

EISS NEWS

Berufsgruppe der Eissalons
Wiedner Hauptstraße 63
1045 Wien

Tel.: 05 90 900 3562

E-Mail: gastronomie@wko.at
www.eissalons.org

-SONDERNEWSLETTER - DIE EISSAISON 2013 IST ERÖFFNET!!

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen!

Gestern haben wir gemeinsam mit vielen KollegInnen und PressevertreterInnen die Eissaison 2013 offiziell eingeläutet. Die Bekanntgabe des Eis des Jahres „Apfel und Apfelvariationen“ und der Übergabe des Spendenschecks an die St. Anna Kinderkrebsforschung bildeten die Höhepunkte unserer Auftaktveranstaltung. In diesem Sondernewsletter haben wir alle Medienberichte zusammengefasst.



AKTIONEN UND TERMINE 2013

24.03.2013 - TAG DES HANDWERKLICH
ERZEUGTEN SPEISEEIS



Bitte nicht vergessen: Am Sonntag, 24.03.2013 ist der Tag des handwerklich erzeugten Speiseeises. Dafür wurde eigens die Sorte „Fantasia d´Europa“ kreiert. Ich würde mich sehr freuen, wenn sich so viele Kolleginnen und Kollegen wie möglich an dieser Aktion beteiligen. Eine Information über die Zutaten finden Sie ebenfalls in unserem Newsletter.

Ihr Silvio Molin Pradel

1. EUROPÄISCHER TAG DES HANDWERKLICH HERGESTELLTEN SPEISEEISES

Wie bereits berichtet, zelebriert ganz Europa am kommenden Sonntag, 24.03.2013 erstmalig den Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises. Dafür wurde eigens die Eissorte „Fantasia de Europa“ kreiert.

ZUTATEN „FANTASIA D´EUROPA“

- Fioccoeis
- Mandelkrokant
- Schokogranulat

TIPP: Die Herstellung ist sehr einfach, Sie erzeugen Fioccoeis und dekorieren es mit Mandelkrokant und Schokoladengranulat.

1. EUROPÄISCHER TAG DES
HANDWERKLICH
HERGESTELLTEN
SPEISEEISES
24. MÄRZ 2013

www.artglace.com

MOLIN: "FRISCH - SAFTIG - CREMIG: APFELEIS PUR & IN VARIATIONEN EIS DES JAHRES" - AUCH HEUER WIEDER SPENDE DER HANDWERKLICHEN EISMACHER AN DIE ST. ANNA KINDERKREBSFORSCHUNG

Gemeinsam mit Andrea Prantl von der St. Anna Kinderkrebsforschung und Kurt Tichy, dem Hausherrn im Eissalon Tichy in Wien, eröffnete Silvio Molin Pradel, Obmann der Berufsgruppe Eissalons in der Wirtschaftskammer Österreich, heute, Donnerstag, offiziell die Eissaison 2013.

Rund 300 Eissalons gibt es in ganz Österreich, in denen selbsterzeugtes Speiseeis angeboten wird. "Damit möchten wir nicht nur auf unser handwerkliches Können aufmerksam machen, sondern natürlich auch unsere Kreativität unter Beweis stellen; dabei sind der Phantasie der Eismacher kaum Grenzen gesetzt.", Man darf also bei jedem Besuch in einem Eissalon aufs Neue gespannt sein auf ein bis dahin unbekanntes Geschmackserlebnis."

Und dafür kann auch und besonders das "Eis des Jahres 2013" sorgen: Während im vergangenen Jahr Mangoeis das Eis des Jahres war, ist es heuer die Sorte Apfel in allen Variationen.

"Herr und Frau Österreicher lassen sich im Schnitt 64 Kugeln Eis pro Jahr schmecken", weiß Eissalon-Sprecher Molin. Und weiter: "Köstliches Gelato muss allerdings nicht immer aus Italien kommen. Das zeigt der tolle Erfolg, den das Team der heimischen Eismacher, bestehend aus Franz Steiner und Daniele de Rocco (beide aus Wien), bei der ersten Europameisterschaft der Eismacher, dem "European Championship of Gelato 2012" im November in Berlin, erreichen konnte. Dabei traten Zweier-Teams aus acht Ländern an, die sich dafür über nationale Ausscheidungsbewerbe qualifiziert hatten. Eine internationale Jury aus Fachjournalisten und Eis-Experten bewertete die Konsistenz, den Geschmack und besonders die traditionelle Verarbeitung von Speiseeis in den Geschmacksrichtungen Mango und Schokolade. Steiner und de Rocco konnten dabei den dritten Platz erringen und liegen damit vor Italien und Deutschland.

Seit bald 10 Jahren engagiert sich die Berufsgruppe der Eissalons auch und ganz besonders für die St. Anna Kinderkrebsforschung: "Mit einer Summe von bisher 50.000 Euro hat unsere Branche hier einen kleinen, aber wichtigen Beitrag geleistet", so Branchensprecher Molin. Im Rahmen der Saisoneroöffnung überreichten Molin und Tichy einen Scheck über 5.800 Euro an Andrea Prantl von der St. Anna Kinderkrebsforschung.



PRESSEECHO ZUR ERÖFFNUNG DER EISSAISON 2013

KURIER (MIT VIDEO)

<http://kurier.at/lebensart/genuss/apfel-ist-das-eis-des-jahres/6.194.898>

DER STANDARD (MIT VIDEO)

<http://derstandard.at/1363705670994/Apfel-im-heimischen-Eis-gefroren>

WIRTSCHAFTSBLATT

<http://wirtschaftsblatt.at/home/life/timeout/businesstaste/1379017/Jetzt-wirds-frostig-fuer-den-Apfel>

VIENNA.AT

<http://www.vienna.at/wien-startet-in-die-eissaison-die-sorten-apfel-ist-eis-der-jahres-2013/3524649>

KLEINE ZEITUNG' ONLINE

<http://www.kleinezeitung.at/nachrichten/chronik/3272765/apfel-heimisches-eis-des-jahres-2013.story>

SALZBURGER NACHRICHTEN ONLINE

<http://www.salzburg.com/nachrichten/oesterreich/chronik/sn/artikel/apfel-ist-heimisches-eis-des-jahres-2013-52273/>

NEWS.AT (VIDEO)

<http://www.news.at/a/eissalon-tichy-saisoneroeffnung>

APA

„Eine herbe Angelegenheit“: Apfel ist heimisches Eis des Jahres 2013 - BILD VIDEO

Utl.: Offizieller Saisonstart beim Tichy in Favoriten - Österreicher verdrücken 64 Kugeln pro Jahr - BILD VIDEO =

Wien (APA) - Nach Mango im Vorjahr ist heuer Apfel das heimische Eis des Jahres. Zu dieser Entscheidung haben sich Österreichs Eissalonbetreiber durchgerungen. Statt Exotik setze man 2013 auf eine „einfache Frucht“, erklärte Silvio Molin Pradel, Spartenobmann in der Wirtschaftskammer, am Donnerstag. Als Location für den offiziellen Startschuss der Saison wählte man die Favoritner Eismarillenknödel-Institution Tichy.

Gastgeber Kurt Tichy, der ab heuer bekanntlich auf eigene Geschmackspräsentationen samt Promiauflauf verzichtet, verriet der APA zwar nicht die Rezeptur für sein Apfeleis, gab aber immerhin preis, dass es sich bei seiner Variante um „eine recht herbe Angelegenheit“ handle: „Es geht eher in Richtung Granny Smith.“ Im Beliebtheitsranking seiner Gäste schneidet das Kernobst aber nicht besonders gut ab. Stattdessen lassen sich die Leute nach wie vor am öftesten die Klassiker Vanille, Erdbeere und Schoko ins Stanitzel geben.

Laut Kammer verdrücken die Österreicher durchschnittlich 64 Kugeln Gefrorenes im Jahr. Die heimische Branche zählt rund 300 Eissalons, der überwiegende Teil ist mit 120 in Wien beheimatet. Umsatzzahlen konnte die Interessensvertretung auf Nachfrage nicht nennen.

Die cremige Köstlichkeit dürfte jedenfalls auch der EU am Herzen liegen. So hat das Europäische Parlament den 24. März, also den kommenden Sonntag, zum "Tag des handwerklich erzeugten Speiseeises" ausgerufen. Eissalons in ganz Europa bieten zur Feier des Tages die speziell kreierte Sorte „Fantasia de Europa“ - eine Komposition aus Fiocco, Mandelkrokant und Schokoflocken - an.