

Berlin Ice Cream Week 2022

Press review

Print media

B.Z., May 3rd: "Macht glücklich, aber nicht high"

KULTUR
Heute

Jonathan Meyer (23), Cellist aus Kreuzberg
Foto: SYEN MEISSNER

Ich & Berlin
Der *BZ*-Planer für die Kultur der Großstadt

Donnerstag startet die „Berlin Ice Cream Week“ mit verrückten Sorten

Macht glücklich, aber nicht high

Von STEFANIE HOFEDITZ

Berlin - **Vergangenes Jahr wurden bei der „Ice Cream Week“ rund 30 000 Eiskugeln verkauft. Kann 2022 das noch toppen? Bringen wir die Sache mal ins Rollen!**

Ab Donnerstag gibt's in 25 handwerklich arbeitenden Eisdielen besondere Speiseeissorten für nur einen Euro!

Mit dabei ist auch Enrico von „Artigiani“ in Lichterfelde (Unter den Eichen 94b). In die Waffel kommt dann „Oh Maria!“, ein Sahneeis mit CBD aus der Hanfpflanze und einem Topping aus karamellisierten Kakaobohnen.

Keine Angst, das macht eventuell glücklich, aber nicht high. Für Kinder hat Enrico noch „Crema Artigiani“, eine Mascarpone-Creme mit Zitruschale und weißer Schokolade und knusprigen Mandeln.

Noch unter anderen mit dabei und sehr empfehlenswert:

- „Cuore di Vetro“ in der Max-Beer-Str. 33 in Mitte, mit „Berlin Bauhaus“-Schokolade mit salziger Karamellsauce.
- „Duo Sicilian Ice Cream“ in der Skalitzer Str. 82 in Kreuzberg, mit Büffelmilch mit Focaccia-Stücken und Pistazien-Pesto-Topping.
- „Il Buon Gelato Marcon“ in der Achillesstraße 46 in Karow, mit Buttersahne mit Heidelbeermarmelade und hausgemachtem Brot.
- „Zagara“ in der Köpenicker Straße 4 in Kreuzberg, mit Bitter Pink - Pink Grapefruit mit Enzian-, Chinarinde- und Rhabarber-Infusion.

Berlin Ice Cream Week 2022: vom 5. bis zum 11. Mai.
www.true-italian.com

Enrico hat gleich zwei besonders kreative Sorten im Programm: CBD-Sahneeis für die Eltern und Mascarpone-Zitrone für die Kids

„Der Schatzgräber wurde nicht ohne Grund selten gespielt“

Charlottenburg - **Oper wehtun? In die Zeiten wohl ja, so da te es offenbar Regie Christof Loy, der zum ten Mal für die Deut Oper ein selten ges tes Stück ausgear hat. Am Sonntag fe „Der Schatzgräber“ Franz Schreker Pre - einst geschrieben dem Eindruck des E Weltkrieges.**

Die morbide Story beehrte Eis (Elis Strid) lässt drei M ermorden, um sie heiraten zu müsse an den Schmuck de gin zu gelangen. Di nachin wird durc Verlust ihrer Mac bole krank. Der S gräber Ellis (Dani hansson) soll mit Wunderlaute de stohlenen Schmu spüren. Eis verlie in ihn, muss abet ten, durch den Ge enttarnt zu werde natürlich geschie

Vier Aufzüge u warr. Alles über Musik von Franz ker, dagegen kom Sänger kaum an ihr Text eher ein gesang ist.

Manchmal t schon seinen wenn Oper sel spielt werden.

Els (Elisabet Strid) ist begehrt, unten: Der König (Tuomas Pursio) ist besessener als die kranke Königin (Kersti Pouwels)

Der Schatzgräber

Foto: CHRISTINA STRALL/TURFOTURBO

B.Z. • 3. MAI 2022

Bis zum 15. Juni

LEBEN | GENIESSEN

Einmal Glücksgefühl aufs Hörnchen

Im „Eissalon Tanne B.“ ist die Saison mit vielen Sorten von Mango über Soja-Bounty bis Matcha-Sorbet gestartet. Wer will, kann beim Kreuzberger Kiez-Eisdealer für die dritte „Berlin Ice Cream Week“ vorschmecken.





Markthalle am Marheinekeplatz, 16 Uhr: Die Schlange vor dem kleinen Eisladen wird ganz fix länger und länger. Sonnenschein, Schulschluss und ein geöffnetes Verkaufsfenster vor der Eistheke: Ideale Voraussetzungen bei „Tanne B.“ für ein, zwei, drei Kugeln aufs Hörnchen oder in den Becher. Ob Schoko und Vanille, Mango oder Himbeere-Cassis – seit 2008 geht's so gesittet trubelig an der Ecke Bergmannstraße zu, wie es bei gutem Eis und Kaffee zwischen Geländer, Bürgersteig und Stromkasten im Stehen oder an einigen Tischen nur möglich ist.

Alle haben offensichtlich darauf gewartet, dass die „Tanne B.“ nach einer Winterpause Mitte März wieder ihre Türen öffnete. Gut gelaunt startet denn auch Geschäftsführer Sascha Buchwald am „kleinen“ Standort im Bergmannkiez in die Saison: „Wir wünschen uns einfach eine schöne, entspannte, corona- und lockdownfreie Saison.“ Zwar mussten die beiden „Tanne B.“-Eisläden selbst in den Hochzeiten der Pandemie nicht komplett schließen. Doch auch für den größeren Standort in der Eisenbahnstraße, an der Kurve zum Lausitzer Platz, brachen vor zwei Jahren ungewohnte Zeiten an.

Glücklicherweise gab es im „Eissalon“, trotz der Corona-Situation, eine Situation „wie früher“. „Wir haben am Lausi ein Fenster aufgemacht und herausverkauft.“ Das mit dem kleinen Genuss und Trost für zwischendurch funktionierte auch unter schwierigen Umständen tadellos. Eisläden sind zwar mit wechselnden Werten und Gelüsten sowie der alljährlichen Diskussion um den Preis für eine Kugel konfrontiert. Doch was 2020 passierte, war auch für Gründerin und Inhaberin Tanja Buchwald, Schwester von Sascha Buchwald, neu. Sie hatte 2004 nahe der Markthalle Neun ihren ersten „Eissalon Tanne B.“ eröffnet. Er ist bis heute eine verlässliche Anlaufstelle für Qualitätseis



Stracciatella-Eis ist ein Klassiker und für viele Eisliebhaber ein absolutes Muss beim Eiskauf

im Kiez. Handwerklich und aus richtig guten Zutaten hergestellt, sollte das Eis von Anfang an sein – bereits zu Zeiten, in denen noch nicht überbordend viele Manufakturen am Start waren. Euro-creme machte „Tanne B.“ vor einigen Jahren mit einem saisonalen Knaller: Spargel-Eis. Das funktioniert und schmeckt verblüffend gut. Cremiges Milcheis verbindet sich mit der unterschwelliger Süße von weißem Spargel. Nicht jede Saison ist es im Angebot. Im vergangenen Jahr aber war es die Sonderkugel zur „Berlin Ice

Cream Week“. „Es ist uns förmlich aus den Händen gerissen worden“, sagt Sascha Buchwald.

Mit den Aktionskugeln für einen Euro machen immer Anfang Mai um

Neue Sorten wie Matcha-Eis und Kürbis-Honig

die 30 Eisläden in der Stadt auf sich aufmerksam. Welches Eis soll es dieses Mal in den „Tanne B.“-Läden werden? „Auf jeden Fall eine der neuen Sorten“, sagt Sascha Buchwald. In dieser Saison kommen etwa Matcha-Eis, Kaffee Oriental, Sanddorn-Joghurt, Lavendel-Honig, Kürbis-Honig und Himbeer-Grieß neu

FOTOS: EMANUELE CONTINI (2)



Inhaber Sascha Buchwald gibt gern mal etwas extra drauf und lässt seine Kunden probieren

in die Vitrinen. „Grieß-Eis haben wir sowieso schon. Dafür rennen uns die Leute am Lausi die Bude ein.“ Sascha Buchwald hat beide Läden im Blick. Und er steht immer wieder selbst hinter der Theke. „Ich bin so ein richtiger Verkäufer. Ich gebe gern etwas extra drauf und frage: Willste mal probieren?“ So

klappt's mit dem Anfüttern und dem Vertrautwerden auch mit ungewohnten und überraschenden Sorten.

Mit dem Spargel war Tanja Buchwald einem aktuellen Trend voraus. „Gemüse-eis ist im Kommen“, weiß Sascha Buchwald. „Wir haben schon mal Rote Bete-Wasabi gehabt.“ Stelle ich mir gut vor, ist aber derzeit nicht im Spiel. Deshalb

lasse ich mir gern Cherry-Stracciatella und Lakritz zum Naschen empfehlen. Letzteres klingt fancy und ist es auch. Das Milcheis liegt nicht vordergründig wie ein schwarzes Gummikätzchen oder eine ganze Schnecke auf der Zunge. Die leicht fencheligen Süßholz-Aromen hallen länger nach. Die Kombi gefällt mir.

„Eine Kugel Waldmeister bitte“, hören wir neben uns ein Kind bestellen. Hatte mir nicht gerade der Chef erzählt, dass es ein Favorit bei den Kindern wäre, weil es so schön grün aussieht? Ich werfe provokativ den Begriff „Schlumpfeis“ ins Gespräch. Doch so etwas künstlich Tür-

kises kommt bei „Tanne B.“ nicht in die Tüte: „Wir arbeiten mit hochwertigen Produkten: vernünftigen Zucker, guter Sahne und Vanille. Und wir geben lieber ein bisschen mehr Vanille rein als zu wenig, damit es lecker schmeckt.“

Seit Kurzem geht das mit dem Saisonalen noch besser. Die zuvor am Lausitzer Platz beheimatete Eisproduktion zog nach Fahrland bei Potsdam. „Wir wollen mit den Bauern dort zusammenarbeiten und saisonal gucken. Wenn zum Beispiel im Spät-

sommer jemand Pflaumen hat, dann nehmen wir die und machen ein Eis daraus.“ Sorten wie Mango oder Erdbeer wiederum werden aus purem Fruchtpürees gefertigt: „Da muss man überhaupt nichts an Zusatzstoffen hineintun.“ Diese Qualität hat ihren Preis: 1,80 Euro kostet eine Kugel. Nur Pistazien sind kostbare Diven – eine Kugel kostet zwei Euro. „Die Leute achten darauf, dass sie Gutes essen und sind bereit, etwas mehr zu zahlen. Sie wertschätzen diese Eiskunst.“

INFO

Eissalon Tanne B.
Eisenbahnstraße 48 (Lausitzer Platz)
10997 Berlin-Kreuzberg
Geöffnet täglich 9 bis 18 Uhr –
je nach Wetter auch länger
Bergmannstraße 15
(Marheineke Markthalle)
10961 Berlin-Kreuzberg
Öffnungszeiten: täglich von 10 bis
20 Uhr – je nach Wetter auch
länger, www.tanneb.de
Berlin Ice Cream Week
5. bis 11. Mai
www.trueitalian.top/events/berlin-ice-cream-week

**Qualität hat auch
in der Eisdielen
ihren Preis**

FOTOS: EMANUELE CONTINI (4)



Ein Blick auf die Eisliste zeigt, dass auch Veganer nicht auf die kalte Schleckerei verzichten müssen

Am Lausitzer Platz gibt's außerdem zahlreiche Eisbecher. Auf der Terrasse und im Innenraum vom „Eissalon“ ist Platz zum gepflegten Herumsitzen und ausgiebigen Eisessen. Beliebt ist etwa die „Aufgehende Sonne“ mit Mango- und Erdbeereis, saisonalen Früchten, Sahne und Kokosraspeln. Und natürlich Klassiker wie Spaghetti-Eis, Banana Split, Erdbeerbecher, Krokantbecher, aber auch Baileys- oder Eierlikörbecher für die Likör-Drosseln. Super für heiße Nachmittage, an denen es einen nach Kaffee und Eis, aber nicht unbedingt nach einem deutschen, sahnig-ruffigen Eiskaffee gelüftet, ist ein Affogato al Caffè – eine in einem Espresso „ertrunkene“ Kugel Vanilleeis. „Der geht auch prima mit Zartbitter-Schokoladeneis oder Salzkaramell.“ Das merke ich mir.

Isst Sascha Buchwald, der seit 2010 im Unternehmen seiner Schwester tätig ist, bei so viel Eis um sich herum überhaupt selbst noch gern welches? „Ja, immer noch“, sagt er lachend. „Und auch gar nicht so wenig.“ Seine Favoriten sind Haselnuss, Joghurt-Lemon „und

ganz viel Waldmeister.“ Er hat genauso viel Spaß an der Sache wie seine Kundenschaft. Er wünscht sich für die bei bestem Wetter gestartete 2022er-Saison: „Seid fröhlich und esst Eis.“ Nicht die schlechteste Idee zur Gemütsaufhellung bei dieser Weltlage!

Der Aufforderung werden die Berliner ebenfalls folgen, wenn die dritte

„Ice Cream Week“ startet am 5. Mai in die dritte Auflage

„Ice Cream Week“ am 5. Mai startet. An sieben Tagen werden von Pankow bis Zehlendorf und von Charlottenburg bis Neukölln sicher erneut mindestens 30.000 Kugeln der Extrasorten weggeschleckt. Die Botschafter des guten Geschmacks von „True Italian“ haben die eiskalte Woche zwar erfunden, sie ist aber keineswegs auf italienische Eismacher beschränkt. Handwerkliche Herstellung, gutes Eis aus besten Produkten und gern eine Extraportion Originalität

stehen im Vordergrund. Ob „Summer-time“ in Neukölln, „Duo Sicilian“ im Prenzlauer Berg und in Kreuzberg, „Artigiani“ in Lichterfelde und Schlachtensee oder „Spoonfull Berlin“ im Friedrichshain und in Kreuzberg – alle Eisläden haben ihre eigene Handschrift. „Alfi's Eis“ in Pankow ist ebenso dabei wie die „Eisfreunde“ in Friedenau. Sogar Karow wird auf dem „U-Bahn-Plan“-Flyer der „Ice Cream Week“ mit „Il Buon Gelato Marcon“ eine eigene italienische Station erhalten. Das Herumschlendern und Naschen im kleineren Umkreis lohnt sich ebenso wie eine größere Eis-Rallye quer durch die Stadt: Ausgefallene Sorten für jeden Geschmack und jede Präferenz von vegan bis laktosefrei gibt's an jedem Stopp zu entdecken. Und wenn's mal nicht den eigenen Geschmack trifft? Kein Problem: Die nächste, passendere Sorte ist nur eine Kugel entfernt. ●

Ute Schirmack ist Journalistin und Autorin. In „Iberr“ Stadt Berlin hat sie seit vielen Jahren kulinarische Entwicklungen in der Gastronomie und im Handel im Blick.

Kreative Kugeln

Bei der Berlin Ice Cream Week laden 37 Eisdielen ein, außergewöhnliche Sorten zu probieren

ANNE VORBRINGER

Schoko, Vanille, Erdbeere - das sind Klassiker, aber auch schon ein bisschen langweilig, die immergleichen Eissorten in der Waffel zu haben, oder? Berlins Eisdielen haben in den letzten Jahren einiges an Erfindungsreichtum aufgeföhren, um die Sortenvielfalt zu erhöhen, und so hat man heute eher die Qual der Wahl und muss zusehen, dass man sich noch entscheiden kann zwischen Mohn-Marzipan, Mango, Minz-Schoko und Marille.

Einer der experimentierfreudigsten Eismacher der Stadt ist Antonio Tomasello. Der Sizilianer ist seit sechs Jahren in der Stadt, damals eröffnete er auch seine erste Eisdielen in Kreuzberg. „Zu dieser Zeit machten viele meiner Kollegen noch den Standard aus den Neunzigern, Spaghettieis und so was“, erzählt Tomasello. Seither habe sich aber einiges getan - bei der Konkurrenz, und bei ihm sowieso. In seinem Eislabor in der Skalitzer Straße experimentiert der Italiener mit Wasabi, Olivenöl, Tomaten. Erst gestern hat er ein Meloneneis mit Wermut hergestellt. Wenn eine Kreation läuft, dann verkauft Tomasello sie in seinem Hauptladen, dem Duo Sicilian Ice Cream in der Skalitzer Straße 82.

Vor zwei Jahren wollte der umtriebige Geschäftsmann, dessen Vater 1972 aus dem sizilianischen Bronte nach Deutschland kam und hier ein Eiscaf  eröffnede, sich mit anderen Berliner Eismachern vernetzen. Und zwar mit solchen Gelaterias, die wie er ihre Produkte noch mit Leidenschaft und in Handarbeit herstellen. „In Italien sind die Kollegen viel besser miteinander verbunden, sie helfen sich gegenseitig, wenn es mal Lieferengpässe oder Personalmangel gibt“, erzählt Antonio Tomasello.

So etwas wollte er auch für Berlin. Zusammen mit dem Berlino Magazine, einem Kulturmagazin über Berlin und Deutschland auf italienischer Sprache, hatte er dann die Idee zu einem stadtweiten Eis-Event. 2020 fand die Berlin Ice Cream Week das erste Mal statt. Die Idee: Für nur einen Euro pro Kugel kann man in den besten Eisdielen der Stadt die neuen Kreationen ausprobieren.

Nachdem im letzten Jahr während einer Woche schon 30.000 Kugeln verkauft wurden, bewerben sich viele Eismacher inzwischen schon von selbst bei Tomasello und seinen Mitstreitern. Die besuchen die Dielen vorher und prüfen, ob hier auch wirklich handwerklich hergestelltes Eis mit frischen Zutaten verkauft wird. Fertigmischungen und Nullachtfünfzehnware sind tabu, sagt Tomasello.

Für die Berlin Ice Cream Week 2022, die an diesem Donnerstag startet und bis zum 11. Mai geht, waren auch andere Dielen waren erfindungsreich: So hat die Lekkamokka Eismanufaktur in der Rosenthaler Straße die Sorte „Dunkle Schokolade und scharfer Habanero“ für einen Euro im Angebot - sicherheitshalber auch in einer entschärften Variante. Bei Alif's Eis in Pankow gibt's „Schwarzer Sesam mit Sesam-Krokant“ und bei Artigiani in Lichterfelde eine Kreation aus CBD-Marihuana mit einem Topping aus karamellisierten Kakaobohnen. Insgesamt nehmen 37 Eisdielen teil.



Berlin läutet die Ice Cream Week ein. *SABINE GLDATH

TV

RTL Fernsehen:



<https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQgy3gDhk>

Radio

RS2:

<https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQgy3gDhk>

Berliner Rundfunk:

- 1 - <https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQgy3gDhk>
- 2 - <https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQgy3gDhk>
- 3 - <https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQgy3gDhk>

Spreeradio:

<https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1bOXbSPzfVue7zMEHrhSrBeZiQgy3gDhk>



Berlin Ice Cream Week 2022

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



Online

Der Tagesspiegel, "Von Aperol Spritz bis Marihuana: Beim Eis wächst die Vielfalt – diese Sorten und Dielen in Berlin sollten sie kennen"

https://plus.tagesspiegel.de/berlin/von-aperol-spritz-bis-marihuana-beim-eis-wachst-die-vielf-alt--diese-sorten-und-dielen-in-berlin-sollten-sie-kennen-482778.html?utm_source=instagramstory&utm_medium=ig_post&utm_campaign=social_tplus

Berliner Morgenpost: "Ein Euro pro Kugel: Hier gibt's die neuen Eissorten für Berlin"

<https://www.berliner-zeitung.de/mensch-metropole/ein-euro-pro-kugel-hier-gibts-die-neuen-eis-sorten-fuer-berlin-li.225832>

Berliner Morgenpost: "Berlin Ice Cream Week: Schoko-, Vanille- und Erdbeereis sind out"
<https://www.berliner-zeitung.de/mensch-metropole/berlin-ice-cream-week-schoko-vanille-und-erdbeereis-sind-out-li.94434?pid=true>

B.Z. "Morgen startet di Berlin Ice Cream Week mit verrückten Sorten"
<https://www.bz-berlin.de/berlin/donnerstag-startet-die-berlin-ice-cream-week-mit-verrueckten-sorten>

Mit Vergnügen: "Schleckt euch für einen Euro durch die Stadt bei der Berlin Ice Cream Week"
<https://mitvergnuegen.com/2022/berlin-ice-cream-week-karte/>

FORUM, das Wochenmagazin: "Einmal Glücksgefühl aufs Hörnchen"
<https://magazin-forum.de/de/node/25094>

LadoBerlin: "Berlin Ice Cream Week 2022"
<https://www.ladoberlin.com/event/berlin-ice-cream-week-2022/>

LadoBerlin: "Green Scoop: la heladería 100% vegana y latinoamericana de este Ice Cream Week 2022"
<https://www.ladoberlin.com/green-scoop-la-heladeria-100-vegana-y-latinoamericana-de-este-ice-cream-week-2022/>

Stimme der Hauptstadt: "Das ultimative Eis-Festival in Berlin"
<https://www.stimme-der-hauptstadt.berlin/das-ultimative-eis-festival-in-berlin/>

Kulinariker: "Butterbrot in der Waffel"
<https://www.kulinariker.de/k2/item/3299-butterbrot-in-der-waffel>

Berlin for my friends: "Berlin's ice cream festival at the best ice cream shops"
<https://www.34c.de/2022/04/20/berlins-ice-cream-festival-at-the-best-ice-cream-shops/>

Gourmetreisen: "Berlin Ice Cream Week 2022: Das Eis-Festival Berlins, das in den besten Eisdiensten der Stadt stattfindet"
<https://gourmetreisen.twoday.net/stories/1022689505/>

EisMachen.de: "Berliner Eiscrème-Woche vom 5.–11. Mai 2022"
https://www.eis-machen.de/2022/04/berliner-eiscreme-woche-vom-5-11-mai-2022/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=berliner-eiscreme-woche-vom-5-11-mai-2022

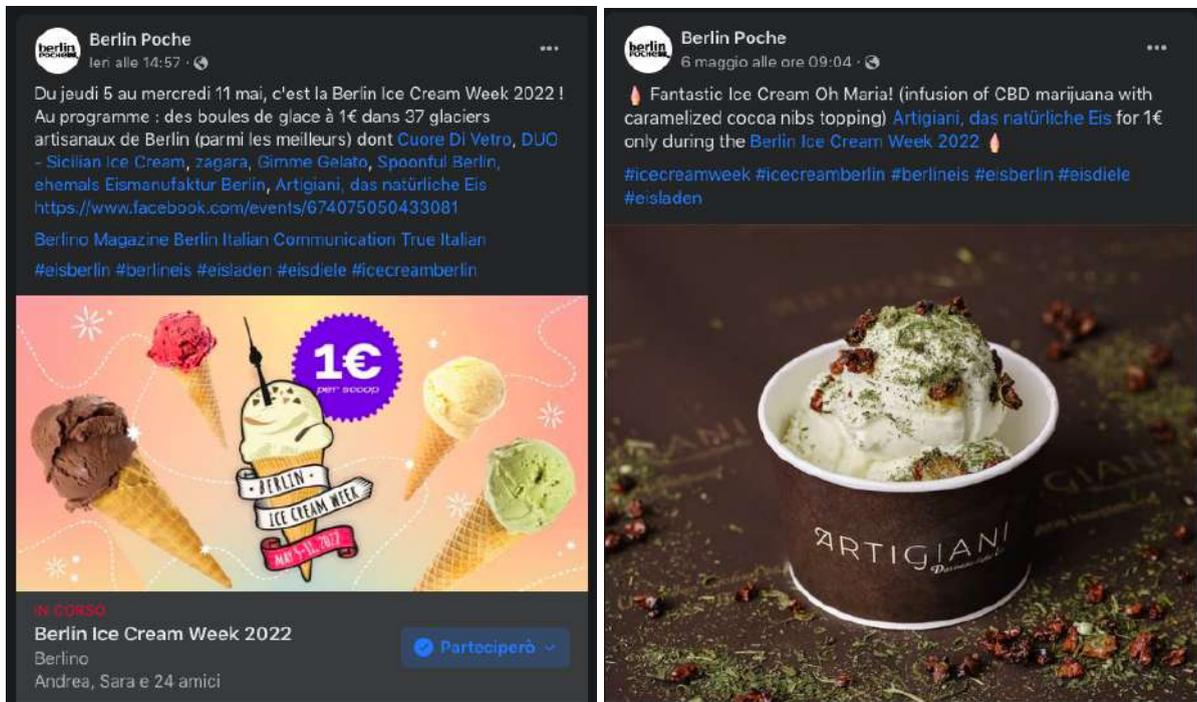
Gastgeber.blog: "Berlin Ice Cream Week 2022"
<https://gastgeber.blog/2022/05/01/berlin-ice-cream-week-2022/>

Facebook

VisitBerlin, 221k followers:



Berlin Poche, 5,5k followers:



Instagram

Lu Berlin, 216 k followers:



Mit Vergnügen, 147k followers (x2):





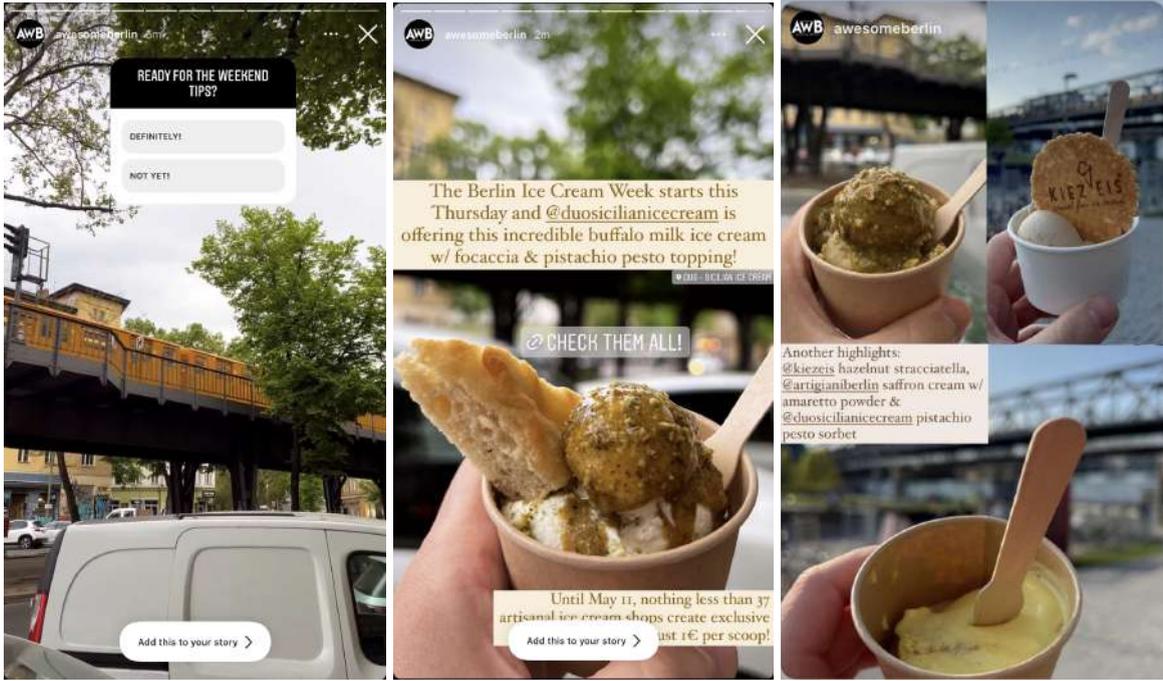
Berliner Zeitung, 88.5 k followers:





Awesome Berlin, 71k followers:





Food Vergnügen, 69,2k followers:





CeeCee, 68,8k followers:



ceeeceberlin • Segui già
 Berlino

ceeeceberlin Today Ice Cream week begins 🍦

You heard us right... from 05-11.05 you can enjoy €1 scoops at 37 of Berlin's best ice cream stores. You can head to Duo Sicilian (@duosicilianicecream) or True Italian Food (@trueitalianfood) for more information.

To celebrate ice cream week, we've put together an ice cream guide of some of our favorite places to enjoy Eis across the city. Head to the guides section on our profile to have a look, and be sure to comment below if we've missed your favorite!

Pictured is Tribeca (@tribecaicecream) – a hot spot for vegan ice cream in Prenzlauer Berg. Though they're not part of the ice cream week of True Italian Food, we especially love their ice cream sandwiches and suggest stopping by for one.

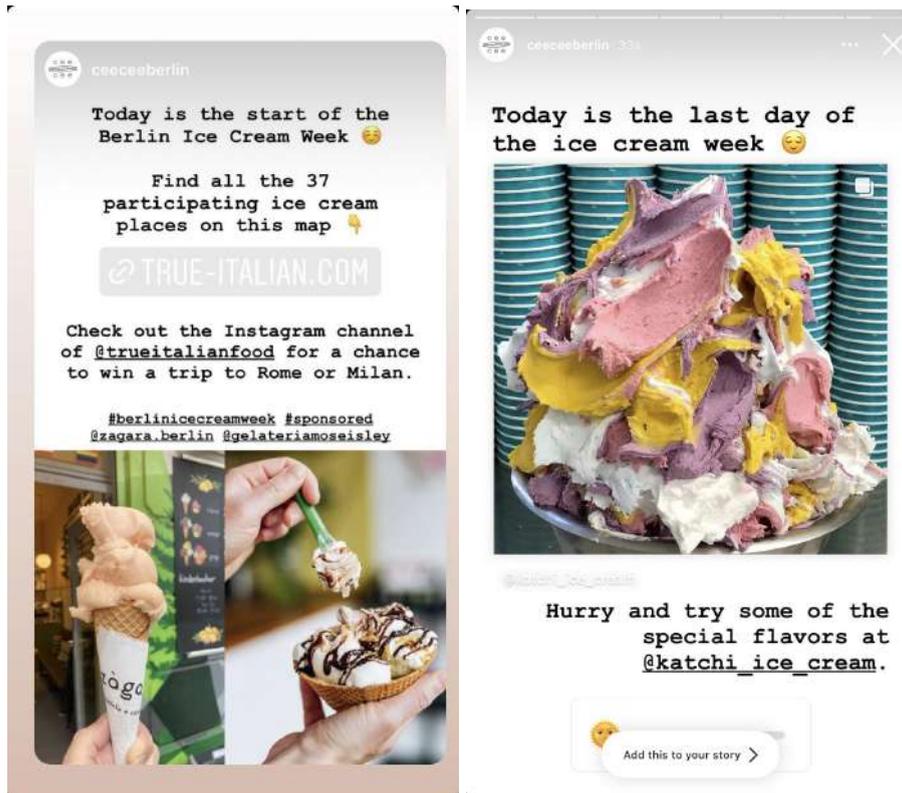
Photo: Johanna Rademacher-Flesland for Cee Cee Creative (@ceeececreative)

🍷 🗨️ 📌

🌐 Place a trueitalianfood e altri 385

4 GIORNI FA

😊 Aggiungi un commento... Pubblica



TipBerlin, 59,6k followers:

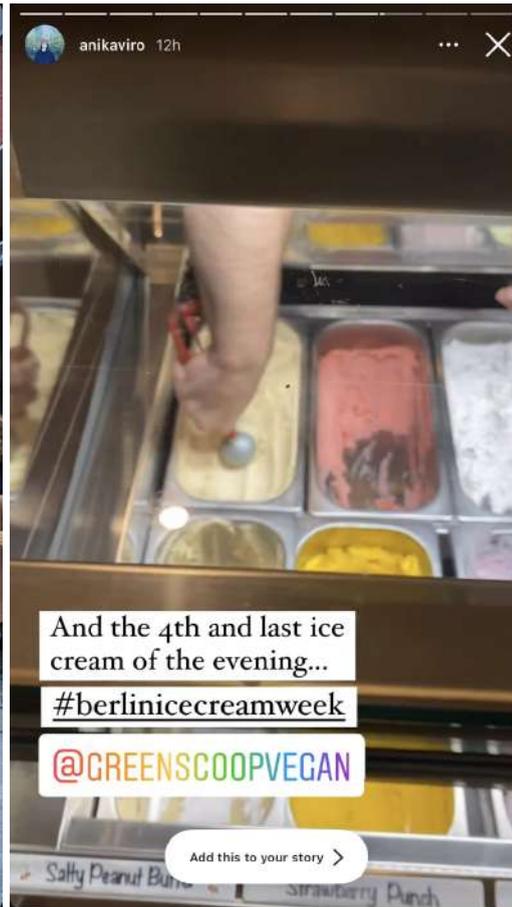


Gastro Berlin, 31.1k followers:



Ana Viguera, 24.1 k followers:





Flux FM, 23.3 k followers:



Gurme, 15.9 k followers:



rs2, 15,5k followers:

das neue **rs2**

feel good **FRIDAY**

hol dir deinen **50€**
EIS-GUTSCHEIN!
für eine eisdielen deiner wahl!

rs2.berlin • Segui

rs2.berlin Ice Cream Week in Berlin + Feel Good Friday = 🍦🍦

Und so kommst du an deinen Gutschein:
1. Kommentiert eure Lieblings-Eisorte.
2. Folgt uns!
3. Viel 🍀

Übrigens: Jeder Freitag ist bei uns Feel Good Friday auf Insta und Facebook!

Die Teilnahmebedingungen gibts in unserer Bio!

#sommervibes #eisgutschein #eisessen #icecreamweek #feelgoodfriday

1 sett.

mariavonberlin Pistazie ❤️ @frau.kaz

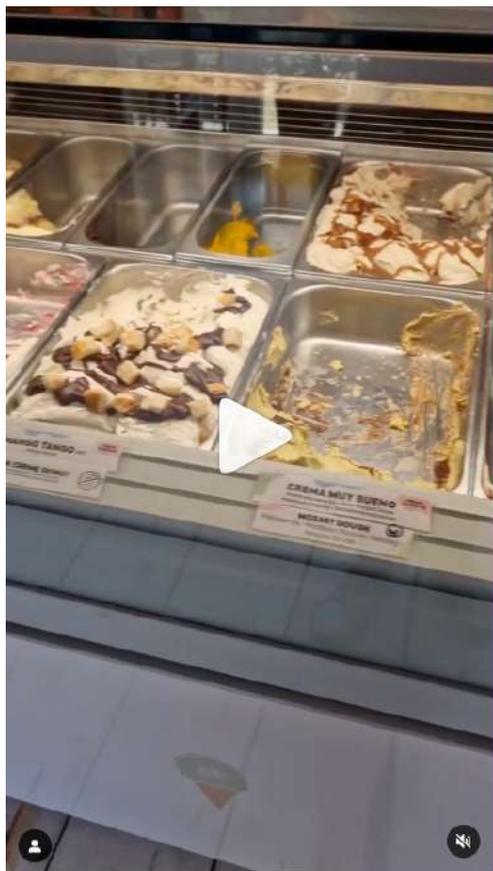
1 sett. MI piace: 1 Rispondi

Place a 321 persone

6 MAGGIO

Aggiungi un commento... Pubblica

Berlin Food Explosion, 12k followers:



berlinfoodexplosion • Segui
Jeppe Reil • Summer Energy

berlinfoodexplosion Anzeige - ohne Aufsatz Eisliebhaber aufgepasst 🍦! Heute startet die Berlin Ice Cream Week @trueitalianfood 🌟

Vom 5.5 bis 11.5 gibt es im 37 handwerklichen Eisdielen eine kreative Eissorte für 1 Euro.

Einen Aufenthalt in Italien sowie einen Eis-Gutschein gibt es ebenfalls während der Zeit zu Gewinnen. Weitere Infos sowie die Karte der Teilnehmenden Eisdielen findet ihr @trueitalianfood 🍦

~~XXXXXXXXXX~~
unpaid ad Attention ice cream lovers 🍦! The Berlin Ice Cream Week starts today @trueitalianfood 🌟

From 5.5 to 11.5, 37 artisanal ice cream parlours are offering a creative ice cream variety for 1 euro.

You can also win a stay in Italy and an ice cream voucher during the period. More information and the map of the participating ice cream parlours can be found at @trueitalianfood. 🍦

#berlinfoodexplosion #berlinfoodblogger #berlinfoodie #berlinfoodguide #berlinfood #foodberlin #berlin #visitberlin #eis #icecream #eiscreme #eisliebe #eisessen #artisanicecream

6 GIORNI FA

Place a trueitalianfood e altri 82

Aggiungi un commento... Pubblica

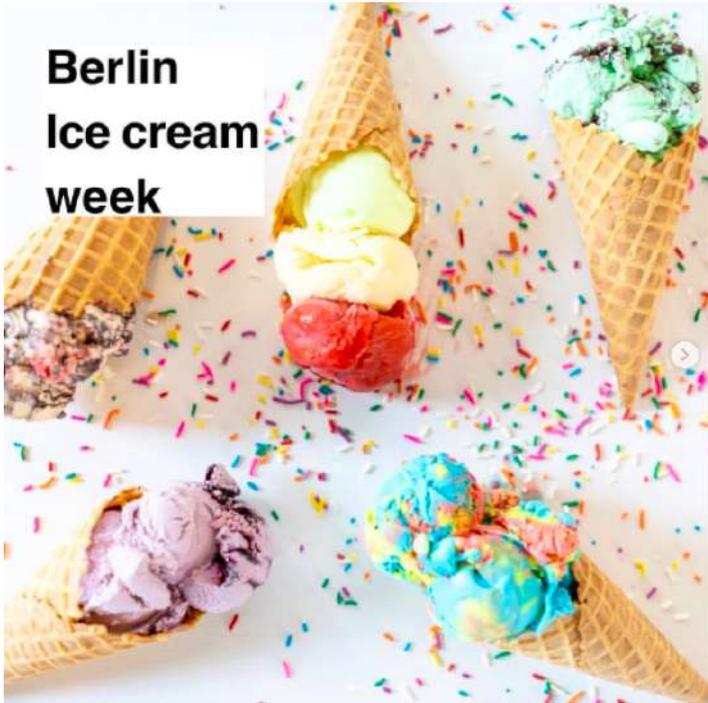
What to EAT in Berlin, 11.3 k followers:



Berlin Food Ventures, 9.6 k followers:



Kinder Berlin com, 6,8k followers:



Berlin Ice cream week

kinderberlincom • Segui Berlino

kinderberlincom С 5 по 11 мая 2022 в Берлине пройдёт Неделя мороженого 🍦

В 37 локациях города будет представлено 37 необычных видов мороженого по цене 1€ за шарик!

Например: малина с имбирём, фисташковое песто, лаванда с шоколадом и прочая экзотика, которую в другое время не так просто найти!

Подробности фестиваля ищите в блоге @trueitalianfood, а карту участвующих кафе - на сайте beacons.page/trueitalianfood

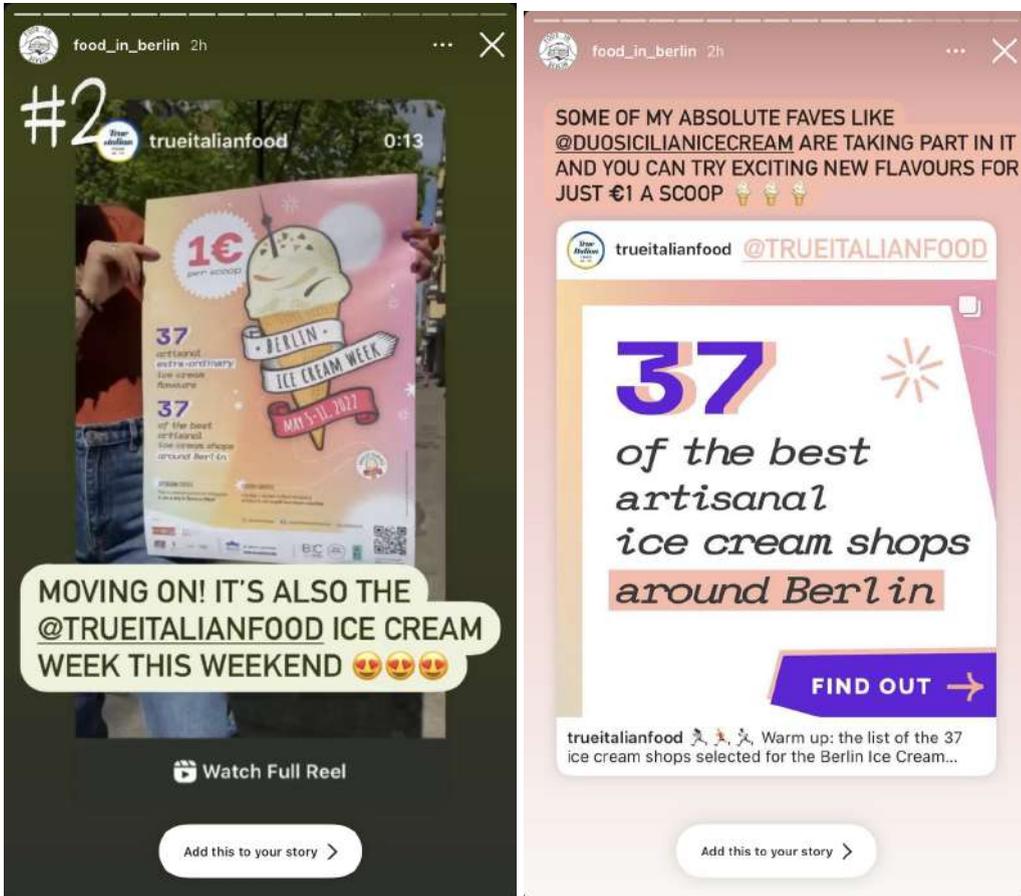
За наводку спасибо нашему автору Светлане Холод @svetlana.kholod.photo 🙌

insplash.com
#календарь_детского_берлина #icecreamweek #детскийберлин #kinderberlincom_aktionen #berlinicecreamweek

Piace a 260 persone
1 MAGGIO

Aggiungi un commento... Pubblica

Food in Berlin, 6.4 k followers:



food_in_berlin 2h

#2 trueitalianfood 0:13

1€ per scoop

37 of the best artisanal ice cream shops around Berlin

37 of the best artisanal ice cream shops around Berlin

MOVING ON! IT'S ALSO THE @TRUEITALIANFOOD ICE CREAM WEEK THIS WEEKEND 🍦🍦🍦

Watch Full Reel

Add this to your story >

food_in_berlin 2h

SOME OF MY ABSOLUTE FAVES LIKE @DUOSICILIANICECREAM ARE TAKING PART IN IT AND YOU CAN TRY EXCITING NEW FLAVOURS FOR JUST €1 A SCOOP 🍦🍦🍦

trueitalianfood @TRUEITALIANFOOD

37 of the best artisanal ice cream shops around Berlin

FIND OUT →

trueitalianfood 🍦🍦🍦 Warm up: the list of the 37 ice cream shops selected for the Berlin Ice Cream...

Add this to your story >

Berlin Amateurs, 4,3 k followers:

GASTRONOMÍA EN BERLÍN

ICE CREAM WEEK 2022



berlinamateurs • Segui
Berlino

berlinamateurs ¡VIVA EL HELADO! ARRANCA BERLIN ICE CREAM WEEK 2022 // Arranca unas de las semanas más dulces del año, la Berlin Ice Cream Week 2022, Semana del Helado de Berlín 2022, la cual coincide con un pronóstico bien primaveral y soleado. Desde @trueitalianfood nos proponen probar del 5 al 11 de mayo, nada más y nada menos, que 37 sabores de helado especialmente ideados para esta edición. Y lo mejor, por solo 1 euro por bola en las mejores heladerías de la ciudad.

Link en bio

#berlinamateurs #miberlin #berlin #berlinicecreamweek #berlinicecreamweek2021 #berlinenespañol #trueitalianberlin #icecreamporn #foodiesberlin #berlinfood #berlinfoodstories #foodporn #berlinicecreamparlours #foodie #foodblogger



Placa a andrea_d_addio e altri 55

4 GIORNI FA

Aggiungi un commento...

Pubblica



LadoBerlin, 4,1k followers:



ladoberlinmagazine • Segui Berlino

ladoberlinmagazine Comenzó la Ice Cream Week de @trueitalianfood con helados a 1€ como el Salted Peanut Butter de @greenscoopvegan, la heladería latinoamericana 100% vegana que se preocupa por el impacto ambiental.

Mathias Grosse pasó de reparar bicicletas a abrir su heladería junto a Rodrigo Escobar, Catalina González y Javier Fariña en plena pandemia y hoy sigue firme en el corazón de Friedrichshain.

La Ice Cream Week 2022 tiene 37 participantes que ofrecen una bocha de helado especial para este festival a tan solo 1€ como @chipichipibombon que ofrece Dulce de Leche - (como dice Charly en unplugged "por favor, lloren" - de la emoción claro).

Sigue el link en nuestra Bio y encuentra toda la información del festival y lee la apasionante historia de Mathias Grosse y sus compañeros en esta aventura única.

[anuncio] ¿Sabía que con la tarjeta de Club Lado|B|erlin tienes

♡ 💬 📌

👤 Píace a trueitalianfood e altri 51

3 GIORNI FA

😊 Aggiungi un commento... Pubblica



Marriane Rennella, 4.1 k followers:

