

## Von „Mozart“ bis „Mantecado“: Kärntens Eissalons mit neuen Highlights

Die Kärntner Eismacher setzen auf regionale Zutaten und Trends - wie etwa auf „Mozart“, das österreichische Eis des Jahres, auf dessen europäisches Pendant „Mantecado“ oder Kinder-Eissorten wie „Fizzy Pop“.

08.06.2021, 11:06



© WKK/JUST

Der Start in die Saison war für Kärntens Eissalons holprig: Ab März war Eisgenuss ausschließlich zum Mitnehmen erlaubt und die Gastgärten mussten geschlossen bleiben. „Die Betriebe haben vorbildlich reagiert: Einerseits wurden alle Maßnahmen – von Abstandsregelung bis Maskenpflicht – eingehalten, andererseits wurden neue Vertriebswege erschlossen. Es wurden beispielsweise Online-Bestellungen auf bekannten Plattformen und der Online-Auftritt im Allgemeinen stärker forciert“, berichtet Thomas Truppe, Berufsgruppensprecher der Eissalons in der Wirtschaftskammer Kärnten. Zum Teil wurden gesamte Eiskarten auf Take-Away umgestellt, was auch eine logistische Herausforderung darstellte.

Mit diesen Anstrengungen gelang es den Kärntner Eissalons, bestmöglich durch diese schwierigen Zeiten zu kommen. Nun freut man sich auf den Sommerstart und weniger Einschränkungen. Die Vorbereitungen in den Betrieben verlief in den vergangenen Wochen bereits auf Hochtouren: Es wurden neue Sorten, Waffeln und Kombinationen kreiert und die Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern weiter ausgebaut.

### Die Trends des Jahres 2021

Eines der Highlights ist das österreichische Eis des Jahres: „Mozart“. „Diese spezielle Sorte aus Nougat, Marzipan und Pistaziencreme kommt bei den Kunden richtig gut an“, so Truppe. Es handelt sich bei ihr um eine Hommage an das Musik-Genie, dessen Todestag sich heuer zum 230. Mal jährt. Vorgegebenes Rezept gibt es übrigens keines, jeder Eismacher kann sein individuelles „Mozart“-Eis herstellen. Damit komme auch die kreative und spontane Seite des Berufs zum Vorschein, betont Truppe: „Das Schönste an unserem Beruf ist es, neue Sorten zu entwickeln und die Kunden damit zu überraschen. Trends aufzugreifen und sogar vorzugeben, hebt uns – neben der Frische und den hochwertigen sowie regionalen Zutaten – von der industriellen Eisherstellung ab.“

Das europäische Eis des Jahres stammt heuer aus Spanien. Es heißt „Mantecado“ und ist eine Kombination aus Vanille-Creme, Orange und dunkler

Schokolade.

Auch für die Kinder gibt es wieder einiges Neues auf den Eiskarten. Pünktlich zum Schulschluss warten die Kärntner Eissalons mit einer „Kinderüberraschung“ auf die Kids: Das Angebot reicht von Eis mit Cookies, „Fizzy Pop“ über „Marshmallows“ sowie das beliebte Einhorn-Fruchteis, das ohne künstliche Farbstoffe hergestellt wird, bis hin zu Waffel-Eis.

## Eis in höchster Qualität

Bei den Kunden sind die selbst gemachten Eissorten der Kärntner Eissalons nicht nur wegen ihres ausgezeichneten Geschmacks gefragt. Auch die hohe Lebensmittelsicherheit sorgt für ungetrübten Genuss. „Unsere Eissalons halten sich vorbildlich an die strengen Hygiene-Richtlinien und erhalten bei jeder Kontrolle ausgezeichnete Beurteilungen. Unsere Gäste können sich also darauf verlassen, Eis in höchster Qualität serviert zu bekommen“, sagt Stefan Sternad, Obmann der WK-Fachgruppe Gastronomie.

### Rückfragen

Wirtschaftskammer Kärnten

Fachgruppe Gastronomie

**Thomas Truppe**

T 05 90 90 4-610

E gastronomie@wkk.or.at

## Das könnte Sie auch interessieren



### WKOsteraktion geht ins zweite Jahr

Mit einer Cashback-Aktion wollen WK-Präsident Mandl und Wirtschaftslandesrat Schuschnig heuer bereits zum zweiten Mal das regionale Ostergeschäft unterstützen. [➤ mehr](#)



### Sagenhaft gewinnen zum „Tag der Arbeitgeber“

Der „Tag der Arbeitgeber“ am 30. April geht in die neunte Runde. Heuer stehen die Zusammenarbeit sowie ein Gewinnspiel mit dem Klagenfurt Marketing und den City Arkaden im Vordergrund. [➤ mehr](#)

