



## **Das erste Eis-Festival Berlins, das in den besten Eisdielen der Stadt stattfindet**

Joghurt mit karamellisierten Bananen und hausgemachtem Kakaobohnen-Krokant, Honig-Lavendel, Erdnuss-Curry, Earl Grey mit gebackenen Kirschen, Bitterschokolade mit Roter Bete, Talisker Whisky mit fermentiertem Kampot-Pfeffer und einer Prise Himalaya-Salz, Milcheis mit Kardamom-Infusion und kandierten Mandeln, Granita aus Pistazienpesto, Hibiskus- und Zimtblüten-Teesorbet mit karamellisierten Hibiskusblüten... Diese außergewöhnlichen Eissorten sind nur einige der Kreationen, die 25 der besten Eisdielen Berlins anlässlich der ersten Berlin Ice Cream Week vom 23. bis zum 29. Juli für nur einen Euro präsentieren. Um die Eis-Tour am besten zu organisieren, wird eine Karte angefertigt, auf der alle teilnehmenden Eisdielen neben der jeweiligen S-Bahn- und U-Bahn-Stationen markiert sind. Aber nicht nur Genuss steht im Vordergrund des Events: Durch einen Instagram-Fotowettbewerb kann man einen einwöchigen Aufenthalt inklusive Italienischkurs für 2 Personen in Cefalù in Sizilien gewinnen (gültig bis September 2021).

### **Ein Event nach der aktuellen Hygienemaßnahmen**

Die Berlin Ice Cream Week ist ein Event, das der Einhaltung der aktuellen Hygienemaßnahmen große Priorität eingeräumt. Jede Eisdielen wird maximale Aufmerksamkeit auf die Hygieneregeln legen und dafür sorgen, dass der Mindestabstand jederzeit eingehalten wird.

### **Berlin Ice Cream Week - wie es funktioniert**

Wir haben die 25 teilnehmenden Eismanufakturen gefragt, eine besondere Eissorte – kreativ, phantasievoll und mit feinen Zutaten – extra für das Event zu kreieren. Eine Kugel dieser Sorte kostet während der Eventwoche nur einen Euro. Die Teilnahme am Event ist so einfach wie Eis essen selbst: Man muss sich einfach in eine der 25 beteiligten Eisdielen begeben (hier die vollständige Liste) und nach der speziellen Eissorte fragen.



## **Berlin Ice Cream Week, die Organisatoren und die Partners**

Das Event wird von Berlino Magazine/True Italian und DUO – ice cream consulting veranstaltet. Partner sind Babbi, eine italienische Firma für die Herstellung von Waffeln und anderen Produkten für Eishersteller, Eurovanille, eine französische Firma mit einer langen Tradition in der Herstellung natürlicher Vanille, Zicaffè, die seit 90 Jahren Kaffeemischungen höchster Qualität produziert, das Stuttgarter Start-up Spoontainable, das nachhaltige essbare Eislöffel erfunden hat und die Italienischschule Solemar Academy in Cefalù, Sizilien. Medienpartner des Events sind Berlin Loves You, Berlin Amateurs und Berlin Isst Eis.

## **Warum sollten wir handwerklich hergestelltes Eis bevorzugen?**

Wenn wir ein Eiscafé oder eine Eisdiele betreten, richten wir unser Augenmerk auf das Eis hinter der Vitrine. Normalerweise ist es nicht allzu schwierig, handwerklich hergestelltes von industriellem Eis zu unterscheiden: Letzteres präsentiert sich durch auffallende oder künstliche Farben, während Ersteres “natürlicher” aussieht. Handwerklich hergestelltes Eis wird in relativ kleinen Quantitäten produziert, normalerweise mit frischer Milch und frischer Sahne ohne Zusatzstoffen vorbereitet und direkt an den Endkunden verkauft. Das ist der Grund warum dieses Eis einen frischen und natürlichen Geschmack hat.

## **Wie hoch ist der Eiskonsum in Deutschland und Italien?**

2017 hat ein Erwachsene in Italien durchschnittlich pro Jahr zwischen 6,5 und 7 kg Eis konsumiert. Deutschland liegt davon nicht weit entfernt. 2017 wurden hier statistisch gesehen 515 Millionen Liter Eis produziert, in Italien 595 Millionen. Deutsches Eis wird dafür deutlich öfter exportiert. Eis aus Manufakturen wird in Italien hingegen bevorzugt. In Italien gilt Eis als “Sehenswürdigkeit”, das jedes Jahr tausende Besucher anzieht.