

Verführerische Eiszeit auf Balkonien

Premium-Genuss für Daheim-Gebliebene

Nürnberg, August 2009 – Urlaubszeit ist Reisezeit. Doch laut einer Studie der GfK¹ zeichnet sich ab, dass die Deutschen diesen Sommer wohl lieber zu Hause bleiben und ihre Ferien auf Balkonien verbringen. Und das hat – im Gegensatz zum in die Ferne schweifen – handfeste Vorteile: kein lästiges Kofferpacken, keine langen Reisezeiten, keinen Jetlag und man ist nur wenige Schritte von der persönlichen Wohlfühloase entfernt. Cocooning, ein bereits in die Jahre gekommener Begriff, wird dieses Jahr zum Trend: sich auch mal in den eigenen vier Wänden – oder besser gesagt auf den Balkon zurückziehen. Zeit, um zu entspannen und sich zu verwöhnen. Und wer nicht wegfährt, hat natürlich auch die Muse, sich den ein oder anderen kulinarischen Luxus zu gönnen – gemütlich am eigenen Platz an der Sonne. Wie zum Beispiel die raffinierten Eiskompositionen von *Mövenpick Eis* „**Schätze der Welt**“. Bei diesen aufregenden Eissorten haben sich die Eis-Maitre auf die Suche nach kulinarischen Schätzen aus verschiedenen Ländern gemacht. Landestypische Spezialitäten, Gewürze und Zutaten aus Andalusien, Marrakesh, Irland und Belgien haben sie zu den vier spannenden Eiskreationen „**Almendras estilo Andaluz**“, „**Pistache a la Marrakech**“, „**Irish Whiskey & Cream**“ und „**Choco à la Mer**“ inspiriert. Damit kann man sich auch zuhause auf kulinarische Reise machen.

¹ GfK Gesellschaft für Konsumforschung, März 2009
Seite 1 von 3

Ganz neu verführt seit August die Sorte „**Choco à la Mer**“ :

Ein Spaziergang durch die malerischen Gassen einer belgischen Stadt, berühmte Chocolaterien, dazu eine zarte Andeutung salziger Seeluft vom nahen Meer – daraus entstand die Sorte „**Choco à la mer**“, ein Eiserlebnis aus intensivem Schokoladeneis mit Vollmilchschokoladenstückchen, feiner Kakaocreme und einem Hauch von Meersalz. Was gegensätzlich klingt, verbindet sich harmonisch zu einem absoluten Genusslebnis – ein Muss für Gourmets.

Ebenfalls neu ist „**Irish Whiskey & Cream**“ :

Irland, die grüne Insel mit ihren mystischen Landschaften, ihren Legenden, gastfreundlichen Menschen und ihrem weltberühmten „Nationalgetränk“, am besten genossen vor einem prasselnden Kaminfeuer – das war die Inspiration für „**Irish Whiskey & Cream**“: ein irischer Zauber, eingefangen in einem Eis mit Sahne, mildem Whiskey, Shortbreadstückchen und verfeinert mit aromatischem Kaffeecocktail.

Bekannt und beliebt ist die Komposition „**Almendras estilo Andaluz**“:

Andalusien, eine Region, deren Desserts geprägt sind von Früchten und Zutaten aus der Zeit der Mauren wie Süßmandeln und Gewürzen. Daraus wurde bei *Mövenpick Eis* die Kreation „**Almendras estilo Andaluz**“. Das Eis Mandel-Joghurt mit Mandelstückchen und einer fruchtigen Soße aus sonnengereiften Orangen wird raffiniert abgerundet mit einer Prise würzig-süßen Zimts.

Genauso wie „**Pistache à la Marrakech**“ – ein Traum aus 1001 Nacht und von der orientalischen Küche inspiriert. Der Hauch Kardamom verleiht dem cremigen Pistazien-Eisgenuss mit

aromatischen Pistazienstückchen und fruchtig-süßen Feigenstückchen seine ganz besondere Note.

Mit *Mövenpick Eis „Schätze der Welt“* können sich die Genießer Löffel für Löffel in ferne Ländern träumen – und das ganz entspannt vom eigenen Balkon aus.

Nürnberg, August 2009

Pressekontakt:

für Nestlé Schölller
Barbara Groll
Tel: 069/6671-2592 Fax: 069/6671-3190
E-Mail: barbara.groll@de.nestle.com
www.moevenpick-eis.de

häberlein & mauerer ag
Silke Schiemer
Tel.: (089) 38 10 81 19 Fax: (089) 38 10 81 50
E-Mail: silke.schiemer@haebmau.de
www.haebmau.de