

iceDate - Eis, anders gedacht

20.07.2020, 11:17 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *iceDate - Die vegane Bio-Eismanufaktur*

Presseagentur: *iceDate - Die vegane Bio-Eismanufaktur*



iceDate bietet inzwischen knapp 40 verschiedene, vegane Eissorten an. (Copyright iceDate)

Weniger Zucker, mehr Eis - Gelebte Nachhaltigkeit

"Eisrein", so beschreibt Gunther Nann, Gründer der Münchner Eismanufaktur iceDate seine Leidenschaft: Eis auf reinstem Niveau. Vor sechs Jahren startete er zu einer Reise, die ihm zu einem ebenso geschmack- wie genussvollen Eis führte. Dass er dabei immer mehr Fahrt aufnimmt, liegt in der Natur des Gründers: Er macht einfach vieles bewusst

anders.

Im klassischen, industriell hergestellten Eis steckt eine ganze Menge: jede Menge Zucker, Milch, Sahne oder Butter. Dazu Emulgatoren, Verdickungs- und Färbemittel sowie Aromen, die in einer ellenlangen Liste aufgeführt werden müssen. Zutaten, die in ihrer Wirkung für den Verbraucher kaum noch zu durchschauen sind.

Würden die Konsumenten die Zutaten auch so einzeln essen wollen? Wahrscheinlich nicht - und dennoch werden sie von vielen für den schnellen Eiskonsum in Kauf genommen. Nach dem Motto "Ein Mal ist kein Mal" drückt man da schon gerne mal ein oder zwei Augen zu.

Oder? Lässt sich das nicht auch anders machen? Bewusst anders? Muss die Lust am Genuss tatsächlich zulasten der Gesundheit gehen?

"Ich habe ein Eis gesucht, das komplett neu gedacht und gemacht ist," sagt Gunther Nann, Gründer der veganen Münchner Eismanufaktur iceDate. "Eines, das meinen Ansprüchen an ein neues Genießen und Wohlbefinden für Körper und Geist gerecht wird." Vor sechs Jahren, so Nann, war das der Startpunkt "für eine Reise, die über die Zeit immer mehr Fahrt aufgenommen hat."

Weniger Zucker, mehr Eis

Die Reise führte zu einem Eis ohne raffinierten Zucker, das dafür mit Datteln gesüßt ist; eines, das nicht durch Milch, Sahne oder Butter, sondern durch eine hochwertige Cashewcreme seine ganz besondere Cremigkeit erhält; eines, das rein pflanzlich und biologisch hergestellt wird, mit Früchten, Nüssen, Samen und Gewürzen, die den inzwischen 40 Sorten ihren Namen geben.

Alle Sorten, von Creamy Berry bis Golden Ice, basieren auf diesem Dreiklang: "Sonst nichts", bringt es Nann auf den Punkt. "Wir sind schließlich keine Industrie, kein Massenhersteller. Wir sind eine Manufaktur, die ein echtes, vollwertiges, gut verträgliches Lebensmittel für eine wachsende Zielgruppe anbietet."

Dabei sei iceDate der Vorreiter einer immer größer werdenden Bewegung, die ihren Ursprung in der veganen Ernährung hat, deren Ansprüche sich aber inzwischen weiterentwickelt haben. "Wir begleiten diese Zielgruppe nicht nur seit sechs Jahren, wir entwickeln uns gemeinsam mit ihr und schaffen ein besonderes Mindset über das Produkt Eis hinaus."

"In der 'Verbindung aus Eis-Genuss und Wohlbefinden für Kopf und Körper', so Nann, liegt das iceDate-Versprechen. "Wir haben mit der Vorstellung 'vegan muss öde und geschmacklos sein' komplett gebrochen." Mehr noch: Andere mögen vielleicht auch vegane Eissorten auf den Markt bringen, "sobald diese aber über den Einzelhandel vertrieben oder die Eisdielen verkauft sind, ist für die meisten das Ziel erreicht".

Gelebte Nachhaltigkeit

Das iceDate-Sortiment wird über zwei Eisdielen in München, mehr als 800 ausgewählte Biofachläden, einen Web-Shop sowie ein stetig wachsendes Franchise-Netzwerk vertrieben. Für ihn, so Nann, fängt der Weg dann erst an: "Wir verstehen iceDate als weit mehr als nur ein Eis. Wir verstehen es als Lebensmittel, das vom Rohstoff über die Herstellung bis zum Genuss dem Anspruch eines ganzheitlichen, achtsamen Denkens und Handelns gerecht wird."

"Eisrein" nennt er das und meint damit auch sein Reinheitsgebot, das in einem guten, nachhaltigen Genuss mit positivem Effekt für jeden Einzelnen wie auch für das große Ganze mündet. Das klingt für viele vielleicht neu, für Nann ist das aber nichts anderes als eine alltagstaugliche, praxiserprobte Nachhaltigkeit. Eine, die der iceDate-Gründer seit mittlerweile sechs Jahren bewusst anders lebt.

Weitere Informationen unter www.icedate.de/ (<http://www.icedate.de/>)

Pressekontakt:

iceDate - Die vegane Bio-Eismanufaktur
Herr Gunther Nann
Landsberger Str. 234
80687 München

fon ..: +49 89 - 94 38 93 - 0
web ..: <http://www.icedate.de/>
email : info@icedate.de

Portrait

.

News-ID: 1094735 • Views: 721 (Stand: 14.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1094735/iceDate-Eis-anders-gedacht.html>