

Presstext

Eisgeschäft

Hilmar Jaedicke
Waitzstraße 22
D-22607 Hamburg

T 040 - 69 08 28 78
www.eis-hilmar.com
info@eis-hilmar.com

Hilmar-Eis - mit Liebe und Handwerkskunst gemacht Hamburgs erste Bio-Eisdiele mit Genussgarantie

Qualität kann man schmecken. Daher sind hochwertige Zutaten und eine schonende Herstellung für Hilmar Jaedicke (43) das höchste Gebot. Um seinen Kunden das bestmögliche Eis zu servieren, scheut der gelernte Produkt-Designer keine Mühen. Er verwendet nur ausgesuchte Bio-Zutaten, möglichst aus der Region. Pulver und Fertigmischungen kommen ihm nicht ins Haus, künstliche Aromen schon gar nicht.

Stattdessen hackt und röstet der Eisliebhaber aufwändig Nüsse, kocht echte Bourbon-Vanille aus, rührt Karamell an wie zu Großmutterns Zeiten. Doch die Mühe lohnt sich. Jaedicke: „Die Kunden sind begeistert, selbst die sonst so kritischen Mütter und Lehrer. Ein paar Kinder wollten sogar schon einen Fanclub gründen.“

Vom Keller auf die Flaniermeile

Schon mit 16 Jahren kreierte Hilmar Jaedicke sein erstes Eis. Doch erst vor zwei Jahren kehrte der kreative Tüftler zu seiner Passion zurück, entwickelte erst im Keller, später in der selbst ausgestatteten Eisdiele in Othmarschen ausgefallene Rezepte. Ob Sanddorn, Thymianhonig oder Yogi-Tee-Eis, die Kunden haben die Wahl zwischen 16 leckeren Sorten, die ständig wechseln. Insgesamt hat der Eismacher mehr als 60 Rezepte im Repertoire. Außerdem verwöhnt er seine Gäste mit Kaffee, Tee und Lassi - natürlich ebenfalls in Bio-Qualität. Neugierig geworden? Dann flanieren Sie doch mal durch die wunderschöne Waitzstraße und machen in Hamburgs erster Bio-Eisdiele (gegenüber der S-Bahn Othmarschen) halt. Das Hilmar-Eis-Team freut sich auf Sie!

Deutsche Bank
BLZ 200 700 24
KTO 642 976 502
DE 159 354 780



DE-009-Öko-
Kontrollstelle

Hilmar