

„Eisoase – Österreichs Siegereis“ ...

... oder: das kleine Stück Glück

Dem einen fällt es angesichts der Pracht in der Vitrine schwer, sich zu entscheiden, der andere bleibt stets bei seiner Lieblingssorte – allen gemeinsam ist der erste Moment des Genusses. Die Eis-Profis Fredi und Kristina Wagner, nennen diesen Moment „das kleine Stück Glück“.

„Wir sind klein und zugleich groß genug, um gutes Eis zu machen“, betont das Ehepaar, das sich seit 1986 gänzlich der Erzeugung von handwerklich hergestelltem Speiseeis verschrieben hat. Die Zentrale ihrer „Eisoase – Österreichs Siegereis“ (mittlerweile 4 Standorte) befindet sich im idyllischen Maria Fieberbründl mitten im Apfelfeld der Oststeiermark.

Im Mittelpunkt des beruflichen Wirkens der Wagners steht die Begeisterung für Gelati in seiner natürlichsten Form. Fredi Wagner, gelernter



Fredi Wagner und Josef Zotter: Eis und Schokolade – eine erfolgreiche Liaison

ren. „Apfelstrudeleis und Co. sind nicht unser Ding“, betont Kristina Wagner. Obwohl ihr Mann schon gerne experimentiert. „Ein befreundeter Restaurantinhaber bringt mir seine Rosenblüten und ich komponiere daraus für ihn bzw. seine Gäste Rosenblüteneis von exklusivem Geschmack“, betont der „Eis-Mann aus Leidenschaft“.

Dass die Wagners vorwiegend mit den Früchten aus dem Apfelfeld arbeiten, versteht sich von selbst. „Speiseeis aus frischer Milch, frischem Obers und mit dem Obst aus unserer Umgebung zu erzeugen, das ist unser Gebot“, unterstreichen die beiden Eis-Botschafter.

Nicht spektakuläre „Mode-Eissorten“, sondern die traditionellen, klassischen Eissorten stehen in der „Eisoase“ im Mittelpunkt

Als sehr erfolgreich erweist sich die Kooperation mit dem Chocolatier Josef Zotter. Von ihm stammt die hochqualitative Schokolade, die von den „Eisoase“-Spezialisten – exklusiv in Österreich – zu delikatem Speiseeis verarbeitet wird. Vier Sorten sind das Ergebnis dieser Zusammenarbeit: Eis aus Zotter Edelbitter Schokolade (70 % Kakaoanteil), Eis aus Zotter Milkschokolade (50 % Kakaoanteil), Eis aus Zotter Gelber Schokolade (30 % Kakaoanteil) und Eis aus Zotter Gelber Schokolade mit Kürbiskernnougat. Eine Herausforderung sehen die Wagners in der Erzeugung von Bio- bzw. Fair-Trade-Eis: „Damit würden wir den Eismarkt revolutionieren. Allerdings handelt es sich dabei um kein einfaches Projekt. Hier gilt es ziemlich viele Hürden zu überwinden“, ist den beiden mehr als bewusst. www.eisoase.at



„Erzeuger des kleinen Glücks“: Fredi und Kristina Wagner mit Team

(Bilder: Eisoase – Österreichs Siegereis)

Konditor, kombiniert bevorzugt alte Familienrezepte mit original italienischen Rezepturen.

„Wir sind stolz darauf, dass wir mit unseren Rezepturen viermal bester österreichischer Teilnehmer beim internationalen Speiseeiswettbewerb Coppa d'Oro geworden sind“, freuen sich die Eis-Profis, die sich im Wesentlichen auf klassische Sorten konzentrie-