



Berlin Ice Cream Week 2022: Das Eis-Festival Berlins, das in den besten Eisdielen der Stadt stattfindet

Cassata Siciliana, Büffelmilcheis mit Focaccia-Stücken und Pistazien-Pesto-Topping, Marjuana-Eis, Buttereis mit Blaubeermarmelade und hausgemachtem Brot, Sauerkirschen, Kaffee und Brownie-Eis, Himbeere mit Ingwer, Sesam mit Orange, Kokonuss mit Lakritz-Swirl... Diese außergewöhnlichen Eissorten sind nur einige der Kreationen, die anlässlich der [Berlin Ice Cream Week 2022](#) vom 5. bis zum 11. Mai in 37 der besten handwerklichen Eisdielen Berlins für nur einen Euro angeboten werden. Das Event findet nach dem Erfolg von 2021 (30.000 verkaufte Kugeln) zum dritten Mal statt.

Um die Eistour 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 einen Aufenthalt in Rom oder Mailand zu gewinnen, sowie einen Eis-Gutschein in Höhe von 50 Euro im Rahmen eines Offline-Contests.

Berlin Ice Cream Week - wie es funktioniert

Wir haben 37 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 37

beteiligten Eisdielen 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 [Agrimontana](#), PURO – Italian Specialty Food, [Motor Power](#), [Acqua Panna](#) e [San Pellegrino](#). Medienpartner des Events sind [Berlin Loves You](#) und [Berlin Amateurs](#).

Warum sollten wir handwerklich hergestelltes Eis bevorzugen?

Wenn wir ein Eiscafé oder eine Eisdielen 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 und dieses Eis wollen wir mit unserem Event feiern.

Der Markt vom handwerklichen Eis in Deutschland und Italien

Der Markt vom handwerklichen Eis wächst und wächst: im Jahr 2021 gab es in Europa einen gesamten Umsatz in Höhe von 8,7 Milliarden Euro, 25% mehr im Vergleich zu 2020. 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 Eisdielen. Eine größere Zahl hat in Europa nur Italien mit 39.000 Eisdielen.

Berlin Ice Cream Week 2022

Vom 5. bis zum 11. Mai in [37 der besten handwerklichen Eisdielen Berlins](#)

[Facebook-Event](#) - [PDF-Karte](#) - [Google Map](#)

True Italian: [Webseite](#), [Facebook](#), [Instagram](#)