

Presse-
spiegel



N'Eis
Das Neustadteis



Allgemeine Zeitung Mainz, 19. April 2013

Deutsches Handwerksblatt, 8. August 2013

Lange Schlangen für ein Eis

GESCHÄFTSIDEE Großer Ansturm auf neuen Laden N'Eis in der Neustadt / Arbeit bringt Blasen an H

Von Kerstin Hoffmann

NEUSTADT. „Der Laden schlägt ein wie eine Bombe“, staunte Susanne Andriessens mit Blick auf die immer länger werdende Schlange vor dem neuen Eisladen „N'Eis“ in der Neustadt an der Ecke Gartenfeldplatz/Kurfürstenstraße. Sie hat Recht. Während der Mittagszeit haben sich in den vergangenen Tagen Schlangen bis über die Straße zur Mitte des Platzes gebildet. In der gesamten Neustadt scheint der neue Laden Gesprächsthema zu sein. Noch bevor die Bäume am Gartenfeldplatz zu sprühen beginnen, erblüht der Platz bereits mit regem Leben: Menschen sitzen in der Sonne und genießen die Strahlen, Kinder



Schnell ein freundliches Lächeln für die Fotografin, dann muss Anke Carduck in ihrem Eisladen wieder die wartende Kundschaft bedienen. Foto: hzb/Kristina Schäfer

den. Am vergangene abend seien alle I ausverkauft gewesen das Team spontan e schicht einlegen mus Vorräte für den nä wieder zu füllen, Carduck und deute Hände; Blasen und t blieben bisher nich Freizeit sei momen mal zu denken. Der Laden hebt s ders durch die A selbstkreatierten Eis anderen Mainzer E Neben Kürbiskern chreisese mit E Creamcheese mit E Doch auch konsef fans, die lieber bei schen Sorten bleibe nicht zu kurz. „Das Eis schmeck lich – weniger kü

INFOS & SERVICE ONLINE UNTER WWW.HWK.DE

Ein Milchreis-Eis, bitte!

GRÜNDUNG: Anke Carduck und Julia von Dreusche gelingt Erfolgsstory in Mainzer Neustadt

VON ANDREAS SCHROEDER

Mit Prognosen lehnt man sich gerne zu weit aus dem Fenster. Dennoch scheint es nicht übertrieben, dass Anke Carduck und Julia von Dreusche mit der Eisdielen „N'Eis“ das Neustadteis eine der erfolgreichsten Neugründungen im rheinischen Handwerk in diesem Jahr gelungen sein dürfte. Das kleine Ladengeschäft am Gartenfeldplatz in der Mainzer Neustadt hat in kürzester Zeit über die Grenzen der Landeshauptstadt hinaus an Bekanntheit gewonnen und sich in Mainz selbst eine treue Stammkundschaft gesichert. Schnell wurden die langen Schlangen, die sich bereits vor dem plötzlichen Sommererfolg auf der Straße vor dem Laden gebildet hatten, zum inoffiziellen Markenzeichen von „N'Eis“.

Für Carduck und von Dreusche, zwei studierte Medienmanagerinnen, die bereits mehrere Jahre in einer Agentur zusammen gearbeitet hatten, kam der Erfolg überraschend. Ursprünglich wollten sie den Laden zu zweit betreiben. Inzwischen besteht das N'Eis-Team aus zwei Festangestellten und fünfzehn geringfügig Beschäftigten. Mit einem Fahrradverkaufswagen bedienen sie Betriebsfeste, Hochzeiten und andere



Anke Carduck (vorn) mit ihren Mitarbeiterinnen im „N'Eis“

uns einfach überlegt, was hier funktionieren könnte“, berichtet Carduck. Vom Eis machen hatten beide keine Ahnung. Sie haben sich im Internet schlau und dann in der Eisfachschule Wehl das so genannte Eis-Diplom (eine anerkannte Weiterbildung) gemacht. Die beiden jungen Unterneh-

Man lese viel und bekomme noch mehr erzählt. Da sei es gut, jemanden zu haben der einem die Dinge einordnet. Auch bei anderen Behörden gängen habe die Kamer Schützenhilfe geleistet. Wichtig sei vor allem, so Carduck, konsequent zu gehen. Ein nicht minder wichtiger Erfolgsfaktor

Allgemeine Zeitung Mainz, 21. Juni 2013

Hippe Szene trifft sich in der Neustadt

GARTENFELDPLATZ Viertel ist beliebt bei jungen Familien und Studenten / Erfrischende Mischung aus Wohnen, Gastronomie und Geschäften

Von Nadine Schwarz

MAINZ. Studenten in bunten Sommerkleidern, T-Shirts mit abgerissenen Ärmeln, mit Jutebeuteln und Kassengestellen säumen die rosa-farbene Mauer, die den Spielplatz am Gartenfeldplatz umgibt. Dazwischen wuseln Kinder im Sand, deren Mütter sich entspannt ein Eis auf der Zunge zergehen lassen. Was wie eine Szenerie vom hippen Prenzlauer Berg wirkt, spielt sich derzeit in der Mainzer Neustadt ab. Der einst schmutzige Gartenfeldplatz mausert sich immer mehr zum Hotspot. „Das war nicht immer so“, weiß Lucia Kovak, die seit elf Jahren in der Neustadt wohnt. „Früher war das ein Rummelplatz für Alkis und Jugendliche. Erst nach dem Umbau und durch die Geschäfte ist er so ein Anziehungspunkt geworden“, sagt Kovak, die mit ihren beiden Töchtern häufig auf dem Spielplatz ein Eis genießt. Lizz Kurz-Schmidt, die schon seit zehn Jahren ihre „Modetique“ am Gartenfeldplatz betreibt, weiß, wie sich „der Kiez“ entwickelt hat. „Früher war der Platz grässlich dicht bewachsen und wurde gerne als Müllablageplatz genutzt“, erinnert sich die Diplomdesignerin. Die Neuge-



Ob ein Bierchen in der Bagatelle, ein leckerer Kakao zu einem guten Buch im Bukafski, ein veganes Eis im N'Eis oder eine erfrischende Limonade in der Annabatterie: Der Gartenfeldplatz bietet für jeden etwas. Fotos: Nadine Schwarz

staltung des Platzes durch das Programm „Soziale Stadt“ hat sie per Bürgerbeteiligung zusammen mit den Anwohnern und den anliegenden Gewerben mitbestimmt. 2009 wurde der neue Platz eröffnet. Die Spielgeräte wurden erneuert, die Bepflanzung neu gestaltet, der Maschendrahtzaun durch eine niedrige Mauer ersetzt und das Trafohäuschen abgesenkt, sodass es jetzt als Sitzfläche dient. „Der Platz sieht jetzt optimal aus“, findet Kurz-Schmidt.

Ein Kaffee zum Buch

Die angrenzenden Cafés und Läden profitieren vom Umbau – aber auch der Platz wird durch die Läden belebt. Seit im ehemaligen Zeitschriftenladen, jetzt das Bukafski, zum Kaffee ein gutes Buch gelesen werden kann, in der alten Schnellreineigung, die zur Annabatterie wurde, Kuchen serviert wird und der Handyladen durch das N'Eis ersetzt wurde, erleben auch Stefanie Obitz Wolladen, Lizz Kurz-Schmidts „Modetique“ und die Bagatelle mehr Laufpublikum. Konkurrenten seien die Gewerbe nicht, meint Lea Hollinger, die in der Annabatterie arbeitet. „Wir unterstützen uns eher gegenseitig. Wenn jemand ein Eis möchte, empfehlen wir ihnen das N'Eis und umgekehrt kommen die Leute nachher auf einen Kaffee zu uns.“

Von der Beliebtheit der neuen Gastronomie profitieren auch die Bagatelle, hat Angestellte Mareike Tomadich erlebt. „Wenn die Schlange am N'Eis so lang ist, sind viele frustriert und kommen stattdessen zu uns auf einen Eiskaffee“, sagt die Studentin. Sie arbeitet im dritten Jahr in der Bagatelle und freut sich über die vielen Stammgäste, Studenten und Familien. „Hier sind fast alle“, beschreibt sie das bunte Publikum, das den Platz erst seit diesem Jahr so zahlreich belebt. „Das hat viel mit der Eisdielen zu tun“, ist die 24-jährige sicher.

„Das N'Eis ist im Moment in aller Munde, wir sind extra dafür hergekommen“, spricht die Schülerin Charlotte Will für die Freundesgruppe, mit der sie das Eis probiert. „Es ist mittlerweile Trend, hierhin zu gehen. Die Läden, die man vor Kurzem noch nicht kannte, sind jetzt in Szene“, kennt sich die 18-jährige aus.

Auch Studentin Johanna Größchen ist mit ihrer Kommilitonin wegen der Läden hier. Für sie ist die „Hipsterecke“, wie sie den Platz nennt, Zentrum um Anziehungspunkt der Neustadt



Die Berichterstattung über N'Eis in der Presse

Allgemeine Zeitung Mainz, 23. September 2013



NEUSTADTEIS IN MAINZ

(mh). Es gab wohl selten eine Geschäftsidee, die derart eingeschlagen ist, wie der kleine Eisladen von Anke Carduck und Julia von Dreusche. Eigentlich wollten die beiden mit einer Angestellten starten – nach vier paar Wochen allerdings musste im „Neustadteis“, kurz „N'Eis“, aufgestockt werden. Über den Sommer beschäftigten die beiden Jungunternehmerinnen vier bis sechs Leute pro Tag, insgesamt bis

zu 22 Auschilern. Und die hatten gut damit zu tun, die Menschenmenge, die über den Gartenfeldplatz in der Mainzer Neustadt Schlange stehen, mit Eis zu versorgen. Als der kleine Eisladen frei wurde, haben die beiden nicht lange gezögert: Sie legten an einer Fachschule das Eis-Diplom ab, investierten in eine Eismaschine und legten los. Welche Sorten es gibt, entscheidet sich jeden Tag spontan: Die „Tageskarte“ wird auf Facebook gepostet. Und nicht selten sorgen die Eis-Experten mit innovativen

Kreationen für Überraschungen bei den Kunden: Löwenzunge, Frischkäse-Erdbeere, Milchreis, Apfel-Sellerie, Walnuss-Ahornsirup, Lavendel oder Quark-Sesamkaramell sind nur einige der Sorten, die das Team kreiert hat, viele davon auch vegan. Und auch für den Winter haben sich Anke Carduck und Julia von Dreusche schon was überlegt: „Wir werden Waffeln anbieten“, sagt Anke Carduck, außerdem soll es winterliche Sorten geben, vielleicht Spekulatius und Lebkuchen.

Fotos: Echt Wiesbaden, Sascha Kopp, Heiko Kubenka

Allgemeine Zeitung Mainz, 28. Oktober 2013



MAINZ

Neustadteis überzeugt die Jury

GRÜNDERMESSE Verleihung des Wirtschaftspreises Höhepunkt der „Ignition“

Von Anna Speitel

MAINZ. Ihren zehnten Geburtstag feierte in der Rheingoldhalle ganz in rot die Gründermesse „Ignition“. Selbständige und solche die es werden wollen konnten sich bei 75 verschiedenen Ausstellern Tipps zur Gründung eines eigenen Unternehmens holen oder bei einem der 20 Workshops mitmachen. „Das große Angebot der Messe zieht immer noch“, erklärte Uwe Hüser, Staatssekretär im rheinland-pfälzischen Wirtschaftsministerium. „Die Anzahl der Gründungen ist rückläufig, da sich die wirtschaftliche Situation stabilisiert hat. Viele möchten lieber ein sicheres Angestelltenverhältnis haben. Dennoch brauchen wir Gründer.“

„Für die Stadt Mainz sind Gründer enorm wichtig“, führte Wirtschaftsdezernent Christopher Sitte aus. „Mainz ist eine Gründerstadt, wir brauchen all diejenigen, die von der Universität kommen.“ „Mainz hat viel Potenzial und auch viele Angebote“, stimmte die Sprecherin

der Wirtschaftsjunioren, Michaela Volz, zu. „Es wäre toll, wenn das Thema auch an junge Leute herangeführt wird, nicht nur in der Universität, sondern schon in der Schule.“

Zum ersten Mal seit ihrem zehnjährigen Bestehen wurde auch die Veranstaltung „Künstler als Unternehmer“ angeboten, bei der die Entertainer Andy Ost und Axel S. über ihre Erfahrungen sprachen und Tipps gaben. Höhepunkt war die Verleihung des Mainzer Wirtschaftspreises, der zum siebten Mal vergeben wurde. Von den zwölf Bewerbern gewann in der Kategorie „Beste Gründung“ das Eisgeschäft am Gartenfeldplatz „N'Eis – das Neustadteis“. Anke Carduck und Julia von Dreusche bieten ihren Kunden neben klassischen Speiseeisorten auch außergewöhnliches Eis wie Basilikum oder Milchreis. Den Preis in der Kategorie „Bestes Nachfolgekonzept“ gewann das Weingut Eppelmann aus Stackeden-Elsheim, das in der vierten Generation betrieben wird. Es gehört zu den Top 100 der Weingüter in Deutschland.



Für ihr „N'Eis“-Geschäft nahmen Julia von Dreusche (3. v. li.) und Anke Carduck (2. v. li.) den Wirtschaftspreis entgegen. Auch Udo und Timo Eppelmann (vorne) vom Weingut Eppelmann aus Stackeden-Elsheim überzeugten die Jury. Foto: hbz/Kristina Schäfer

Deutsches Handwerksblatt, 19. September 2013



Dickkopf und gute Laune

SELBSTÄNDIGKEIT: Kammern vergewaltigen Unternehmer

Gut 30 Prozent aller Unternehmerrückstellungen in Deutschland gehen auf Forderungen zurück. Die Handwerkskammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen.

Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen.

Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen.

Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen.



Gute Gespräche beim Sommerabend der Wirtschaft. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen. Die Kammern fordern die Unternehmerinnen und Unternehmerinnen, die ihren Kunden Rechnungen stellen, diese auch zu bezahlen.



Allgemeine Zeitung Mainz, 22. November 2013

Eiskalt und babywarm

PIONIERGEIST Geschäftsideen von N'Eis aus Mainz und Paulandstella aus Bad Kreuznach überzeugen bei Wettbewerb

Von Christiane Stein

MAINZ. Offensichtlich kommt es auf die richtige Temperatur an: Mal muss eine Idee babywarm sein, ein anderes Mal eiskalt, um die Jury des Gründerwettbewerbs Pioniergeist zu überzeugen. Bei der Preisverleihung gestern Abend in Mainz wurden die Paulandstella GmbH aus Bad Kreuznach und N'Eis aus Mainz für ihre innovativen Geschäftskonzepte ausgezeichnet. Mit der Erfindung einer selbsterwärmenden Babyflasche und der Gründung einer kleinen Eisdiele mit ungewöhnlichen Sorten aus regionalen Zutaten sicherten sich die beiden Unternehmen Platz zwei und drei des Wettbewerbs. Den mit 15000 Euro dotierten ersten Preis überreichte die rheinland-pfälzische Wirtschaftsministerin Eveline Lemke an Jürgen Oellig und Thesi Roestel von der Koblenzer IRT Systems GmbH: Durch deren Neuentwicklung könnten erstmals mit beeindruckender Genauigkeit und Zuverlässigkeit die Bestrahlungsdaten während einer



Preisgekrönter Pioniergeist (v. l.): Anke Carduck, Julia von Dreusche (beide N'Eis), Frank Bachmann, Anja Rahn und Holger Seidl (alle drei Paulandstella) gehören zu den Gewinnern 2013. Foto: hbz/Alexander Sell

Tumorbehandlung überwacht werden, heißt es in der Begründung.

Die Erfindung von Holger Seidl, der Paulandstella im vergangenen Jahr gemeinsam mit Anja Rahn und Frank Bachmann gründete, ist unterdessen

äußerst alltagstauglich: Mit der neuartigen Babyflasche kann Flüssignahrung für Babys und Kleinkinder schnell und unkompliziert an jedem Ort und zu jeder Zeit per Knopfdruck ohne Strom und Batterien aufgewärmt werden. Das System

funktioniert ähnlich wie Handwärmer, bei denen ein Aktivator eine Salzlösung zum Kristallisieren bringt. Und das Produkt, in das Seidl 3000 Stunden Entwicklungsarbeit steckte und das in Bad Kreuznach produziert wird, stößt weltweit auf

Interesse und wird bereits in knapp 20 Ländern vertrieben. „Besonders beeindruckt hat die Jury, dass ein alltägliches Problem junger Eltern aufgegriffen und auf einfache Weise gelöst wird“, betonte Horst Kessel vom Verband der Volks- und Raiffeisenbanken in Rheinland-Pfalz – neben der Investitions- und Strukturbank (ISB) und dem SWR einer der Initiatoren des Pioniergeist-Wettbewerbs.

Anke Carduck und Julia von Dreusche überzeugten die Jury nicht mit einem neuen Produkt, sondern mit einem ungewöhnlich guten und schmackhaften Geschäftskonzept. Mit ihrem liebevoll gestalteten Eckladen in der Mainzer Neustadt – Verkaufsfläche gerade mal 14 Quadratmeter – eroberten sie in kurzer Zeit mit Sorten wie Zitrone-Basilikum-Sorbet, Gurke oder Milchreis ihre Kunden. Auch die Regionalität, die Nutzung sozialer Netzwerke und die Möglichkeit einer Ausweitung der Geschäftsidee über ein Franchisesystem animierten die Juroren dazu, die Jungunternehmerinnen auszuzeichnen.

Allgemeine Zeitung Mainz, 23. November 2015



Ignition 2013: Erprobtes Messekonzept überzeugt



Strahlten über den Mainzer Wirtschaftspreis gemeinsam mit den Veranstaltern der Ignition: die Gründer von N'Eis – Das Neustadteis" (l.) und die Nachfolger vom Weingut Eppelmann (r.).

Zum 10. Mal fand in Mainz mit der Ignition die größte Gründermesse im Rhein-Main-Gebiet statt. Das Informationsangebot der von den Wirtschafts Junioren Mainz (Rhein Hessen) ehrenamtlich organisierten Messe konnte sich auch in diesem Jahr sehen lassen: bei 75 Ausstellern und in 20 Workshops konnten sich die Besucher in der Mainzer Rheingoldhalle zu Themen rund um Gründung und Selbstständigkeit informieren. Ein Höhepunkt der Messe war die Verleihung des Mainzer Wirtschaftspreises.

Im Fokus der 20 Workshops stand das Thema Gründungsideen. Die Referenten lieferten einen Überblick über aktuelle Trends und Entwicklungen auf dem Gründermarkt und gaben den Besuchern Ratschläge, wie sie ihre Stärken gewinnbringend einsetzen können. Auch die richtige Preisfindung, die Steigerung der Führungswirkung oder der effektive Einsatz der neuen Medien wurden thematisiert.

Eröffnet wurde die Messe von der Sprecherin der Wirtschafts Junioren Mainz (Rhein Hessen), Michaela Volz: „Die Ignition bietet eine tolle Plattform für Gründer zum Erfahrungs- und Informationsaustausch. Dass wir sie dieses Jahr

nun schon zum zehnten Mal veranstalten dürfen, macht uns stolz und bestätigt uns in unserer Arbeit.“ Wirtschaftsstaatssekretär Uwe Hüser dankte den Wirtschafts Junioren für ihr Engagement: „Die Wirtschafts Junioren haben es durch ihren Einsatz geschafft, die Ignition als zentralen Treffpunkt für Gründer aus Rheinland-Pfalz und dem gesamten Bundesgebiet zu etablieren.“

Wirtschaftsdezernent Christopher Sitte freute sich über die Bedeutung der Messe

für Mainz: „Mainz entwickelt sich hervorragend als Gründerstadt.“

Ob bzw. wie man als selbstständiger Künstler Geld verdienen kann, war Thema der Podiumsdiskussion „Künstler als Unternehmer“, zu der die Messebesucher am Nachmittag eingeladen waren. Musiker und Entertainer Andy Ost und Diabolo-Jongleur Axel S. erzählten von ihren Anfängen in der Branche, gaben Einblick in ihren Alltag als Selbstständige und den Zuhörern praktische Tipps mit auf den Weg.

Mainzer Wirtschaftspreis verliehen

Zum siebten Mal zeichneten die Wirtschafts Junioren mit dem Mainzer Wirtschaftspreis herausragende Unternehmer und ihre Leistungen aus. Über den Preis in der Kategorie „Beste Gründung“ freuten sich die Gründerinnen der Eismanufaktur „N'Eis – Das Neustadteis“, Anke Carduck und Julia von Dreusche. Die Auszeichnung „Bestes Nachfolgekonzept“ ging an das Weingut Udo und Timo Eppelmann aus Stackeden-Elsheim.

Die siebenköpfige Jury mit Vertretern aus Wirtschaft, Forschung und Handwerk ermittelten die Gewinner des Mainzer Wirtschaftspreises. In diesem Jahr bewarben sich insgesamt zwölf Unternehmen für die Auszeichnung.

GRÜ

Studienthema: Firmengründung

Einen Einblick in die Arbeit der Industrie- und Handelskammer für Rhein Hessen bekamen 30 Studierende der Fachhochschule Mainz in der IHK in Mainz. Das besondere Interesse der Studierenden aus dem Studiengang Wirtschaftsrecht von Prof. Dr. Martin Schlusas lag auf den Möglichkeiten, nach - oder bereits während - des Studiums ein eigenes Unternehmen zu gründen. So stand denn auch die Arbeit der IHK-Starterzentren und das Thema „Selbstständigkeit als Karrierealternative“ im Zentrum der Diskussion mit IHK-



Geschäftsführer Günter Jertz (r.) und dem Leiter des IHK-Starterzentrums, Dirk Janecke.



Allgemeine Zeitung Mainz, 10. April 2014

Allgemeine Zeitung Mainz, 11. Juni 2014

Donnerstag, 10. April 2014 | Rhein Main Presse

14

Mittwochsmarkt mit neuem Angebot

SAISONERÖFFNUNG Nur wenige Besucher bummeln über die Stände am Neubrunnenplatz / Beschicker gesucht

Von Nadja Baran

MAINZ. „Dieser Markt hat ein besonderes Flair“, findet Volker Schmeiger, der bei der Markteröffnung Neubrunnenplatz den Gitarrenklängen von „Santana“ lauscht. Rein zufällig sei er bei der Saisonöffnung vorbei gekommen. Wie er haben sich rund ein Dutzend Besucher am Mittwochvormittag rund um den Brunnen eingefunden.

Sechs Marktbesucher sind es bisher, die in den Sommermonaten jeden Mittwoch von 11 bis 18 Uhr ihre Ware und Kreationen feilbieten und dafür 100 Euro im Monat zahlen.

Sondergenehmigung

Das Besondere in diesem Jahr ist, dass das Bioweingut Lorenz eine Sondergenehmigung für den Weinausschank von der Stadt bekommen hat. Auch wenn die dafür festgelegte „Sonderfläche“ etwas hinter die anderen Stände ragt, freut sich die Winzerin Maria Lornez: „Endlich darf ich Wein auch offiziell im Glas verkaufen. So können die Kunden auch vorab mal probieren.“

Neu in dieser Saison sind zwei Beschicker: Das Neustadteis „N'Eis“ sowie „Käthes Kaffeekarre“. Charlotte Mohs, Betreiberin der Kaffeekarre, schätzt an dem Mittwochsmarkt vor allem die

in dieser Saison noch werden“, sagt Dieter Grünewald, Vorsitzender des Vereins „Mainz-Mitte“. Grünewald freut sich, dass auch in diesem Jahr wieder der Markt bestückt wird. „Schließlich ist der Platz ursprünglich als Marktplatz konzipiert“, sagt er.

Ab Mai soll es dann immer am ersten Mittwoch des Monats gratis Kochkurse und Führungen für 5 Euro geben.

„Ein bis zwei Stände sollten es

Die Kaffeekarre ist neu dabei. Das Weingut Lorenz hat eine Genehmigung für Weinausschank, steht dafür aber weiter hinten. Foto: hbt/Henkel

Lage als „perfekte Verknüpfung zwischen Neu- und Altstadt“. Sie findet, der Neubrunnenplatz sei ein Knotenpunkt mit „Potenzial nach oben“. Auch die N'Eis-Mädels Anke Carduck und Julia von Dreusche sind der Meinung: „Der Markt hat eine schöne Atmosphäre, ist aber noch ausbaufähig.“ Sie vermuten, dass der Neubrunnenmarkt einfach noch nicht so bekannt ist.

Anne Störger hat im Internet von der Saisonöffnung erfahren und ist extra zum Eröffnungstermin hier. „Eine schöne Alternative ist dieser Markt, auch weil er an einem anderen Tag stattfindet“, sagt sie. Besonders gerne kauft sie die Bioprodukte vom Obst- und Gemüse-Marktstand Novum, der schon zum zweiten Mal dabei ist. Auch die Produkte der Familie Brandt und die vom veganen Laden vom „Möhren-Milieu“ sind Bio.

► Der Markt am Neubrunnenplatz ist jeden **Mittwoch von 11 bis 18 Uhr**.

► Jeden ersten Mittwoch im Monat soll es zusätzlich **gratis**

Kochkurse und Führungen für 5 Euro geben.

► Weitere Beschicker sind willkommen.

DATEN & FAKTEN

„N'Eis“ macht Rennen am Rheinufer

MAINZ (mer). Das junge Unternehmen „N'Eis“ vom Gartenfeldplatz in der Neustadt wird in dieser Sommersaison – Start ist nach der Johannisnacht bis in den September hinein – die Besucher des Adenauerufers zwischen Kaisertor und Theodor-Heuss-Brücke mit seinen kühlen Köstlichkeiten versorgen. „N'Eis“ hat bei der entsprechenden Ausschreibung der Stadt das Rennen gemacht“, teilte Wirtschaftsdezernent Christopher Sitte mit. Zur Müllvermeidung am Rheinufer soll das Speiseeis vornehmlich in der Waffel verkauft werden.

„Der Eisverkauf ist zunächst ein Versuch. Wenn alles zur Zufriedenheit läuft, ist an eine Verlängerung des Eisverkaufs im nächsten Jahr gedacht“, sagt Sitte. „N'Eis“ passe mit seinem Konzept, seinem Design und seinem Verkaufswagen am besten ans Rheinufer mit seinem jungen Publikum.



Julia von Dreusche und Anke Carduck (re.) von „N'Eis“ verkaufen jetzt auch am Rheinufer Eis. Archivfoto: Sascha Kopp



Modernes Handwerk in Rheinhessen, 11 Juli 2014

„Plötzlich Chef zu sein, war schwierig“

Zwei Existenzgründerinnen auf Erfolgskurs / Hochwertige Zutaten und Experimentierfreude bescheren große Fan-Gemeinde



Zwei müllige Existenzgründerinnen: Anke Carduck (l.), Julia von Dreusche.

Manche Erfolgsgeschichten entwickeln sich langsam, andere schießen in Nullkommanichts von Null auf Hundert. Zur zweiten Kategorie zählt seit März 2013 die Entwicklung von „N'Eis, das Neustadteis“. Als Anke Carduck (33) und Julia von Dreusche (32) am 23. März „bei Winterwetter“ ihren kleinen Eisladen am Gartenfeldplatz eröffneten, wurden sie förmlich überannt – und daran hat sich bis heute kaum etwas geändert. Längst haben sie mit dem N'Eis-Fahrrad auf dem Markt am Neubrunnen und – ganz neu – mit dem N'Eis-Bus am Rheinufer zwischen Schloss und Kaisertor weitere Anlaufpunkte für ihre wachsende Fangemeinde geschaffen.

Doch der Reihe nach: „Weil's hier kein Eis gab“, keimte in

den beiden Medienmanagement-Studentinnen, als sie noch eine gemeinsame WG in der Kurfürstenstraße bewohnten, die Idee auf, diese Marktlücke zu füllen. Die kleine Bäckerei an der Ecke zum Gartenfeldplatz, in die später ein Handyladen einzog, erschien ihnen ideal. „Hier wäre es cool“, riefen Eisladen aufzumachen“, träumten sie. Und als der Laden im Mai 2012 schloss, wandten sie

sich sofort mit ihrem Plan an den Vermieter und erhielten dessen Zusage.“

Allerdings: Wie eröffnet man auf insgesamt 60 Quadratmeter Fläche einen Eisladen? „BWL-Grundwissen war durch unser Studium (Innen- und Mainz) da, aber das Handwerkliche fehlte – und Gastro-Erfahrung belief sich aufs Jobben in Schülerzeiten“, erinnert sich Julia von Dreusche. Also hieß die

erste Herausforderung, an der Eisfachschule in Wehl das Eis-Diplom abzulegen. Nach einer Woche Praktikum von Theorie und Praxis bei Uwe Koch, der ihnen später beim Einrichten von Küche und Arbeitsabläufen wertvolle Hilfe leistete, war diese Klippe geschafft. „Auf diesem Fundament konnten wir aufbauen.“ Dass sie gut zusammenarbeiten und sich aufeinander hundertprozentig verlassen können, wussten sie seit Studienzeiten.

Konkurrenzanalyse und Businessplan folgten. Marketing samt Logo – die Eule aus dem Neustadt-Stadtwappen, ein Element, das Kinder wie Erwachsene anspricht – wurden ebenfalls selbst entwickelt. Der Name „N'Eis“ schließlich entstand im Brainstorming mit „Hausmeister“ Tobias Rinauer spontan, zeigt mit dem „N“ die Verbundenheit mit der Neustadt und lädt mit seinem Klang (nike to have, (ei)h Eis...) zu Wortspielen ein.

Auch die Ladenatmosphäre – über den Winter wurde in Eigenregie renoviert – erwarten die Existenzgründerinnen selbst: „Es ist alles so, dass wir voll dahinterstehen können.“ Familie und Freunde boten viel Unterstützung, durch tätige Hilfe und obendrein durch Mund-Propaganda.

Anfangs planen die beiden, die nach dem Studium zwei Jahre lang in Vollzeit in Agenturen beschaffig waren, sich Ankes Werbeagentur-Job zu teilen. Schließlich galt es, gemeinsam ein finanzielles Engagement von etwa 100.000 Euro abzudecken. Doch binnen drei Mo-

naten war klar, dass N'Eis ihre ganze Kraft beanspruchte. In Nachtschichten wurde Eis hergestellt, um handlungsfähig zu sein, und rasch wuchs die Belegschaft auf heute fünf Festangestellte und 15 Aushilfen an. Wobei sich passende Aspiranten – häufig Studenten – oft spontan im Laden bewarben, Sympathie und „Bauchgefühl“ gaben meist den Ausschlag für die Einstellung.

„Plötzlich Chef zu sein, war schwierig. Wir sind eher teamgeprägt, wollten eher selber machen als delegieren“, beschreiben Julia und Anke ihren noch andauernden Lernprozess. Zuverlässige Koordinatorinnen sind längst gefunden, die Reduzierung der 70-Stunden-Woche ein weiteres Ziel. Die anfangs unterschätzten Lagerkapazitäten sind ausgebaut, die (wetterabhängige) Personalplanung der Belegschaft läuft online, „eine gewisse Gelassenheit“ ist dank wachsender Routine auf allen Seiten spürbar.

Während die Buchhaltung von Steuerberater bewältigt wird, sind die Einkäufe weiter-



Ziel der beiden Jungunternehmerinnen ist es, dass „der Laden auch ohne uns zumindest ein paar Tage läuft“.

hin Chefsache. Denn mit hochwertigen Zutaten und Experimentierfreude entwickeln die beiden Perfektionistinnen immer neue ungewöhnliche Eis-sorten und Gespür für Kombinationen. Ob Grüne Sofie- oder Milchreis- („der Renner“), Matcha- oder Spargelreis – mittlerweile sind 70, oft saisonale, teils vegane Sorten im Repertoire. Neun jeden Tag im Wechsel, nachlesen auf Facebook unter „Das Neustadteis“.

Auch im Winter mussten die Fans übrigens nicht auf ihr Lieblingseis verzichten. „Päjes“, Peter Feldmann übernahm von

Januar bis März die Stellung und den Verkauf von zwölf abgepackten Eisorten.

„Das Schöne am Produkt Eis ist, dass man den Leuten ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann“, beschreiben Anke und Julia, dass ihre Kunden stets gut gelaunt, egal was Alter oder Status anbelangt, geduldig für die leckeren Kugeln Schlange stehen – und zudem den Gartenfeldplatz mit Leben füllen, wenn sie sich eisschleckend dort niederlassen. Gisela Zurmühlen

»HABE ICH KEINES, WEIL ICH SO GERN PROBIERE – ABER SAHNE ZUM EIS LIEBE ICH«

JULIA VON DREUSCHKE

»SELBST-GEMACHTES KARAMELLSOSSE, BIRNE UND PETERSILIE«

ANKE CARDUCK FRAGE NACH DEM LIEBLINGSEIS



Der Eisbus steht am Rheinufer zwischen Schloss und Kaisertor.

Allgemeine Zeitung Mainz, 13. August 2014

Kühle Kugelkost auf Rädern

MOBILES GESCHÄFT N'Eis-Macherinnen expandieren mit eigenem Eiswagen ans Rheinufer

Von Eva Kütscher

MAINZ. Wem die Schlange vor dem Eisladen N'Eis in der Neustadt zu lang ist, kann die leckeren Sorten nun auch am Rheinufer genießen. Mit ihrem mobilen Eiswagen stehen die beiden Besitzerinnen Anke Carduck und Julia von Dreusche vor dem Raimundtor. Von Montag bis Freitag kann man hier ab 17.30 Uhr und am Wochenende sogar schon zwischen 14 und 15 Uhr nach Belieben Eis kaufen. Am Dienstagnachmittag gesellte sich sogar Wirtschaftsdezernent Christopher Sitte hinzu, um den Stand einmal zu testen.

Der mobile Laden hat noch nicht richtig geöffnet, doch schon stehen einige Menschen um ihn herum und möchten das begehrte Neustadteis. Bis 21.30 Uhr wird hier Eis für einen Euro pro Kugel verkauft, doch oft ist die Ware schon vorher leer. Mit ausgefallenen Sorten wie Basilikum, Schoko-Minze, Wassermelone, Sanddorn und Johannisbeere locken die Unternehmerinnen täglich zahlreiche Kunden an. Für sie legen einige Fahrradfahrer eine Vollbremsung hin und auch Wirtschaftsdezernent Christopher Sitte lässt sich das Eis schmecken. Seit einem Monat hat der Laden aus der Neustadt an den Rhein expandiert.



Heiß begehrt: Der neue Eiswagen der N'Eis-Verkäuferinnen Julia Dreusche, Veronique Sydow und Anke Carduck vor dem Raimundtor. Foto: hzb / Kristina Schäfer

„Nach Feierabend kommen die meisten Leute an den Rhein, und da es in der Gegend wenig Angebot gibt, haben wir uns entschlossen, uns einen Bus anzuschaffen und hierhin zu stellen“, sagt Unternehmerin und Besitzerin Anke Carduck. Mit Erfolg. Die positive Bilanz der beiden Frauen spricht für sich: Vor anderthalb Jahren gründeten sie den Laden, nun expandieren sie bereits. Umweltbe-

wusst gibt sich das Unternehmen ebenso, so verkaufen sie am Rhein ihr Eis nur in der Waffel.

Die ausgefallenen Eissorten wie Sanddorn sind nicht nur reich an Vitamin C, sondern auch sehr beliebt. Besonders oft verkauft wird die Geschmacksrichtung Milchreis. Neu im Sortiment ist Wassermelone, für dieses Eis haben sie zwei ganze Wassermelonen verwendet. Da

die Sorten täglich wechseln, kann man auf der Facebookseite von N'Eis immer nachlesen, welche es wann gibt. Ebenso kann man über eine Eissorte abstimmen oder gleich vorbestellen. „Wir schauen immer, welche Zutaten gut zusammenpassen und sich gut ergänzen. Wir freuen uns, dass unser Eis so gut ankommt“, sagt Julia von Dreusche, ebenfalls Unternehmerin und Besitzerin von N'Eis.

Michael Ber
Regionale
Anzeigen:
Lesermark

Einem Te
gabe lieg
Möbel S

Allg

MAINZ
Geschäft
Markt 1
Heraus
Verlags
Geschäft
Hans G
Dr. Jörn
Chefre
Friedri
(redak
Stellv
Lars F

Regi
Rede
Mich
nati
Kipp
Che
Feu
rech
Cla
Bür
Te
Fo
Ch
Gr
Ar
R
L
L
V
K
F

Bild Zeitung Mainz-Wiesbaden, 14. August 2014

Mainz-Wiesbaden & REGION

IHR KONTAKT ZUR REDAKTION
Telefon (06131) 2775 910
Telefax (06131) 2775 999
E-Mail bild.mainz-wiesbaden@bild.de

Nachrichten aus unserer Region

Hier ist Mainz (mindestens) so cool wie Berlin

Hipster-Oase Gartenfeldplatz

Von SAMAN FALAHAT und SVEN WOSCHITZ (Fotos)

Mainz – Betonwüste mit Trafogebäude und verwaisten Spielgeräten: So war's früher am Gartenfeldplatz. Heute ist hier die Hipster-Oase der Landeshauptstadt. Um den 2007 sanierten Platz, gibt's Cafés, Geschäfte, Eisläden, Prenzlauer-Berg-Flair in Mainz, wenige Laufminuten vom Hauptbahnhof. Wie lebt es sich hier, was ist anders? BILD erklärt das Phänomen Gartenfeldplatz.

Sabine Fuser (29) und Michael Volland (30) kommen extra aus Groß-Gerau hierher. Wegen der Atmosphäre und dem gemischtem Publikum: „Hier trifft man die verschiedensten Leute, die Neustadt-Szene ist nicht so eintönig.“

U. a. mit Musik-Events locken Alexandra Döring (31) und ihre Kollegin Nina Wansart (32) vom Café „Wildes Leben“ unterschiedlichste Leute in die Neustadt. Wanzart: „Es ist immer schön zu sehen, wann sich die unterschiedlichsten Menschen austauschen. Das macht die Neustadt zum aufregendsten Stadtteil von Mainz.“

Kein Trend-Platz ohne Spielplatz! Vor 10 Jahren war der Platz bekannt für marode Gebäude, verdrehte Straßen. Tim Krieger (30) und Sohn Theo (2) sind jetzt gern hier. „Durch die Entwicklung der vergangenen Jahre finden sich hier immer mehr Leute zusammen, man kann mit anderen Eltern Erfahrungen austauschen.“

Super populär ist auch die Eisdielen „N'Eis“. Hier gibt's täglich neue Sorten – von veganem über Rosen- bis hin zu Basilikumais. „Das macht uns natürlich aus“, sagt Besitzerin Julia von Dreusche (32)

Die Einrichtung stammt vom Sperrmüll, ansonsten ist alles vom Feinsten! Kuchen, Kaffee, Essen für Veganer – seit 2010 ist das Café „Annabatterie“ die gute Stube des Platzes. Hier treffen sich Studenten und junge Familien zum Frühstück. Angestellter Frederik Pfeffer (30): „Die Gäste fühlen sich wohl und wir uns dadurch auch.“

XXXL

19%¹⁾

MwSt. GESCHENKT
AUF MÖBEL, KÜCHEN UND MATRATZEN

ZUSÄTZLICH

5%

EXTRARABATT

Auch auf reduzierte Artikel!²⁾

969,-

366,-

POLSTERBETT

OHNE RAHMEN UND AUFLAGEN

XORA

Polsterbett, Leinwandbett, Topfball gesteppt, Lsg. ca. 180 x 200 cm, wasserabweisend, gegen Mehrpreis: Bettmöbel

novel

34,99

750

SEERSICKER

GUTSCHEIN 14. AUGUST

GUTSCHEIN 15. AUGUST

GUTSCHEIN 16. AUGUST

50,- 20,-

6 Uhr		12 Grad	
12 Uhr		16 Grad	
18 Uhr		21 Grad	
22 Uhr		13 Grad	



Von der Zunahme des Laufpublikums am Gartenfeldplatz profitiert etwa das Café Bagatelle (links). Höhepunkt im Kalenderjahr der Neustädter ist das Stadtfest (rechts oben). Leyla Camkeren-Beni, Inhaberin des Restaurants Schrebergarten (rechts unten), klopft mit ihrem kulinarischen Schwerpunkt auf Kumpir (ein Kartoffelgericht) an den deutschlandweiten Ernährungstrend zu vegetarischen und veganen Speisen an.

Früher schmucklos, heute Szenetreff

GARTENFELDPLATZ Areal in der Neustadt hat sich zum Zentrum für kreative Ladenkonzepte entwickelt

von Carina Schmidt

MAINZ. Seit ein paar Tagen hat das N'Eis wieder seine Pforten für den Verkauf von originalen Sorten wie Frischkäse-Eisbären, Mohn-Marzipan oder Olivenöl-Eis geöffnet. Und prompt verändert sich das Ortsbild: Die kleinen Treppchen für waschechte Menschen, kleine Kinder auf dem Spielplatz und nur auf dem Spielplatz und nur auf dem Spielplatz sind in der Neustadt so viel Publikum haben. Der Gartenfeldplatz ist „in“, wird von manchen sogar mit dem Berliner Sternviertel Prenzlauer Berg verglichen.

Matthias Dolger, der mit Marco Roberto die Buchhandlung Bokaschi an der Ecke gegenüber der Eisdiele führt, sieht das anders: „Mainz ist nicht Berlin, dafür ist die Stadt viel zu klein.“ Der genaue Blick auf das Publikum zeigt, dass der Buchhändler recht hat. Natürlich tummeln sich da, aber typische Hipster-Studenten mit Jutesack über den Schultern und Latte-Macchiato-Mütter mit ihrem Sprösslingen. Genauso wie in anderen deutschen Städten. Allerdings: Sensible und ausländische Mitbürger tragen in Mainz aber dazu bei, dass der zentrale Platz in der Neustadt wach durchmacht, blüht.

de auf eine Tafel geschrieben. Neben dem klassischen Café-Betrieb werden auch Events angeboten.

Angebot hebt sich ab

Ein Jahr nach der Annahaberieung in der Neustadt, sind die Cafés im Gartenfeldplatz zu einem beliebten Treffpunkt für waschechte Menschen, kleine Kinder auf dem Spielplatz und nur auf dem Spielplatz sind in der Neustadt so viel Publikum haben. Der Gartenfeldplatz ist „in“, wird von manchen sogar mit dem Berliner Sternviertel Prenzlauer Berg verglichen.

Matthias Dolger, der mit Marco Roberto die Buchhandlung Bokaschi an der Ecke gegenüber der Eisdiele führt, sieht das anders: „Mainz ist nicht Berlin, dafür ist die Stadt viel zu klein.“ Der genaue Blick auf das Publikum zeigt, dass der Buchhändler recht hat. Natürlich tummeln sich da, aber typische Hipster-Studenten mit Jutesack über den Schultern und Latte-Macchiato-Mütter mit ihrem Sprösslingen. Genauso wie in anderen deutschen Städten. Allerdings: Sensible und ausländische Mitbürger tragen in Mainz aber dazu bei, dass der zentrale Platz in der Neustadt wach durchmacht, blüht.

KONTAKT

- www.facebook.com/klozungdner
- www.was-ist-wollt.biz
- www.liz-smith.de
- www.facebook.com/pages/Trübsal-Fest/107281071
- www.mahnen-milch.de
- www.facebook.com/LOUPS.MZ
- www.haddock-mainz.de
- www.facebook.com/grossmanns
- www.schrebergarten-mainz.de
- www.laurenz-mainz.de
- www.facebook.com/Anna-Bellava
- www.bakafki.de
- www-n-eis.de

Mehr Kundchaft

Dass sich am Gartenfeldplatz etwas tut, wirkt sich auch auf die alltagsnahen Geschäfte aus. Sogar das seit 1919 bestehende Tabak-Fachgeschäft „Länderberger“ in der Kurlfintenstraße hat inzwischen mehr Kund-

Optische Neugestaltung

Dennoch hat sich der Gartenfeldplatz extrem gemauert, nämlich vom schmucklos Platz zum beliebten Szenetreff. Eine Voraussetzung für den Wandel war die optische Neugestaltung im Jahr 2009. So wurden damals Spielgeräte und Bepflanzung erneuert, der Maschendrahtzaun durch eine moderne Mauer ersetzt und das Traditionsgebäude abgerichtet, das heute als beliebte Sitzfläche dient.

Auffällig ist besonders der Zuwachs an kreativem Ladenkonzepten junger Leute, die bereits im vergangenen Jahr fünf rund um den Platz entstanden sind. Gesa Kohlenbach hatte mit ihrer Annahaberie 2010 den Anfang gemacht. Wo sich vorher ein Schneidreimung befand, eröffnete die damals 27-jährige ein Café. Kein Stuhl und kein Büchereinander an den Wänden, gleich hier dem anderen, die Speise- und Getränkekarte ist in kindlicher Handschrift mit Kre-

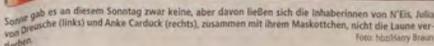
schäft. „Prüflich kommen Leute in meinen Laden, die sonst nie durch die Straße gehen würden“, beobachtet Inhaberin Bernhard Landenberger. Von der Zunahme des Laufpublikums profitieren auch Selaena Chitz mit ihrem Wollladen, Lizz Kurze mit ihrem „Kampfer“-Café, die Haver „FOX“, das Café Bagatelle und die Kumpir-Eisdiele.

Das Neugründungsklima hat zudem Strahlkraft in die Seitenstraßen. Im Laufe der letzten Monate sind weitere Geschäfte hinzugekommen: der Lups-Shop in der Leibnizstraße, das vegane Eco Café Möhren Milieu in der Adion-Karrillon-Straße, die neue Weinbar Laurenz schräg gegenüber der Landesstraße, Andreas Schürer, einer der drei Laurenz-Chefs, führt den Trend auf eine Veränderung in der Bevölkerung zurück. „Vor 25 Jahren kamen viele junge Leute nach Mainz – meistens zum Studieren und zogen danach in eine größere Stadt oder aufs Land, um eine Familie zu gründen. Heute entscheiden sich viele Paare bewusst dafür, hierzubleiben und ihre Kinder in der Neustadt großzuziehen. Meine Arbeiten sogar selbst im Stadtteil und bringen ihre Kaufkraft hierher.“

Gefühl der Zugehörigkeit

„Das immer mehr junge Leute, die Neustadt gestalten, hat das Zugehörigkeitsgefühl im Stadtteil merklich gestärkt. Höhepunkt im Kalenderjahr der Neustädter ist das Stadtfest, das in diesem Jahr schon zum dritten Mal stattfindet. Gefördert wird es natürlich – wie könnte es anders sein – auf dem Gartenfeldplatz.“

Dieser Beitrag wurde dem Magazin „Unser Rheinbesen“ entnommen.



Sonntags gab es an diesem Sonntag zwar keine, aber davon ließen sich die Inhabinnen von N'Eis, Leyla von Dreische (links) und Anke Carduck (rechts), zusammen mit ihrem Maskottchen, nicht die Laune verderben. Foto: Holger Braun



Das N'Eis-Team in der Neustadt. Die van ist ein Teil des Transportdienstes für den Verkauf von Eis.

„Es gibt immer“, lautet das Motto der Neustädter. In Mainz gilt es um einer Ergänzung: „Es gibt immer und überall.“ Hier locken teilweise nur einen „Stiefwerk“ vordemmer entwerfen gleich mehrere Läden mit ihren kalten Köstlichkeiten. Bei sonnigen Wetter sind die Cafés dennoch so gut besucht und die Schlangen vor den Theken so lang, als gäbe es kaum genug Möglichkeiten, um in den Genuss der vielen Kugeln zu kommen. Für den großen Sommer haben wir die Eisdiele in der Innenstadt auf Geschmack und Ambiente geprüft und uns dabei aus der letzten Abfahrt bis in die Neustadt durchgeschickt.

Gebetsort in der Altstadt

Um die Nachmittagszeit ist das Rinnstein der Vito an Ende der Auguststraße gut gefüllt, auch viele Italiener genießen ein spätes Mittagessen. Inhaberin Vito Carina selbst wird gerne gesehen, gibt Empfehlungen und serviert dampfende Pasta, bei der jede Nudel selbst gemacht ist. Auch die Eis in der kleinen Theke stammt aus eigener Herstellung: Es wird mit frischem Bio-Milch, leckerem Obst und Eiern von glücklichen Hühnern traditionell gekocht. „Ich mache immer das in Blut haben“, erklärt Vito mit leuchtenden Augen. „Weil hat eine eigene Struktur, keine zwei Sorten sind gleich.“ Aufgetauten viele

berge und wahlweise Dekorationen sind dabei, denn das Eis muss frisch sein. Diese Früchte ist deutlich zu erkennen. Die Kugeln sind nicht so fest, dafür genau so weich, wie sie sein sollen – und wir haben Schokolade im Augenwinkel, könnte ich einen Moment glauben, es sei in Italien. Inhaberin Vito Carina, Schillerstraße 16, Kapell 1, 55111 Mainz.

Ein Traum in Kost

Durch die großen Fenster des Haver am Hauptbahnhof haben die Gäste einen guten Blick auf das Treiben der

hat eine feste und extrem erregende Kumpir. Für den kleinen Einziger hat das Haver auch Brack, Brack und selbst gemachte Waffeln an. Ein Café Haver, Hauptbahnhof 5, Kapell 1, 55111 Mainz.

Familienbetrieb mit zwei Säulen

Milchlich Meinen. Das erliegen, ist ein Rizzoli ein Leckerbissen ein gutes Beispiel. Im Sommer verkaufen die ungeliebten Bienen erregenden Schokolade, im Frühling verkaufen die Saizen die Güter, von denen Inhaberin Professore Rizzoli erliche kein Namen kennt. „Die Inhaber sind die Familien Atmungs“, sagt die junge Frau, deren Eltern eine das Bitter oben vor die Fährde im Brand erlösen. Dort steht Prater Lohrer über rund 30 Sorten, die täglich frisch zubereitet werden. Besonders zu erwähnen sind die lecker angelegten Kugeln in der kleinsten Waffel, wie gerne in einem der Cafés bewiesen möchten, kann auch die beliebten Einkaufsposten in Becker werden. Und das am Freitag zur Weihnachtszeit ebenso wie im Hochsommer, denn die kleine Säule hat, das ganze Jahr gefüllt. An Leckerbissen gibt es im dicksten Winter zwar kein Eis, das italienische Eisessen schmeckt im gemütlichen Innenbereich mit den Fenstern aus warmen Holzgittern, der Außenbereich jedoch dem Facadenbauern hat anschließend in Sachen Atmosphäre. Die spielerischen Einkaufsposten in originellen Behältern werden konstant zubereitet, die Eisdiele mit geschmackvollen Kugeln. Ein Café Haver, Hauptbahnhof 5, Kapell 1, 55111 Mainz.

Gewaltiger Klassiker mit Kumpir

Das Haver im Übergangsbereich der Kumpir verleiht dem ursprünglichen Charme der Eisdiele, in dem man sich „Kumpirer“ nach dem Schwimmbadbecken zu Gast war. Zur Kumpir hat LHM Bittern Gabeln gegeben, während der eine verwirrt in Frankfurt angefragt und täglich nach Mainz gefahren, es schmeckt jedoch sehr gut und das Müßchen ist sehr schön. An kalten Tagen parkiert das Haver, mit leckeren Waffeln, denn durch die Passage führt „Und der Blick der bei jedem Wetter schön“, sagt Carina. Lautstark mit einer Handbewegung in Richtung der großen Fenster. Ein Café Haver, Hauptbahnhof 5, Kapell 1, 55111 Mainz.

Alte Caribak und Julia von Dreische

Wie haben schon über 130 Stunden gearbeitet, bis der von Annas, Kumpirerarbeiten und Fachwissen, erziehen sie. Neueste Kunst sind die letzten Veränderungen in Mainz sind im Kumpirerhaus Lohrerberg, die mit Rizzoli Eisdiele, die auf Wunsch kann die individuelle N'Eis-Eis bei Veranstaltungen zum Beispiel werden und zwischen Mainz und die Stadt in diesem Sommer auch wieder ein Kumpirer-Meistertreffen zwischen Kumpirer und Theodor-Haver-Brücke anbieten. Praktisch ist, es mal wert auszufahren. Ein Café Haver, Hauptbahnhof 5, Kapell 1, 55111 Mainz.

Alles außer gewöhnlich

Seit zwei Jahren gibt es ein N'Eis am Gartenfeldplatz. Glück in der Waffel. Wie das kleine Eckchen werden, ein selbst bestelltes Eis. Ein Café Haver, Hauptbahnhof 5, Kapell 1, 55111 Mainz.

Alles außer gewöhnlich

Seit zwei Jahren gibt es ein N'Eis am Gartenfeldplatz. Glück in der Waffel. Wie das kleine Eckchen werden, ein selbst bestelltes Eis. Ein Café Haver, Hauptbahnhof 5, Kapell 1, 55111 Mainz.

Alles außer gewöhnlich

Seit zwei Jahren gibt es ein N'Eis am Gartenfeldplatz. Glück in der Waffel. Wie das kleine Eckchen werden, ein selbst bestelltes Eis. Ein Café Haver, Hauptbahnhof 5, Kapell 1, 55111 Mainz.

Alles außer gewöhnlich

Seit zwei Jahren gibt es ein N'Eis am Gartenfeldplatz. Glück in der Waffel. Wie das kleine Eckchen werden, ein selbst bestelltes Eis. Ein Café Haver, Hauptbahnhof 5, Kapell 1, 55111 Mainz.

DAS MAGAZIN

„Unser Rheinbesen“ ist für 2,90 Euro im Zeitschriftenhandel und in den Kundenzentren ihrer Lagerzeitung in Mainz (Wexy 17) erhältlich – außerdem digital im App Store und bei GooglePlay. Das Magazin kann auch online bestellt werden unter www.abonnementszeitung.de/unserrheinbesen



FAZ - Rhein-Main-Zeitung, 05. Juni 2015

Neue Ideen für Waffel und Becher

Ananas-Petersilie, Karotte-Ingwer oder Apfel-Sellerie: Eis gibt es in so vielen Varianten wie noch nie. Anbieter mit kreativen Ideen sorgen für Bewegung auf dem von großen Herstellern dominierten Markt. Drei Beispiele aus der Region.

Von Verena Rumpf

FRANKFURT. Mit dem Eiswagen an den Baggersee fahren – das war die ursprüngliche Geschäftsidee von Florian Mayr. Doch am See steht der Sechsvierzigjährige schon lange nicht mehr. Dafür beliefert er jetzt Google, das Fraunhofer Institut, den Deutschen Bundestag und zahlreiche andere Kunden in ganz Deutschland mit seiner Marke „Das Eis“. Gut vier Tonnen Speiseeis in 20 Sorten werden dafür jeden Tag in Wiesbaden-Erbenheim hergestellt. Dort hat die Firma „Healthy Planet“ ihren Sitz. Der gebürtige Frankfurter Mayr hatte sie 2007 mit drei Studienfreunden gegründet, um die von Schöller und Mövenpick dominierte Branche aufzumischen.

„In einem Erdbeereis sollten auch richtige Erdbeeren sein“, sagt Mayr. „Und kein angerührtes Milchpulver.“ Deshalb arbeitet „Healthy Planet“ ausschließlich mit Bioprodukten. Alle Fruchtisorten enthalten echte Stückchen und bestehen zu 76 Prozent aus Frucht. Die Milch für das Eis stammt von der Domäne Mechtildshausen, einem städtischen Landwirtschaftsbetrieb, in dem sozial benachteiligte Jugendliche auf das Berufsleben vorbereitet werden. Er und seine Partner achten nämlich nicht nur auf „bio“ und „fairtrade“, sondern unterstützten auch soziale Einrichtungen in der Region, sagt Mayr und spricht deswegen lieber von „Vorbildlichkeit“ als von „Nachhaltigkeit“.

Ob vorbildlich oder nachhaltig – „Das Eis“ ist vor allem erfolgreich: Vom Magazin „Feinschmecker“ ist es schon 2010 ausgezeichnet worden, und im Februar dieses Jahres sind die veganen Sorten „Vanilla-Blueberry-Applepie“ und „Green Smoothie Sorbet“ auf der Bio-Fach-Messe in Nürnberg als beste neue Produkte prämiert worden. Gerade an diesen veganen Sorten habe man lange herumprobiert, berichtet Mayr. Inzwischen sei die Nachfrage sehr groß – vor allem bei Frauen um die Dreißig.

Doch nicht nur das Eis von „Healthy Planet“ hat Auszeichnungen bekommen:



Erfolgsrezept: Von seinem Produktionsbetrieb in Wiesbaden-Erbenheim aus beliefert Florian Mayr Firmen in ganz Deutschland mit seinen Eisorten.



Spontane Existenzgründung: Anke Carduck (links) und Julia von Dreusche haben innerhalb nur einer Woche gelernt, wie man Eis herstellt.

Im vergangenen Jahr hat die Stadt Wiesbaden der Firma auch einen Umweltpreis zugesprochen, weil die Eisbecher kompostierbar und die CO₂-Emissionen bei der Eisproduktion niedrig sind. Eine solche Herstellungsweise habe natürlich ihren Preis, sagt Mayr. Aber für gute Qualität seien die Kunden bereit, auch tiefer in die Tasche zu greifen: Für einen 500-Gramm-Becher müssen sie in Bio- und Feinkostläden mehr als sechs Euro hinblättern. Eine eigene Eisdielerie betreibt das Unternehmen nur an der Hasengasse in der Frankfurter Innenstadt. Eine Kugel kostet dort 2,30 Euro.

Konkurrenz haben die großen Fertigis-Konzerne in den vergangenen Jahren von vielen Seiten bekommen. „Das Eis“

ist nur eine Marke von vielen. Auch im Rhein-Main-Gebiet gibt es noch andere kleine Hersteller, die dem Trend zu natürlichen Zutaten und innovativen Sorten folgen wie Mandel-Kardamom oder Honig-Rosmarin. Ihr Obst beziehen diese Eis-Firmen vom Wochenmarkt, die Bio-Milch kommt vom Bauern nebenan, Farbstoffe, Emulgatoren und andere künstliche Zusätze sind verpönt.

Bei Karina Bizzi war es nicht der Baggersee, der sie an Eis denken ließ – sondern ihre Schwangerschaft: Keine Eisdielerie konnte damals ihre Heißhungerattacken befriedigen. „Das schmeckte mir alles zu künstlich“, erinnert sie sich. Deshalb gab sie nach der Geburt ihrer ersten Tochter ihre Stelle in der Werbebran-

che auf und widmete sich ganz den gefrorenen Leckereien. Seit 2009 stellt sie zusammen mit ihrem Mann das bio-zertifizierte „Bizzi-Ice“ professionell her. Zunächst nur für Handel und Gastronomie, seit 2013 wird das Eis aber auch in einer eigenen Eisdielerie in Frankfurt-Sachsenhausen verkauft. Das Geschäft läuft so gut, dass sie vergangene Woche einen weiteren Laden an der Koselstraße im Frankfurter Nordend eröffnet haben. Die große Nachfrage nach veganem Eis hat auch Karina Bizzi schon beobachtet. Ihre Sorbets enthalten deswegen keine Milch, und wurden ebenso wie die Konkurrenzprodukte von „Das Eis“ schon prämiert: Das Orangen-Minz-Sorbet „Marrakech Dream“ hat 2013 beim britischen „Great Taste Award“ Gold bekommen.

Preise für ihr Eis können Julia von Dreusche und Anke Carduck noch nicht vorweisen. Dafür aber den Gründerpreis des Landes Rheinland-Pfalz. Vor zwei Jahren haben die Frauen am Gartenfeldplatz in der Mainzer Neustadt ihre Eisdielerie eröffnet. Seither verkaufen sie ihr „N'Eis“ und überraschen mit ungewöhnlichen Kreationen: Je nach Saison gibt es sogar Spargel- und Grüne-Soße-Eis. Und auf der Internetseite der beiden können die Kunden Vorschläge für neue Sorten machen – Rooibos-Apfel soll als Nächstes in die Produktion gehen.

Wie man Eis macht, das mussten die beiden Firmengründerinnen allerdings zu Beginn ihrer Selbständigkeit erst einmal lernen. Denn „die Idee, eine Eisdielerie zu eröffnen, kam relativ spontan“, erinnert sich von Dreusche. Die beiden Studentinnen der Medienwissenschaft hatten es vor allem auf den Standort abgesehen: Während des Studiums wohnen sie nur zwei Häuser vom jetzigen Laden entfernt. Und als das dort ansässige Handy-Geschäft geschlossen wurde, ergriffen sie die Chance. Ohne richtiges Konzept gingen sie zum Vermieter – und hatten Glück: Der Mainzer Gastronom entschied sich für die jungen Gründerinnen.

Danach musste alles ganz schnell gehen. Innerhalb einer Woche machten die beiden Frauen im nordrhein-westfälischen Werl ihr Eis-Diplom und lernten in der einzigen Eisfachschule Deutschlands, wie man ohne künstliche Aromen Eis herstellen kann. Dann kam der Praxistest – und das Geschäft lief vom ersten Tag an richtig gut. „An warmen Sommertagen reicht die Schlange den ganzen Gartenfeldplatz hinunter“, sagt von Dreusche.

Angesichts der großen Nachfrage schauen sich die „N'Eis“-Gründerinnen inzwischen sogar nach weiteren Standorten um. An den Baggerseen rund um die rheinland-pfälzische Landeshauptstadt werden sie in Zukunft zwar nicht anzutreffen sein. Aber in diesen Tagen stehen sie mit ihrem Eiswagen an der Rheinpromenade.



DIE 40 BESTEN EISDIELEN

40
FEINSCHMECKER
Jahre

Unsere Lieblingserfrischung hat Karriere gemacht. Mit einer Exportportion Ehrgeiz servieren uns immer mehr Eismacher eine Delikatesse auf die Hand. Hier unsere Empfehlungen für besonders coole Adressen.

Baden-Baden

EISCAFÉ CAPRI

Seit Jahrzehnten ein Garant für Genuss nach italienischen Rezepten. Milch und Sahne aus dem Schwarzwald werden täglich zu 40 Sorten verarbeitet. Hier wird klar, wie gut ein Vanille-Eis schmecken kann, wenn echte Bourbon-Schoten zum Einsatz kommen. Filiale in Ettlingen.

keine Website, nur auf Facebook

Berlin

DOLCE FREDDO

Eine Hochburg traditioneller italienischer Eiskultur in Schöneberg. Der Rohkakaofür die Sorte „Nerone“ ist selbst importiert, die Vanilleschoten stammen von der eigenen Farm auf Tahiti. Muss man mehr sagen? www.dolce-freddo-berlin.de

EISMANUFAKTUR BERLIN

Der Eisstüfter Christian Günzel war der Erste in Berlin, der vor zehn Jahren Neues wagte und heute diverse Filialen führt. Oft kopiert, aber in ihrer Balance unerreicht: Klassiker wie Karamell-Fleur-de-Sel, Erdbeer-Daiquiri und das Kakao-Sorbet. www.eismanufaktur-berlin.de

GIORGIO LOMBARDI

Schicker Newcomer in Mitte. Giorgio und Lara Lombardi, die schon zwei gelateria in Norditalien führen, punkten nicht nur mit Süße, Salzigen, Likör und Wein sind gleichberechtigte Partner. So wird das Domori-Schoko-Eis mit Barolo überossen. Unwiderrstlich: „Bacio di Dama“, Ricotta-Eis mit kandierten Orangen und Nougat. www.giorgiolombardi.com

HOKEY POKEY

In Berlins erster „Eispatisserie“ kreiert der Koch und Pâtissier Niko Robert Sorten im Stil von Desserts. Ein Höhepunkt in Prenzlauer Berg: „Café Noir“ aus Mousse au Chocolat, Sherry und Espresso. Der Genuss hat mit 1,60 Euro pro Kugel seinen Preis. www.hokey-pokey.de

Böckum, I AM LOVE

Mehr als eine Szene-Adresse: Alle Eissorten sind hausgemacht, viele aus Biozutaten, und nicht nur Veganer freuen sich über aromastarke Sorbets. Erfrischend und gut: Gurken-Milch-Eis. Netter Service www.i-am-love.de

Bremen, CERCENÀ

Familie Cerenà macht seit 1873 Eis, in der Hansestadt gibt es die kalten Köstlichkeiten an zwei Standorten. Großartig die Fruchtessorten aus frischen Rohstoffen, etwa Blutorange oder Joghurt-Rhabarber. Alles handwerklich produziert in bester Qualität. www.cercena.de

Dormund, EISWERK

Schon das Ambiente lockt in freundlichen Weiß und Violett. Täglich frisch werden klassische wie moderne Sorten komponiert, neben Haselnuss und Butterkekse überzeugt vor allem das sehr fein abgestimmte Erdbeer-Käsekuchen-Eis. Dazu: zahlreiche toppings. www.eiswerk.eu

Düsseldorf

NORDMANN'S EISFABRIK

Der Name täuscht – die „Fabrik“ im Stadtteil Fingern liefert keine Industrieware.



So nett wie der Name: Anke Cardeck (l.) und Julia von Dreuße vom Mainzer „N'Eis“

Frankfurt am Main, EIS CHRISTINA

Morgens um sieben beginnt Corrado Spadotto im Nordend mit der Arbeit. Der Meister aus Treviso stellt rund 40 Sorten her, etwa wunderbar säuerliche Zitrone, intensive Erdbeere (mit Balsamico) oder – neu – „österreichische Schokolade“ nach Sacher-Art. www.eischristina.de

Freiburg, ICE GALAXY

Der Koch, Konditor und Eismacher Martin Sauter lockt in der City mit aperten Aromen wie Zwetschgenuken und Crème brûlée. Dank Plüschkissen in Pink und Schwarz wirkt die Eisdiele schick und gemütlich. Da schmeckt auch der gute Espresso. [keine Website, nur auf Facebook](http://www.icegalaxy.de)

Hamburg, EISLIEBE

Ausgesprochen sahniges Eis, bei dem man die guten Zutaten herauschmeckt – etwa bei der feinfuchtigen Sorte Himbeere-Joghurt oder intensiver Schokolade. Tipp: Gianduja, köstlich cremiges Nussnougat. [keine Website, nur auf Facebook](http://www.eisliebe.de)

EISPRINZESSINNEN

Zwei Architektinnen sattelten um, machten ihr Eisdiplom und ließen sich erfolgreich nahe der Elbschlesse nieder. Aus ihrem Labor im Keller kommen köstliche, dezent gesüßte Kreationen wie „Franzbrötchen“ oder Quark-Sesam-Karamell. Guter Kaffee von Hoban und nette Plätze vor der Tür. www.eisprinzessinnen.de

Hannover, MASSIMO'S EISCAFÉ VENEZIA

Massimo Dall'Asta ist in Hannover eine Institution. Seine drei Eiscafés werden ebenso geliebt für Klassiker wie für ausgefallene Sorten, etwa Torrone (weißer Nougat), Karamell-Pinkern oder Spekulatius. www.massimos-eiscafe.de

Karlsruhe

ARTE DOLCE GELATERIA

Gute Zutaten, gute Rezepte, gute Maschinen – so geht gutes Eis. Wo schon Vanille oder Banane so fein schmecken, sind exquister Sorten wie Chili-Schokolade oder Karamell-Fleur-de-Sel erst recht eine Wonne, und selbst der Kinderklassiker Spaghetti-Eis wird mit hausgemachter Erdbeersauce zum ausgewachsenen Genuss. www.arte-dolce.de

Koblenz, EGELOSIA

Glückliches Koblenz: Hinter der gläsernen Wand arbeiten Puristen mit erlesenen Zutaten am unverfälschten Geschmack. So wird etwa Pistazien-Eis nur hergestellt, wenn die Ware top ist. Die Auswahl fällt schwer – Amarena, Macadamianuss oder weiße Praline? www.egelosia.de

Köln, IL GELATO DI FERIGO

Die kleine gelateria im beschaulichen Bayenthal lockt Eisverrückte aus der ganzen Stadt. Giascorno Ferigos ausgefallene Kreationen wie „Pumpnickel“ oder Orange-Basilikum sind Sommerhits. Alle Zutaten stammen aus biologischer Erzeugung. www.ilgelato.de

Leipzig, TONIS HANDMADE ORGANIC ICECREAM

Alles bio hier im kleinen Laden. Ob Erdbeer-Lavendel, Brombeer-Rosmarin, Honig-Anis oder geröstete Erdnuss – jede Sorte bietet ein Erlebnis für den Gaumen. Dafür nimmt so mancher Leipziger den Weg nach Schleußig in Kauf. www.tonis-icecream.com

Lübeck

SOULMADE I SCREAM

Zum unkonventionellen Namen passt das shabby-chic-Flair des Altstadthauses. Der Jurist und Wirtschaftsingenieur Jan-

Hirnh Gottwald lernte in Italien das Eismachen, seine Diele zieht Einheimische wie Touristen an. Zwölf Sorten produziert er täglich frisch, kreiert eigene Rezepte für Piemonteser Haselnuss, Mango-Chili-Sorbetto oder sizilianische Pistazie. [keine Website, nur auf Facebook](http://www.n-eis.de)

Ladinghausen, SAN REMO

Die Traditionsadresse von Paulo Cortes genießt im Münsterland und Ruhrgebiet Kultstatus. Angeboten werden rund 35 Sorten hausgemachtes Eis von hervorragender Qualität. Viel Klassik ist dabei, aber auch „Snickers“ oder Drachfrucht. Zur Krönung gibt es heiße Schokolade der italienischen Premiummarke „Eraslea“. www.sanremo-eiscafe.de

Mainz, N'EIS

Vor dem Ecklädchen im trendigen Neustadtviertel herrscht regelmäßig Stau, der Weg zum Genuss von Lavendel oder Minze ist mit Wartezeit verbunden. Das knappe Dutzend Sorten wechselt täglich. Das Fruchtis (Sanddorn, Holunderblütel) ist köstlich, die Schokovarianten haben Suchtpotenzial, und die Hörchen schmecken wie frisch gebacken. www.n-eis.de

Mannheim, FONTANELLA

1933 eröffnete Mario Fontanella aus Treviso den Eissalon. Sein Sohn Dario übernahm 1985 und führt heute eine Eisdiele, die im ganzen Land bekannt ist – zumal die Familie als Erfinder des Spaghettis-Eises gilt. Logisch, dass man auf Zusätze oder Pflanzenfette verzichtet. Stattdessen kommen hochwertige Zutaten wie Valrhona-Schokolade zum Zuge, beim Fruchtis wird der Obstanteil ausgewiesen („Erdbeer 42 %“), und wer einmal „Bine Parmigiano“ probiert hat, ist einfach dankbar. www.eisfontanella.de

Marburg, AROMA BISTRO & EISBAR

Hier wird Eis gespäcchelt, nicht gekugelt, die Milch liefert die Marburger Traditions-molkerei. Rund 20 Sorten sind im Angebot des Bistros, das zum Hotel „Vila Vita Rosengarten“ gehört. Besonders gut: das angesagte gesalzene Erdnuss-Eis sowie „Schwarze Vanille“ mit Pflanzenkohle und Tahiti-Vanille. Außerdem gibt es Frozen Yoghurt. Filiale am Marburger Lahnstrand. www.aroma-marburg.de

FOTOS: MARTIN KLEBERMANN (2), THOMAS DITZ, STEPHAN KUNIPP, WERKSTÄTTE BALLARIN/DF

FOTOS: ISABELLE LOHSE, STEPHAN KUNIPP, WERKSTÄTTE BALLARIN/DF

Allgemeine Zeitung Mainz 25. August 2015

... Salz zum ...
... aus dem Teig ...
... Nudeln her ...
... en. Auf ein ...
... uskühlen las ...
... beträufeln, ...
... ineinanderkle ...

... würzen. Mit ...
... ch unten in ...
... legen, Power ...
... un anbraten, ...
... ei circa 180 ...
... ca acht bis ...
... sa braten. In ...
... r Pfanne die ...
... chwitzen, die ...
... rzen und bra ...
... blöschchen, auf ...
... onsistenz ein ...
... Die Entenbrust ...
... ehen und ru ...
... er Pfanne das ...
... abgießen, et ...
... gen, karamelli ...
... e Beeren kurz ...
... n, mit Spätbur ...
... en, einkochen ...
... eln mit den Pil ...
... und hübsch an ...
... rust aufschnei ...
... adeln verteilen. ...
... e darü-

... de etwa 30 Prozent weniger Platz ...
... benötigt.

Ideen für 2016 gibt es zuhauf:

... ein Medienkompetenz- ...
... zentrum einrichten. Besonders ...
... freut er sich aber auf eine Neue ...
... rung: „Wir planen eine Rhein ...
... land-Platz-Halle, vielleicht unter ...
... den.“ Ein marktplatzähnliches ...
... Flair könne dort herrschen. Tou ...
... rismus, Wein und auch Lebens ...
... mittel sollen neben anderen rhein ...
... land-platz-typischen Aspekten ...
... eine Rolle spielen.

... Die Rheinland-Platz Ausstel ...
... lung 2016 findet vom 12. bis ...
... 20. März auf dem Heischel ...
... mer Messegelände im Wirt ...
... schaftspark statt.

Maika ...
Michael Jacobs (Mitg) ...
Nelli Mihaylova (Mitg) ...
Carina Schmidt (sc) ...
Kirsten Strasser (Mitg) ...

Regionale Verkaufsleiter:
Anzeiger: Rudolf Speich
Lesermarkt: Lars Baumbach

Einem Teil unserer heutige ...
gabe liegen Prospekte d ...
men Möbel Segmüller un ...
Marketing GmbH bei.

Platz für innovative Lokale

BUSINESSSTREFF Jungunternehmer berichten beim Verein „E.U.L.E.“ von ihren Erfahrungen in der Neustadt

Von René Welter

MAINZ. Der Gartenfeldplatz hat sich längst von einem tristen Flecken zum Szenemittelpunkt der Neustadt entwickelt. Vor allem junge Leute zieht es in die innovativen Lokale wie „Annabatterie“, „Schreibergarten“ oder „N'Eis“, die einen Hauch Berliner Flair auf den Platz tragen. Doch was macht ihn eigentlich so attraktiv? Dieser Frage ging der Verein E.U.L.E. bei seinem Businessstreff nun nach. „E.U.L.E. steht für: Erfahrung unterstützt lebendige Existenzgründung“, erklärt Elisabeth Kolz, seit 1998 Geschäftsführerin des Vereins, der sich als „zentrale Anlaufstelle“ für Neugründer kleiner Start-ups und mittelständischer Unternehmen versteht. Dabei werden die Gründer von der Erstellung eines Businessplans bis hin zu umfassenden Marketing-Strategien unterstützt. So auch Julia von Dreusche und Anke Carduck, Inhaberinnen des Eislokals „N'Eis“, sowie Leyla Camkerten-Benli und Ne-catü Benli vom Kumpir-Restau-

... rant „Schreibergarten“, die als Jungunternehmer von ihren Erfahrungen am Gartenfeldplatz berichteten. Warum gerade dort? „Wir wollten eigentlich an der Uni eröffnen“, sagt Leyla Camkerten-Benli, „doch denen war das Risiko eines unbekanntes Produktes zu groß. Am Gartenfeldplatz gab es bereits eine innovative Infrastruktur, es hat einfach gepasst.“ Generell böte der Platz Synergien, die für junge Unternehmen wichtig seien, findet auch von Julia von Dreusche. „Man hilft sich gegenseitig, es

gibt keine Konkurrenzsituation, im Gegenteil: Das Angebot ergänzt sich, man profitiert voneinander.“

Auch in Sachen Marketing sind die Junggründer gut aufgestellt. „Wir hatten 1000 Facebook-Likes, bevor wir überhaupt eröffnet haben“, sagt Anke Carduck, und Social Media-Expertin Iris Brucker von E.U.L.E. bestätigt: „Ohne ein bestehendes Netzwerk haben Sie es heute schwer.“ Doch es gibt auch Schattenseiten: „Die Mainzer Banken sollten offener für außergewöhnliche Ideen sein“, findet Camkerten-Benli. „Für uns war es sehr schwer, am Anfang Geld zu akquirieren.“ Hier sieht auch Kolz Handlungsbedarf. „Es scheitert in der Regel am Engpass Hausbank.“ Auch Förderprogramme hätten bislang noch nicht auf die modernen Start-ups reagiert. „Hier fehlt es vor allem bei den Betriebsmitteln“, so Kolz. Vielleicht ein Thema für den Gründertag der IHK Rheinhessen.

Anke Carduck (vorne rechts) und Julia von Dreusche (links daneben) vom Eisladen „N'Eis“ erläuterten, weshalb sie gerade am Gartenfeldplatz ihr Geschäft eröffnet haben. Archivfoto: hbz/Judith Wallerius

www.eule-mainz.de

Allgemeine Zeitung Mainz
MAINZER ANZEIGER
Geschäftsstelle und Redaktion:
Markt 17, 55116 Mainz
Herausgeber:
Hans Georg Schenckler
Geschäftsführung:
Hans Georg Schenckler (Sprecher)
Dr. Jörn W. Köppl
Chefredakteur:
Friedrich Roesingh, Mainz
(redaktionell verantwortlich)
Regionalmanager: Florian G.
Redaktionsleitung Mainz: h.
Michael Erhardt (Stv.) Redakt
nation Kreis: Ulrich Gercke
Kipper Politik: Reinhard Bre
Feuilleton: Jens Frederiker
Rink, Andreas Riechert (Stv.)
Claudia Nauth, Ute Siedler
Büro: Andreas Herholz, Ch
Technische Koordinator
Foto/Bewegtbild: Saschi
Chefredakteur Online: I
Geschäftsleitung Markt
Anzeigen: Gerhard Müll
Rudolf Speich
Lesermarkt: Angela Ha
Logistik: Lars Groth
Verlag: Verlagsgesellschaft
K.G. Erich-Dombrowski
Postfach 3120, 55021
Fax (06131) 485858
gleich auch ladungstf
Impressum genannte
Verlagsgesellschaft
schaft mbH, Geschäft
cker (Sprecher), Wie
Mainz.
Druck: Druckzentru
K.G. Alexander-Fle
heim. Für unverla
keine Haftung. Nu
nur mit Genehmigung
Bezugspreis monat
im Paket „Print &
(Post/Inland). Abs
schriftlich bis zur
de im Verlag vor
rungen ohne Vie
folge höherer G
Entschädigung.
Anzeigenpreise
nuz 2015. Für
die Preisliste f



Allgemeine Zeitung Mainz, 25. August 2015

vielleicht auch, weil die Verwaltung größere Müllkörbe und zusätzlich 240-Liter-Abfalltonnen aufgestellt hat.

kommen, so die Verwaltung, und habe noch keine Zeit gehabt, die Sache zu prüfen, hieß es. Dem Vernehmen nach will sich Eder

umgestaltungen. Mit der Göttemannstraße soll es auch in Zukunft eine Naherholungsfläche zum Picknicken und Spielen geben.

Nabu zweien

Anzeige



on links) den beiden Oberbürgermeister Gabriel und Stadtrat Rainer
Foto: hbz/Jörg Henkel

Barbara Hendricks gönnt sich ein N'Eis

SOZIALE STADT Bundesumweltministerin informiert sich über Quartiersmanagement in der Neustadt

Von Laura Jung

NEUSTADT. Für Ministerpräsidentin Malu Dreyer (SPD) war es ein Heimspiel: Als Sozialdezernentin der Stadt Mainz hatte sie das Projekt „Soziale Stadt“ im Jahr 2000 eingeführt, über das sich Bundesumweltministerin Barbara Hendricks (SPD) am Montag in der Neustadt informierte.

„Die Neustadt gehört zu unseren Lieblingsprojekten“, betonte Dreyer gleich zu Beginn. Bei der „integrierten Stadtentwicklung“ gehe es darum, dass „mit Bundes-, Landes- und kommunalen Mitteln Stadtteile mit städtebaulichen, wirtschaftlichen und sozialen Problemen unterstützt werden“.

In der Mainzer Neustadt sind die beiden Quartiersmanager Silke Maurer und Holger Stanger dafür zuständig, dass die Projektideen engagierter Bürger umgesetzt werden. So wurde bereits der Goetheplatz mit Rollschuhbahn, Pavillons und Wasserspielplatz verschönert, die Turnhalle in der Leibnizstraße saniert und ein Nachhilfeforum für Schüler mit Migrationshintergrund auf die Beine gestellt.

„Wichtig ist uns die Vernetzung auf allen Ebenen“, sagte Quartiersmanagerin Silke Maurer, die Eltern, Erzieher, Lehrer sowie zahlreiche Ehrenamtliche aus den Vereinen an einen Tisch bringt. Mit den engagierten Akteuren im Quartier

werde dann entschieden, wie die Mittel am besten eingesetzt werden. 780 000 Euro stehen in diesem Jahr zur Verfügung.

Ein Projekt ist die „Achse zum Rhein“ vom Sömmeringplatz über die Feldbergstraße: Die Strecke soll in Zusammenarbeit mit dem Künstler Dieter Magnus verschönert werden, erzählt Quartiersmanager Holger Stanger.

Bundemittel aufgestockt

Oberbürgermeister Michael Ebling (SPD) zeigte sich erleichtert über die Aufstockung der Bundemittel von 40 auf 150 Millionen Euro in diesem Jahr. „Wir gehören auch zu den Städten, die kein Geld haben und freuen uns, dass Bund und Land uns eine gesicherte Finanzierungsperspektive bieten.“ Im Anschluss überreichte Bundesumweltministerin Barbara Hendricks (SPD) einen Bewilligungsbescheid über 450 000 Euro an den Stadtteil Mombach zur Verschönerung von Grünflächen. „Wenn nicht alles kaputt gehen soll, ist es wichtig, dass das Programm Soziale Stadt Quartiere rechtzeitig auffängt“, betonte die Bundesministerin.

Dann nahm Malu Dreyer ihre Parteikollegin an die Hand und zeigte ihr einen ganz besonderen Ort in der Neustadt: Die Eisdielen „N'Eis“. „Das musst du probieren“, schwärmte Dreyer, die selbst in der Neustadt wohnt.

t voran

haus wieder aufbauen

fugt. Dann komme die Stirnseite des Westflügels an die Reihe. Fraglich sei, ob mit der Restaurierung einer Treppe im Hof in diesem Jahr begonnen werden könne. Nötig wäre ein Neuaufbau Sandsteingesimses allemal, das Regenwasser dringe schon durch die Treppe in die Räume der Jo-Garde ein. 2009 habe die Stadt die Schäden erfasst und eine Prioritätenliste für 15 Jahre aufgestellt, die aber durch die Verkehrserschließung auf der Promenade nicht wieder Makulatur geworden sei.

der Reduit sind 14 Vereine benannt, zusätzlich ein Kinder- und Jugendzentrum sowie ein Musikraum. Mit den beiden Städten Mainz und Koblenz besteht der Wunsch nach einer Finanzierung sei es wie in einer Patchwork-Familie, in der sich verschiedene Mütter und Väter die Kinder stritten: „Am Ende werden sie sich doch“, sagte er.

Die Service
„Rechtsanw
einmal im
Nächster E
25. August
Anzeigens
18. August
Sie wollen
Telefon: 0
Fax: 0613
E-Mail: rhe
telesales@

MZloka05

SCHÖN & GUT

GESTRANDET IN ...

Mainz

Da wollten Sie nie hin? Jetzt sind Sie nun mal da. STEFAN NINK nimmt Sie zwei Stunden lang an die Hand. Sie entdecken: Blaues Licht

Den besten Blick auf Mainz hat man von der anderen Rheinseite aus, aber die gehört zu Wiesbaden, also fahren Sie da besser mal nicht hin. Stattdessen spazieren Sie rechts den Hügel hinauf, wenn Sie aus dem Hauptbahnhof kommen. Besagter Hügel ist der Kästrich, das leitet sich vom lateinischen *castrum* ab und meint ein »befestigtes Lager«. Von hier schauten die Römer früher hinab auf Moguntia, und zweitausend Jahre später ist das Panorama immer noch sehr nett. Jetzt haben Sie zwei Möglichkeiten: Entweder marschieren Sie senkrecht in den Kästrich hinein und verbringen den Rest Ihrer Mainzer Zeit mit einer beschwingten Besichtigung der Kupferberg-Sektellerei. Oder Sie gehen den Hügel hinunter auf die erstbeste Kirchturmkuppel zu.

Mainz ist erzkatholisch; seine Bischöfe waren mächtige Strippenzieher im Deutschen Reich und ließen sich unbescheidene Goteschäuser bauen. Zum Dom laufen sie alle, Sie aber gehen fünf Minuten bergab nach St. Stephan: von außen eine ganz normale Kirche, drinnen ein Stück Himmel, durchflutet von blauem Licht, das durch Marc Chagalls Fenster scheint.

Der Pfarrer von St. Stephan hatte den Künstler in den Siebzigern einfach gefragt, ob er denn nicht, und vielleicht wäre das, und bestimmt sähe das, und obwohl das erst niemand so richtig glauben wollte, hat Chagall dann tatsächlich neun wunderhübsche Fenster geschaffen.

Von St. Stephan sind es fünf Minuten in die Altstadt. Jetzt brauchen Sie gutes Timing: Die Weinstuben öffnen um 16 Uhr und sind um 16.05 Uhr rappelvoll, weil sich die Mainzer Senioren nachmittags grundsätzlich nicht zu Schwarzwälder Kirsch und Kaffee Hag treffen, sondern zu Riesling und Spätburgunder. Also schnell sein! Oder es in einer Stunde versuchen. Dann bekommen Sie zwar noch immer keinen Tisch für sich, werden aber irgendwo dazugequetscht, was in etlichen Teilen Norddeutschlands ein unerhörter Vorgang wäre, in Mainz aber völlig normal ist.

Nach dem Wein geht's zum Rhein. Den finden Sie, wenn Sie in irgendeine Altstadtgasse mit rotem Straßenschild einbiegen (die mit den blauen verlaufen parallel zum Fluss). Am Ufer halten Sie sich dann links und schlendern vorbei am Landtag, am Schloss und am Rathaus, das Arne Jacobsen entworfen hat, das die meisten Mainzer aber trotzdem gerne abgerissen sähen. Schlendern Sie weiter, es ist schön am Rhein mit seinen Lastkähnen und Ausflugsdampfern. Die Frauenlobstraße bringt Sie über die Hindenburgstraße nach ein paar Hundert Metern zur Neuen Synagoge, einem architektonischen Ausrufzeichen, wie man es eher in Los Angeles vermuten würde. Vielleicht noch in Paris. Oder in Tel Aviv. Aber bestimmt nicht in Mainz.

Ein paar Ecken weiter: der Gartenfeldplatz. Eine Hamburger Frauenzeitschrift hat das Viertel netzlich zu einer der hippesten Ecken der Republik gekürt, eine Narretei, die in Mainz mit leise gesummem Narhallamarsch und dreifachem Helau registriert wurde. Aber nett ist es in den kleinen Cafés und Kneipen, und das Bukafski ist eine Buchhandlung, die zeigt, wie Buchhandlungen in Zeiten von Amazon sein müssen. Holen Sie sich zum Schluss gegenüber noch ein Eis bei N'Eis. Am besten zwei Kugeln. Wenn Sie die aufgegessen haben, sind Sie zurück am Bahnhof.

Illustrationen: Pia Böhler für DIE ZEIT; Mainz Gestrandet für DIE ZEIT (0.3. Foto: The Agency/Getty Images)

2
STUNDEN
IN MAINZ

Hafeneck
»Essen, Trinken und sinnvolle Freizeitgestaltung« in einer Kneipe, wie es sie eigentlich schon nicht mehr geben dürfte. Pfliffige Küche, Portionen für Bauarbeiter – und ein Szenepublikum zwischen 18 und 80. Frauenlobstraße 93, hafeneck.de

Isis-Heiligtum
Eine Treppe führt in eine andere Welt: Unter der Shoppingmall Römerpassage liegen die illuminierten Ruinen eines römischen Tempels. Faszinierend! römerpassage.com

Auflösung von Seite 60: Clowns

Eisiger Zuwachs am Winterhafen

GASTRONOMIE Jungunternehmerinnen von „N'Eis“ kaufen altes Wachthaus / Eröffnung des Eisladens im Frühjahr 2017

Von Maika Hessendenz

ALTSTADT. Gibt es etwas, was im Winterhafen noch an gastronomischem Sortiment gefehlt hat? Martin Dörnemann, Geschäftsführer der Mainzer Aufbaugesellschaft (MAG), die gemeinsam mit der Epple Holding die Winterhafenbebauung realisiert, findet, dass ein Eisverkauf genau das Richtige für das neuerschlossene Wohngebiet direkt am Wasser ist. Glück für ihn, dass die beiden Mainzer Vorzeigeeisproduzentinnen, Julia von Dreusche und Anke Carduck, mit ihrem Unternehmen „N'Eis“ das auch so sehen – und bei der Verlockung, beim historischen Wachthaus an der Malakoff-Terrasse zuzuschlagen, nicht widerstehen konnten.

Noch unwirtlicher Zustand

Noch ist das kleine Gebäude, das direkt an die KUZ-Mauer angrenzt und an der Ecke der Malakoff-Terrasse und der Uferpromenade liegt, in recht unwirt-

GEÖFFNET

► Die genauen Öffnungszeiten ab Frühjahr 2017 stehen noch nicht fest, allerdings solle voraussichtlich jeden Tag bis in den Abend hinein geöffnet sein.

► N'Eis wird es übrigens ab Juli auch in der Gaustraße geben: Die „Dicke Lilli“ eröffnet einen kleinen Eisstand neben ihren Räumen, dort werden täglich sechs Sorten Neustadteis verkauft. Auch im Schlossbiergarten ist N'Eis den ganzen Sommer über mit einem Verkaufsstand präsent.



Zur Feier des Tages gab's natürlich ein Eis, das sich Martin Dörnemann, Anke Carduck, Julia von Dreusche und Franz von Difturth gleich vor Ort schon einmal probeweise schmecken ließen. Foto: hbz/Harry Braun

lichem Zustand. In knapp einem Jahr, pünktlich zur Eröffnung der Eissaison, wollen die „N'Eis“-Damen ihren neuen Standort eröffnen.

Die beiden, die vor drei Jahren in der Neustadt mit ihrer Firma gestartet sind, haben das antike Gebäude aus dem Ende des 19. Jahrhunderts gekauft; jetzt, so Martin Dörnemann, Sorge die MAG noch für die „Hülle“ – heißt, Dach und Fenster werden installiert – dann gehen die Jungunternehmerinnen an den Innenausbau.

Klar ist, dass die historischen

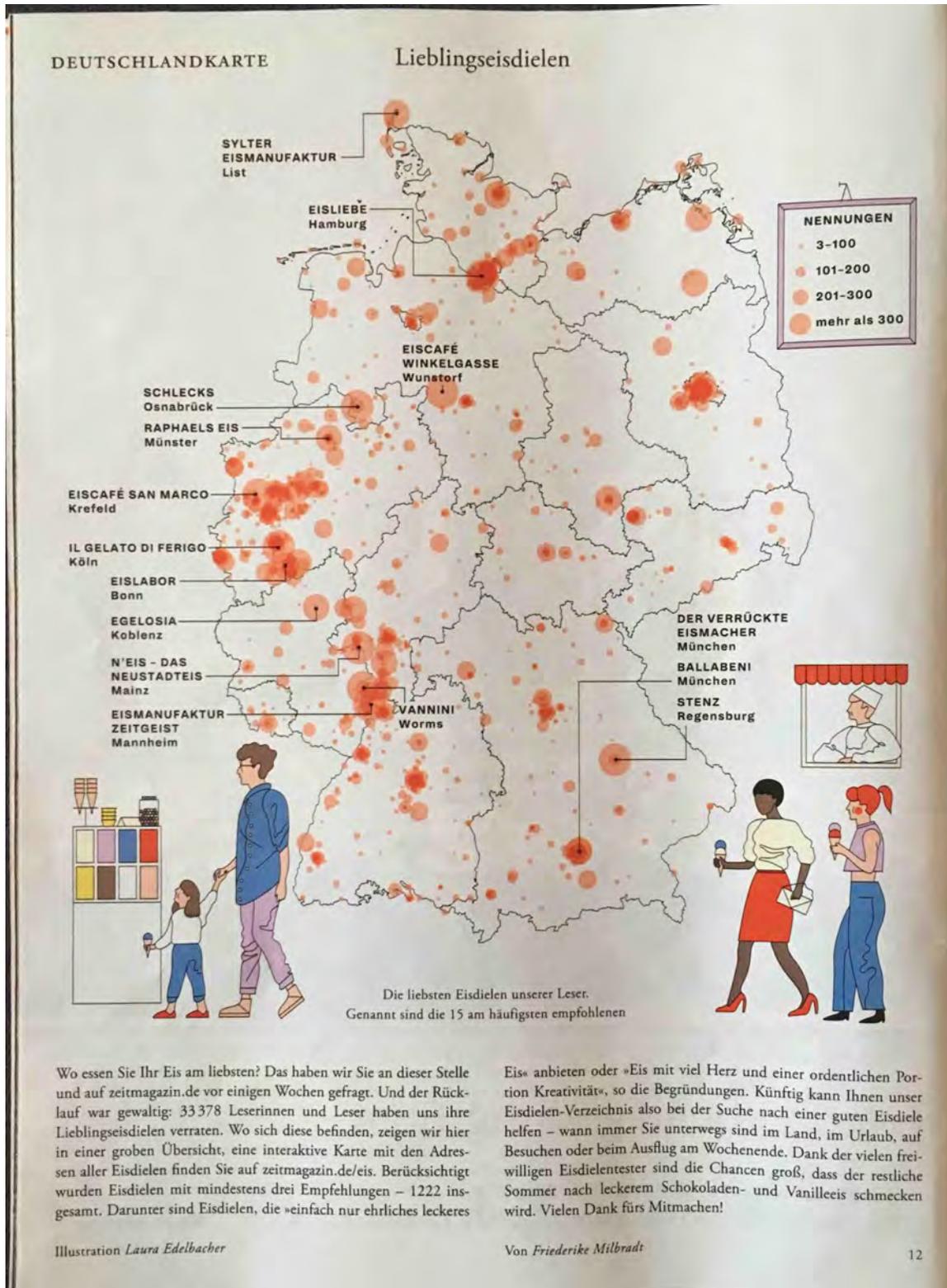
Mauern erhalten werden sollen, allein schon, da dies der Denkmalschutz vorsehe. Auch im Inneren, so Julia von Dreusche und Anke Carduck, solle das historische Flair weitgehend erhalten bleiben. Von den etwa 60 Quadratmetern Fläche werden am Ende nur etwa 15 Quadratmeter für den eigentlichen Verkaufsraum übrigbleiben, erklären die Unternehmerinnen, schließlich werde unter anderem auch ein Personalraum mit Toiletten für das Personal benötigt.

Es werde also ähnlich wie in

der Neustadt, am Gartenfeldplatz, einen Verkaufsraum geben, allerdings keine Sitzmöglichkeiten für die Gäste. Am Rheinufer, so sind sich alle Beteiligten einig, fänden die Besucher allerdings genügend idyllische Eckchen, um es sich mit einem Eis gemütlich zu machen.

„Eigentlich hatten wir noch gar nicht unbedingt vor, schon einen zweiten festen Standort zu eröffnen“, sagen die beiden; die Lage am Rhein und das kleine historische Anwesen habe sie allerdings davon überzeugt, den Kaufvertrag zu unterzeichnen.

„Wir waren uns von Anfang an unserer Verantwortung für diese besondere Stelle in der Mainzer Innenstadt bewusst“, sagt Dörnemann, auch Franz von Difturth, Leiter Akquisition und Vertrieb bei der MAG, der die Ansiedlung mit möglich gemacht habe, sieht eine „zusätzliche Aufwertung des Winterhafens.“ Wichtig sei auch gewesen, dass die künftige Nutzung des alten Wachthauschens zum einem dazu diene, so Dörnemann, den Platz zu beleben, gleichzeitig auch mit dem Wohnreal vereinbar sei.





Allgemeine Zeitung, 27. Juli 2016



Julia von Dreusche und Anke Carduck haben die Kult-Eisdiele in der Neustadt 2013 gegründet.

Archivfoto: gk

Mit Himbeer-Sahne-Grieß zum Sieg

N'EIS Laden am Gartenfeldplatz gewinnt Abstimmung im Internet zur beliebtesten Eisdiele Deutschlands

MAINZ (red). Die Mainzer Kult-Eisdiele „N'Eis“ vom Gartenfeldplatz hat bei einem bundesweiten Voting des Düsseldorfer Genießer-Magazins „Falstaff“ den ersten Platz belegt. Sie landeten damit vor dem Spaghettieis-Erfinder „Fontanella“ aus Mannheim. Julia von Dreusche und Anke Carduck hatten „N'Eis“ 2013 gegründet und waren

rasch vom Insidertipp zu einer der ersten Eis-Adressen der Stadt aufgestiegen. Auch „Falstaff“ hebt den Kultfaktor hervor, vor allem aber Engagement und Kreativität: „In ihrem Eislabor finden die unterschiedlichsten Paarungen zusammen wie aktuell Himbeer-Sahne-Grieß oder Walnuss-Ahornsirup, aber auch Ausnahme-Solisten wie

Tonkabohne, Saisonsorten wie Holunderblüte und Klassiker wie Schokolade und Himbeere finden ihren Weg in die Vitrine.“

Frisch hergestellt und frei von künstlichen Zutaten

Die Produkte würden täglich frisch hergestellt und seien auch frei von künstlichen Zu-

satzstoffen, Aromen und künstlichen Farbstoffen.

Die Community wisse diese Eigenschaften sehr zu schätzen und habe beim Falstaff Eisvoting das „N'Eis“ zur beliebtesten Eisdiele Deutschlands gekürt. Mit 55,01 Prozent verwies man „Fontanella“ aus Mannheim (13,62) auf Platz 2 und „Meine Eisliebe“ aus Neuss (12,56) auf Platz 3.

FAZ, 2. August 2016



Frischezentrum: Die Eisdiele am Gartenfeldplatz in der Mainzer Neustadt

Fotos Michael Kretzer

Have a N'Eis Day

Nach einer spontanen Idee haben zwei junge Mainzerinnen die Eisdiele N'Eis eröffnet. Ein Geheimtipp ist sie schon lange nicht mehr.

Von Viola Redeker

MAINZ. Grüne Soße, Honig-Rosmarin, Lakritz – die Palette der Eissorten in der Eisdiele am Mainzer Gartenfeldplatz ist groß. Und das gefällt den Mainzern. Sie stehen meterlang Schlange, um dort ein Eis zu kaufen, und zwar nicht nur bei Sonnenschein. N'Eis heißt der Laden, das steht für Neustadt Eis und ist schon lange nicht nur in der Neustadt beliebt.

Die beiden Inhaberinnen Julia von Dreusche und Anke Carduck finden es „immer noch ein bisschen verrückt“, dass aus ihrer spontanen Idee inzwischen eine bekannte Eisdiele geworden ist. Während ihres Medienmanagement-Studiums wohnten die beiden in einer Wohngemeinschaft in der Neustadt. Als der Handyladen am Gartenfeldplatz vor vier Jahren schloss, überzeugten die beiden den Vermieter, ihnen den Laden zu überlassen.

„Einen Businessplan hatten wir damals nicht. Wir haben einfach überlegt, was in den Laden passen könnte und kamen auf Eis“, sagt Dreusche. Im November 2012 mieteten sie den Laden, im Dezember absolvierten die beiden Jungunternehmerinnen innerhalb von einer Woche ihr Eisdiplom im nordrhein-westfälischen Werl. Zwei Monate später konnten sie ihre Eisdiele eröffnen. „Es lief von Anfang an



Eisköniginnen: Julia von Dreusche (links) und Anke Carduck

gut. Besser als wir dachten sogar. Anfangs hatten wir geplant, dass wir im Wechsel eine Woche in der Werbeagentur und eine Woche in der Eisdiele arbeiten“, sagt Carduck. Doch beides war nicht kombinierbar. Nach drei Monaten hörten die beiden in der Werbeagentur auf und vertrieben sich der Eisdiele.

Diese Entscheidung scheint richtig gewesen zu sein. Mehr als 140 Eissorten haben sie inzwischen in der ehemaligen Bäckereistube neben der Eisdiele hergestellt. Und ständig kommen neue dazu. „Es gibt noch so viel auszuprobieren. Immer wenn ich auf dem Markt bin und die Lebensmittel sehe, kommen mir neue Ideen, woraus man noch Eis machen kann.“

sagt Carduck. Über die Internetseite www.n-eis.de können Kunden neue Eiskreationen vorschlagen. „Einen großen Teil dieser Vorschläge haben wir tatsächlich schon hergestellt“, sagt Dreusche. Abgesehen von Schokoladen- und Vanilleeis, das immer im Angebot ist, gibt es jeden Tag andere Sorten, die auf der Facebook-Seite von N'Eis veröffentlicht werden.

Wer ein Eis von N'Eis essen möchte, muss nicht unbedingt zum Gartenfeldplatz kommen. Auf dem Neubrunnenplatz steht während des Sommers ein VW-Bus und im Eulchen-Schlossbiertgarten ein Anhänger, von denen das Eis verkauft wird. In manchen Mainzer Läden

und Restaurants steht das Eis auf der Karte. Ab Mitte August soll die Dicke Lilli dazukommen, die mit drei exklusiven Sorten beliefert wird. Ab dem Frühjahr 2017 soll es das N'Eis auch am Mainzer Rheinufer geben. Außerdem vermietet N'Eis ein Rad mit Eiseitrine für Hochzeiten und andere Veranstaltungen.

Vier Festangestellte und 26 Aushilfen beschäftigen die beiden Unternehmerinnen inzwischen. Sie selbst produzieren und verkaufen kein Eis mehr, sondern sind mit der Organisation beschäftigt. Den Erfolg ihrer Eisdiele erklären sich die beiden damit, dass sie nicht versuchen eine italienische Eisdiele zu imitieren. „Amarena und Malaga wird es bei uns niemals geben“, sagt Carduck.

Stattdessen experimentieren die beiden lieber mit ungewöhnlichen Eissorten. Das war nicht von Anfang an das Geschäftskonzept, hat sich aber so entwickelt. „Schon in unserer WG haben wir immer viel zusammen gekocht und ausprobiert“, sagt Dreusche. Unter den ungefähr 140 Eissorten, die bisher hergestellt wurden, sind zum Beispiel Basilikum, Erbse-Minze, Lavendel und Spundekäs. Die Auffregung um das Milchreis-Eis versteht Anke Carduck nicht. Ihre Geschäftspartnerin Julia von Dreusche stimmt ihr zu. „Ich esse am liebsten Petersilien-Eis“, sagt sie.

Bis zum Dezember wird die Eisdiele noch geöffnet sein und dann im Winter heiße Waffeln anbieten. Bis März schließen die beiden Inhaberinnen ihren Laden. „Wir müssen dann erstmal runterkommen. Das ganze Jahr ist immer so viel los, und wir haben immer so viele neue Projekte“, sagt Carduck. „Aber es ist schön, dass immer so viel los ist.“



Handwerkskammer Rheinessen, 11. August 2016



Martin Dörnemann, Geschäftsführer emag GmbH, Anke Carduck und Julia von Dreusche sowie Franz von Ditzfurth, Leiter Akquisition und Vertrieb bei der MAG

N'Eis ab 2017 auch am Winterhafen

BETRIEBE: Mainzer Vorzeigeunternehmen eröffnet nach nur vier Jahren zweite Filiale

Seit drei Jahren feiern Anke Carduck und Julia von Dreusche mit ihrem Geschäft Neustadt Eis – kurz N'Eis – einen fortlaufenden Erfolg. Zuletzt wurde N'Eis von den Lesern des Zeit-Magazins und des Genießermagazins Falstaff zur beliebtesten Eisdiele Deutschlands gekürt. Jetzt erweitern Carduck und von Dreusche ihr Geschäft. Die beiden Unternehmerinnen haben das historische Wachthaus zwischen Winterhafen und Fort Malakoff erworben und wollen dort ab 2017 mit einer zweiten Filiale präsent sein.

N'Eis ist in den vergangenen Jahren ständig gewachsen. Carduck und von Dreusche beschäftigen inzwischen vier feste Mitarbeiter und um die 30 Aushilfen. Mit einem VW-Bus, einem Anhänger, und einem Fahrradwagen kann N'Eis gleich auf mehreren öffentlichen Veranstaltungen und/

oder privaten Festen gleichzeitig präsent sein. Wenn die zweite Filiale den Betrieb aufnimmt, wollen Carduck und von Dreusche so weit sein, dass sie beide Geschäfte aus einer zentralen „Eisküche“ beliefern können. Das genaue Konzept stehe aber noch nicht fest. Denn eigentlich, berichten die Unternehmerinnen, hatten sie nicht vor gehabt, N'Eis so früh um eine zweite Filiale zu erweitern. Denn, da sind sich beide einig, das Geschäft gehe deutlich auf Kosten des Privatlebens. Trotzdem haben die beiden auch nach drei Jahren ihren Unternehmergeist nicht verloren. „Das Wachthaus ist uns angeboten worden. Es wäre unternehmerisch dumm gewesen, das nicht zu nutzen“, erklärten von Dreusche und Anke Carduck betont, dass Sie auch von einer gewissen Neugier getrieben würden: „Man will halt sehen, ob man das kann.“ AS

Gu gut

SERIE: Ans S
Serie erklä di

Man es
se kann
neh. Ve
genell f
Handwerksbet hab
die Presse einzen.
zum Beispiel für B
Einweihung einzu
such eines Verbs au
te man als Unteme
dass alles klappann
als ärgerlich, w na
paar Tage spätin
falsch geschriet od
wurden. Am simr
Stichtag überha ke
oder wenn der lon
Beispiel bei einetag
kommt, wenn e St
gegangen ist. Die Di
Regel, doch sie knur
Zu versprecha, l
Innungen oder Ver
Pressearbeit so esta
nen zu 100 Proent
wäre nicht glaubhaft
sarbeit kann die W
das eigene Event ein

Male „Bl

GESELLSCHA

Zwischen 30 und 80
täglich im Kinderh
des Deutschen Kind
weiß Einrichtungslei

N'Eis - das Neustadteis
Carduck, von Dreusche GbR
Gartenfeldplatz 12, 55118 Mainz
info@n-eis.de

