

Köln im Eistraum: Gaffel-Kölsch trifft auf cremige Eisinnovation

Die Kölner Eiskette Keiserlich und Gaffel bringen seit Juni das Kölsch-Eis. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis erwartet Eisliebhaber!

Die Kölner Eiskette Keiserlich überrascht die Stadt mit ihrer neuesten Kreation: dem Kölsch-Eis. Diese innovative Kombination aus klassischem Milcheis und dem beliebten Gaffel-Kölsch hat bereits viele neugierige Eisliebhaber angezogen.

Eine ungewöhnliche Geschmackskombination

Das Kölsch-Eis vereint zwei der beliebtesten Produkte der Kölner Kultur: das erfrischende Bier Gaffel und das cremige Milcheis. Im Juni 2023 wurde das Eis offiziell vorgestellt, nachdem das engagierte Konditorenteam von Keiserlich mehrere Monate an der perfekten Rezeptur gearbeitet hatte. Diese besondere Herausforderung lag darin, die cremige Konsistenz des Eises zu gewährleisten, trotz des Zusatzes von zwei Volumenprozent Alkohol.

Ein neues Angebot für Kölner und Touristen

In den fünf Kölner Filialen sowie im Düsseldorfer Medienhafen wird das Eis angeboten. Die Nachfrage zeigt, dass sowohl Touristen als auch Einheimische an diesen neuartigen Leckereien interessiert sind. Interessierte müssen jedoch etwas Glück haben, denn das Kölsch-Eis ist Teil des täglich wechselnden Sortiments der Eiskette.

Der Geschmackstest: Ein Erlebnis für den Gaumen

Die geschmackliche Erfahrung beginnt mit einer süßen Vanillenote, die sich schnell in die herbe Biernote verwandelt. Diese Kombination könnte überraschend wirken, vor allem für diejenigen, die an klassisches süßes Eis gewöhnt sind. Einige finden den bitteren Nachgeschmack des Kölsch-Geschmacks erfrischend, während andere eine Weile benötigen, um sich an die unkonventionelle Mischung zu gewöhnen.

Die Herausforderung der Konsistenz

Eine weitere Herausforderung besteht in der Konsistenz des Eises. Der niedrigere Gefrierpunkt des alkoholhaltigen Eises führt dazu, dass es schneller schmilzt und beim Genuss klebrig werden kann. Dieses Erlebnis verlangt also nach einer gewissen Aufmerksamkeit beim Verzehr. Eine Kugel des Kölsch-Eises kostet zwei Euro und ist eine spannende Erweiterung des Speiseeisangebots in Köln.

Fazit: Eine kulinarische Entdeckung

Das Kölsch-Eis von Keiserlich ist mehr als nur ein weiteres Dessert – es ist eine kulturelle Entdeckung. Durch die Kombination von traditionellem Kölner Bier mit einem beliebten Sommergenuss wird das Eis zu einem sprachlichen Thema unter Kölnern. Dieses Produkt zeigt eindrucksvoll, wie kreative Ideen und lokale Produkte erfolgreich zusammengebracht werden können und einen neuen Trend in der kulinarischen Landschaft der Stadt setzen.

- **NAG**

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de