

Kaffee. Der Laden ist stylish und geradlinig eingerichtet, die täglich wechselnden Eissorten werden auf einem großen Bildschirm über der Theke präsentiert. Zusätzlich ist gekennzeichnet, welche der Sorten vegan und welche glutenfrei sind. „Dann können sich die Kunden schon entscheiden, während sie in der Schlange stehen“ – denn insbesondere an heißen Sommertagen stehen Eisliebhaber auch mal bis auf den Gehweg an.

Das Eis macht Heisig natürlich selbst. „Ich achte auch weitestgehend auf saisonale Produkte, mache einfache Sorten, auf die ich Lust habe oder setze Kundenwünsche um.“ Dabei lässt er seine Kreativität spielen: In der Eismanufaktur werden ungewöhnliche Sorten wie Kürbiskernöl oder Kabuba, also Karotte-Buttermilch-Banane, angeboten. „Meine liebste Sorte ist aber ein Klassiker: Vanille.“

schmack gewöhnt, aber ich verwende keine Zusätze, sondern Bio-Vanilleschoten.“ Das schmeckt man seinen Eiskreationen auch an, die besonders intensive Aromen entfalten.

Adresse: Meerfeldstraße 45 | www.eis.jetzt
Preis pro Kugel: 1 Euro

KUNSTHANDWERK EIS

In seinem früheren Leben war **zeitgEIS**-Inhaber Christopher Heisig in der digitalen Medienbranche tätig, „aber dann habe ich mir meinen Traum erfüllt und eine Eismanufaktur eröffnet.“ Seit Frühjahr dieses Jahres steht er selbst hinter der Theke und verkauft Eis und



Nur schmeckt mein Vanilleeis anders, als man es kennt. Viele sind an künstlichen Vanillege-