

**S**ie ist die süßeste Versuchung des Sommers: die Eiscreme. Doch nicht alles was in die

Tüte kommt, ist es auch wert verspeist zu werden. Die Kulturfüchsin ist dem Stanitzel auf den Spitz gegangen. Von den gefrorenen Höhen bis in die dunklen Tiefen so mancher selbst gedrehter Waffel - vom Salzkaramell über Kirsche-Oregano bis hin zum Ziegenkäse - den Geschmacksknospen wird aktuell ein bunter „Strauß“ ungewöhnlicher Angebote serviert. Ob begleitet vom schlichten Design neuerer Eisgeschäfte oder dunklem Marmorflair im italian chic - Hauptsache köstlich: ein Wort, das vielen Wienerinnen und Wienern über die Lippen kommt, wenn sie an den Eissalon am Tuchlauben denken. Seit 1962 erfreut sich die Eisdiele der Familie Perizzolo großer Beliebtheit. Das Ambiente ist klassisch. Die Auswahl - abgesehen von einigen Besonderheiten wie Roseneis und Blutorange - auch. Nicht missen sollte man das berühmte Tuchlauben-Nougat-Eis. Auch für die Kulturfüchsin ein Muss.

Ebenfalls in der Tradition italienischer Eishersteller steht Paolo Bortolotti. Vor über fünfzig Jahren eröffnete der gebürtige Italiener seinen ersten Eissalon in Wien. Mittlerweile nennt er eine Handvoll Geschäfte sein eigen. Im Sortiment befinden sich Klassiker wie Erdbeere und Stracciatella ebenso wie etwas ausgefallenerere Sorten wie Whisky Cream oder Red Bull. Mit fünf Filialen auf der Mariahilferstraße auf jeden Fall einer der größten Eisproduzenten Wiens. Auf Bestellung gibt es Eistorten nach Wunsch.



Wo gibt es das beste Schokoladeneis? Einfach verkosten und sich selbst ein Urteil bilden. Vom Sachertorteneis mit flüssiger Schokolade im Stil bis hin zur Edelbitter-Variante bei Leones.



Blick in die Kühltruhe:  
Bunte süße Welt bei  
Veganista.



Das Sommerfeeling  
beginnt bei Schelato  
bereits vor der Tür



Immer der Kuh folgen.  
Mittlerweile drei Mal in  
Wien bietet der Eis  
Greissler Köstliches aus  
der heimischen  
Landwirtschaft

## **Vegane Köstlichkeiten**

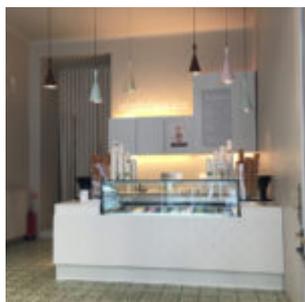
Alle, die hingehen wissen wollen wie eine original italienische Cassata ohne jegliche Stabilisatoren zu Eis verarbeitet schmeckt, sollten zu Ferrari Gelato pilgern. Das schicke kleine Geschäft verbindet seit 2014 modernes Design mit der alten Handwerkskunst des Eismachens. Einziger Nachteil – nicht immer sind alle Sorten verfügbar. Zum einen bekunden die Betreiber auf die optimale Qualität von saisonabhängigen Rohstoffen zu achten. Zum anderen stehen die Eissorten hier aufgrund der Verderblichkeit nicht länger als drei Stunden zum Verkauf.

Ein Geschäftsmodell, das auch auf die Eismanufaktur Leones zutrifft. In jeder der mittlerweile zwei Filialen warten täglich zwölf ausgewählte Sorten, abhängig von der Verfügbarkeit saisonaler Zutaten, auf neugierige Eisliebhaber. Kulturfüchsin-Lieblinge sind neben dem erfrischenden Orangeneis, das g'schmackige Kokoseis sowie die dunkle Schokolade – alle drei Eissorten sind außerdem für Veganer geeignet.

Die umfangreichste Eisauswahl genießen Veganer bei „Veganista“ (in mittlerweile vier Filialen in Wien). Statt Kuhmilch kommen hier Soja-, Reis- oder Hafermilch zum Einsatz. Zu empfehlen ist unter anderem das Basilikumeis. Aber auch die koscheren Eissandwiches, von den Herstellern „Inbetwiener“ genannt, lassen selbst die Herzen von nicht veganen Naschkatzen höher schlagen.

Freunde des ungewöhnlichen Geschmacks finden allerdings vor allem bei Schelato ein breites Sortiment an Sorten. Ob Kirsche mit Oregano, Sesam oder Walnuss-Dattel – fad Schmeckendes kommt hier nicht in die Tüte. Unbedingt probieren: das Salzkaramelleis. Aber Vorsicht, es besteht Suchtgefahr.

### **Vom Ziegenkäse bis zur Sachertorte**



Nicht immer ist der Andrang derart gering. Das Veganista in der Neustiftgasse ist nicht nur bei Veganern beliebt



Wer sich selbst im  
Eismachen schulen will –  
mit dem Kochbuch von  
Veganista wird Eis  
machen leicht gemacht

Cremig, cremiger, am cremigsten heißt es in der Gelateria La Romana. Das 1942 gegründete italienische Unternehmen, das heute über 40 Filialen in Italien und Europa – von Rom über Düsseldorf und Valencia bis nach Wien – verfügt, wartet unter anderem mit köstlichen Crêpes und Tortenkreationen auf. Wer möchte, kann sich in seine Tüte flüssige Schokolade gießen lassen. Seit 2015 gibt es mit der Gründung der Wien-Filiale auch eine der berühmtesten Torten der Welt, die Sachertorte, zu Eis verarbeitet.

Eine Eissorte, die mittlerweile auch beim Eis Greissler auf der Menütafel steht. In den inzwischen drei Filialen, so bekundet man, wird nur das Beste der heimischen Landwirtschaft zu Eis verarbeitet. Vom Ziegenkäse (klingt seltsam, sollte aber unbedingt probiert werden) über Weinviertler Kiwi – verwendet wird, was das Land an Produkten zu bieten hat. Wer sich einmal den Geschmack von frisch zubereiteten Ribiseleis oder köstlicher Marille auf der Zunge zergehen hat lassen, der weiß, dass sich das Schlange stehen hier lohnt. Für viele das beste Eis Wiens. Und so schließt sich der Kreis. Wer's wirklich hat? Am besten, einfach losgehen und verkosten.

Noch immer ein Hit ist im Übrigen das Haselnusseis beim Tichy, aber auch Banane erfreut sich bei vielen Wienerinnen und Wienern nach wie vor großer Beliebtheit. Und dann wäre da





Erfreulich: Beim Eis  
Greissler stimmt auch  
das Preis-Leistungs-  
Verhältnis

### **Tuchlauben Eis**

Tuchlauben 15

1010 Wien

<http://eissalon-tuchlauben.at/>

### **Bortolotti**

Mariahilferstraße 22, 42, 66, 94, C&A, 1070 Wien

Thaliastraße 71, 1160 Wien

<http://www.bortolotti.at/>

### **Ferrari Gelato**

Krugerstraße 9, 1010 Wien

<http://www.ferrari-gelato.at/>

### **Leones 1080**

Gelato, Caffè und Dolci

Lange Gasse 78

### **Leones 1020**

Nur Gelato

Praterstraße 16

1020 Wien

<https://leones.at/>

### **Veganista**

Neustiftgasse 23, 1070 Wien

Margaretenstrasse 51, 1050 Wien

Alserbachstrasse 5, 1090 Wien

Taborstrasse 15, 1020 Wien

Montag - Sonntag: 11-23 Uhr

<https://www.veganista.at/shops>

### **Schelato**

Wiener Naschmarkt Stand 326-331, 1040

Lerchenfelderstraße 34, 1080

Schleifmühlgasse 11, 1040

<https://www.facebook.com/schelato>

### **Gelateria Romana**

Stiftgasse 15-17, 1070 Wien

[www.gelateriaromana.com](http://www.gelateriaromana.com)

### **Eis Greissler**

Rotenturmstraße 14, 1010 Wien

Mariahilfer Straße 33, 1060 Wien

Neubaugasse 9, 1070 Wien

[www.eis-greissler.at](http://www.eis-greissler.at)

### **Tichy**

Reumanplatz 13

1100 Wien

[www.gastroweb.at/tichy-eis](http://www.gastroweb.at/tichy-eis)

**ENRICO Eis-Café-Pizza**

Erlaaer Straße 46

1230 Wien

[www.enrico.at](http://www.enrico.at)

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)