

# NWZ-online-Blog GustOL

Eintrag vom 26. Juli 2017

## Wo gibt's das beste Eis in der Oldenburger Innenstadt?



„So schmeckt der Sommer“, wurde in einer Eiswerbung der 90er geträllert. Doch wie gut schmeckt das Eis in der Oldenburger Innenstadt? Zeit für mich, die größte Naschkatze unserer Redaktion zu schnappen und einfach mal zu testen. Ingrid war sofort Feuer und Flamme für die kalte Versuchung.

Apropos: Kalt ist an diesem Tag nicht nur das Eis, das wir probieren wollen, sondern auch wieder mal das Wetter. Egal – typisch Oldenburg halt. Schoko und Erdbeere, zwei der beliebtesten Eissorten der Deutschen wollen wir ausprobieren. Diese werden ja wohl alle sieben größeren Eisläden in der Innenstadt anbieten – dachten wir zumindest.

## Fresco Gelato, Lange Str. 86

Das Schokoeis hat eine klassische intensive Kakao-Note, ist sehr süß, sahnig, aber nicht zu fettig. Etwas weniger gut in der relativ neuen Eisdele gefällt uns die Erdbeerkugel. „Wie Hubba Bubba oder süße Bonbons“, meint Ingrid und spielt damit auf das intensive und etwas künstliche Aroma an. Beide Sorten sind nicht zu weich, nicht zu hart und lassen sich gut schlecken. Beim „Kau-Test“ zwischen den Backenzähnen spüren wir kaum Eiskristalle. Kleiner Negativpunkt ist die Waffel, die nicht ganz frisch schmeckt und leicht aufgeweicht beziehungsweise etwas muffig daherkommt. Kugelpreis: 1 Euro.

**Fazit: Gutes Eis, aber mit intensiver und teilweise künstlicher (Erdbeer) Note.**

Fresco Gelato, Lange Str. 86, 26122 Oldenburg, Telefon 0441/18069490



Fresco Gelato: Gutes Eis, aber mit intensiver und teilweise künstlicher (Erdbeer) Note.

## San Marco, Markt 7

Gleich beim ersten Schlecken spüren wir: Hier ist Schokolade noch richtig Schokolade. Ein sehr intensiver Geschmack von Kakao – für Ingrid geht es sogar fast in Richtung Bitterschokolade. Auf jeden Fall mundet das Eis gut und ist fest und cremig zugleich. Perfekte Konsistenz – genau wie beim Erdbeereis. Hier dominiert das natürliche Aroma, das neben den zahlreichen Fruchtstückchen, die Ingrid in Verzückung bringen, wahrscheinlich noch durch Sirup-Einsatz verstärkt wird. Am Ende knabbern wir noch die Waffel weg und sind ebenfalls angetan. Schön knackig, als wenn sie direkt vorher gebacken worden wäre – dezent im Aroma und angenehm mittelsüß. Kugelpreis: 1 Euro.

**Fazit: Klassischer Eis-Italiener der besseren Sorte. Von Konsistenz bis Geschmack ist hier alles im oberen Bereich.**

Gelateria Centrale San Marco, Markt 7, 26122 Oldenburg, Telefon 0441/9266611. Weitere Filiale in der Ofener Straße 42



San Marco: Klassischer Eis-Italiener der besseren Sorte. Von Konsistenz bis Geschmack ist hier alles im oberen Bereich.

## **Krauss Eis, Markt 22**

Das Schokoeis glänzt wie poliert und wirkt auch sonst etwas fettiger. Die Süße kommt ebenfalls stark durch. Das Ganze erinnert an Kaba oder anderes Kakaopulver. Ingrid ist wenig begeistert. „Für mich hat das auch noch so eine Kokos-Note.“ Auch die Erdbeervariante haut uns nicht vom Hocker. Das Aroma geht zwar in die natürliche Richtung – auch kleine Stücke sieht man – aber da ist auch noch irgendeine andere Fruchtnote, die wir nicht richtig zuordnen können. Der Erdbeerkugel fehlt außerdem im Gegensatz zum Schoko-Bruder die Dominanz und kommt etwas fad rüber. Auch einige Eiskristalle trüben den Genuss. Dafür kann sich die Waffel frisch und angenehm. Kugelpreis: 1 Euro.

**Fazit: Die getesteten Sorten von Krauss hatten ihre eigenen Noten – für uns im Vergleich zu der Konkurrenz aber keine besonders leckeren.**

Krauss Eis, Markt 22, 26122 Oldenburg, Telefon 0441/25572



Kraus Eis: Die getesteten Sorten von Krauss hatten ihre eigenen Noten – für uns im Vergleich zu der Konkurrenz aber keine besonders leckeren.

## **Eiscafé Italia, Julius-Mosen-Platz 5**

Da wir jeweils nur immer eine Kugel bestellen, bekommen wir das Eis hier auch in diesen kleinen etwas plastikartigen Ein-Kugel-Waffeln serviert. Und schon läuft die Suppe runter, weil das Produkt wohl doch nicht so kalt ist – und auch der Wasseranteil scheint hier etwas höher zu sein. Der Geschmack der Schokoladensorte ist nicht so intensiv und auch nicht so süß. Viele mögen das, aber Ingrid und mir ist das etwas zu fad, und außerdem entwickelt sich nach dem Schlucken so ein leicht „stumpfes“ Gefühl im Mund. Gleiches gilt für das Erdbeereis, das nicht sonderlich fruchtig schmeckt, trotzdem aber eine leicht künstliche Aromanote hat. Kugelpreis: 1 Euro.

**Fazit: Wenig intensives Eis-Erlebnis. Für einen warmen Sommertag aber noch okay.**

Eiscafé Italia, Julius-Mosen-Platz 5, 26122 Oldenburg



Eiscafé Italia: Wenig intensives Eis-Erlebnis. Für einen warmen Sommertag aber noch okay.

## Venezia, Haarenstraße 50

„Dieses Schokoladeneis ist wie Weihnachten!“, jauchzt Ingrid etwas gekünstelt. „So lecker?“, frage ich nach. „Nein, aber diese Geschmacksnoten. Irgendwie nach Zimt oder Lebkuchen – würde sich perfekt unterm Tannenbaum machen“, erklärt sie. Und recht hat meine schleckermäulige Kollegin, trotzdem schmeckt es beim Venezia noch kräftig nach Schokolade. Die Konsistenz ist hier wieder etwas cremiger und fettiger, aber alles noch gut und im Rahmen. Beim Erdbeereis sind leider etwas zu viele Eiskristalle drin – ob hier wieder eingefroren wurde? Der Geschmack ist fruchtig, aber leicht künstlich. Die Süße ist wie beim Schokoladeneis in Ordnung. Genau wie auch die Waffel. Kugelpreis: 1 Euro.

**Fazit: Ho,ho, hooo – das solide Schokoladeneis weckt leichte Weihnachtsgefühle. Die Erdbeervariante ist okay. Beim Venezia macht man mit einer Bestellung nichts falsch.**

Eiscafé Restaurant Venezia, Haarenstraße 50, 26122 Oldenburg, Telefon 0441/15806



Venezia: Ho,ho, hooo – das solide Schokoladeneis weckt leichte Weihnachtsgefühle. Die Erdbeervariante ist okay. Beim Venezia macht man mit einer Bestellung nichts falsch.

## MU, Schüttingstraße 11

Bei Mu ist alles anders – deshalb müssen wir eine Ausnahme machen. Hier gibt es das Eis nicht klassisch als Kugel, sondern man muss es sich selbst als „Softeis“ in einen Becher oder in eine Waffel zapfen. Auch wechseln hier die Sorten häufiger mal, weshalb Schoko und Erdbeere nicht zu haben sind. Wir wollen den Test trotzdem machen, da der Laden beliebt zu sein scheint, und haben auch schnell zwei Ersatzsorten auserkoren. Waldfrucht statt Erdbeere und Nuss statt Schoko. 100 Gramm kosten 2,10 Euro.

Und wie schmeckt's? Obwohl Softeis, sind beide Sorten trotz Cremigkeit recht fest. Waldbeere schmeckt sehr erfrischend, „das perfekte Eis für einen warmen Tag“, summt Ingrid glücklich. Stimmt: Intensives Aroma, aber trotzdem total natürlich, wahrscheinlich wurde dies mit Sirup erreicht. Beim Nuss-Eis ist Ingrid besonders gespannt, denn diese Sorte isst sie mit am liebsten. „Das ist eins der besten“, kommentiert sie mit seeligem Blick. „Seehr nussig, nicht zu fettig, nicht zu süß, vielleicht sogar ein bisschen herb.“ Recht hat sie!

**Fazit: Bei MU braucht man sich nicht die Kugel zu geben. Die Qualität ist hier durch und durch schmeckbar. Dafür ist das Eis aber auch ein wenig teurer.**

MU – Oldenburg, Schüttingstraße 11, 26122 Oldenburg, Telefon 0441/93650200



MU: Bei MU braucht man sich nicht die Kugel zu geben. Die Qualität ist hier durch und durch schmeckbar. Dafür ist das Eis aber auch ein wenig teurer.



## **Coffeeshop Oldenburg, Lange Straße 6**

In Coffeeshops soll es ja manchmal auch andere Dinge geben als nur Kaffee. So auch im Coffeeshop Oldenburg, der eine komplette Eisauslage mit diversen Sorten zu bieten hat. Wir schlagen wie gewohnt zu. Das Schokoladeneis kommt von der Konsistenz sehr cremig daher, wirkt aber nicht fettig. Der Kakaogeschmack ist im Vergleich zu den anderen Läden weniger dominant, fast mild. Auch die Süße hält sich etwas zurück. Das Erdbeereis ist ähnlich konzipiert. Eher dezent als Fruchtbombe, trotzdem sehen wir kleine Erdbeerstückchen und auch das Aroma wirkt natürlich. Und die Waffel: Knackig aber auch mild. Gut so. Kugelpreis: 1 Euro

**Fazit: Das Eis vom Coffeeshop wirkt cremig elegant statt kräftig dominant. Geht immer.**

Coffeeshop Oldenburg, Lange Straße 6, 26122 Oldenburg



Coffeeshop: Das Eis hier wirkt cremig elegant statt kräftig dominant. Geht immer.