

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Natürlicher Genuss

Handgemachter Eisgenuss

Laura Mesmer, Hitzefrei - Handgemachtes Eis am Stiel

Laura Mesmer und ihr Team sorgen mit handgemachten Eis für Abkühlung. Die Idee, Eis am Stiel selbst herzustellen entstand auf einer Reise durch Mexiko. Dort gibt es an jeder Straßenecke kleine Eissalons, die selbstgemachte „paletas“ (spanisch für Stieleis) in unzähligen bunten Variationen anbieten. Ich war nie eine große Eisesserin, aber die verschiedenen Sorten waren so erfrischend, fruchtig und lecker, dass ich auch in Innsbruck etwas davon haben wollte. Ich wollte eine Alternative zu den bekannten Marken bieten, was ich mir „Hitzefrei – Handgemachtes Eis am Stiel“ auch geschafft habe.

"Uns ist wichtig, dass unser Eis aus ganzen Früchten und natürlichen Zutaten besteht."

Seit dem Sommer 2017 stellen wir unser Eis am Stiel aus natürlichen Zutaten und ganzen Früchten in Innsbruck her. Die ersten Schritte machte ich mit einer gebrauchten Eismaschine, doch irgendwann kam der Punkt, an dem ich in größeren Volumen denken musste. So richtig starteten wir 2018 durch, als wir die ersten Großaufträge bekamen. Mit vollem Einsatz haben wir diese Herausforderung gemeistert, und mittlerweile gibt es unser Eis in fünf kreativen

Geschmacksrichtungen bei ausgewählten Gastronomen in Deutschland und Österreich zu kaufen. Uns ist wichtig, dass unser Eis aus ganzen Früchten und natürlichen Zutaten besteht. Wir verzichten außerdem vollständig auf Farb- oder Konservierungsstoffe sowie künstliche Aromen. Alle unsere Sorten sind glutenfrei, die meisten vegan und durch den hohen Fruchtanteil enthält unser Eis weniger industriellen Zucker als herkömmliches Speiseeis. Umweltschutz ist uns auch ein Anliegen, weshalb wir inzwischen auf Cellulite in den Verpackungen verzichten. www.stieleis-hitzefrei.at
Online seit 30.01.2020 (Aktualisiert: 29.09.2022)