dobcak, MSc
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

Es ist Hochsaison im Eissalon!

Obwohl es Speiseeis schon vor 6000 Jahren im antiken China gab, wird Speiseeis in Europa vor allen mit Italien in Verbindung gebracht. Seit dem 16. Jahrhundert haben Italiener an den meisten wichtigen Höfen Europas mit der Eisherstellung experimentiert. Die größte Herausforderung war die Erzeugung von Kälte, was aus einer Kombination aus Eis und Salz schließlich gelang.

Für Österreich ist die Immigration von italienischen Eiserzeugern aus dem Veneto in den 20er Jahren des vorigen Jahrhunderts interessant. Diese Familien haben in unserem Land die Speiseeiserzeugung etabliert.

Namen wie Bortolotti, Fratelli, Molin Pradel, Zanoni, Garda, De Pellegrin u.v.m. aber auch österreichische Familien wie Tichy oder Mauß, neben vielen Andern, sorgen für unseren Eisgenuss.

Alleine in Wien gibt es derzeit ca. 137 eingetragene Eissalons. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich liegt mit etwa 8 Litern im Mittelfeld. Die skandinavischen Länder schlecken an die 13 Liter Eis pro Jahr. Um Eisjahre voraus liegen die USA mit 20 Litern Eis pro Jahr.

Stark im Kommen sind Bio-Eis und veganes Eis. Menschenschlangen, die sich vor diesen Eisgeschäften anstellen beweisen, dass der Trend auch in Österreich angekommen ist.

Jeder von uns hat sein Lieblingseis, mag es Vanille, Haselnuss, Erdbeer oder eine andere Sorte sein. Wichtig ist, sich für diesen Genuss Zeit zu nehmen und das Kalorienzählen einmal zu vergessen.

Ich wünsche meinen Kolleginnen und Kollegen eine erfolgreiche Eissaison und Ihnen, liebe Leserinnen und Leser viele schöne Stunden in ihrem Lieblingseissalon. Diesem bleibt man oftmals von Kindesbeinen an treu!

Herzlichst
Ihr

im Eissalon!



Zanoni & Zanoni

Am Lugeck

FILIALE AM BURGRING

Premium-Eis vom Feinsten!
Reichhaltige Eisauswahl:
Eissorten-Klassiker wie Vanille,
Erdbeere oder Pistazie, ergänzt mit ausgefal-
lenen Geschmacksorten wie z.B. Orange-
Joghurt oder Pfefferminze.
Von 1. März bis 30. Oktober
geöffnet. Tägl. 10-22 Uhr

1010 Wien, Burgring 1

www.zanoni.co.at

office@zanoni.co.at



CAFÉ DE L'EUROPE AM GRABEN

Dieses traditionelle Kaffeehaus am Graben, gleich ums Eck beim Stephansplatz, wurde 1951 als erstes Espresso Wiens gegründet. Im Sommer genießt man köstliches Eis aus eigener Erzeugung nicht nur über die Straße, sondern auch zu herrlichen Cups veredelt im wunderschönen Schanigarten!

Treffen wir einander im Europe?

Mo-Sa 7-24 Uhr, So & Feit 8-24 Uhr

1010 Wien, Am Graben 31

Tel. 532 14 69

Info@cafe-europe.at www.cafe-europe.at



GELATERIA CASTELLETTO

Mit seiner „Gelateria Castelletto“ hat sich Ado Castelletto seinen Traum erfüllt: Hier dominiert das hausgemachte Eis nicht nur in den Sommermonaten, sondern das ganze Jahr über! Die Inneneinrichtung ist betont modern und schick, das Lokal sehr hell, der Schanigarten direkt am Schwedenplatz ist mit herrlichen Pflanzen ausgestattet und bildet so eine mediterrane Oase zum Verweilen und Genießen. Weiters serviert man wunderbare hausgemachte Mehlspeisen, delikate Snacks, Salate sowie kalte und warme Speisen. Besonders beliebt sind das verführerische Frühstücksangebot und die saisonal abgestimmten Mittags-Schmankerln.

Gelateria Castelletto, Mo-So 7-24 Uhr

1010 Wien, Rotenturmstraße/Ecke Schwedenplatz

Tel. 01/535 44 83



EISSALON TRENTO BORTOLOTTI

DAS BESTE EIS IN KAISERMÜHLEN

Neben der unglaublichen Vielfalt an hausgemachten & frischen Eissorten und köstlichen Eis-Cups gibt es auch original italienischen Caffè und Mehlspeisen verschiedenster Art. Genießen Sie hier ein Stück Italien!

März bis September täglich von 9-23 Uhr

1220 Wien, Schüttauplatz 2, Tel. 01/ 263 36 77

www.eissalon-trento-bortolotti.at

im Eissalon!



TICHY-EIS, WEIL EIS NICHT EIS IST!



Die Wiener U-Bahn-Linie U1 führt uns vom Stadtzentrum am Stephansplatz nicht nur in 10 Minuten auf den Reumannplatz nach Favoriten, sondern direkt in den Eis-Himmel: zum Tichy! Der Parade-Familienbetrieb ist dafür bekannt, nur beste Früchte und Naturprodukte für die exzellenten Eissorten zu verwenden – die berühmten Eismarillenknödel sind



eine patentierte Erfindung des Firmengründers, KommR Kurt Tichy.

Tägl. 10-23 Uhr

1100 Wien, Reumannplatz 13

Tel 604 44 46

www.gastroweb.at/tichy-eis/



GRENZENLOSER EISENGUSS



Seit 1969 lädt der Eissalon Maub am Fuße des Wilhelminensbergs seine Gäste mit köstlichen Eiskreationen zum Verweilen ein!

Für jeden Geschmack, ob traditionell oder experimentell, ob cremig schokoladig oder erfrischend fruchtig, ob klassisch oder trendig!

Eissorten wie Torrone - ein Eisklassiker aus den 50er Jahren oder Birne-Royal - Eis des Jahres 2016, laden zum Genuss im Schanigarten und Lokal, oder für Eilige zu Mitnehmen ein. Circa 40 Eissorten werden täglich in eigener Produktion erzeugt!

1160 Wien, Thaliastr. 155

tägl. 10-22 Uhr

Tel. 492 51 30

www.eissalon-mauss.at