



▲ Im Eissalon „Freeze“ in Neunkirchen bedient Chef Cilli Saipi die Kunden persönlich.
Foto: Thomas Wohlmuth

ESSAISON

Eis-„Klassiker“ sind nach wie vor gefragt

Wo gibts im Bezirk Eis? Und welche sind die Lieblingssorten? Wir hörten uns um.

VON PHILIPP GRABNER, THOMAS WOHLMUTH UND GERHARD BRANDTNER

BEZIRK NEUNKIRCHEN Vanille, Stracciatella, Haselnuss, Erdbeere, aber auch Mango und Butterkeks – es sind „eher die traditionellen Eissorten, die besonders gut gehen“, sagt die Puchbergerin Traude Michäler. Seit 25 Jahren führt sie ihre Eisdiele an der Schneebergstraße – und damals wie heute nutzen sowohl Einheimische, als auch Touristen das Angebot. Aktuell führt Michäler 16 Sorten, die Re-

zepte stammen vom früheren Franchisepartner Harrer. „Wir produzieren unser Eis selbst, verwenden dazu Heumilch und wenig künstliche Zutaten“, erklärt Michäler. Im Joghurteis sind etwa Himbeeren enthalten, im Zitroneneis frisch gepresster Zitronensaft. Auf der Eiskarte finden sich neben den traditionellen Eispalatschinken auch ein Gummibärchen-Eis oder – ganz neu – ein Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis, Apfelkompott und Apfelstücken. „Auch das ist mittlerweile sehr beliebt“, freut sich die Eisdieleen-Chefin.

In der bereits 19. Saison geführt wird der Eissalon an der Hauptstraße in Gloggnitz – das Eis der Familie Saliu gibt es aber auch in Ternitz und zweimal in Wien. An die 30 Eissorten findet man in der Vitrine – und Chefin Susi Saliu, die ihr Handwerk bei Leo Kohn erlernt hat, weiß, was die Gloggnitzer mögen. „Ein Klassiker ist und bleibt das Vanilleeis, aktuell ist aber Limoncello sehr gefragt.“ Stolz ist man darauf, dass die Eiskreation „Schoko-Orange“ von Ehemann



Jimmy Saliu kreiert wurde und man sich das Rezept auch schützen hat lassen. Neben raffinierten Rezepten setzt man auf Qualität. So werden die Pistazien und Haselnüsse selbst gepresst und der daraus gewonnene Saft zu Eis verarbeitet. „Gut kommt auch die Bubble-Eis-Waffel an“, freut sich Susi Saliu. Mit dem Geschäftsbetrieb ist man zufrieden: „Es darf halt nicht zu kalt oder zu heiß sein!“

Auch Eis für Diabetiker im Angebot enthalten

Seit fast zwei Jahrzehnten ist der Eissalon „Freeze“ in der Rohrbacherstraße eine fixe Institution in der Bezirkshauptstadt. Inhaber Cilli Saipi, der sich momentan nicht über den Geschäftsgang beschweren kann, ist stolz darauf, täglich 28 verschiedene Eissorten anbieten zu können. Es ist klar, dass bei dieser Auswahl für alle etwas

dabei ist, wie Saipi gegenüber der NÖN Neunkirchen ausführt: „Wir haben jeden Tag mindestens eine Sorte Diabetiker-Eis auf Joghurtbasis ohne Zusätze im Sortiment und alle unsere Fruchtessorten sind zu hundert Prozent vegan.“

Neben den Klassikern wie Vanille oder Schokolade ist von Anfang an die Sorte Cookie mit cremigem Vanillegeschmack und schokoladigen Keksstücken das Highlight schlechthin. Im Eissalon „Freeze“ wird auch der Umweltschutz groß geschrieben – es sind nämlich alle Verpackungen vollständig biologisch abbaubar.

Abseits dessen läuft im und rund um das „Freeze“ auch ein Umbauprojekt, denn der Salon wird mit dem benachbarten Restaurant „Cilli“, welches sich ebenfalls im Familienbesitz befindet, verbunden und um eine gemeinsame Terrasse erweitert.



▲ Bei Oma schmeckt das Eis am besten: Puchbergs Eisdieleen-Chefin Traude Michäler und ihr Enkel Marie.
Foto: Philipp Grabner



◀ Susi Saliu und ihr Sohn Halis verwöhnen die Gäste in Gloggnitz. Fotos: Gerhard Brandtner



◀ Emma und Klarissa sind große Fans des Eissalons „Jimmy“ in Gloggnitz.