

LEONES

Gelato



Leones Gelato

Lange Gasse 78, 1080 Wien

Mo – So: 12 – 22:30 Uhr
(bei Schlechtwetter bis 20 Uhr)

Praterstraße 16, 1020 Wien

Mo – So: 14 – 20:30 Uhr
(bei Schlechtwetter bis 19 Uhr)

Bruno-Marek-Allee 21, 1020 Wien

Mo – Sa: 14 – 20:30 Uhr
So: 13 – 20:30 Uhr
(bei Schlechtwetter bis 19 Uhr)

Tel. +43 (0) 1 352 52 52

ciao@leones.at

www.leones.at

Jetzt neu: Eismacher Workshops bei Leones Gelato Die italienische Kunst des Eismachens für zu Hause erlernen

Wien, 08.07.2022: Diesen Sommer können EisliebhaberInnen, die hohe Qualität und natürliche Zutaten schätzen, in der neuen Eismanufaktur von Leones Gelato, in der Josefstadt selbst echtes italienisches Eis herstellen. Im Eismacher-Workshop zeigt der Profi-Gelatiere Giorgio Leone, worauf es bei wirklich gutem Eis ankommt und führt die TeilnehmerInnen Schritt für Schritt durch den Herstellungsprozess – von den einzelnen Zutaten bis zum perfekten cremigen Gelato.

Eismachen zu Hause wie ein Gelatiere

In dem 3-stündigen Workshop erhalten die TeilnehmerInnen Einblicke in die Kunst des Eismachens. Giorgio erklärt die Prinzipien der Bilanzierung eines Eisrezepts und wie ein Eis die perfekte Konsistenz erhält. Die TeilnehmerInnen erfahren, welche Zutaten in ein hochwertiges Gelato kommen und welche auf keinen Fall hineindürfen. In Kleingruppen machen sich die Hobby-Eismacher dann selbst an die Arbeit: sie stellen in der Leones-Eismanufaktur auf kleinen Eismaschinen jeweils zwei Eissorten nach Giorgios Rezepten her – ein klassisches Sorbet aus frischen Früchten und ein Gelato, wahlweise mit Bio-Milch oder vegan. Abschließend gibt es eine Verkostungsrunde der hergestellten Sorten und das selbst gemachte Eis kann mit nach Hause genommen werden.

Eisherstellung nach Slow-Food-Philosophie

"Eismachen ist eigentlich nicht schwer, wenn man die Grundprinzipien kennt, hochwertige Zutaten verwendet und diese mit Sorgfalt verarbeitet.", sagt Giorgio Leone, der sich seit über 10 Jahren mit der traditionellen italienischen Eisherstellung beschäftigt und die Eisrezepte bei Leones Gelato kreiert. Bei Leones wird das Eis jeden Tag frisch aus hochwertigen, natürlichen Zutaten zubereitet. Der Familienbetrieb ist biozertifiziert und verwendet als Slow-Food-Mitglied vorwiegend regionale Produkte, direkt von den Produzenten bezogen. Slow-Food steht für Lebensmittel, die ökologisch und nachhaltig produziert werden und deren ProduzentInnen einen fairen Preis erhalten. Daher achtet Giorgio Leone besonders auf die Herkunft und Qualität der Rohstoffe, die bezogen werden und setzt auf besondere Freiheiten bei der Eisherstellung. Für das Vanille-Eis, zum Beispiel, werden frische Vanilleschoten aus Madagaskar und Tahiti händisch ausgekratzt, mit Bio-Vollrohrzucker zu Vanillezucker angesetzt und dann zu Eis verarbeitet.

Das Wissen über die italienische Kunst des Eismachens teilen

"Über Jahre bekamen wir immer wieder Anfragen von unseren Stammkunden, ob wir nicht Kurse anbieten könnten, um das Eismachen zu erlernen." erzählt Giorgios Frau, Lisa, die sich bei Leones um die Eissalons und den Verkauf kümmert. Durch die neue Leones-Eismanufaktur, die deutlich größer geworden ist, ist das nun endlich möglich geworden und der Familienbetrieb möchte das Wissen um die echte Kunst des Eismachens an leidenschaftliche Hobby-Gelatiere weitergeben. Denn – so Giorgio – "gutes Gelato kann es nie genug geben."

LEONES

Gelato

Pressekontakt

Lisa Leone
T +43 676 913 93 04
lisa@leones.at

Bildmaterial für Presse Zwecke

Bilder in Druckqualität zur honorarfreien
Verwendung:
www.leones.at/presse

Download Pressemitteilung

WORD / PDF

Download Bilder

Erdbeeren / Giorgio / Rührschüssel

Zwei Workshop-Termine im Juli und September

Freitag, 29. Juli 2022 von 14 bis 17 Uhr
Freitag, 16. September 2022 von 14 bis 17 Uhr

In der Leones Eismanufaktur: Wickenburggasse 23, 1080 Wien

Maximal 8 Teilnehmer, ab 16 Jahren
Preis pro Person: 135 Euro
Anmeldung: ciao@leones.at.

Über Leones Gelato.

Lisa und Giorgio Leone eröffneten 2015 ihren ersten Eissalon Leones Gelato in der Lange Gasse 78 im 8. Bezirk in Wien. Leones Gelato setzt auf hochwertige, regionale Zutaten, vorwiegend in Bio-Qualität und auf Genuss ohne Kompromisse. Das Eis wird täglich frisch hergestellt – immer 12 Sorten, die je nach Saison und Verfügbarkeit der Zutaten wechseln. Das Sortiment umfasst sowohl beliebte Eis-Klassiker, wie Vanille und Pistazie, als auch Sorbets und veganes Eis. Inzwischen gibt es Leones Gelato auch in der Praterstraße 16 und in der Bruno-Marek-Allee 21 im 2. Bezirk. Mit dem Gelato-Catering Angebot kommt das biozertifizierte Eis auch zu Hochzeiten und Veranstaltungen in Wien und Umgebung.