

Heiß auf Eis: Das kommt heuer ins Stanitzel

Jetzt viele Aktionen zum Saisonstart

Startschuss in die heiß-kalte Zeit: Gefrorene Köstlichkeiten locken Zuckergoscherln.

Genuss. Die Wiener lieben Eis. Immer mehr Tempel des kalten-schmelzenden Genusses öffnen derzeit ihre Pforten. Der große Ansturm steht bevor: Bald klettern die Temperaturen und alle wollen ihre Lieblingsorte.

Gutes Gewissen: Grüne Smoothies im Eisbecher

Handwerk. Wer das beste Eis 2016 bieten möchte, muss sein Handwerk beherrschen und gleichzeitig kreativ sein. Seit Jahrzehnten unverändert heißen die Lieblingssorten der Österreicher Vanille, Erdbeere, Schokolade und



Schoko bleibt ein Bestseller bei großen und kleinen Kindern.

Pistazie. Dabei mögen die wenigsten Experimente.

Einfall. Kreativität ist hingegen bei den Eigenkompositionen gefragt. Die ändern sich oft je nach Verfügbarkeit der Zutaten täglich, der Trend geht aber hin zu ideenreichen Kombinationen und überraschenden Ideen. Top-Trend

2016: gesund-köstlich, Gemüse und Gewürze.

Kreatives Gelato 2.0: Exotik trifft Tradition

Das Schelato hat etwa „Schwarzer Sesam“ und „Rote Rübe mit Mohn“ im Angebot, beim Eisgreisler locken „Pistazie mit Salz+Muskat“ und „Kürbis-

kernöl“, Veganista in der Neustiftgasse besticht mit Carrot Cake. Leones bietet Ricotta-Heidelbeer und der Eissalon Mauß auf der Thaliastraße hat neben dem besten Schoko-Eis „Avocado-Limetten-Honig“.

Aktion. Leones verschenkt am Freitag eine Kugel Schoko-Eis.

Die Wiener Eissalons starten kreativ bis traditionell in die Saison.