ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

30. Apr. 2025

Eis-Pate Johann Strauss: Kühler Genuss im Dreivierteltakt

Österreich und Deutschland widmen das Eis des Jahres 2025 dem Walzerkönig Johann Strauss. Europa feiert mit der Sorte „Hallelujah“ das Heilige Jahr.

Im Eissalon am Schwedenplatz sind viele leckere Eissorten dem legendären Walzerkönig gewidmet. © Hilde Resch

Am 24. März wird seit 2013 der „**Europäische Tag des handwerklich hergestellten Eises**“ gefeiert. Spätestens dann öffnen die Eissalons und verwöhnen mit ihren köstlichen Kreationen. In Österreich fiel der offizielle Startschuss für die heurige Eissaison am 19. März in Wien im Eissalon am Schwedenplatz der **Familie Molin-Pradel**.

Die Familie Molin-Pradel verwöhnt die Wiener mittlerweile schon in fünfter und sechster Generation mit köstlichem Eis. © Hilde Resch

„Eis des Jahres“ hat ein Motto

Die Eissalon-Branchensprecher des Fachverbandes Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich, Andrew Nussbaumer und Luca Alberti, präsentierten zum Saisonstart das „Eis des Jahres 2025“, das heuer erstmalig nicht aus einer einzelnen Sorte besteht, sondern **Johann Strauss** Sohn zum Motto hat.

Anlässlich des 200. Geburtstags des Walzerkönigs sollen ihn zahlreiche Kreationen huldigen. „Die Grundidee ist, einzelne Musikstücke oder Operetten von Johann Strauss mit Eissorten individuell zu interpretieren“, sagt Silvio Molin-Pradel. In seiner Eismacherwerkstatt finden sich bereits einige köstliche Kreationen, wie etwa ein Champagner-Gelato namens „Die Fledermaus“, die Tiramisu-Eiskreation „Eine Nacht in Venedig“, ein blaues Stracciatella-Eis mit goldenem Glitzer namens „An der schönen blauen Donau“ oder die „Frühlingsstimmen“, ein Eis in der Geschmacksrichtung Holunder mit Wiener Honig.

In Deutschland wird unser Strauss-Schani mit nur einer Eissorte geehrt - und zwar heisst die Sorte „Himbeere mit Pfeffer“. © Fritz Luckhardt

Auch in Deutschland ist das „**Eis des Jahres**“ Johann Strauss gewidmet. Allerdings handelt es sich dort um eine einheitliche Sorte, nämlich „Himbeere mit Pfeffer“. Die Präsentation fand zeitgleich mit der Eröffnung der Eissaison in Österreich in Berlin statt.

„Hallelujah“ ehrt das Heilige Jahr

Aber nicht nur die Werke von Johann Strauss werden in diesem Jahr gefeiert. Aus kirchlicher Sicht ist 2025 auch ein sogenanntes Heiliges Jahr oder Jubeljahr. Passend dazu trägt die europäische Eissorte des Jahres den symbolträchtigen Namen „Hallelujah“ und wurde auf der Eisfachmesse Sigep in Rimini bereits vorgestellt. „Hallelujah“ besteht aus Gianduja-Eis mit gerösteten Haselnüssen und Schokolade.

Hallelujah – das Rezept

Längere Eissaison 2025

Von 28. April bis 4. Mai stehen die „Johann Strauss Eiswochen“ und rechtzeitig zu Ferienbeginn von 23. Juni bis 6. Juli 2025 die „Kinder Eiswochen“ auf dem Programm, bei denen sich alles um bunte Eissorten und kreative Interpretationen beliebter Naschereien und Kinderfiguren – wie etwa Pokemon oder Paw Patrol – dreht. Die Eissalons profitieren vom Klimawandel.

Aufgrund der warmen Temperaturen können die Lokale oft einen Monat länger geöffnet haben. „Im Frühling spielt das Wetter nicht so eine große Rolle. Die Menschen sind eishungrig und essen auch bei schlechtem Wetter ihr erstes Eis aus dem Eissalon“, weiß Branchensprecher Luca Alberti. Vor allem ein milder Herbst lässt aber dann die Kassen klingeln ...
Befragt nach den Eispreisen, rechnet Alberti mit Preiserhöhungen im niedrigen einstelligen Prozentbereich, bedingt durch die gestiegenen Rohstoffpreise, die auch Eismachern schwer zu schaffen machen.

1.301 Eissorten sind Weltrekord

Auch wenn es noch so viele Eissorten gibt, die für jeden Geschmack und jede Ernährungsform alles bieten, werden die traditionellen Sorten wie Haselnuss, Schokolade oder Vanille in Österreich bevorzugt. Ein Blick in die heimischen Eisvitrinen zeigt, dass die Eismacher und Konditoren jedoch einiges mehr zu bieten haben, wie etwa Mehlspeisen-Klassiker in Eisform. Die Palette reicht hier von Germknödel-, Sachertorten-, Punschkrapferl- bis zu Cremeschnitten-Eis.

Dass sich aus nahezu jeder Zutat Eis machen lässt, hat **Celal Karaarslan** bewiesen. Der Salzburger Eismacher hat 1.301 (!) Sorten Eis kreiert und damit einen Weltrekord für das Guinness Buch der Rekorde aufgestellt. Die Rezepte hat er in den

vergangenen sechs Jahren entwickelt und gesammelt. Der gebürtige Türke betreibt mit „**Alpz Gelato**“ zwei Eisgeschäfte in Salzburg und zwei im türkischen Ordu.

Ende Jänner 2025 präsentierte er seine Kreationen einer Fachjury im türkischen Wintersportort Çambaşı. 18 Tage hat die Eisproduktion gedauert. Elf Mitarbeiter aus Österreich und der Türkei sowie Ehefrau Kirsten halfen tatkräftig mit. Den vorherigen Rekord von 1.001 Sorten, der in Abu Dhabi aufgestellt wurde, konnten die Salzburger schließlich übertreffen. Mehr als 130 Meter war der Tisch lang, auf dem der Eismacher seine teils eigenwilligen Kreationen zur Begutachtung aufreihte.

Neben den klassischen Geschmacksrichtungen wie Schokolade, Vanille, Haselnuss und vielen mehr mussten natürlich auch viele exotische Sorten entwickelt werden. Neben unzähligen fruchtbasierten Sorten kostete sich die Fachjury auch durch ausgefallene Kreationen wie Paprika-, Spinat- oder Anchovi-Eis. Und natürlich gab’s auch zahlreiche lokale Spezialitäten unter den Geschmacksrichtungen, etwa 54 verschiedene Haselnuss- und unzählige Honig-Eissorten, für die die Region Ordu bekannt ist. Damit auch die österreichischen Kunden auf den Geschmack kommen können, werden immer ein bis zwei Weltrekord-Sorten in den Salzburger Filialen angeboten. Celal Karaarslan produziert übrigens nicht nur viele, sondern vor allem hervorragende Eissorten. Er konnte schon mehrere nationale wie internationale Preise für seine Eiskreationen gewinnen.

Eis wie damals – die Tour

Köstliches Eis hat vor allem in Wien eine lange Tradition. Vor etwa 150 Jahren brachten Holzfäller aus den Dolomiten das süße Gelato in unsere Heimat. Die Straßenverkäufer zogen damals ab Frühlingsbeginn mit ihren Eismaschinen auf Karren durch die Stadt. In den Maschinen zauberten sie, dank ihrer kostbaren Geheimrezepte, ihr köstliches Produkt und eroberten damit die Wiener.

Bei der Herstellung mit den historischen Eismaschinen gibt es weniger Lufteinschlüsse im Endprodukt als mit modernen Maschinen heute. Dadurch schmeckt das traditionelle „rührgespachtelte“ Gelato noch intensiver und cremiger. Die industrielle Zuckerproduktion machte es schließlich möglich, dass die einstige süße Luxusspeise, die bereits die alten Ägypter kannten, bald zum beliebten Massenprodukt wurde.

Wie die Eisherstellung vor 150 Jahren erfolgte, kann man bei der „GelatOn the Road“-Tour erfahren. Das von der EU unterstützte Projekt, bei dem ebenfalls das handwerklich hergestellte Speiseeis im Mittelpunkt steht, kommt auch nach Österreich. Sie macht an verschiedenen Orten Halt und bietet je nach Location ein abwechslungsreiches Programm, zum Beispiel Kochshows unter dem Motto „Eis wie damals“.

GELATOn the Road – alle Termine und Infos

5.760 Euro konnten letztes Jahr von den Eissalons für den guten Zweck gesammelt werden. Luca Alberti (l.) und Andrew Nussbaumer (r.) überreichten den Spendenscheck an die Vertreterinnen der St. Anna Kinderkrebsforschung. © Beigestellt

5.760 Euro für die St. Anna Kinderkrebsforschung

Neben all den kreativen eiskalten Köstlichkeiten bleibt das Engagement für den guten Zweck ein zentrales Anliegen der österreichischen Eissalons. Seit fast einem Vierteljahrhundert wird die **St. Anna Kinderkrebsforschung** unterstützt. Auch im Jahr 2024 konnte die Spendenaktion fortgesetzt werden, 5.760 Euro wurden für die Forschung gesammelt. Insgesamt hat die Branche bisher mehr als 140.000 Euro beigetragen.

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at