

EISS NEWS

Berufsgruppe der Eissalons
Wiedner Hauptstraße 63
1045 Wien

Tel.: 05 90 900 3562

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

-SONDERNEWSLETTER -

AUF IN DIE EISSAISON 2014...

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen!

Der Frühling ist bereits seit einigen Wochen in Österreich angekommen und die Besucher freuen sich nach der Winterpause schon auf ihr geliebtes Eis. Auch heuer sind wir wieder sehr bemüht, unsere Gäste mit klassischen aber auch ungewöhnlichen und neuen Eissorten zu verwöhnen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen guten Start in die neue Eissaison.



AKTIONEN UND TERMINE 2014

25. April 2014 - ÖSTERREICHISCHE
EISMEISTERSCHAFT

Von Silvio Molin Pradel

ERFOLGREICHER START IN DIE NEUE EISSAISON

Passend zu den warmen Temperaturen der letzten Wochen wurde die Eissaison von der Berufsgruppe der Eissalons am 19.3.2014 im Eissalon Zanoni offiziell eröffnet.

Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und das Medieninteresse war wie immer sehr groß. Ein Highlight war die Übergabe des Spendenschecks an die [St. Anna Kinderkrebsforschung](#). Dank zahlreicher Spenden der Eissalons konnte die beachtliche Summe von **6.400 Euro** gesammelt werden. Wir möchten uns herzlich dafür bedanken und hoffen, dass wir den Betrag mit Ihrer Hilfe im nächsten Jahr wieder übertreffen können.



v.l. Mauro Zanon (Eissalon Zanoni & Zanoni), Andrea Prantl (St. Anna Kinderkrebsforschung) und Silvio Molin Pradel (Berufsgruppenobmann)

Einige Eindrücke:



Presseecho:

- Pressemeldung der Berufsgruppe: http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20140319_OTS0087/offizieller-auftakt-fuer-die-eissaison-2014-fuer-rund-300-eissalons-und-deren-gaeste-in-ganz-oesterreich
- Krone TV: http://www.krone.at/Videos/Nachrichten/Erdbeere_Himbeere_-_Co_Eissaison_wird_beerig-Offizielle_Eroeffnung-Video-397570
- Puls 4 - Guten Abend Österreich: <http://www.puls4.com/video/guten-abend-oesterreich/play/2392721>
- ORF - Wien Heute: <http://tvthek.orf.at/program/Wien-heute/70018/Wien-heute/7642890/Beeren-Eis-oder-veganes-Eis/7642898> (nur begrenzte Zeit online verfügbar!)
- W24: <http://www.w24.at/#Beere-ist-Eis-des-Jahres/800056>
- Austria24.tv: <http://austria24.tv/ressorts/lifestyle/eis-des-jahres-beerenstarke-eissaison-2014/>
- Kleine Zeitung, Online 19.3.2014: <http://www.kleinezeitung.at/nachrichten/chronik/3579579/beere-eis-des-jahres.story>
- Kurier, Online 19.3.2014: <http://kurier.at/lebensart/genuss/beere-ist-eis-des-jahres-2014/56.672.724>
- Salzburg 24, Online 19.3.2014: http://www.salzburg24.at/beere-ist-das-eis-des-jahres/apa-s24_1417538990
- Tiroler Tageszeitung, Online 19.3.2014: <http://www.tt.com/home/8110344-91/heimisch-in-%C3%B6sterreichs-%C3%BCchen-beere-ist-eis-des-jahres.csp>
- News, Online 19.3.2014: <http://www.news.at/a/eis-des-jahres-2014-beere>
- Salzburger Nachrichten, Online 19.3.2014: <http://www.salzburg.com/nachrichten/lifestyle/genuss-leben/sn/artikel/beere-ist-das-eis-des-jahres-98930/>
- Heute, 20.3.2014



Weil Himbeere, Erdbeere und Co. so beliebt sind

Klassiker setzt sich durch: „Beere“ ist das Eis des Jahres

Nicht nur WK-Spartenobmann Silvio Molin Pradel (re.) freut sich über den Saison-Start. Wie immer gab es auch einen Scheck für das St. Anna Kinderspital



- Österreich, 20.3.2014



Die Beere in allen Variationen soll heuer allen gut schmecken.

Nach Exoten jetzt heimische Frucht

Die »Beere« ist das Eis des Jahres 2014

Nach der Mango hat heuer wieder eine heimische Frucht das Rennen gemacht.

Eissaison. „Die Beere ist heimisch und beliebt in Österreichs Küchen“, sagt Silvio Molin Pradel, Obmann der Berufsgruppe der Eissalons in der Wirtschaftskammer und Chef des Eissalons am Schwedenplatz. Deshalb machte die Beere das Rennen in der Wahl

zum Eis des Jahres. Jeder Wiener Eissalon wird heuer eine Beeren-Eis-Variation anbieten. Bei Zanoni & Zanoni am Lugeck gibt es Erdbeer- und Himbeersorbet sowie Heidelbeerjoghurt. Am Montag, dem 24. März, feiern die Eissalons den „Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises“ mit einer speziellen Stracciatella-Kreation.

- APA Meldung:

„Heimisch in Österreichs Küchen“: Beere ist Eis des Jahres - VIDEO

Utl.: Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere oder Ribisel begleiten durch die Eissaison - Österreicher mögen klassische Sorten immer noch am liebsten - VIDEO =

Wien (APA) - Der offizielle Frühlingsbeginn ist nur noch zwei Tage entfernt, Grund genug für die heimischen Eismacher, die heurige Eissaison einzuläuten und ihr "Eis des Jahres" zu präsentieren. Nach Mango und Apfel hat heuer wieder eine heimische und besonders vielseitige Frucht das Rennen gemacht: Die "Beere in allen Variationen" wurde zur österreichischen Sorte 2014 gekürt.

"Die Beere ist heimisch und beliebt in Österreichs Küchen", erklärte Silvio Molin Pradel, Obmann der Berufsgruppe der Eissalons in der Wirtschaftskammer Österreich am Mittwoch bei der Präsentation. Damit man das ganze Jahr etwas von der Beere habe, wurde diesmal nicht eine einzelne Frucht bestimmt, sondern die Beere in allen ihren Variationen ausgewählt. "Hätten wir nur Ribisel genommen, wäre es eine kurze Eissaison geworden", meinte Molin Pradel, Besitzer des Eissalons am Schwedenplatz.

Bei Zanoni & Zanoni am Lugeck gab es deshalb gleich mehrere Kugeln zu verkosten: Erdbeer- und Himbeersorbet sowie Heidelbeerjoghurt. Denn auch Mischsorten zählen zur Beere in allen Variationen. Die anwesenden Tester zeigten sich durchwegs begeistert: "Ich bin eigentlich kein Eisfan, aber ich könnte einer werden", meinte ein Gast. Auch vom Regen draußen lies sich kaum einer der Verkoster abschrecken: "Eis geht immer", betonte Molin Pradel. Er selbst könne jedenfalls trotz seiner langen Eiskarriere immer noch das eine oder andere Stanitzel verdrücken: "Natürlich muss ich ein bisschen aufpassen, man kann nicht den ganzen Tag Eis essen. Täglich aber schon", scherzte er im Gespräch mit der APA.

Jeder österreichische Eissalon wird in den kommenden Wochen seine eigenen Kreationen vorstellen und anbieten. Entstehen würden die Rezepte in mehreren Testläufen, wie Mauro Zanoni, Besitzer des Eissalons am Lugeck, erklärte: "Man versucht sich einfach vorzustellen, welche Geschmäcker gut zusammenpassen könnten und dann probiert man." Wie viele Kugeln Eis er an starken Sommertagen verkauft, traute er sich gar nicht erst abzuschätzen, fest steht allerdings, dass die Österreicher in Sachen Eis immer noch eher konservativ sind: "Vanille, Schokolade, Erdbeere und Haselnuss - klassische Sorten gehen am besten", so Zanoni.

Am 24. März feiern die Eismacher zudem den zweiten europäischen "Tag des handwerklich erzeugten Speiseeises" mit einer besonderen Kreation: "Stracciatella Orange" soll dran erinnern, dass Eis ein Handwerk ist. Rund 300 österreichische Eissalons wollen sich so gemeinsam mit europäischen Kollegen von industriell gefertigtem Speiseeis abheben und das Image der Eissalons aufbessern, wie Molin Pradel erklärte. Mit der Stracciatella-Variante wolle man sich auch an den im Herbst 2013 verstorbenen Erfinder dieser Eissorte, Enrico Panattoni, erinnern.

2. ÖSTERREICHISCHE EISMEISTERSCHAFT

Die Berufsgruppe der Eissalons wird die 2. Österreichische Eismeisterschaft öffentlich im Donauzentrum veranstalten. Die vor Ort zu produzierenden Eissorten werden **Erdbeere und Haselnuss** sein. Der/Die Gewinner/-in darf sich österreichische/-r Eismeister/-in 2014 in der Kategorie Erdbeere bzw. Haselnuss nennen.

Die Details zur Teilnahme und Anmeldung erhalten Sie in Kürze.

Wir freuen uns schon jetzt über Ihre Bewerbung.