

Kreative Eisküche



In der Mainzer Neustadt haben zwei Marketing-Ladys eine Kult-Eisdiele geschaffen. Das Ergebnis: Eis, für das Liebhaber aus der ganzen Region Schlange stehen.

TEXT Andrea Früauff | **FOTOGRAFIE** Stephan Dinges

Schlange stehen für ein Eis? Dann muss es schon besonders gut schmecken. Bei N' Eis am Gartenfeldplatz in der Mainzer Neustadt ist die Schlange manchmal über hundert Meter lang. Wildfremde Menschen stehen zusammen an, um auf ausgefallene Sorten wie Milchreis, Birne-Petersilie oder Riesling zu warten. Man kommt ins Gespräch, es bilden sich Freundschaften und manchmal sogar Paare.

N' Eis wird gesprochen wie das englische Wort nice für nett. Das N zeigt die Verbundenheit mit dem Standort in der Neustadt, die Eule aus dem Stadtteilwappen wurde zum Logo, und auch die Assoziation zu (ei)n Eis ist kein Zufall. Denn gegründet wurde N' Eis 2013 von zwei Marketing-Expertinnen. Anke Carduck und Julia von Dreusche haben gemeinsam Medienmanagement studiert und in einer Wohngemeinschaft in der Neustadt gewohnt. Schon während

des Studiums liebäugelten die beiden mit einem eigenen Café, entschieden sich dann aber erst einmal für einen sicheren Job in einer Werbeagentur. Doch als dann die Bäckerei an der Ecke schloss, sahen sie ihre Chance gekommen. Der Laden war mit 60 Quadratmetern zwar zu klein für ein Café, aber für eine Eisdielen mit Straßenverkauf optimal.

„Wir wollten etwas Authentisches machen“, erklärt Julia von Dreusche. So besuchten die beiden die Eisfachschule von Konditormeister Uwe Koch in Werl, der ihnen auch beim Einrichten der Küche und Arbeitsabläufen zur Seite stand. Nach fünf Tagen Intensivkurs hielten sie das Eis-Diplom in der Hand und konnten in der eigenen Eisküche kreativ werden. Und was dabei herauskam, traf offensichtlich nicht nur den eigenen Geschmack. Innerhalb kürzester Zeit stieg N' Eis vom Insider-Tipp zur Kult-Eisdielen auf. Bei einer bundesweiten Abstimmung des ▶

In einer ehemaligen Bäckerei haben die beiden Unternehmerinnen die optimale Location für ihre Eisdielen gefunden.



HAVE A n'Eis DAY



Anke Carduck (li.) und Julia von Dreusche kennen sich seit dem Studium. 2013 haben sie sich mit N'Eis selbstständig gemacht.

N' EIS UNTERWEGS

Für Hochzeiten, Firmenfeiern oder Schulfeste können das Eisfahrrad oder auch der Eisbus gemietet werden.



KONTAKT

N' Eis GmbH & Co. KG
Gartenfeldplatz 12
55118 Mainz
Tel. 0 61 31 - 487 06 77
E-Mail: info@n-eis.de
www.n-eis.de

Düsseldorfer Genießer-Magazins „Falstaff“ belegte N' Eis 2016 sogar den ersten Platz der beliebtesten Eisdielen in ganz Deutschland. „Es gibt Leute aus Frankfurt oder Offenbach, die extra wegen N' Eis nach Mainz kommen“, weiß Anke Carduck.

Was das angesagte Neustadt-Eis von anderen unterscheidet, sind vor allem die ausgefallenen Sorten, die naturbelassenen Zutaten und dass alles frisch zubereitet wird. Der Zucker für die Sorte Rahmkaramell wird selbst geschmolzen und auch der Milchreis für die beliebte gleichnamige Sorte wird in der Eisküche gekocht, bevor er ins Eis kommt. „Die meisten Eishersteller arbeiten mit fertigen Pasten, denen sie Milch, Sahne und Eier zugeben“, erklärt Julia von Dreusche. Bei N' Eis liegt das Augenmerk dagegen auf hochwertigen und möglichst regionalen Zutaten, die von Bauern aus der Umgebung geliefert werden. Im Fruchteis stecken nur echte Früchte und keine künstlichen Aromastoffe, im Nusseis hundertprozentiges Nussmark – das schmeckt man, und die Leute nehmen dafür in Kauf, auch mal etwas länger anstehen zu müssen.

Künstliche Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker kommen den beiden Mitteldreißigerinnen nicht ins Eis. Auch auf Ei verzichten sie, als Bindemittel dienen Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl. „Dadurch ist das Eis nicht so mächtig“, findet Julia von Dreusche. Und obwohl im Milcheis nur wenig Sahne steckt, ist es sehr cremig. Auch die Sorbets – also Eis ohne Milch und Sahne – sind leicht und locker. Das liegt an der Eismaschine, von ihren Besitzerinnen liebevoll „dicke Berta“ genannt. Sie zerschlägt die kleinen Eiskristalle, die sich beim Gefrieren bilden und das Eis hart werden lassen.

Außer der „dicken Berta“, die 35 Liter fasst, gibt es noch zwei kleinere Eismaschinen mit je 15 Litern Fassungsvermögen. Produziert wird an fünf Tagen die Woche in zwei Schichten von 8 bis 22 Uhr. Über Nacht lagert das Eis in Kühlräumen bei minus 22 Grad, bevor es am nächsten Tag verkauft wird.

Aus Kapazitätsgründen wurde die Eisküche aus der Neustadt nach Mainz-Gonsenheim ausgelagert. ►



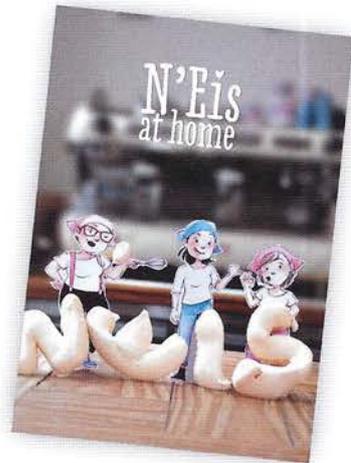
Über 130 teils
saisonale
Geschmacks-
richtungen
kommen bei N'Eis
in die Waffel.

12 Festangestellte und 50 Aushilfen unterstützen die beiden Unternehmerinnen. Einmal in der Woche besprechen sie sich mit dem Küchenteam und testen unter anderem neue Sorten. Zum fünfjährigen Bestehen dürfen sich die Kunden zum Beispiel auf Erdnussbutter-Himbeergelee-Eis freuen.

Über 130 teils saisonale Geschmacksrichtungen gehören inzwischen zum Sortiment, darunter so ausgefallene Kreationen wie Zitrone-Basilikum, Limette-Minze, Schoko-Chilli oder auch Pumpernickel, weißer Cappuccino und Spundekäs.

In den beiden Eisdieleen am Gartenfeldplatz und in der Dagobertstraße am ehemaligen KUZ wird täglich eine Auswahl von neun bis zwölf Sorten angeboten. Und was sind die Klassiker? Natürlich Vanille und Schokolade. Die gibt es das ganze Jahr durch. ■

BUCHTIPP



N'EIS AT HOME

Wer zu Hause selbst Eis machen möchte, kann seit Kurzem auf drei Sorten Pulvermischung zurückgreifen. Passend dazu gibt es ein Buch mit kreativen Eis-Ideen.

Das Buch kostet 19,90 Euro und ist erhältlich in den Eisdieleen sowie in der Buchhandlung Herr Holgersson in Gau-Algesheim. Ein weiteres Buch mit sommerlichen Rezepten ist in Arbeit.

Anzeige



Feiern im Kreuzgewölbe
bis zu 140 Sitzplätze
1000 m² Garten

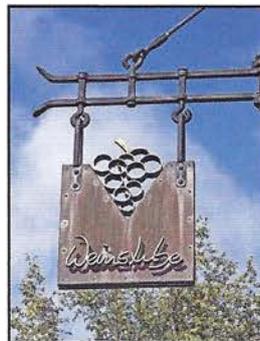


DANZ
der Gourmet-Service

Ihr Spezialist
für Catering-Partyservice

Residenz Danz

Bachstraße 55 67577 Alsheim
Tel.: 06249 670 38 00
info@gourmetservicedanz.de
www.residenz-danz.de



**Schlick's Restaurant
in der Weinstube Mann**

Goldbachstraße 25
55234 Albig
Tel.: 06731/9981199
schlicksrestaurant@gmail.com
www.schlicksrestaurant@jimdo.com

Mittwoch – Sonntag
17:30 – 22 Uhr
Sonntag auch 11:30 – 14 Uhr



**Weinhotel
KAISERGARTEN**

Weinhotel Kaisergarten –
das neue First-Class-Hotel
in der Innenstadt von Alzey



Weinhotel Kaisergarten - Hospitalstraße 17
55232 Alzey - 067 31-99 76 00 - www.weinhotel-kaisergarten.de



Bio-Schweinothek
sauleckereres
Bio-Frühstück!

Von Mittwoch bis Samstag
schlemmen auf Vorbestellung (auch
vegetarisch oder glutenfrei möglich).

Mehr Infos auf

www.bio-schweinothek.de



Den Pulvermix zum Eismachen gibt's bei N'Es in den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade und Milcheis.

ROSEN-KREATIV-EISMIX

ZUTATEN:

- 1 Kreativ-Mix
- 3 TL Rosenblätter getrocknet

SO WIRD'S GEMACHT:

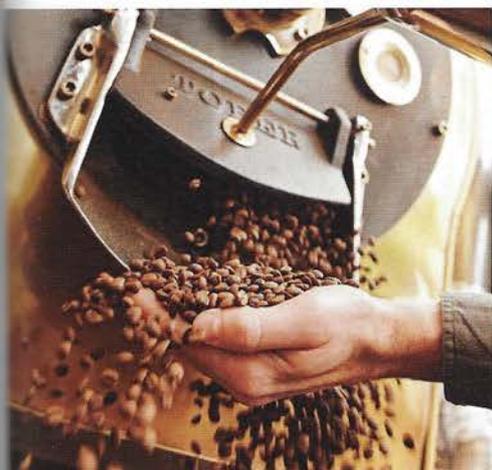
Die Hälfte der benötigten Milch mit den Rosenblättern kurz aufkochen. Die Rosenmilch nun 30 Minuten abkühlen lassen, anschließend die restliche Milch dazugeben und den Kreativ-Mix unterrühren. Wie auf der Packung beschrieben weiterverfahren.



VARIANTE MIT LAVENDEL

Die Rosenblätter durch 1 TL getrocknete Lavendelblüten ersetzen. Ebenfalls mit der Hälfte der benötigten Milch aufkochen und anschließend das Ganze 10 Minuten ziehen lassen. Danach die Blüten abseihen. Wenn man die Blüten mit einem Löffel durch das Sieb ausdrückt, bekommt man ein noch intensiveres Lavendelaroma.

Anzeige



RHEINHESSISCH FRISCH GERÖSTET.

MUELLER-KAFFEE.COM



MÜLLER KAFFEERÖSTEREI GMBH
DI BIS FR: 10-19 UHR
 Hilgestrasse 14 • 55294 Bodenheim
 Telefon 06135/705655

KAFFEELADEN
MO BIS FR: 8-18 UHR
SA: 8-16 UHR
 Fischtorstraße 7 • 55116 Mainz

KAFFEEBAR
DI BIS SA: 9-18 UHR
 Graben 3 • 55116 Mainz

KAFFEEMOBIL
DI, FR, SA: 7:30-14 UHR
 Mainzer Wochenmarkt
 Liebfrauenplatz • 55116 Mainz



MÜLLER

KAFFEERÖSTEREI