

# Berlin Ice Cream Week 2021- Press review

## Print Media

Tagesspiegel, May 5th: "Avocado-Nacho-Sorbet"

## Avocado-Nacho-Sorbet

Die Berlin Ice Cream Week treibt die Macher in den besten Dielen der Stadt zu neuen Kreationen

Am Wochenende wird es endlich wieder sonnig – und mit Temperaturen bis zu 24 Grad kommen nicht nur Sommergefühle auf, sondern auch die Lust auf Eis. Passend dazu findet vom 6. bis zum 12. Mai zum zweiten Mal die Berlin Ice Cream

*Frau Trovatelli, wie haben Sie die teilnehmenden Eisdielen ausgewählt?*

Wir achten vor allem darauf, dass die Eisdielen ausschließlich Eiscreme in bester Qualität anbieten. Das heißt, sie nutzen natürliche und frische Zutaten, häufig auch bio. Am wichtigsten ist jedoch, dass das Eis hausgemacht ist. Die 31 teilnehmenden Eisdielen sind die – unserer Meinung nach – besten der Stadt!

*Im letzten Jahr gab es sehr ausgefallene Sorten: Pistazienpesto-Granita mit Brioche-Stück, Erdnuss-Curry oder Earl Grey mit gebackenen Kirschen. Setzt sich dieser Trend fort?*

Ja, die Sorten, die in der Berlin Ice Cream Week für einen Euro angeboten werden, sind wieder sehr außergewöhnlich. Dabei sind zum Beispiel Landjoghurt mit Limette, Spargeleis, Orange-Fenchel oder Primitivo Wein-Sorbet mit Maulbeeren. In Charlottenburg gibt es sogar eine Eisdielen, die ein Sorbet aus Avocados und Nachos gemacht hat. Im Gegensatz zum letzten Jahr gibt es dieses Mal mehr vegane Optionen, vor allem Fruchtsorbets. Außerdem gibt es mehr Sorten mit Alkohol, wie zum Beispiel Piña Colada und Hugo Eis. Natürlich gibt es aber auch Sorten, die weniger verrückt sind, so wie das Tiramisu-Pistazien-Eis in den Duo-Sicilian-Ice-Cream-Dielen.

*Wie unterscheidet sich die Eiskultur in Berlin von der in Italien?*

Ich denke, in Berlin wird momentan mehr Wert auf natürliche, biologische und vegane Zutaten gelegt als in Italien. Ich habe auch das Gefühl, dass es hier weniger Angst zu experimentieren gibt. Weil in Italien so viel an die Traditionen gedacht wird, trauen sich Eishersteller:innen weniger, verrückte oder neue Variationen auszuprobieren.

*Warum organisieren Sie die Berlin Ice Cream Week?*

Wir lieben gutes, hausgemachtes Eis und wollen diese Eiskultur fördern. Mit der Berlin Ice Cream Week versuchen wir die Idee zu verbreiten, mehr auf die Zutaten und die Qualität von Eis zu achten. Gleichzeitig möchten wir natürlich auch lokale Eishändler:innen unterstützen.

*Das Gespräch führte Pia Tietjen.*

— Weitere Informationen und eine Karte mit allen teilnehmenden Eisdielen gibt es unter: [www.berlinomagazine.com](http://www.berlinomagazine.com)

ANZEIGE



**Rucksack „Berlin“**

Exklusiv für den Tagesspiegel entworfen und hergestellt. Mit großem Reißverschluss-Hauptfach (vorder- und rückseitig gepolstert), innovativer Reißverschluss tasche. Baumwolle, 31 x 40/50 x 10 cm

**29,95 €**

Bestellnr. 17975

SHOP  
**TAGESSPIEGEL**

[shop.tagesspiegel.de](http://shop.tagesspiegel.de)  
Bestellhotline (030) 290 21-520

Photo: Bild-Magic; mod. - 2021 ©. Vertriebskanal: Druckerei und Versandhandel; 7.000 €; 2021 Tagesspiegel Media; www.tagesspiegel.de; Bild: 2021 Tagesspiegel Media; Lizenz: 2021 Tagesspiegel Media; Lizenz: 2021 Tagesspiegel Media

Week statt. Die 31 teilnehmenden Eisdielen bieten jeweils eine – extra für das Festival kreierte – Eisorte für nur einen Euro an. Entsprechend der coronabedingten Hygienevorschriften gibt es das Eis natürlich nur zum Mitnehmen. Das ist jedoch nicht schlimm, denn so können Besucher:innen ganz einfach von Eisdielen zu Eisdielen spazieren und sich durch die Eigenkreationen schlemmen.

Die Hauptveranstalter der Eiswoche sind die Eisdielen Duo – Sicilian Ice Cream und das italienische „Berlino Magazine“/True Italian, das auch die beliebte True Italian Pizza Week organisiert. Eine der Organisator:innen ist Sara Trovatelli.

TUR

B.Z. • 6. MAI 2021

# h & Berlin

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



Conny Köhler will mit „Nacho Libre“ punkten: Avocadosorbet mit Tomatensalsa und Nachos

## Ach du Schleck!

Heute startet die „Berlin Ice Cream Week“ mit außergewöhnlichen Sorten

Von STEFANIE HOFEDITZ

**Berlin - Coole Aktion! Bis zum 12. Mai (nächste Woche Mittwoch) gibt's in rund 30 Eisdieleln für einen Euro eine extra-kreierte Sorte in die Waffel!** Klar, Vanille, Schoko, Zitrone gehen immer. Aber vielleicht probieren Sie mal was anderes?

In Mitte bei „Süsse Sünde“ am Weinbergsweg wird veganes Sauerkirsch-Peperoni-Sorbet serviert, in Lichterfelde kommt bei „Artigiani“

(Unter den Eichen 94b) Natives-Olivenöl-Eis mit einem Aufguss aus Rosmarin und Zitronenschalen und in Charlottenburg kam „Katchi Ice Cream“ an der Grolmanstr. 14a auf die Idee eines Avocadosorbets mit Tomatensalsa und Nachos - genannt „Nacho Libre“.

Alle Sorten haben eins gemeinsam: Sie wurden in Eisdieleln erfunden, die handwerkliches Speiseeis herstellen, aus richtigen Zutaten und nicht aus Pulver.

Es gibt eine Karte, auf der

alle teilnehmenden Eisdieleln neben der jeweiligen S- und U-Bahn-Station markiert sind (eine Online-Version ist auf Google-Maps verfügbar).

Corona-kompatibel ist das Event sowieso: bestellen, mit Karte zahlen und gehen.

Jede Eisdiele wird zudem maximale Aufmerksamkeit auf die Hygieneregeln legen und dafür sorgen, dass der Mindestabstand jederzeit eingehalten wird. [www.berlinomagazine.com](http://www.berlinomagazine.com)

**Blitzvergleich!**  
Die Klage einer Dramaturgin gegen das Gorki wegen Maßregelung und Diskriminierung endet nach wenigen Minuten

Von MARTINA HAFNER

**Tiergarten - Die Sitzung im größten Saal des Arbeitsgerichts dauerte keine zehn Minuten, dann war der Rechtsstreit in Sachen Maxim-Gorki-Theater per Vergleich erledigt.**

An einer öffentlichen Schlammschlacht um Intendantin Shermin Langhoff (51) war man auf diese Art gerade so vorbeigeschlittert. Geklagt hatte gegen das Gorki Johanna Höhmann (39), Dramaturgin in Elternzeit, wegen „Maßregelung und Diskriminierung“, hieß es in einer Mitteilung des Bühnenschiedsgerichts. Diese Institution ist für Theaterbeschäftigte dem Arbeitsgericht vorgelagert.

Höhmann wehrte sich demnach gegen die Nichtverlängerung ihres Arbeitsvertrages, die am 12. Oktober 2020 ausgesprochen worden war. Diese „stehe im Zusammenhang mit einem Beschwerdebrief mehrerer Beschäftigter gegen die Intendantin wegen Machtmissbrauch, Mobbing u.a. Zudem werde sie in ihrer Elternzeit als Frau diskri-



31 Eisdieleln machen in Berlin mit

Foto: URBAN VECTA



LEBEN | GENIESSEN

Das Spaghettieis ist in Deutschland ein Klassiker, in Italien hingegen kennt es kaum einer



## EIS-RALLYE ZUM SAISONSTART

Bei der „Berlin Ice Cream Week“ wird's bis zum 12. Mai in 31 Eisdielei in der Stadt kalt und köstlich. Wir haben eine der Sonderkugeln zur Eiswoche und einige mehr bei „Summertime Ice Cream“ in Neukölln probiert.

**G**anz Berlin steht im Zeichen von Hörnchen und Kugel. Mit der „Berlin Ice Cream Week“ bekommt der Frühling seinen süßkalten Startschuss. 31 Eisdielei in der Stadt zeigen bis 12. Mai in der inoffiziellen Leistungsschau der Berliner Premium-Eismacher von Schlachtensee bis Pankow und von Spandau bis Lichtenberg, welche neuen Sorten sie für die Saison 2021 bereithalten. Von Büffel-Ricotta mit Birne und pikanter Schokolade, Spargeleis, Pistazien-Tiramisu in einem sizilianischen Cannolo, Piña Colada, Orange und Fenchel sowie Primitivo-Wein-Sorbet mit Maulbeeren war zu hören und lesen. Ob cremiges dunkles Schokoladencis mit Habanero-Chili, Zabaione Marsala oder Babà au Rhum – es gibt nichts, was sich nicht in Eis verwandeln oder einarbeiten ließe.

Die Fachleute für italienische Kulinarik von „True Italian“ und „Duo Ice Cream Consulting“ organisieren die „Berlin Ice Cream Week“. Versteht sich, dass von „Cuore di Vetro“ über „Lekka-mokka“ bis zu „Artigiani“ oder „Duo Sicilian Ice Cream“ auch zahlreiche italienische Gelatieri ihre süße Handwerkskunst präsentieren. Mit Italien, dem Land der 39.000 Eisdielei, kann Deutschland mit gerade einmal 9.000 nicht mithalten. Aber für den zweiten Rang europaweit reicht es dennoch.

Während der „Berlin Ice Cream Week“ bieten die 31 Berliner Eisdielei jeweils eine eigens kreierte Sorte für einen Euro pro Kugel an. Ein echter Anreiz für eine Nasch- und Entdeckertour durch verschiedenste Kieze. Ein Spaziergang von „Spoonful Berlin“ und „Lecko Mio Gelateria“ nahe der U-Bahn-Station Schönleinstraße zu „Mos

Eisley“ auf Höhe Boddinstraße hinunter zu „Summertime Ice Cream“ an der Weserstraße wäre etwa so eine nachmittagsfüllende Route in Kreuzberg und Neukölln. Wer den süßen Overkill erleidet: Kein Problem, in denselben Kiezen gibt's zum Ausgleich einige hervorragende Pizzerien!

„Eis ist in diesen Zeiten das ideale Produkt zum Mitnehmen und Draußen-Essen“, sagt Sara Trovatelli von „True Italian“. „Dem Genuss im Freien und etwas entfernt von der Eisdiele steht nichts im Wege.“ Jeder Laden halte sich an die Hygieneauflagen. Menschentrauben vor der Theke sind in keinem Fall angesagt. Piktogramme mit Masken und Begrenzungen auf Bürgersteigen markieren, wie coronakonform Schlange gestanden und bestellt wird. Münzen können ebenfalls im Portemonnaie bleiben. Viele Eisdielei bieten kontaktlose Kartenzahlung an.

Eine mit fünf Stickern der teilnehmenden Läden dokumentierte Eis-Rallye kann sich doppelt bis dreifach lohnen. Die überall ausgelegten Flyer mit Lageplan sind auf der Rückseite ein Sticker-Album. Wer fünf Sticker aufklebt und ein Foto einschickt, kommt in den Lostopf für einen 50-Euro-Gutschein für einen Eismacher nach Wahl. Auf Instagram gibt's außerdem einen Foto-Wettbewerb, bei dem sogar eine Eismaschine zu gewinnen ist.



Im „Summertime Ice Cream“ liegt der Fokus insbesondere auf Sorbets



15 der 70 Sorten aus hochwertigen Produkten landen täglich direkt aus der Eismaschine (rechts) in der Vitrine. Da fällt den Kunden die Entscheidung nicht leicht



Dann nichts wie rein ins kalte Vergnügen! Es fällt an einem Montagmittag bei „Summertime Ice Cream“ in Neukölln mit Mini-Hörnchen und so einigen Sorten aus dem offen einsehbaren Eislabor hinter dem Tresen definitiv üppiger als eine Standardportion mit zwei bis drei Kugeln aus. Fangen wir mit der „Ice Cream Week“-Sonderkugel an: Eine Kugel Ananas-Kokos-Eis landet auf dem Hörnchen im Kaufmannsladen-Maßstab. Sehr ausgewogen, sehr ananassig und kokoscremig. „Pifia Colada ohne Alkohol“, sind wir uns einig. Voll kindertauglich und schmelzig. „Es ist nur aus Ananas-Pulp und Kokosmilch hergestellt“, sagt „Summertime“-Besitzer Christian Schmidt. „Da ist kein Wasser drin.“

Wir switchen vom Karibik-Strand in den Himalaya. So heißt auch ein Joghurteis mit Cashews, Kardamom und Zimt. Schmidt entwickelte es für das nepalesische Restaurant „Holy Everest“. Es ist der direkte Nachbar vom zweiten „Summertime Ice Cream“ in der Gleimstraße im Prenzlauer Berg. „Der Besitzer hat sich ein zu seinem Essen passendes Eis als Dessert gewünscht.“ Das Eislabor

wurde angeworfen, gemischt, gewürzt, verkostet und produziert. Christian Schmidt und seine Eismacher arbeiten auch für andere Restaurants und Cafés, die handwerklich und in kleinen Mengen hergestelltes Eis anbieten wollen, aber nicht selbst herstellen können.

Im „Summertime“ liegt der Fokus neben den klassisch milchbasierten Sorten insbesondere auf Sorbets. Sie kommen mal pur, dunkel und intensiv wie ein

### „SUMMERTIME“ HAT MEHR ALS 70 SORTEN IM PORTFOLIO

Schoko-Sorbet, mal leichtfüßig mit Limette und Minze à la Ipanema daher. In diesem Mojito ohne Alkohol schwingt die heitere Unbekümmertheit eines heißen Sommertags mit. Wir tänzeln vom Strand in Rio de Janeiro zurück an die Weserstraße in Neukölln. Es geht gleich weiter nach Indien. Das Karma, so der Name der nächsten Sorte auf dem Bon-sai-Hörnchen, ist zweifellos ein gutes

und sanftmütiges. Kardamom sorgt für einen entschieden aromatischen Ausdruck, Mandeln für milde Cremigkeit.

Die Reise um die Welt per Eiskugel ist ein portemonnaie-verträgliches Vergnügen: 1,50 Euro kostet eine Kugel bei „Summertime“. Sie liegt im diesjährigen Normalbereich für handwerklich hergestelltes Eis. „Wenn man CO<sub>2</sub>-gerecht und mit hochwertigen Zutaten arbeitet, geht's nicht darunter“, sagt Christian Schmidt. Mieten, Energiekosten und eine faire Bezahlung müssten ebenfalls einkalkuliert werden. Dafür gibt's dann aber auch saisonale Sorten aus teureren und selteneren Früchten. Im Spätsommer etwa ein pures Blaubeer- oder zum Ende der Frisches-Obst-Saison hin ein Weintrauben-Sorbet. Auch Paraguayo-Pfirsiche oder Calamansi-Zitrusfrüchte werden in Sorbets verwandelt.

Insgesamt hat das „Summertime“ mehr als 70 Sorten im Portfolio. Täglich landen um die 15 in der Vitrine. „Wir bieten je zur Hälfte Milcheis und Sorbets an. Und wir haben immer zwei bis drei Sorten veganes ‚Milch‘-Eis da.“ Natürlich dürfen die ewigen Klassiker Vanille,

FOTOS: EMMAUELE CONTINI (6)



**Christian Schmidt** ist der Besitzer des „Summertime Ice Cream“. Der studierte Politologe widmet sich längst voll und ganz seiner großen Leidenschaft des Eismachens



Schokolade, Erdbeere sowie der Neo-Klassiker Mango nicht fehlen. Sie erfreuen nicht nur, aber vor allem auch, die Kinder. „Machen kann man so ziemlich alles“, weiß Schmidt. „Für einen Kumpel habe ich sogar mal ein Bitburger-Eis gemacht.“ Das gibt's nun wirklich nicht im Standard-Sortiment. Manche Sorten fallen aus anderen pragmatischen Gründen heraus: Mango-Chili oder Schoko-Chili etwa. Sie sehen genauso aus wie ihre Geschwister ohne Schärfe. „Zu hohe Verwechslungsgefahr“, sagt Schmidt.

Also lieber die Nummer sicher. So lange die so vollmundig nach Pinien schmeckt wie die gleichnamige Sorte, handelt es sich um ziemlich köstliche Beständigkeit. „Das habe ich mal vor drei Jahren in Bologna gegessen und mir gedacht, ich könnte es mal wieder machen“, sagt Schmidt. Er kam viel in Italien herum. „Um 2009 herum habe ich die Etablierung des Premiueis-Segments in Italien miterlebt.“

Dem studierten Politikwissenschaftler schien die Eismacherei eine ernsthafte Alternative zum vorherigen Job in Berlin. Er übernahm erst das jetzige „Summer-

time“ in der Gleimstraße. Anfang 2020 folgte der Laden in der Weserstraße. Beide Standorte verfügen über eigene Eislabore, in denen das Eis täglich frisch hergestellt wird. „Im Januar 2020 haben wir in Neukölln übernommen, im Februar geübt und im März war dann zu“, sagt Schmidt. „Sagen wir mal so: 2020 und 2021 waren jetzt keine so tollen Jahre.“

**INFO**

**Berlin Ice Cream Week**

Bis 12. Mai in 31 Eisdien in der Stadt  
 Web: [www.trueitalian.top](http://www.trueitalian.top)  
 Instagram: @trueitalianfood  
 Facebook: True Italian

**Summertime Ice Cream Neukölln**

Weserstraße 45  
 12045 Berlin-Neukölln  
[www.summertime-berlin.de](http://www.summertime-berlin.de)  
 Öffnungszeiten:  
 Mo. bis So. 13 bis 19 Uhr –  
 bei gutem Wetter auch länger

Da aber zuvor eine andere Eismanufaktur mit sehr gutem Ruf in der Weserstraße am selben Ort war, blieb die Stammkundschaft treu. Es kam und kommt Qualität aufs Hörnchen und in die Becher. Dem italienischen Feinschmecker-Fotografen gebührt deshalb die Ehre des ersten Löfzels beim Spaghetti-Eis. „Das kenne ich nicht aus Italien.“ Ach, den deutschen Eissalon-Klassiker des ausgehenden 20. Jahrhunderts gibt's dort nicht? Höchste Zeit, seine kulinarische Integration an dieser Stelle zu vollziehen! Im krossen Waffelbecher, mit hausgemachter Erdbeersauce, weißen Schokospänen und der angefrorenen fetten Sahne unterm durchgedrückten Vanilleeis kann ich als Liebhaberin auf Anhieb sagen: Dieses Spaghetti-Eis spielt in der deutschen Klassik-Eisbecher-Oberliga mit. Eine klare Ess-Empfehlung, wenn's mal nicht die Kugel aufs Hörnchen sein soll! ●

*Ute Schirmack ist Journalistin und Autorin. In „ihrer“ Stadt Berlin hat sie seit vielen Jahren kulinarische Entwicklungen in der Gastronomie und im Handel im Blick.*

# 36 FOOD & DRINK

Berliner Zeitung, Nummer 133, Sonnabend, 12. Juni / Sonntag, 13. Juni 2021



Südliche Soache: Olaf Höhn mit Mitarbeitern bei der Eisproduktion.



Beschriebenes Blatt: Höhn stößt im Firmenarchiv.

## Der Feinschlecker

Aus einer kleinen Eisdielen in Spandau hat Olaf Höhn das moderne Unternehmen Florida-Eis gemacht, dessen Ruf weit über Berlin und Brandenburg hinausgeht

DANIELA MOACK

Einem „kalten Kuss“ verdankt Olaf Höhn seine Passion: einer Eiswaffel, die es in der Kieler Bucht an der Ostsee gab, wo er als Kind die Sommerurlaube verbrachte. Jeden Tag, wenn er mit seinen Eltern im Strandkorb saß, feierte er dem köstlichen Vanilleeis mit Schokoladenberg entgegen, das der Strandbediener in der Toilettenkabine gefüllten Holzkiste transportierte. Zu Hause servierte der Vater, geleiteter Konditormeister, bisweilen Halbgötter aus Sahne und Früchten oder Kakaoapulver. Aber nichts ging über den „kalten Kuss“.

Als 15-Jähriger ging der Ur-Nachfahre, der in der Nähe des Hermannplatzes aufwuchs, mit seiner ersten Liebe Magdalena, genannt Maggi, am liebsten in die kleine italienische Eisdielen an der Hasenheide, zwei Häuser neben Karstadt. Das war Mitte der 60er-Jahre. Im Angebot waren die Klassiker Schoko, Vanille, Erdbeere und Nuss. Und dann gab es noch, für damalige Zeiten, exotische Sorten wie Stracciatella und Pistazie. Serviert wurden keine Kugeln. Das Eis wurde mit einem Holzspatel in die Becher gestrichen. Die Freundin zog ihn auf und sagte: Du wirst bestimmt später ein Eiscafé haben, so gerne, wie du Eis isst! Knapp 20 Jahre später war es soweit.

Mitte der 80er-Jahre übernahm Höhn in der Spandauer Klosterstraße das Café Annette. Im Keller stand noch eine über einen Lederriemen angetriebene Kältemaschine, die so stark vibrierte, dass die Schwingungen im ganzen Haus zu spüren waren. Der Plan der Feinschlecker „Miami Vice“ tauchte das in die Jahre gekommene Café kurzentschieden in „Florida Eiscafé“ um. Das klang moderner. Dabei ist der Standort geschichtsrichtig – zumindest für Eisfans.

Bereits im Frühjahr 1927, noch ein Jahr vor der Eröffnung des Eiscafés-Mönchheim in der Wilmsdorfer Bismarckstraße, das bisweilen als älteste Eisdielen Berlins bezeichnet wird, und drei Jahre vor der Eröffnung von Eis-Hennig, konnten Besucher des Summifilmkino Concordia an den drei Tischen im Vornehm hausgemachtes Vanille-,

Erdbeer- und Schokoladeneis genießen. Die Kugeln wurden direkt aus der damals topmodernen Trommel-Eismaschine heraus portioniert.

Dann kam der Tonfilm, und das Kino wurde umgetauft in Regina. Neue Geschmackrichtungen kamen dazu: Haselnuss und Sachelbeere. Gegen Ende des Krieges gab es eine Zwangspause. Das Kino war von einer Bombe getroffen worden. Aber schon im Sommer 1945 flornte das Eisgeschäft wieder. Als Verkaufsstätte diente ein Holzschuppen, der Anbau einer beschabenen alten Villa.

76 Jahre später. In der Klosterstraße 15 wird heute seit bald einem Jahrhundert hausgemachtes Eis verkauft. Das Café hat knapp 200 Sitzplätze, ein weiteres, nur eine Viertelstunde zu Fuß entfernt am Altesdiner Ring, bietet Platz für 250 Gäste. Olaf Höhn ist Planhändler im Berliner Eisgeschäft. Große Eis-Ketten mit vielen Filialen wie Da Dalt und Eis-Hennig sind weitgehend verschwunden. Florida-Eis ist noch da.

Was ist das Erfolgsrezept des Unternehmens, der sich seit mehr als dreieinhalb Jahrzehnten in einer Branche behauptet, die nicht immer ganz einfach ist? „Ich bin jemand, der für sein Geld noch arbeitet“, sagt Höhn, der mit seinen 71 Jahren sieben Tage die Woche häufig zehn bis zwölf Stunden im Einsatz ist.

Sein Eis wird übrigens nicht nur in selten Cafés verkauft. Deutschlandweit beliefert der Unternehmer gut 2000 Kunden. Dazu zählen auch Hotels und Gastronomie. Die blauen Packungen sind vor allem aber auch in vielen Supermärkten zu finden. Eine Mischkalkulation, die ihn durch die Corona-Zeit gerettet hat, als die Cafés geschlossen bleiben mussten. Jetzt blickt er nach vorne. Er sei ein unverwundlicher Optimist, sagt er. „Sonst kann man so eine Firma nicht führen.“

Olaf Höhn geht immer wieder neue Wege. Vor ihm liegt eine Sammlung von kompostierbaren Löffeln und innovativen Naturpapierverpackungen. Mittlerweile gilt sein kleines Eisimperium als Musterbetrieb in Sachen Klimaschutz. Dank neuem

Technologien gelang es, in acht Jahren 3000 Tonnen CO<sub>2</sub> zu sparen. In Zukunft soll das Eis nur noch mit Elektrofahrzeugen ausgeliefert werden. Die Bürowand ist tapeziert mit Auszeichnungen: IHK Klimaschutzpartner des Jahres, Familienunternehmer des Jahres oder Förderprets von Made in Berlin.

Den Erfolg verdankt das Unternehmen nicht nur klugen Entscheidungen und cleveren Konzepten, sondern vor allem seinem Eis. Viele der Florida-Eisorten sind lactose- und glutenfrei. Beim Fruchtis wird auf künstliche Aromastoffe verzichtet. Vieles geschieht noch in Handarbeit wie das Rösen von Mandeln und Nüssen. Das Besondere: Es wird darauf verzichtet, in das Eis zusätzlich Luft einzublasen. Deswegen sind die Becher kleiner, aber deutlich schwerer als anderes Eis, das es im Supermarkt zu kaufen gibt. 440 bis 480 Gramm wiegt der 500-Milliliter-Becher. 91 Rezepte hat Florida-Eis inzwischen entwickelt. Etwa 45 Sorten sind derzeit im Handel.

Doch sich einfach auf seinem Erfolg ausruhen, das funktioniert für Höhn nicht. „Man muss behelockt sein“, sagt er. Schließlich ist der Gastronomiemarkt hart umkämpft. Und er weiß auch: „Die Eisszene in Berlin wird jünger, da müssen wir uns anstrengen.“

Faktisch schließt die Konkurrenz nicht. „In Berlin gibt es etwa 70 Eisproduzenten, die Mitglieder der Industrie- und Handelskammer (IHK) sind“, berichtet Melanie Schindler, die Stellvertretende Pressesprecherin der IHK Berlin. Die meisten Unternehmen befinden sich laut Schindler in Friedrichshagen-Kreuzberg und Mitte, überwiegend kleinstbetriebe.“

Kleiner als Florida-Eis, aber bisweilen äußerst kreativ. Das kommt an beim jüngeren Großstadtpublikum:

Er interessiert sich für seine 150 Mitarbeiter – vor Corona waren es sogar 200. Er kennt ihre Familiengeschichten und verfolgt, wie ihre Kinder groß werden. Seine älteste Angestellte hält ihn seit 36 Jahren als eine seiner besten Servicekräfte die Treue. Es ist ausgerechnet die Zwillingsschwester seiner Freundin Maggi, die ihm vorausgesagt hat, er würde irgendwann ein Eiscafé eröffnen.

Wenn Olaf Höhn nach einem langen Arbeitstag aus seinem Büro auf die Felder des ehemaligen Flugplatzes Staaken schaut, dann weiß er: Er hat alles richtig gemacht.

veganes Eis oder Eis aus lokal produzierten Zutaten wie Honig oder Joghurt von der Domäne Dahlemburg oder vom Bio-Hof in Brandenburg.

Rund 500 Eisdielen gibt es in der Stadt, schützen die Veranstalter der Berlin Ice Cream Week, die vom 6. bis zum 12. Mai über die Bühne ging. Das Festival findet jährlich in rund 30 ausgewählten Eisdielen statt. Jeder Teilnehmer kreiert für das Event einen neuen Geschmack. Die Kugeln kosten mit einem Euro. Damit soll die Kreativität des Handwerks gefeiert werden. Die Schleckermärkte pilgern von Lisdiele zu Eisdielen von der Prenzlauer Allee bis nach Lichterfelde Ost. „Etwa 30.000 Kugeln gingen in diesem Jahr zusätzlich über die Ladentische in nur einer Woche“, sagt Francesca Caglio, die das Festival mit organisiert hat.

Die Geschmacksrichtungen der „Sonderkugeln“ reichen von innovativ, experimentell bis übernatürlich: Spargelris, Bananenspinat (Green Banana) oder Oliven-Eis. Auch Kreationen mit Alkohol waren dabei: Primitivo-Sorbet oder Zabaitone-Marsala. Manche Sorten klingen eher nach Abendessen als nach Süßspeise wie das Avocado-Sorbet mit Tomatensoße. Francesca Caglio präsentierte Highlights: Eis aus Bifélmilch-Ricotta, Birne und Schokolade mit Cayennepfeffer.

Wäre auch Olaf Höhn bereit für solche kulinarischen Experimente? Würde er auch ein Keichap-Eis essen? Na klar! Er hat schon alle möglichen und unmöglichen Resopie probiert: Er liebt das festhaltige russische Eis genauso wie das Sorbet vom Glacier Berthillon in Paris oder das amerikanische Brausepulver-Eis. Ebenfalls auf dem Speiseplan stand schon Eis mit Curry oder Salsb. Das schlaumste Eis aber war für ihn eines mit Sardellen-Füllung.

Da mag er es doch ein wenig konventioneller. Seit Jahrzehnten ist seine Lieblingsorte Vanille. Neuhzeiten gibt es bei Florida-Eis natürlich trotzdem in jeder Saison. Im Augenblick schwärmt Höhn von der haus-eigenen Kreation „Double Chocolate“. Bei den regelmäßigen Verkostungen verwehnen ihn die Mitarbeiter dann meist mit einem besonders großen Becher. „Die Damen und Herren kennen mich schon ganz gut“, sagt Olaf Höhn, der in seiner Manufaktur, die er vor acht Jahren am Zeppelinfeld in Spandau errichten ließ, noch mit Anfang 70 „Mädchen für alles“ ist und die Treppen hoch und runter rennt.

Wenn er von seinem Angestellten spricht, leuchten seine Augen. Er hat „eine tolle Mannschaft, Menschen aller Couleur und aller Religionen.“ Darunter einen kamerunischen Mitarbeiter mit dem urdeutschen Namen Otto Bismack. Er selbst bezeichnet sich als Welbjäger. Seine Mutter stammt aus Amsterdam. Mitten im Zweiten Weltkrieg haben die Eltern in Holland gearbeitet.

Er interessiert sich für seine 150 Mitarbeiter – vor Corona waren es sogar 200. Er kennt ihre Familiengeschichten und verfolgt, wie ihre Kinder groß werden. Seine älteste Angestellte hält ihn seit 36 Jahren als eine seiner besten Servicekräfte die Treue. Es ist ausgerechnet die Zwillingsschwester seiner Freundin Maggi, die ihm vorausgesagt hat, er würde irgendwann ein Eiscafé eröffnen.

Wenn Olaf Höhn nach einem langen Arbeitstag aus seinem Büro auf die Felder des ehemaligen Flugplatzes Staaken schaut, dann weiß er: Er hat alles richtig gemacht.



Olaf Höhn vor der Florida-Eis-Manufaktur in Staaken.



45 Sorten Florida-Eis gibt es im Handel.

## TV

RBB: "Berlin Ice Cream Week beginnt: Eiskalter Wettstreit"  
[rbb24 https://www.rbb-online.de › videos](https://www.rbb-online.de › videos)

RAI 1, TG1 8 PM, May 9th: "Gelato all'italiana"



Here the video: <https://fb.watch/5C2OFEag9K/>

## Radio

98.8 KissFM: "Von Spargel-Eis bis Sauerkirsch-Peperoni-Sorbet.."  
<https://www.kissfm.de/programm/von-spargel-eis-bis-sauerkirsch-peperoni-sorbet>

98.8 **KISS**  
100% HIT WECKEN FM

Wetter Telefon

Ice Cream Week Berlin 2021

### Von Spargel-Eis bis Sauerkirsch-Peperoni-Sorbet...

Oder doch lieber Piña Colada? Crazy Eiscreme-Kreationen gibt es gerade zur "Ice Cream Week" in Berliner Eisdielen zu schlabbern! Wo genau erfahrt ihr hier...



Flux Radio: live broadcast about the Berlin Ice Cream Week 2021 (no link available)  
Here's their Instagram posting (Followers: 20,9 k):



**fluxfm** · Segui

**fluxfm** So sieht pure Happiness aus, wenn man das erste Eis des Jahres in der Hand hält. Oder das 28ste. Völlig egal! Morgen startet die Berlin Ice Cream Week, das leckerste Festival der Stadt! Sämtliche Eisdien Berlin geben sich kreativ die Klinke in die Hand: Rote Beete? Spargel? Pistazien-Tiramisu? Alles mal testen. Wir haben Eislandkorrespondentin Jasmin Kröger auf die Suche nach den besten oder auch ungewöhnlichsten Eissorten der Stadt geschickt. Die nächsten Tage erzählt sie, was Berlin eistechnisch so kann!

Nun seid aber ihr dran: wo gibts das beste Eis der Stadt? Was ist die

👍 💬 📍

👍 Piace a earlybirdgelato e altri 122

5 MAGGIO



**fluxfm** · Segui

**fluxfm** ~ STADT.LAND.FLUX. | MUSIKSPIEL ~ Ob Gelato al Limon oder Salted Caramel Ice Cream: Eis wird nicht nur gern geschleckt, sondern auch oft besungen. Anlässlich der Berlin Ice Cream Week 2021 sucht Mathi Weck im Musikspiel deshalb heute eure liebsten Songs über Eis. Ihr wünscht, Wir spielen's. Wer seinen Song selbst anmoderieren möchte, schickt uns eine Sprachnachricht via FluxMusic-App.

·  
·  
·  
·

#eiseisbaby #berlinicecreamweek

👍 💬 📍

👍 Piace a leckomio.berlin e altri 50

7 MAGGIO

## Online

Tagesspiegel: "Diese 31 Eisdielen sind die besten der Stadt"

[https://www.tagesspiegel.de/berlin/berlin-ice-cream-week-diese-31-eisdielen-sind-die-besten-der-stadt/27160274.html?fbclid=IwAR0DXt6yM\\_A-UtlwRSbq8TRIMB1QjEKwtZZZoMvhjMLmlv3A9zDBa2-55OI](https://www.tagesspiegel.de/berlin/berlin-ice-cream-week-diese-31-eisdielen-sind-die-besten-der-stadt/27160274.html?fbclid=IwAR0DXt6yM_A-UtlwRSbq8TRIMB1QjEKwtZZZoMvhjMLmlv3A9zDBa2-55OI)

DER TAGESSPIEGEL

BERLIN ICE CREAM WEEK

06.05.2021, 15:31 Uhr

### „Diese 31 Eisdielen sind die besten der Stadt“

Von Tiramisu-Pistazie bis Avocado-Nacho-Sorbet: Ab 6. Mai kann man in Berlin für einen Euro neue Eissorten probieren. Die Organisatorin gibt einen Vorgeschmack. VON PIA TIETJEN

Erdbeere und Schoko: Geht immer. Die "Berlin Ice Cream Week" ergänzt die Saison aber durch neue Kreationen. (Symbolbild) FOTO: JAN WOITAS/DPA

Berliner Morgenpost: "Genussvolles zu Muttertag"

<https://www.morgenpost.de/gastronomie/article232208225/Genussvolles-zum-Muttertag.html>

- **Eis-Festival Berlin** - Wer raus an die frische Luft und einen Blick auf den Sommer erhaschen will, der kann mit seiner Mutter auch zum Eis-Festival Berlin starten. Dort nehmen vom 6. bis zum 12. Mai 31 Eisdielen teil, wo man außergewöhnliche Eiskreationen für 1 Euro pro Kugel erwerben kann. Über einen Instagram-Fotowettbewerb gibt es auch noch was zu gewinnen. Kunden müssen in einer der teilnehmenden Eisdielen nach der speziellen Eissorte fragen. Welche Eisdielen teilnehmen, kann man auf dieser Google-Karte sehen:

VisitBerlin:

DE: <https://www.visitberlin.de/de/event/berlin-ice-cream-week-2021>

EN: <https://www.visitberlin.de/en/event/berlin-ice-cream-week-2021>

Allgemeine Berliner Zeitung: "Es gibt Eis Baby ..."

<https://allgemeine-berliner-zeitung.de/es-gibt-eis-baby/>

BZ Berlin: "Berlin Ice Cream Week" mit außergewöhnlichen Sorten"

<https://www.bz-berlin.de/berlin/berlin-ice-cream-week-mit-aussergewoehnlichen-sorten>

Mit Vergnügen: “Bei der Berlin Ice Cream Week gehen all eure verrücktesten Eisdünsche in Erfüllung”

<https://mitvergnuegen.com/2021/berlin-ice-cream-week/>



## Bei der Berlin Ice Cream Week gehen all eure verrücktesten Eisdünsche in Erfüllung



MSN News (Tagesspiegel repost): “Berlin Ice Cream Week: Diese 31 Eisdielen sind die besten der Stadt”

<https://www.msn.com/de-de/kochen-und-genuss/essen-news/berlin-ice-cream-week-„diese-31-eisdienen-sind-die-besten-der-stadt“/ar-BB1gqt9K>

Berlin Loves You:

“SWEET DISTRACTION – IT’S BERLIN ICE CREAM WEEK 2021!”

<https://berlinlovesyou.com/berlin-ice-cream-week-2021/>

“SÜSSE SÜNDE – ICE CREAM MORE SAINTLY THAN SINFUL”

<https://berlinlovesyou.com/susse-sunde/>

“FRIEDRICHSHAIN’S PEGGY BEE IS AN UNFORGETTABLE EISLADEN”

<https://berlinlovesyou.com/peggy-bee-eisladen/>

“ZÀGARA – PURE. SIMPLE. DELICIOUS ICE CREAM”

<https://berlinlovesyou.com/zagara-ice-cream/>

Berlin Amateurs: "Berlin Ice Cream Week 2021: la semana del helado en Berlín"

<http://www.berlinamateurs.com/berlin-ice-cream-week-2021-la-semana-del-helado-en-berlin/>



## Berlin Ice Cream Week 2021: la semana del helado en Berlín

POR BERLÍN AMATEURS • 3 MAYO, 2021 • ACTUALIDAD, AIRE LIBRE, BARRIOS, DE DÍA, FESTIVALES, GASTRONOMÍA & ALIMENTACIÓN, OJO •  
COMENTARIOS (0) • ♥1030

Vuelve a Berlín el evento íntegramente dedicado al mejor helado artesanal de Berlín: durante la **Berlin Ice Cream Week 2021** podremos disfrutar de un sabor especial por solo un euro en 31 heladerías de la ciudad.

Forum Magazine: "Eis-Rallye zum Saisonstart"

<https://magazin-forum.de/de/node/22067>

Creme Guide: "I scream for Ice Cream"

<https://www.cremeguides.com/de/?fbclid=IwAR3mfHCCwYEvUWOWAeN1rMUEqGE7GGtKms8N8RdCrKpytZvuNa-6he9crnw>

Kulinariker: "In Berlin startet die Berlin Ice Cream Week"

<https://www.kulinariker.de/index.php/k2/item/2882-in-berlin-startet-die-ice-cream-week>

Schillers Gourmetreisen: "Speiseeis-Festival in Berlin"

<https://www.schillers-gourmetreisen.de/speiseeis-festival-in-berlin/>

Gourmet Reisen: "Das Eis-Festival Berlins, das in den besten Eisdielen der Stadt stattfindet"

<https://gourmetreisen.twoday.net/stories/1022683406/>

Amour Food: "Das Eis-Festival Berlins, das in den besten Eisdielen der Stadt stattfindet"

<https://amourfood.twoday.net/stories/1022683698/>

t.online: ""Ice Cream Week" verspricht außergewöhnliche Sorten"

[https://www.t-online.de/region/berlin/news/id\\_89987166/berlin-ice-cream-week-verspricht-aussergewoehnliche-sorten.html](https://www.t-online.de/region/berlin/news/id_89987166/berlin-ice-cream-week-verspricht-aussergewoehnliche-sorten.html)

Lebensmittel Magazin: "Eis, Eis Baby - Icecream Week in der Hauptstadt"

<https://www.lebensmittelmagazin.de/ernaehrung-gesundheit/20210511-eis-eis-baby-icecream-week-in-der-hauptstadt/>

## Instagram

B.Z. - Berlin (@bzberlin) - Followers 35,9 k



**In rund 30 Eisdielen gibt's für einen Euro eine extra-kreierte Sorte in die Waffel!**

LETZTER TAG DER "BERLIN ICE CREAM"-WEEK

**B.Z.** bzberlin • Segui

**B.Z.** bzberlin • Minze & Brombeere, Büffel-Ricotta mit Birne und pikanter Schokolade, Spargeleis, Pistazien-Tiramisu als Eiskugel? Ja, das gibt es. Und zwar bei der "Berlin Ice Cream"-Week.

Alle Sorten haben eins gemeinsam: Sie wurden in Eisdielen erfunden, die handwerkliches Speiseeis herstellen, aus richtigen Zutaten und nicht aus Pulver.

Wer jetzt Lust auf eine außergewöhnliche Eissorte bekommen hat, muss sich beeilen, denn heute ist der letzte Tag der "Berlin Ice Cream"-Woche.

Piace a zagara.berlin e altri 1.569

6 GIORNI FA

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



**„Berlin Ice Cream Week“ mit außergewöhnlichen Sorten**

ACH! DU SCHLECK!

**B.Z.** bzberlin • Segui

**B.Z.** bzberlin • Coole Aktion! Bis zum 12. Mai (nächste Woche Mittwoch) gibt's in rund 30 Eisdielen für einen Euro eine extra-kreierte Sorte in die Waffel!

Klar, Vanille, Schoko, Zitrone gehen immer. Aber vielleicht probieren Sie mal was anderes?

In Mitte bei „Süsse Sünde“ am Weinbergsweg wird veganes Sauerkirsch-Peperoni-Sorbet serviert, in Lichterfelde kommt bei „Artigiani“ (Unter den Eichen 94b) Natives-Olivenöl-Eis mit einem Aufguss aus Rosmarin und Zitronenschalen und in Charlottenburg kam „Katchi Ice

Piace a katchi\_ice\_cream e altri 417

6 MAGGIO

Aggiungi un commento... [Pubblica](#)

Mit Vergnügen Berlin (@mitvergnuegen) - Followers 124 k



Awesome Berlin (@awesomeberlin) - Followers 65,4 k







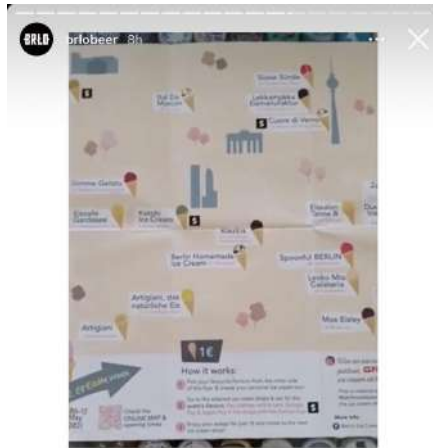
Food Vergnügen (@foodvergnuegen) - Followers 54,8 k



Ana Viguera (@anikaviro) - Followers 24,7 k







Last week: Dalbhat  
This week...

Well, I wanted to talk to you about that. Spent all day yesterday at the BRLO BRWHOUSE drinking tap beer & eating tacos and so today, thought I'd complete that beautiful circle with a treasure hunt of ice cream for a change. Cool?



See this week is Berlin Ice Cream week — basically you can try 31 local shop's special flavour FOR ONLY 1€ EACH and I felt I owed you a proper investigation... quality control, so to speak.



Stop 02—Chipi Chipi Bombón

Special flavour: Spekulatius. It's like eating the actual cookie. This ice cream is packed with 9 different spices, an absolute taste explosion!



Stop 03—Gimme Gelato

Special flavour: Wild blueberry yoghurt. My absolute favourite of the 4 I've had (so far, still 3 days to go!). A well-rounded mix of fresh fruits and locally sourced honey and yoghurt, the cone was nice and crunchy!



Stop 04—Eiscafe Gardasee

Special flavour: Honey and Cinnamon. I was the lucky bastard that got the first scoop out of a new batch, so I got a looot of honey! Cinnamon is my favourite ice cream flavour and this one was jummy!!



And I called it at that.

A girl can't live on beer and tacos and Eis alone right- WHAT THE HELL AM I SAYING 🤔 I'll probably see you back out there this week.

This amazing festival goes on until May 12. Swipe up for details!!!

Creme Guides (@cremeguides) - Followers 15,7 k



**cremeguides** • Segui già  
Berlin, Germany

**cremeguides BERLIN.** [Anzeige] Eine Woche lang feinstes handwerkliches Speiseeis für einen Euro pro Kugel. Wir wissen nicht, wie es euch geht, aber unser Ziel während der Ice Cream Week ist es, so viel Eis bei den 31 teilnehmenden Cafés zu verputzen, wie möglich! Heute wird angeschleckt. Lest mehr auf Creme Guides Berlin über den Swipe in unserer heutigen Story.

1 sett.

**cremeguides** #berlin #eiscreme #kreuzberg #icecream #gelato #eisladen #eisdielenberlin #berlinfood #foodies #eisschlecken #icecreamweek #eisfestival #amarrastin...

👍👁📌

👤 Piace a marianne.rennella e altri 74

6 MAGGIO

😊 Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



Duki Dao (@dukidao\_indahouse) - Followers 12,1 k



Emanouela - Doyoumiam (@doyoumiam) - Followers 10,9 k



Berlin Foodies (@foodiesberlin) - Followers 9,3 k



**foodies.berlin** · Segui già  
Gimme Gelato

**foodies.berlin ICE CREAM WEEK** - the sun is shining and temperatures are rising ☀️ I hope you enjoy the True Italian Ice Cream Week as much as we do 🍦🍦 If you're in Charlottenburg these days, pay @gimme gelato a visit - the wild blueberry yogurt ice cream is my absolute favorite so far 🍷 and goes very well with their mango sorbet 🍷 @trueitalianfood

[Anzeige] #sunnyday #gimme gelato #berlinicecreamweek #trueitalianberlin #icecreamlove #iceicebaby #berlinfoodstories #berlinfoodblogger #berlinfoodtour

🍷🗨📍  
Piace a spoonfulberlin e altri 120  
9 MAGGIO


😊 Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



**foodies.berlin** 23s  
*True Italian Ice Cream Week*  
6 - 12 MAY 2021  
@TRUEITALIANFOOD

WILL YOU PARTICIPATE?  
ICE ICE BABY 🍦 | MAYBE NEXT TIME 🍷

Add this to your story >



**foodies.berlin** 20m

Map showing various ice cream shops in Berlin with icons and names like Spoonful Berlin, Gimme Gelato, etc.

AD Add this to your story >



Berlin Foodie (@berlinfoodventures) - Followers 7.2 k

**berlinfoodventures** · Segui già  
Berlin, Germany

**berlinfoodventures** <ad>  
@trueitalianfood Ice Cream Week has begun!! 🍦 This year, 31 ice cream parlours across Berlin will be serving special artisan eis for just 1€ a scoop, just in time for the weekend and warmer weather ☀️

I went on a big ice cream/sorbet tour over the past few days to try out some of the flavours, and I'm honestly so impressed with the turn out! How many have I tried so far? Let's just say that blood no longer runs through my veins... 😊. Check out my stories for more details on the flavours but as a teaser, be prepared for some lemon curd marscapone, buffalo ricotta, pistachio tiramisu, ...

🍷 **Piace a leckomio.berlin e altri 290**  
7 MAGGIO

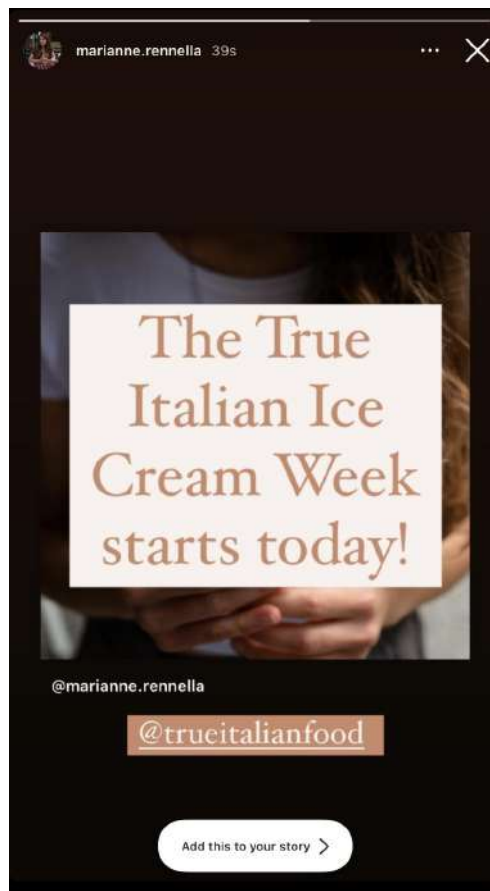
😊 Aggiungi un commento... **Pubblica**







Marianne Rennella (@marianne.rennella) - Followers 5 k



Berlin Vegan Food Guide (@berlunveganfoodguide) - Followers 3,1 k



berlinveganfoodguide 2m

**FRIEDRISCHAIN**  
@trueitalianfood



**BIO-EISCAFÉ  
CARAMELLO**

Primitivo wine sorbet  
with mulberries (non-  
alcoholic variant  
available)

**CUORE DI VETRO**  
Orange and fennel  
[@cuoredivetroberlin](#)



Add this to your story >

berlinveganfoodguide 2m

**FRIEDRISCHAIN**  
@trueitalianfood



**SPOONFUL BERLIN**

Strawberry crumble  
[@spoonfulberlin](#)

**SÜSSE SÜNDE**

Almond sorbet with  
apricot sauce  
[@suesse\\_suende](#)



Add this to your story >

berlinveganfoodguide

**LICHTENBERG**  
@trueitalianfood



**GELATO MILCHSTRASSE**

Piña Colada made with  
fresh fruits, available  
with or without alcohol



berlinveganfoodguide

**KREUZBERG**  
@trueitalianfood



**SPOONFUL BERLIN**

Strawberry, rhubarb  
and almond sorbet  
[@spoonfulberlin](#)

**ZAGARA**

Green Banana with  
organic banana and  
spinach  
[@zagara.berlin](#)





berlinveganfoodguide



## NEUKÖLLN

@trunstalianfood

### SUMMERTIME

Coconut and pineapple sorbet

[@summertime\\_ice\\_cream\\_neukoelln](#)



berlinveganfoodguide



## SCHÖNEBERG

@trunstalianfood

### KIEZEIS

Strawberry and tonka bean sorbet with Iranian wild pistachios

[@kiezeis](#)

