

Berlin Ice Cream Week

Press review

Printed paper

Berliner Kurier, July 23rd: "Jetzt wird geschleckt!"

BERLIN

„Berlin Ice Cream Week“

Jetzt wird geschleckt!

Der KURIER testet die leckersten Eissorten – von Erdnuss-Curry bis Süßkartoffel

Berlin – Das Wetter zeigt sich Richtung Wochenende wieder von seiner sonnigen Seite. Da ist Abkühlung gefragt – besonders für den Gaumen. Was kühlt im Sommer besser als Eis? 8,3 Liter Eiscreme verzehrte jeder Deutsche im Jahr 2019 statistisch. Ein Wert, den die Berliner Eismacher vergrößern wollen. Dafür laden sie jetzt zur Ice Cream Week ein.

Sie heißen Erdnuss-Curry, Taisker Whiskey mit fermentiertem Kampot-Pfeffer oder Dopamino. Die Namen der Kreationen stehen an dieser Stelle für außergewöhnliche Eissorten. Wer im Sommer schon genug Schoko-, Vanille- oder Erdbeereis geschleckt hat, kommt ab Donnerstag bei Berlins erster Ice Cream Week auf seine Kosten. Vom 23. bis zum 29. Juli können alle Eishungrigen in 25 der besten Eisdiele in der gan-

zen Stadt ausgefallene Sorten probieren. Neben dem besonderen Geschmack das Beste daran: Die extra für dieses Event kreierte Kugel kostet in jedem Eiscafé in diesem Zeitraum nur einen Euro. Die Idee der Organisatoren rund um das Berlino Magazine/True Italian und DUO – ice cream consulting ist es, durch diese Aktion das Augenmerk auf handwerklich gut gemachtes Eis zu legen.

Der KURIER hat in drei Eisdiele in Friedrichshain schon mal vorab

gekostet und mit den Verkäufern über gute Eisqualität gesprochen. Im Chipi Chipi Bombón in der Warschauer Straße sollte man ab Donnerstag gebackene Süßkartoffel bestellen. Namensgebend für den nicht ganz alltäglichen Namen für eine Eisdiele ist ein argentinisches Volkslied, da der Besitzer aus dem südamerikanischen Land stammt. Mitarbeiter Jeremias Rey (21), ebenfalls aus Argentinien, sagt, dass die natürlichen Zutaten für ihre Eissorten aus aller Welt stammen.

„Die Pistazien kommen aus Italien, die Zitronen wachsen in Spanien, Schokolade holen wir uns aus Belgien und die Süßkartoffel kommt aus Nicaragua.“ Das Eis schmeckt komplett nach Süßkartoffel. Rey erklärt, dass die Kartoffeln dafür gekocht, püriert und dann mit den anderen normalen Zutaten, die in jedem Eis enthalten sind, gemischt werden. Für andere Eissorten wie beispielsweise Banana Split zahlt man 2,30 Euro für eine üppige Kugel.

In der Eismanufaktur in der Gärtnerstraße serviert Mataya (26) als Spezial ab Donnerstag Banane mit karamellierter weißer Schokolade. Als wäre das nicht schon für den Gaumen interessant genug, werden hier alle Geschmäcker bedient. „Der Laden ist für jedermann – unsere Sorbets beispielsweise sind

alle vegan. Natürlich haben wir auch das klassische Milcheis im Angebot“, sagt sie. Jede Kugel kostet hier 1,60 Euro, Kinder bekommen eine Portion für 1,20 Euro. Seit rund 20 Jahren im Eisgeschäft ist Serdar Öc (55) vom Caramello in der Wühlichstraße. Den Verkauf von Bio-Eis hat man sich hier auf die Fahne geschrieben. Für die Ice Cream Week hat er die etwas mystisch klingende Sorte Dopamino entwickelt. „Wir wollen die Leute glücklich machen mit unserem Eis“, sagt er. Die genauen Zutaten bleiben

geheim, aber man darf verraten, dass es fruchtig und – mitten im Sommer – zugleich etwas weihnachtlich schmeckt. Für den kleinen Glücksrausch zwischendurch eignet sich die Sorte in jedem Fall. Die anderen Sorten gibt es für 1,60 Euro, Kinder bekommen die Kugel Eis hier für einen Euro. Die ideale Temperatur für perfekten Eisgenuss liegt übrigens zwischen 23 und 25 Grad. Das diesjährige Sommerwetter bietet also beste Voraussetzungen für eine genüssliche Woche voller besonderer Eissorten. Robin Schmidt



In der Eisdiele Chipi Bombón gibt es gebackene Süßkartoffel als Eisvariante, direkt probiert von Annika (42) und Sarah (39).



KURIER-Reporter Robin Schmidt probiert im Caramello die von Eismacher Serdar Öc erfundene Sorte Dopamino.



Mataya (26) lockt mit Milch-Honig-Eis in die Eismanufaktur an der Gärtnerstraße in Friedrichshain.

B.Z., July 24th: "Wir haben einen an der Waffel!"

Ich & Berlin

Der *B.Z.*-Planer für die Kultur der Großstadt

Wir haben einen an der Waffel

Heute startet die „Berlin Ice Cream Week“

Von STEFANIE HOFEDITZ

Berlin - 25 Eisdiele kreieren jeweils eine neue Sorte - und die gibt's eine Woche lang für 1 Euro pro Kugel!

Wir haben einen an der Waffel: Bis zum 29. Juli gibt es Sonder-Sorten zum Entdecken. Mit dabei sind nur Manufakturen - das heißt, die Eiscreme wird vor Ort zubereitet, hier werden nicht nur Pülverchen zusammengeschüttelt und eingefroren.

Sieben *B.Z.*-Tipps:

- Das „Cuore Di Vetro“ präsentiert Nonpareils, ein Hibiskus- und Zimtblüten-Teesorbet mit karamellisierten Hibiskusblüten. *Max-Beer-Str. 33, Mitte*
- Gefühlt ist sie ein Gemüse, aber aus botanischer Sicht wird die Avocado dem Obst zugeordnet - sie ist eine Beere! Bei „Gianni Eis“ kommt ab heute Avocado-Sorbet in die Waffel. *Rykestr. 26, Prenzlauer Berg*
- Gemüseeis kann ja nur gesund sein! „Chipi Chipi Bombón“ serviert Eiscreme aus gebackener Süßkartoffel. *Warschauer Str. 12, Friedrichshain*
- Vegan ist das Pistazienpesto-Granita mit Brioche von „Duo - Sicilian ice cream“. *Skalitzer Str. 82, Kreuzberg*
- „Summertime Ice Cream“ hat gutes Karma für Sie - so heißt die Variante aus Milchreis mit Kardamom-Infusion und kandierten Mandeln. *Weserstr. 45, Neukölln*
- Eine Kugel für abenteuerlustige Gaumen: Nach Erdnuss-Curry schmeckt die Variante bei „Tanne B“. *Kantstraße 117a, Charlottenburg*
- Eine frische, sommerliche Sorte gibt's von „Sweet 2 Go“. Sautersüße Zitrone trifft auf ätherische Verbenen! *Pfalzburger Str. 79, Wilmersdorf*

(www.berlinomagazine.com)



Emily von der Eisdiele Zägara an der Köpenicker Straße 4 in Kreuzberg präsentiert die Sorte Bitterschokolade mit roter Bete

TV

RBB, zibb, July 27th (video on request):



Bunte Eiskugeln mit Kirsche, Foto: colourbox | Bild: colourbox

Mo 27.07.2020 | 18:27 | zibb
Fruchtig, cremig oder crunchy?

Berlin Ice Cream Week

Zumindest unter kulinarischen Gesichtspunkten ist das Beste am Sommer doch immer noch die leckere Eiscreme. Höhepunkt in dieser Saison ist diesbezüglich die "Berlin Ice Cream Week", an der zahlreiche Eisdielen teilnehmen und interessante Sorten und Geschmacksvarianten zu günstigen Preisen anbieten. Wir haben uns mal umgeschaut und gekostet.

Beitrag von Beate Bossdorf

MEHR INFOS

Radio

RS2, July 23rd:

<https://www.rs2.de/programm/mediathek/programm/frag-den-alten-ami/berlin-ice-cream-week-2020>

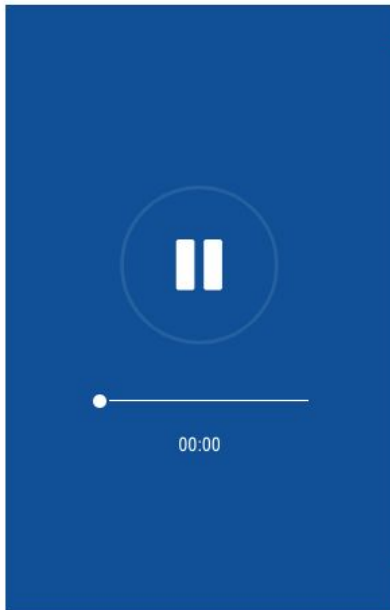


Vom 23.07. bis 29.07. können Sie eine Berlin-Tour der besonderen Art genießen!

„Hi Rik, ich bekomme am Wochenende Besuch von Freunden und möchte denen gerne Berlin zeigen – also ne Sightseeing Tour machen – nur nicht so typisch. Du hast doch immer so gute Ideen – kennste da was?“

Florian aus Rathenau

Für die erste Berlin Ice-Cream Week haben sich die besten 25 Eisdielen aus allen Ecken Berlins zusammengetan und jeweils eine spezielle Eis-Sorte überlegt. Darunter z.B. Earl Grey mit gebackenen Kirschen, Bitterschokolade mit Rote Beete oder auch Gurke-Melone mit Pfeffer. Jede Kugel dieser Sorten kostet 1 € - also am besten mit leerem Magen losziehen!



Folge 4 | 23.07.2020 | 2:06

Berlin Ice-Cream Week 2020 - 24.07.2020

Für die erste Berlin Ice-Cream Week haben sich die besten 25 Eisdiele aus allen Ecken Berlins zusammengetan und jeweils eine spezielle Eis-Sorte überlegt. Darunter z.B. Earl Grey mit gebackenen Kirschen, Bitterschokolade mit Rote Beete oder auch Gurke-Melone mit Pfeffer. Jede Kugel dieser Sorten kostet 1 € - also am besten mit leerem Magen losziehen!

Online

Berlin Zeitung: "Berlin Ice Cream Week: Schoko-, Vanille- und Erdbeereis sind out"

<https://www.berliner-zeitung.de/mensch-metropole/berlin-ice-cream-week-schoko-vanille-und-erdbeereis-sind-out-li.94434>

Außergewöhnliche Kreationen

Berlin Ice Cream Week: Schoko-, Vanille- und Erdbeereis sind out

Die Deutschen lieben Eiscreme, mehrere Liter verzehrt jeder Bundesbürger pro Jahr. Die Berliner Eismacher kommen dem entgegen.

24.7.2020 - 07:03, Robin Schmidt



Berlin läutet die Ice Cream Week ein, 25 Eisdiele machen mit und bieten ihre Lieblingkreation für 1 Euro pro Kugel an.

Foto: Sabine Gudath

B.Z.: "Berlin Ice Cream Festival – Wir haben einen an der Waffel!"

<https://www.bz-berlin.de/berlin/berlin-ice-cream-festival-wir-haben-einen-an-der-waffel>

Qiez: "Eine Woche lang Eis satt bei der Berlin Ice Cream Week"

<https://www.qiez.de/eis-festival-berlin-ice-cream-week/>

Mit Vergnügen: "Bei der Berlin Ice Cream Week werden eure wildesten Eisträume wahr"

<https://mitvergnuegen.com/2020/berlin-ice-cream-week-2020/>

Vom 23. bis zum 29. Juli feiern 25 Berliner Eisdielen, darunter *Lecko Mio Gelateria* in Kreuzberg, *Eiskimo Berlin* in Lichterfelde-West, *Cuore di Vetro* in Mitte, *Chipi Chipi Bombón* in Friedrichshain und *Gimme Gelato* in Charlottenburg eine Woche das Beste am Sommer: handwerklich und hausgemachtes Eis aus natürlichen Zutaten. Die Veranstalter*innen der Eiswoche sind das italienische Berlino Magazine/True Italian, die uns unter anderem auch mit der Pizza Week beglücken, und die Kreuzberger Eisdieler *DUO – Sicilian Ice Cream*. Hier bekommt ihr ab Donnerstag die (vegane) Aktions-Eissorte Pistazienpesto-Granita mit Brioche-Stückchen.



© Berlin Ice Cream Week

Berlin Loves You: “Lick Yourself Happy With Berlin Ice Cream Week”

<https://berlinlovesyou.com/berlin-ice-cream-week/>

Berlin Amateurs:

“Berlin Ice Cream Week 2020: la semana del helado artesanal en Berlín”

<http://www.berlinamateurs.com/berlin-ice-cream-week-2020-la-semana-del-helado-artesanal-en-berlin/>

“Berlin Ice Cream Week: heladerías barrio a barrio”

<http://www.berlinamateurs.com/berlin-ice-cream-week-heladerias-barrio-a-barrio/>

Cherry Cross: “Are you ready for Berlin Ice Cream Week? Because it’s here!”

<https://cherrycross.com/2020/07/24/are-you-ready-for-berlin-ice-cream-week-because-its-here/>

Instagram

eatinginberlin, ca. 24.500 followers:



the_ice_cream_girl, ca. 11.200 followers:



berlogram, 11.900 followers:

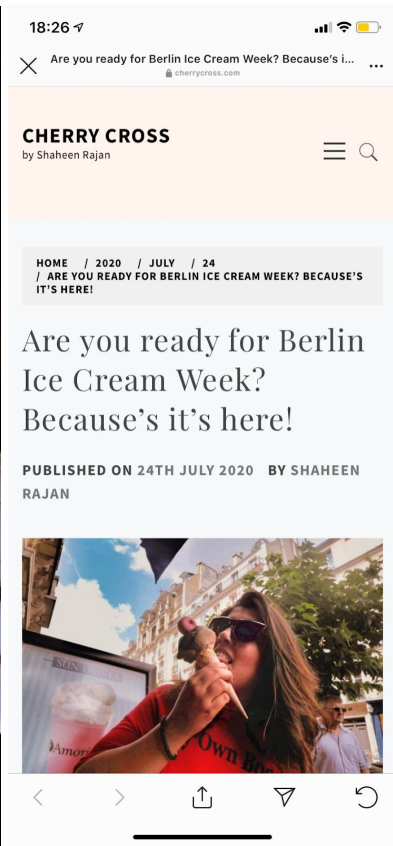


foodtasterberlin, 10.300 followers:



thecherrycross, 10.000 followers:





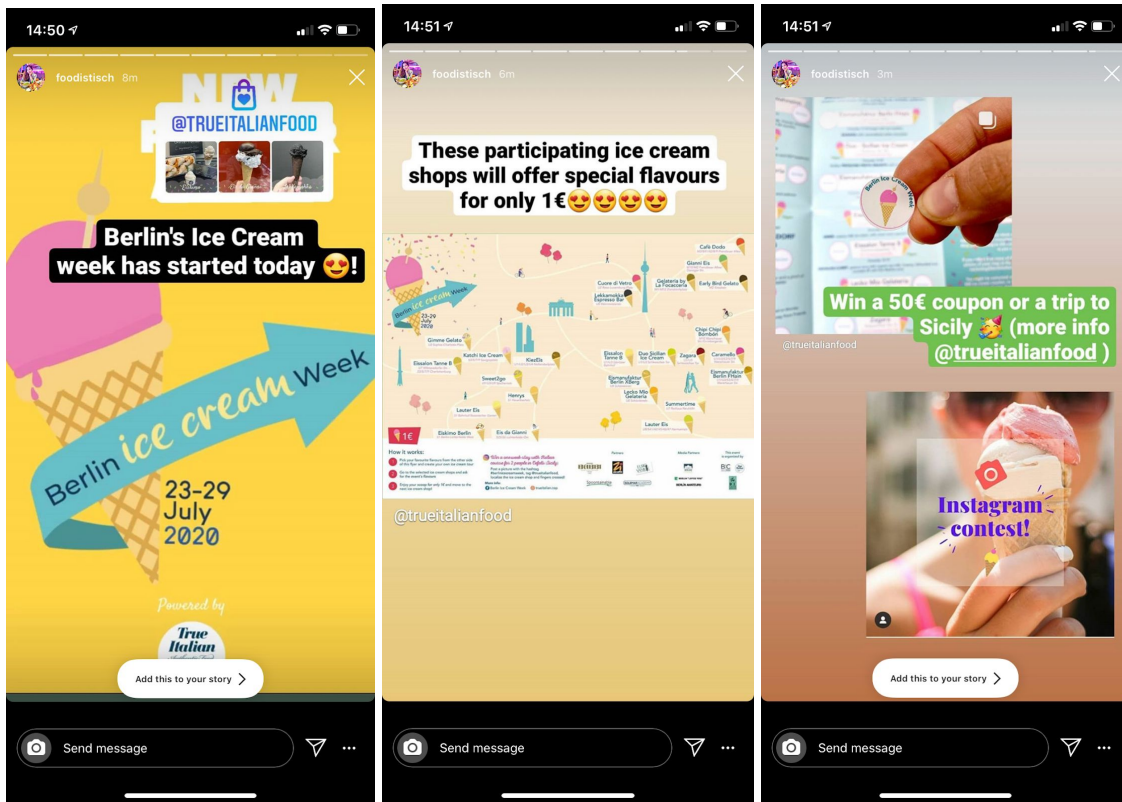
qiez.de, ca. 9.700 followers:



foodies.berlin, ca 9.000 followers:



foodistisch, ca. 7.000 followers:



isabellannhi, ca. 5.660 followers:



chewchewpop, ca. 5.300 followers:



chewchewpop • Segui
zagara

chewchewpop BERLIN ICE CREAM WEEK • [unpaid ad] Here's my post about @trueitalianfood's ice cream week! 🍦🇮🇹 I got to try 7 different flavors for 1€ of the 25 specials available: "Beetroot + Dark chocolate" from @zagara.berlin, "Pistachio pesto Granita with brioche" from @duosicilianicecream, "Lupin based Pistachio" from Lauter Eis, "Turmeric-ginger latte" from @leckomio.berlin, "Peanut with chocolate chips" from @eismanufakturberlin, "Açaí-Banana" from @lekkamokka.eismanufaktur (they had run out of the Black Lemon special 🍋🍋🍋), and finally "Hibiscus and cinnamon flower tea sorbet with caramelized hibiscus" from @eismanufakturberlin. #icecreamweek

📍 food_in_berlin

Piace a **food_in_berlin** e altri 218

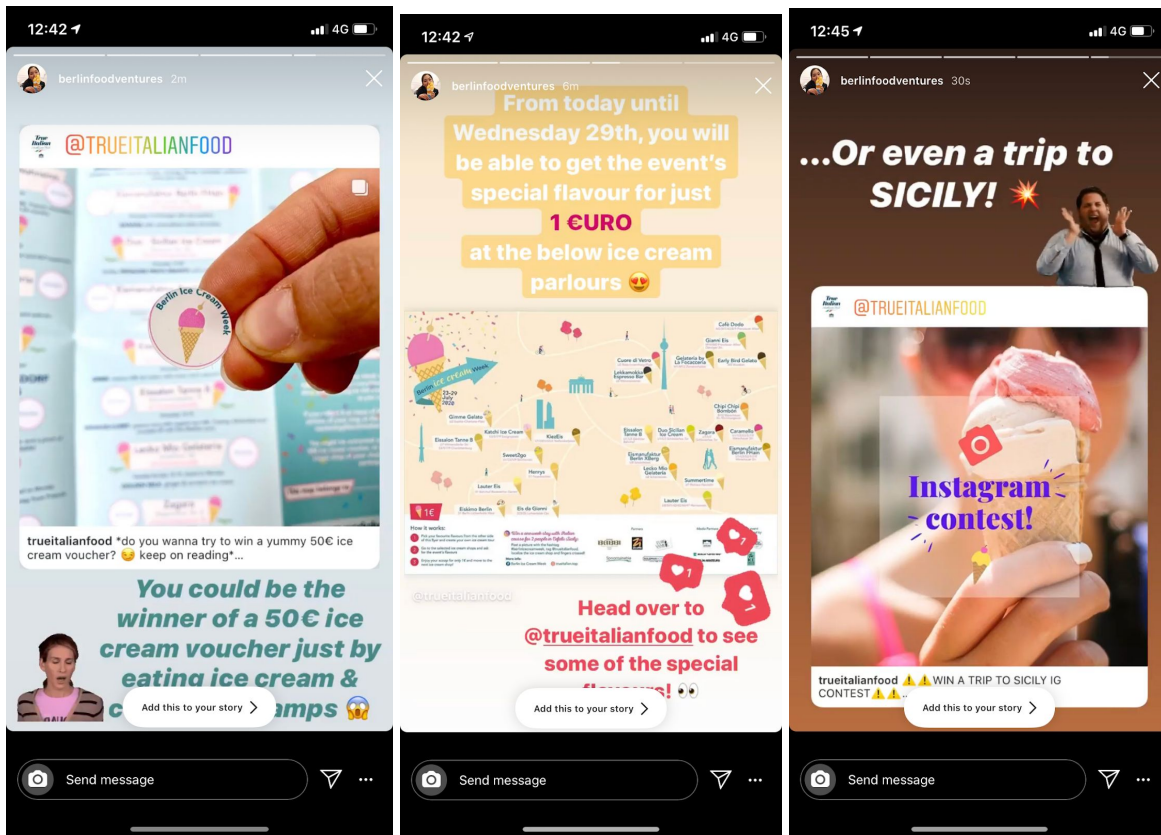
5 GIORNI FA

Aggiungi un commento...

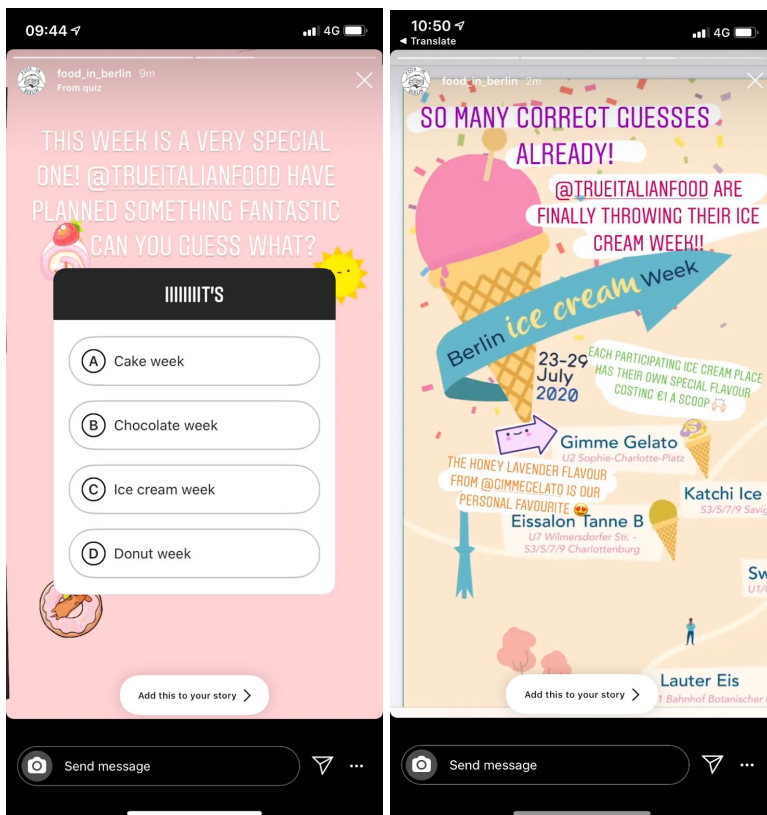
Publica



berlinfoodventures, ca. 4.600 followers:



food_in_berli, ca. 3.900 followers:



marianne.rennella, ca. 3.800 followers:



marianne.rennella • Segui già ...
zagara

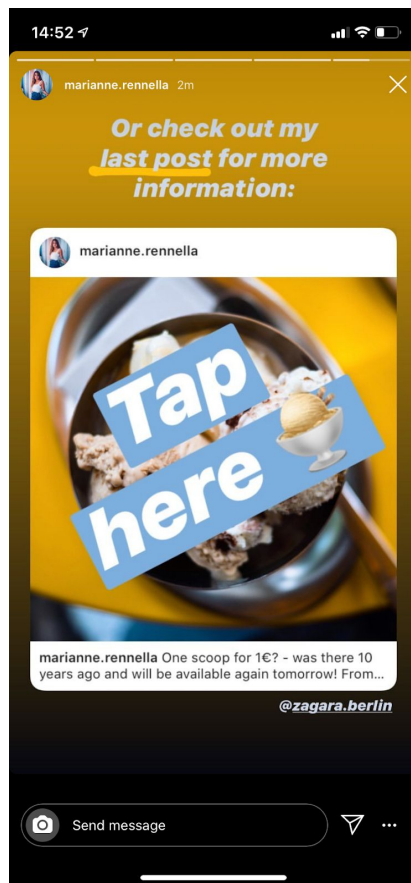
marianne.rennella One scoop for 1€? - was there 10 years ago and will be available again tomorrow! From 23rd to 29th of July the @trueitalianfood ice cream week will take place and my favourite ice cream parlours @zagara.berlin and @duosicilianicecream are participating too! This absolutely world-class hazelnut ice cream in my sundae from the other day wont be the €1 flavor, but it should definitely be combined with it. Or with the best tiramisu ice cream, or with any other ice cream flavor Zagara has, because they are all crazy good. You can tell I'm a fan. But I will use the ice cream week to test other handcrafted ice cream shops. Looking forward to next week, the

👍 🗨️ 📍 📌

🌍 Piace a zagara.berlin e altri 10

12 MINUTI FA

Aggiungi un commento... Publica



14:52

marianne.rennella 2m

Or check out my last post for more information:

marianne.rennella

Tap here

marianne.rennella One scoop for 1€? - was there 10 years ago and will be available again tomorrow! From...
@zagara.berlin

Send message



14:52

marianne.rennella 14m

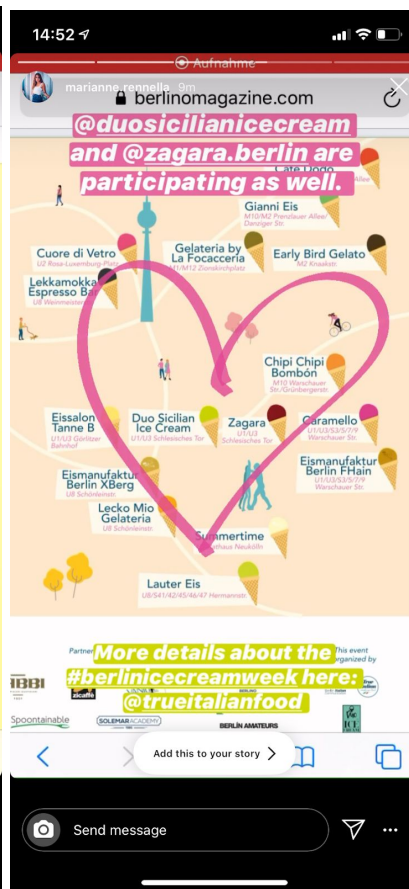
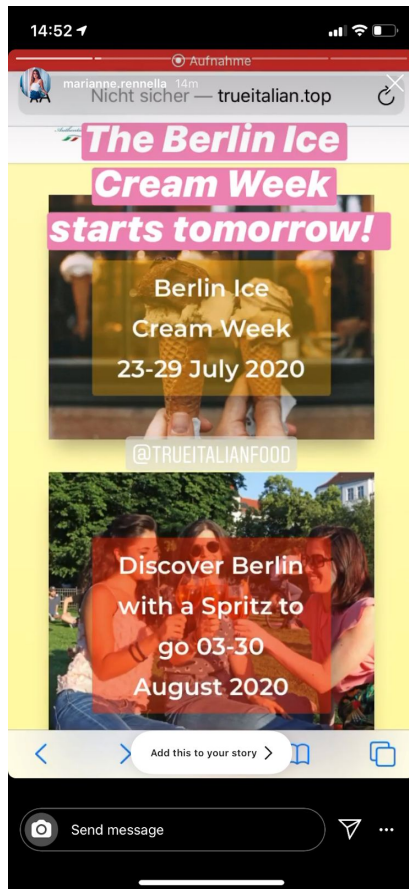
This is the map with all the participating ice cream shops selling a special flavor for 1€!

1 von 1

@TRUEITALIANFOOD

Add this to your story

Send message



doeninberlijn, ca. 3.100 followers:



doeninberlijn • Segui già
Berlin, Germany

doeninberlijn 123/366 • Berlin Ice Cream Week is happening! 🍦 23-29 July 2020 • #doeninberlijn #berlinicecreamweek #trueitalianfood

Ben je een liefhebber van goddelijk schepijs en dan het liefste nog artisan ijs of italiaanse gelati? Dan val je in Berlijn de komende dagen met je neus in de... ijsjes! 🍦

De True Italian Berlin Ice Cream Week begint op 23 juli en duurt zeven dagen. Gedurende die periode kun je bij alle 25 deelnemende ijssalons unieke ijssmaken proeven, die ze speciaal voor het evenement hebben ontwikkeld. En het leuke; de speciale smaak kost 1€ per bolletje! Check dus snel @trueitalianfood voor alle info!

👍 🗨 📍 🏷

Piace a berlinomagazine e altri 12

1 GIORNO FA

Aggiungi un commento... Pubblica