

📄+ „N'EIS“-FILIALE ERÖFFNET

Mainzer Eis für das Frankfurter Nordend

Von Markus Schug 28.05.2024, 11:21 Lesezeit: 2 Min.



Das Eis ist „N'Eis“. Dank einer großen Auswahl, regionaler Zutaten und eigener Herstellung haben sich die Eismacher aus Mainz prächtig entwickelt. Jetzt können auch die Frankfurter die kühlen Spezialitäten probieren.

📌 Zusammenfassung 🏠 Anhören 📌 Merken 🔗 Teilen 📁 Verschenken 🖨️ Drucken

Von der Mainzer Neustadt bis ins Frankfurter Nordend – und irgendwann vielleicht ja über Nizza bis nach New York: So N-lastig könnte die Expansionsstrategie der beiden in Mainz verwurzelten Eismacherinnen Anke Carduck und Julia von Dreusche aussehen, wenn sie denn die ganze Welt mit ihren „hochwertigen, natürlichen und möglichst mit regionalen Zutaten selbst hergestellten Produkten“ beglücken wollten. Das möchten sie aber gar nicht. Und so ist es schon eine kleine Sensation, dass das von ihnen vor elf Jahren am Rhein begründete „N'Eis“-Imperium nun bis nach Frankfurt reicht. Ihre zu Pfingsten eröffnete Filiale an der Eckenheimer Landstraße liegt an jener Genussmeile, die über Jahrzehnte eng mit dem Namen „Eis

Christina“ verbunden war und sich nun erst einmal mit dem erst vor wenigen Tagen eröffneten Nachfolgebetrieb „Gelateria Christina“ anfreunden muss.

Eigentlich sei Franchise nicht ihr Ding, sagt Carduck in den Räumen einer alten Bäckerei, dem Mainzer Stammhaus am Gartenfeldplatz. Doch in diesem Fall habe die Chemie zwischen den beiden Gründerinnen und den neuen Geschäftspartnern einfach gestimmt. Draußen vor der Tür ist Schlangestehen im Sommerhalbjahr der Normalfall, weil selbst der stolze Preis von zwei Euro je Kugel die Neustädter nicht davon abhält, nahezu jeden Spaziergang am „N'Eis“-Laden enden zu lassen. Dass die Preise zuletzt derart explodiert sind, missfällt auch den beiden Unternehmerinnen. Doch nicht nur Energie sei immer teurer geworden, sagten sie. Für begehrte Zutaten, wie aktuell Kakao, werde ebenfalls mehr Geld verlangt.

MEHR ZUM THEMA

 „GELATERIA CHRISTINA“

Einblicke in die neue Eis-Werkstatt

„SHRINKFLATION“

Was dem Krümelmonster schwer auf den Keks geht

WASCH- UND LEBENSMITTELKONZERN

Unilever spaltet das Eis ab

Und ausgewählte Zutaten brauchen sie im „N'Eis“, das dank eigener Produktionsstätte etwa 200 Sorten im Programm hat, unbedingt: Milchreis-Eis in gleich vier Varianten ist von Anfang an der Renner gewesen – ob am Gartenfeldplatz, bei „N'Eis“ am Rhein oder am Eiswagen, mit dem Firmenevents und Familienfeiern versorgt werden. Im täglichen Wechsel kommen laut Carduck ein Dutzend verschiedene Sorten in die Läden: von alkoholhaltigem Apfelwein- und Riesling-Eis über Lebkuchen und Mohn-Marzipan bis hin zu Lavendel oder Karotte-Buttermilch-Banane. Wer mag, kann sich das ganze Sortiment und die Zutatenlisten jederzeit unter www.n-eis.de anschauen.

Dass das Angebot nun auch im Frankfurter Nordend, einem der Neustadt ähnlichen Stadtteil, zu finden ist, sei der Hartnäckigkeit der beiden neuen Betreiber, den Brüdern Georg und Johannes Politis, zu verdanken, sagt Carduck. Sie hätten es sich einfach in den Kopf gesetzt, „N'Eis“ von Mainz nach Frankfurt zu bringen, wo die Kugel allerdings noch einmal 20 Cent teurer sei.

Quelle: F.A.Z. [Artikelrechte erwerben](#)

Markus Schug

Korrespondent der Rhein-Main-Zeitung für Rhein-Main-Süd.

 Folgen



 [Zur Startseite](#)

Frankfurter Allgemeine

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001–2025
Alle Rechte vorbehalten.