

Das Eis-Festival Berlins, das in den besten Eisdielen der Stadt stattfindet

- *Eine Initiative zur Unterstützung lokaler (Eis)Händler in Berlin*
- *Maßgeschneidert an die aktuellen Bedingungen durch kontaktlose Zahlungsmöglichkeit*

Landjoghurt mit Limette, Minze & Brombeere, Büffel-Ricotta mit Birne und pikanter Schokolade, Spargeleis, Pistazien-Tiramisu in einem sizilianischen Cannolo, Piña Colada, Orange und Fenchel, Primitivo Wein-Sorbet mit Maulbeeren, Cremiges dunkles Schokoladeneis mit würzigem Habanero, Zabaione Marsala, Babà... Diese außergewöhnlichen Eissorten sind nur einige der Kreationen, die anlässlich der [Berlin Ice Cream Week](#) vom 6. bis zum 12. Mai in 31 der besten handwerklichen Eisdielen Berlins für nur einen Euro angeboten werden. Um die Eis-Tour am besten zu organisieren, gibt es eine [Karte](#), auf der alle teilnehmenden Eisdielen neben der jeweiligen S- und U-Bahn-Station markiert sind (eine Online-Version ist auf [Google-Maps](#) verfügbar). Aber nicht nur Genuss steht im Vordergrund des Events: Über einen Instagram-Fotowettbewerb gibt es eine Eismaschine im Wert von 300 Euro zu gewinnen, sowie einen Eis-Gutschein in Höhe von 50 Euro im Rahmen eines Offline-Contests.

Ein maßgeschneidertes Event für die momentane Zeit der Einschränkungen: Kontaktlose Zahlung mit SumUp und strenge Einhaltung der Hygienemaßnahmen

Die Berlin Ice Cream Week ist ein Event, das der Einhaltung der aktuellen Hygienemaßnahmen große Priorität einräumt. Eis ist in diesen Zeiten genau das richtige Produkt: ganz einfach zum Mitnehmen. Dem Genuß der vielen verschiedenen Sorten im Freien und etwas entfernt von der Eisdielen steht dann nichts mehr im Wege. Jede Eisdielen wird zudem maximale Aufmerksamkeit auf die Hygieneregeln legen und dafür sorgen, dass der Mindestabstand jederzeit eingehalten wird. Dank der Zusammenarbeit mit SumUp bieten viele der Eisdielen die Möglichkeit, mit Karte zu zahlen, um das Erlebnis noch sicherer zu machen.

Berlin Ice Cream Week - wie es funktioniert

Wir haben 31 Eisdielen in Berlin ausgewählt und ihre Eismacher gefragt, eine besondere Eissorte – kreativ, phantasievoll und mit feinen Zutaten – extra für das Event zu kreieren. Eine Kugel

dieser Sorte kostet während der Eventwoche nur einen Euro. Die Teilnahme am Event ist so einfach wie Eis essen selbst: Man muss sich in eine (oder mehrere) der 31 beteiligten Eisdiele begeben ([hier](#) die vollständige Liste) und nach der speziellen Eissorte fragen.

Berlin Ice Cream Week, die Organisatoren und die Partner

Das Event wird von Berlino Magazine/True Italian und DUO – ice cream consulting veranstaltet. Partner sind [Babbi](#), eine italienische Firma für die Herstellung von Waffeln und anderen Produkten für Eishersteller, [SumUp](#), die eine einfache und flexible Lösung für Kartenzahlungen bietet, [G3 Ferrari](#), Hersteller von Eismaschinen für Liebhaber, [Motor Power](#), Hersteller von professionellen Eismaschinen und [Fruteiro do Brasil](#), Firma, die exotisches Fruchtfleisch für Eismacher anbietet. Medienpartner des Events sind [Berlin Loves You](#) und [Berlin Amateurs](#).

Warum sollten wir handwerklich hergestelltes Eis bevorzugen?

Wenn wir ein Eiscafé oder eine Eisdiele betreten, richten wir unser Augenmerk auf das Eis hinter der Vitrine. Normalerweise ist es nicht allzu schwierig, handwerklich hergestelltes von industriellem Eis zu unterscheiden: Letzteres präsentiert sich durch auffallende oder künstliche Farben, während Ersteres “natürlicher” aussieht. Handwerklich hergestelltes Eis wird in relativ kleinen Mengen produziert, normalerweise mit frischer Milch und frischer Sahne ohne Zusatzstoffen vorbereitet und direkt an den Endkunden verkauft. Das ist der Grund warum dieses Eis einen frischen und natürlichen Geschmack hat.

Der Markt vom handwerklichen Eis in Deutschland und Italien

Italien und Deutschland sind die europäischen Länder mit der größten Verbreitung von handwerklichem Eis. Nach Angaben von [Sigep 2019](#) gibt es in Deutschland mindestens 9.000 Eisdiele. Eine größere Zahl hat in Europa nur Italien mit 39.000 Eisdiele (10.000 spezialisierte und 29.000 Bars und Konditoreien mit handwerklichem Eis). Es wird geschätzt, dass der weltweite Verkauf von handwerklichem Eis im Jahr 2016 15 Milliarden Euro überstieg.

Berlin Ice Cream Week 2021

Vom 6. bis zum 12. Mai in 31 der besten handwerklichen Eisdiele Berlins

[Facebook-Event](#)