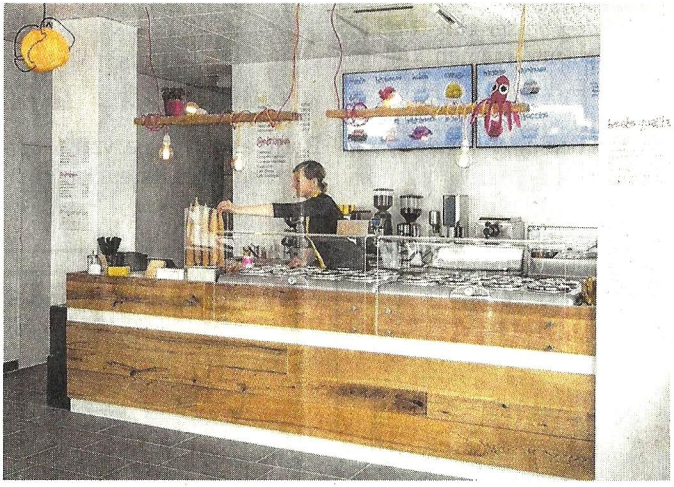
Erschienen: 21.06.15

Mit Leidenschaft am Werk

Eismanufaktur „zeitgEISt“: Hochwertige und kreative Kreationen überraschen

Endlich steht der Sommer vor der Tür. Darauf haben alle gewartet. An sonnigen Tagen zieht es die Menschen nach draußen. Die Lindenhöfer suchen zum Beispiel im Lanz-Park oder am Stephanienufer am Rhein Entspannung und schattige Plätzchen. Den Erholungsfaktor erhöht im Mannheimer Süden seit Mai zudem das herrlich erfrischende Angebot der Eismanufaktur „zeitgEISt“ in der Meerfeldstraße 45 – nur wenige Gehminuten von den Rheinterrassen entfernt.

Neben den Klassikern Vanille, Schokolade und Erdbeere locken bei „zeitgEISt“ Eissorten wie Kürbiskernöl, White Cappuccino, Cashew, Apfel-Sellerie und viele mehr. Darunter sind auch einige vegane Kreationen. Was am aktuellen Tag produziert wurde und gerade angeboten wird, können Eis-Freunde zuvor auf facebook erkunden. Wer einfach vorbeikommt, dem ist manche leckere Überraschung gewiss. Dies gilt auch für die Kaffee-Spezialitäten, denn die Espresso-Bohnen kommen aus der Kaffee-Rösterei „Lauri“ in der Schwetzinger-Vorstadt.



Die klassische Eisdielen-Theke sucht man bei „zeitgEISt“ vergeblich, doch in jedem Behältern lagern leckere, auch ausgefallene Kreationen. BILD: ZG

Genießen darf man das Speiseeis aus der Lindenhöfer Eismanufaktur mit bestem Gewissen: „Unser Eis wird aus möglichst regional bezogenen Zutaten bester Qualität selbst gemacht“, erzählt Inhaber Christopher Heisig. „Wir verwenden keine künstlichen Farbstoffe und Aromen oder Emulgatoren, keine Konservierungsstoffe und kein Ei.“ Man merkt es deutlich: in der Meerfeldstraße 45 wird mit Leidenschaft Eis gemacht. Für Convenience-Produkte, Fertigmischungen und alles künstlich Erzeugte ist bei Christopher Heisig und seinem Team kein Platz.

Doch nicht nur auf Zusatzstoffe & Co. verzichtet man im „zeitgEISt“. Wer die Eismanufaktur noch nicht kennt, dürfte auch die klassische Eisdielen-Theke vergeblich suchen. „Wer mit viel Liebe und Leidenschaft hochwertiges Eis produziert, der will auch sichergehen, dass es in optimaler Qualität beim Kunden ankommt“, erklärt Heisig, warum hier das Eis nicht im offenen Schaukasten lagert, sondern verdeckt. Auf zwei großen Displays können die einzelnen Kugeln aber vorab betrachtet werden. Dabei ist auch deutlich gekennzeichnet, ob es sich um eine vegane, laktosefreie und/oder glutenfreie Sorte handelt. *as*