

# Süße KÜCHE



**Giorgio und Lisa Leone**  
Leones Gelato

## Qualität und Geschmack entscheidend

Das Geschäftsführer-Duo im Talk über den neu eröffneten Standort.

**Leones Gelato auf Expansionskurs – warum haben Sie sich für den ersten Bezirk als weiteren Standort entschieden?**

**LISA UND GIORGIO:** Einige unserer Kunden fahren für unser Pistazien- oder Schokoladeneis quer durch Wien. Immer wieder wurden wir darauf angesprochen, ob wir unser Eis nicht an einem noch zentraleren Standort anbieten können. Die direkte Nähe zum Stephansplatz und das schöne Lokal haben dann perfekt zu unserer Idee gepasst.

**Sie produzieren jeden Tag frisches Eis, verwenden aber andere Behälter zur Lagerung.**

**Warum haben Sie sich für diese Option entschieden?**

**LISA UND GIORGIO:** Die Aufbewahrung in geschlossenen Behältern, den traditionellen Pozzetti, garantiert die perfekte Qualität unseres Gelatos, denn es ist geschützt vor Licht und Luft. Das werden wir natürlich auch im neuen Shop weiterführen.

**Wie sieht es mit dem Shopdesign aus?**

**LISA UND GIORGIO:** Wir führen das puristische Design mit rohem Beton und naturbelassenem Holz weiter. Es passt perfekt zu unseren Markenwerten Natürlichkeit, Purismus und Hochwertigkeit.



**SOMUSSEIS SCHMECKEN.**  
Bei Leones Gelato setzt man auf den vollen Geschmack.  
Weitere Infos unter [www.leones.at](http://www.leones.at)

## COOKING-News

# Dritter Standort für Leones Gelato

*Traditionell italienisches Eis mitten in Wien*

**Zum Start in die Eiszeit** haben Lisa und Giorgio Leone von Leones Gelato ihre mittlerweile dritte Anlaufstelle für Eisliebhaber eröffnet. Schauplatz für das nach Slow-Food-Manier produzierte Eis ist seit Kurzem nun auch die Wiener Innenstadt. Gesetzt wird nach wie vor auf hochwertige regionale Zutaten, vorwiegend in Bioqualität, um den Geschmack des Sommerklassikers unverfälscht wiederzugeben. „Unser Fokus liegt auf klassischen

Sorten wie Schokolade, Nocciola, Fior di Latte und Limone. Wir tüfteln Tag für Tag an unseren Rezepten, um den puren und intensiven Geschmack zu perfektionieren“, erklärt Giorgio. So stehen im dritten Shop zwölf Sorten, mitunter vegan, zur Auswahl – genügend, um sich während der milden Frühlings- und heißen Sommertage durchzukosten!

Freisingergasse 1, 1010 Wien  
Lange Gasse 78, 1080 Wien  
Praterstraße 16, 1020 Wien

## Thema der Woche: Eisige News



**FRISCHER LOOK UND NEUE SORTEN.** Häagen-Dazs lässt dieses Jahr mit einem Relaunch aufhorchen. So präsentiert sich nicht nur die Verpackung

im neuen Design. Auch geschmacklich punktet der Eishersteller mit trendigen Sorten wie Brownie Macchiato, Salted Caramel Cheesecake und Peanut Butter Crunch. Ab sofort um 5,99 Euro erhältlich.



## ALLERHAND NEUHEITEN.

**Ben & Jerry's** lässt u. a. mit Slices on the Dough, aber auch dem kalorienreduzierten Quartett moo-phoria Caramel Cookie, Chocolate Cookie Dough, Salted Caramel Brownie und Chocolate Cookies & Cream aufhorchen. Ab sofort ab 5,99 Euro erhältlich.

## COOKING Gewinnspiel: Fünf Genusspakete

**Tante Fanny Frischer Butter-Quicheteig** – verfeinert mit 100 % Butter – entfaltet bereits beim Backen ein zartbuttriges Aroma. Köstliche Rezeptideen sind im neuen Rezeptheft gratis auf [www.tantefanny.at/rezepte](http://www.tantefanny.at/rezepte) zur Bestellung und zum Download erhältlich. Das Tante-Fanny-Genusspaket beinhaltet: den brandneuen Tante Fanny Frischer Butter-Quicheteig, Kochbuch, Tante-Fanny Schürze, Profi-Quicheform etc. – schnell auf [www.wirkochen.at](http://www.wirkochen.at) mitmachen und schon bald Familie und Freunde mit einer fannytastisch schmackhaften Quiche verwöhnen.



**STIELEIS ZUM LÖFFELN.** Nach **Cremissimo à la Jolly** und **Erdbeer Combino** gibt es dieses Jahr das beliebte **Brickert** zum Löffeln. Denn die letzten beiden Jahre haben gezeigt, dass die Klassiker nach wie vor hoch im Kurs sind. Ab sofort um 4,69 Euro erhältlich.