



SPEISEEIS – ZUM DAHINSCHMELZEN

Es war ein Bilderbuchtag für Eis-Esser. Draußen 35 Grad, drinnen, bei weit geöffneten Fenstern, angenehm. Acht Mainzer Persönlichkeiten trafen sich zur Eis-Verkostung in DER MAINZER-Redaktion.

Logistisch stellten uns die Außentemperaturen vor eine Herausforderung: Es galt von sieben Eissalons jeweils eine große Portion Vanilleeis und Himbeereis in die Mainzer Neustadt zu transportieren. Ohne dass die Konsistenz des Eises leidet. Dank des koordinierten Einsatzes von Rad-Motorroller- und PKW-Fahrern ist es geglückt. Logischerweise waren alle mit Kühlboxen ausgestattet.

Im MAINZER-Konferenzraum fanden sich derweil acht Damen und Herren ein und kamen über ihre Eisvorlieben ins Plaudern, bevor sich konzentrierte Stille breit machte. Die ersten Eisportionen, jeweils ein halbes Bällchen Vanille und Himbeere, wurden in neutralen Eisbechern serviert. Nur die Organisatoren wussten, hinter welcher Eisbecher-Nummer, sich welcher Eissalon verbirgt. Alle Tester/innen verkosteten auf Konsistenz und Geschmack, vergaben schriftlich Schulnoten, von 1 bis 5. Wobei die Bestnote 1, so ein für alle Beteiligten sehr überraschendes Ergebnis, wurde für keine Eissorte von keinem der Eissalons vergeben.

Die Riege der Testenden bestand aus Silvia Moritz (Firma Moritz, Klarastraße), Christopher Sitte (Wirtschaftsdezernent Mainz), Günter Jertz (IHK Rheinhessen-Hauptgeschäftsführer), Leo Weisrock (Winzer und Obstbauer) sowie drei ausgezeichneten Profiköchen: Eva Eppard (100 Guldenmühle, Appenheim), Dirk Maus (Sandhof, Heidesheim) und Philipp Stein (Favorite, Mainz). Theo Schué, Hobbykoch im MAINZER-Kochstudio, vervollständigte die Testrunde.

Zu den überraschenden Ergebnissen gehörte für die beobachtende Autorin insbesondere das ausbleibende

»Ah« und »Oh«. Kein Eis wurde mit der Bemerkung, »das ist aber wirklich gut« – oder so ähnlich quittiert.

Als bestes Vanilleeis wurden die Kugeln von Da Vito und Florenz jeweils mit der Note 3,25 bewertet. Das beste Himbeereis war von N'Eis und bekam die Note 2, gefolgt von Da Vito-Himbeereis auf dem zweiten Platz mit der Note 3,16.

Nach dem Eistest baten wir alle getesteten Eissalons schriftlich oder telefonisch folgende Fragen zu beantworten:

1. Stellen Sie Ihr Eis selbst her? Wo?
2. Worauf legen Sie bei der Eisherstellung besonderen Wert?
3. Nutzen Sie als Geschmacksträger wie Vanille, Erdbeeren etc. vorgefertigte Aromen?
4. Wie lange besteht Ihr Eissalon/-café?
5. Wie viele Eissorten haben Sie in dieser Saison im Angebot?
6. Welche Eissorten werden in diesem Jahr am häufigsten verlangt?
7. Wie viel kostet ein Bällchen Eis bei Ihnen?

EISSALON DA VITO

Holzstraße/Ecke Augustinerstraße,
Mainz: Platz 1 für Vanilleeis und Platz 2 für Himbeereis

1. Unser original italienisches Eis wird nach alter Tradition in unserem Hause handwerklich hergestellt.

2. Natürlichkeit, Sorgfalt, qualitative Ingredienzien.
3. Nein, wir verwenden nur Naturprodukte, sprich frische Vanilleschoten, frisches Obst, Bio-Milch etc.; wir verwenden keine Farb- und Konservierungsstoffe und verwenden keine Pasten oder ähnliche Produkte. Alle Ingredienzien sind Naturprodukte, Obst/Früchte werden täglich frisch geliefert und alles kommt aus dem Land und der Region, wo es am besten gedeiht und hergestellt wird bzw. wächst. Unser Fruchteis wird mit Wasser, Zucker und verschiedenem Fruchtfleisch hergestellt; für



das Milcheis verwenden wir ausschließlich milcheigene Fette (Bio-Milch 3,8% Fett) und Sahne, keine Pflanzenfette wie beispielsweise Kokosfett.

4. Seit 1980 stellen wir unser Eis selbst her, verkauften es zuerst in unserer Konditorei/Eiscafe in der Neustadt; seit 1998 verkaufen wir u.a unser Eis Ecke Holz-/Augustinerstraße.
5. 20 Eissorten.
6. Mango, Pistazie-Basilikum, Zimt, Schoko-Minze.
7. 1,20 Euro das Bällchen.



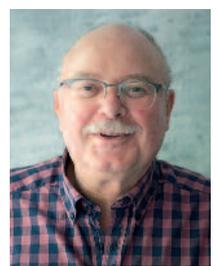
Silvia Moritz



Christopher Sitte



Günter Jertz



Leo Weisrock





EISSALON FLORENZ

*Hopfengarten, Mainz:
Platz 1 für Vanilleeis*

1. Nein, das Eis wird in einem Eislabor hergestellt, in dem das Ehepaar Ennas-Lulliri, bevor es sich selbständig machte, gearbeitet hat, d.h. dort wird nach »haus-eigenen« Rezepten produziert.
2. Frische, Qualität, das Eis wird nicht »mit Luft vollgepumpt« um es fülliger zu machen.
3. Wir nutzen frisches Obst (im Erdbeereis sind noch die Kernchen drin), echte Vanilleschoten; Farbstoffe höchstens für z.B. blaues Eis.
4. 2003 hat unsere Familie Ennas-Lulliri das Eiscafé Florenz in der Römerpassage gegründet, 2009 haben wir unser Eiscafé Florenz am Hopfengarten eröffnet und mittlerweile ist unsere Familie nur noch hier tätig.
5. Um die 30 Sorten, das wechselt häufig
6. Cookies, Vanille, Oreo, Mozart, Mango, Mascarpone+Feige.
7. 1,20 Euro das Bällchen.

N'EIS

*Gartenfeldplatz Mainz:
Platz 1 für Himbeereis*

1. Wir stellen unser Eis täglich frisch her; bis April 2017 hatten wir unsere kleine Eisproduktion direkt neben unserem

Laden am Gartenfeldplatz. Weil aufgrund der Eröffnung des zweiten Ladens unsere Kapazitäten nicht mehr ausgereicht haben, sind wir mit unserer Produktion nach Gonsenheim umgezogen.

2. Wir verwenden möglichst regionale Zutaten, bieten neben klassischen Sorten auch ausgefallene Sorten an.
3. Nein. Unser Eis ist ohne Geschmacksverstärker, künstliche Stabilisatoren und Aroma- oder Farbstoffe. In unserem Vanilleeis sind Vanilleschoten und unser Erdbeereis ist aus echten Erdbeeren.
4. Den ersten Laden am Gartenfeldplatz haben wir im März 2013 eröffnet, der zweite Laden am Winterhafen kam Anfang Mai 2017 dazu.
5. Wir haben ca. 150 Eissorten im Angebot. Da unsere Läden aber so klein sind, haben wir täglich nur eine kleine Auswahl von 9-12 Sorten. Klassiker wie Vanille und Schoko gibt es täglich – alle anderen Sorten wechseln. Welche Sorten es gibt kann man über unsere facebook-Seiten erfahren.
7. Seit unserer Eröffnung ist nach wie vor Milchreis unsere beliebteste Sorte.
8. 1,20 € das Bällchen.

EIS CAFÉ DOLOMITI

Gutenbergplatz, Mainz

1. Ja, wir stellen unser Eis täglich selbst in unserem Eislabor (befindet sich im

1. Stock unserer Eisdiele) her.
2. Wir legen besonderen Wert auf frische Zutaten (wir werden täglich mit frischer Milch, frischer Sahne... beliefert) und Sorgfältigkeit.



3. Nein wir benutzen keinen Geschmacksverstärker.
4. Mein Vater, Giuseppe Agnoli, hat das Eis-Café Dolomiti 1951 eröffnet.
5. Ca. 38-40 Sorten Eis.
6. Ingwer mit Himbeersoße, Sacher-Eis (Bitterschokolade), Buttermilch-Limette, Oreo und Spaghetti-Eis – auch als Kugel erhältlich.
7. 1,20 Euro das Bällchen.

EISPAVILLON MARIO

*Budenheimer Straße (Juxplatz),
Gonsenheim*

1. Ja, im Eiskiosk: Klein und fein!
2. Frische Milche und frisches Obst und die Rezepte von Opa Mario.
3. Fast gar nichts »künstliches«, die Zitronen kommen aus meiner Stadt Lecce in Apulien, Farbstoff nehme ich nur für himmelblaues Eis.
4. 1955 hat mein Opa den Eiskiosk gegründet.
5. 26 Eissorten
6. Vanille und Zitrone
7. 0,90 Euro das Bällchen (*das ist mit Abstand der günstigste Preis, der aber, so sagt Mario Nestola, nichts mit seiner - vermeintlich geringen - Mietzahlung von 1.200 € pro Monat an die Stadt zu tun habe: »nur für den Boden, die Wände gehören mir.« Er denke an die Kinder und an die Familien, die gerne Eis essen, deshalb sei sein Eis so günstig.*)



Eva Eppard



Dirk Maus



Philipp Stein



Theo Schué

MAINZER MITTE



ERNA SCHREIBER EIN HAUCH VON LUXUS

Modebewusste Frauen, die Wert legen auf feine Dessous für »drunter«, werden bei Erna Schreiber auch exklusive Wäsche für »drüber« finden. Seit 38 Jahren ist Erna Schreiber eine der deutschlandweiten Top-Adressen für hochwertige Dessous, Nachtwäsche und aparte Bademode.

In dem angenehmen Ambiente werden sowohl national wie international führende Wäschehersteller geführt. Ihr bestens geschultes Personal berät ihre Kundinnen fachkundig. Ob schlicht, elegant oder sportlich; in dem reichhaltigen Angebot findet sich für jede SIE das gewünschte Kleidungsstück.

RÖMER PASSAGE
Adolf-Kolping-Str. 4
www.roemerpassage.com

**TOP
OPTIK
PFEIL**

Lotharstr. 15 · Tel. 231681
www.top-optik-mainz.de

arens
intercoiffure

Große Bleiche 32 · Tel. 232288
www.arens-intercoiffure.de

since 1894
MONSIEUR
co.reuter
Gutenbergplatz 2
Tel. 238844
www.reuters-fashion.de

Exklusive
Dessous
**ERNA
SCHREIBER**
Inh. Erna Bichbihler
Große Langgasse / Ecke Inselstr.
Tel. 234431



ISSALON DE COVRE

Schillerplatz, Mainz

1. Ja, direkt vor Ort wird produziert.
- 2./3. In erster Linie Hygiene und Sauberkeit und hochwertige Produkte; z.B. Nusspaste, mit Nüssen aus dem Piemont – die Paste, als Grundstoff für das Eis wird nach Rezepturen von de Covre und ausschließlich für dieses Unternehmen hergestellt; verwendet werden Pistazien aus Sizilien, Vanille aus Madagaskar, Zitronen von der Amalfi-Küste; NICHT verwendet werden Gelatine, pflanzliche Fette oder künstliche Aromastoffe.
4. Seit April 2006.
5. Alles in allem 50 Sorten, allerdings passen immer nur 32 Eissorten in die Kühlbehälter, so dass täglich gewechselt wird.
6. Der Renner ist Vanille – auch weil sich diese Eissorte so gut kombinieren lässt: Spaghetti-Eis und Erdbeerbecher, mit Saucen; wenn es draußen heiß ist, wird Zitroneneis zum Renner.
7. 1,20 Euro das Bällchen.

Anmerkung: Beim MAINZER-Eistest wurden auch Vanille- und Himbeereiskugeln von »Piccin – Eis und Café« in Nieder-Olm verkostet. Auf unsere Fragen erhielten wir aber keine Antwort, deshalb ist das Café hier nicht aufgelistet.

| SoS

