



Gesammelte Medienberichte

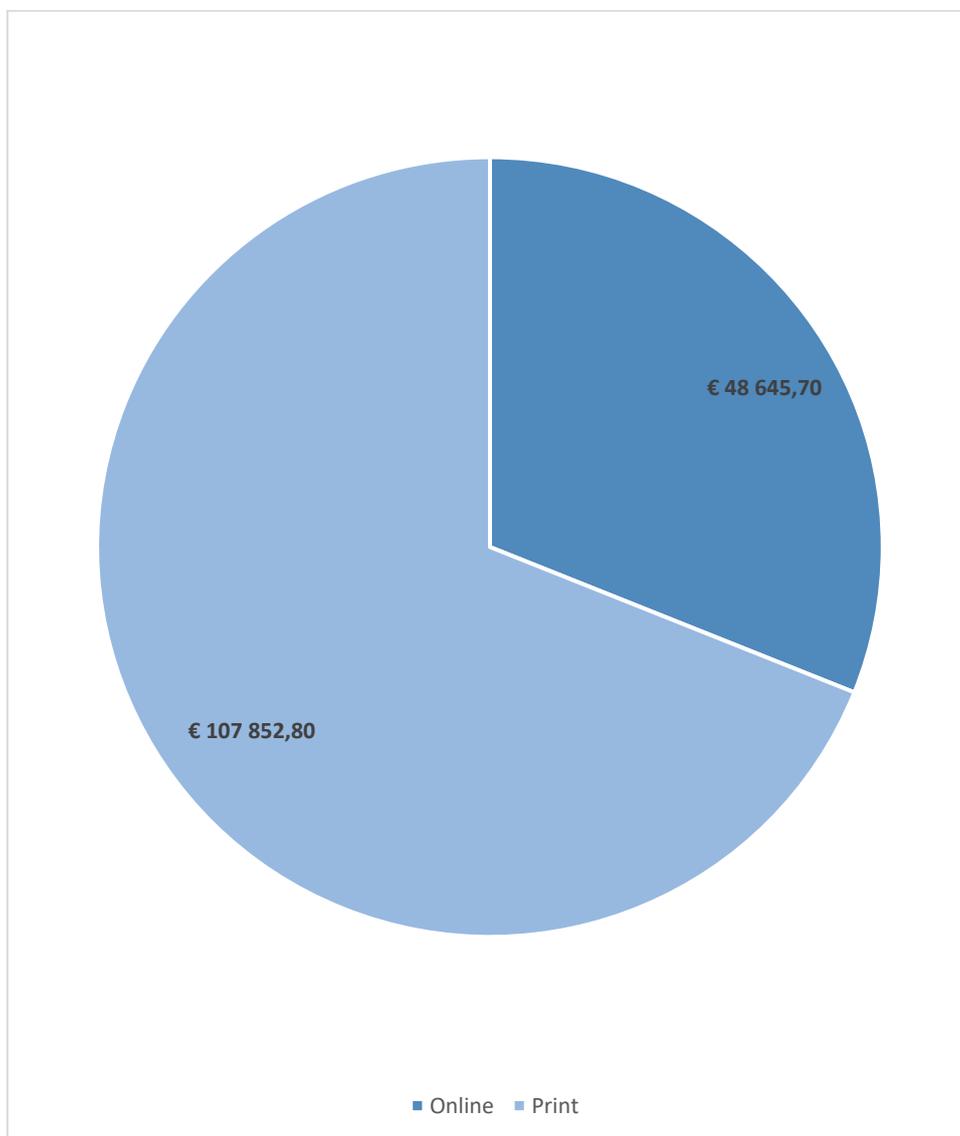
HELLI & LEO EIS

Medienwertberechnung

Der vorläufige Medienwert aller Online-Clippings beläuft sich auf € 48 645,-

Der vorläufige Medienwert aller Print-Clippings wird auf € 107 852,- geschätzt.

Insgesamt beläuft sich der Medienwert bis jetzt auf rund € 156 498,-



Inhaltsverzeichnis

Gesammelte Medienberichte

Online

15.06.2021	Kurier.at	Eisige Zeiten in der Rotenturmstraße mit Helli & Leo
15.06.2021	Gastronews.wien	Helli & Leo: Neuer Eissalon für Mensch und Hund!
15.06.2021	Leadersnet.at	Eröffnung Helli&Leo Pop up-Store
15.06.2021	Meinbezirk.at	Eis für zuckerbewusste Genießer täglich von 11.00 bis 22.00 Uhr
15.06.2021	W24.at	Urlaubsfeeling am neuen Copa Beach
16.06.2021	Leadersnet.at	„Helli&Leo“ sind auch mit wenig Zucker voll süß
17.06.2021	Fm-online.at	Low sugar, aber voll sweet!
17.06.2021	Heute.at	Neues Wiener Eis ist kein reines Zuckerschlecken
18.06.2021	Prost-magazin.at	Hochsaison im Eissalon! Low sugar, aber voll sweet
19.06.2021	Wien.gv.at	CopaBeach: Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben
19.06.2021	Ots.at	CopaBeach: Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben
20.06.2021	An24.at	CopaBeach - Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben
21.06.2021	Regionews.at	Wien: CopaBeach - Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben
22.06.2021	Kurier.at	Weniger süß

23.06.2021	Lifestyleundreisen.at	Helli&Leo – Pop-up-Store in Wien eröffnet
28.06.2021	Goodnight.at	Eis, bitte!
30.06.2021	Gastronews.wien	Perfekt für die heißen Tage
25.07.2021	1000things.at	Helli & Leo
31.07.2021	Derstandard.at	Nächste Eiszeit
02.08.2021	Wiener-online.at	Urban Highlander mit Föhnwelle
04.08.2021	Kurier.at	Neues aus den Wiener Eisgeschäften
10.08.2021	Goodnight.at	Hot Dog Summer: Sommer in Wien mit Hund
24.08.2021	Meinbezirk.at	Mit Schere-Stein-Papier für Herrchen und Hund Eis gewinnen
31.08.2021	Vienna.at	Gratis-Eis: Wiener Eissalon lockt am ersten Schultag mit Aktion

Print

15.06.2021	Kurier	„Helli&Leo“ macht Eis auch für den Hund
16.06.2021	Österreich	Shop »Helli & Leo« bietet Eiscreme für Hund und Herrl an
17.06.2021	Heute Wien	Dieses Eis ist kein Zuckerschlecken
17.06.2021	Heute NÖ	Dieses Eis ist kein Zuckerschlecken
17.06.2021	Heute OÖ	Dieses Eis ist kein Zuckerschlecken
20.06.2021	Österreich	CopaBeach wird Wiens neues Ibiza
25.06.2021	News	Neue Eisgenuss – low sugar, voll sweet
25.06.2021	Österreich Cooking	Neues aus der Gastro-Szene
26.06.2021	Madonna	Süsse Innovation

02.07.2021	Österreich Cooking	Low Sugar, aber voll sweet!
09.07.2021	Kurier NÖ	Abkühlung für Schleckermäuler
09.07.2021	Der Standard	Nächste Eiszeit
09.07.2021	Wiener Bezirksblatt	Bestes Eis, aber wenig Kalorien!
11.07.2021	Kurier	Selbstgemachtes Eis gegen die Hitzewelle
15.07.2021	Wiener	Urban Highlander mit Föhnwelle
29.07.2021	Wienerin	So schmeckt der Sommer
31.07.2021	Madonna	Helli & Leo
01.08.2021	VOR Magazin	Tierisch gutes Eis
04.08.2021	Kurier	Neues aus den Wiener Eisgeschäften
24.08.2021	Wiener Bezirkszeitung	Mit Schere-Stein-Papier für Herrchen und Hund Eis gewinnen
27.08.2021	Österreich Cooking	Helli & Leo: Schere-Stein-Papier-Eis

Gesammelte Medienberichte

Online

Stand 24. August 2021



CHRONIK WIEN

15.06.2021

Eisige Zeiten in der Rotenturmstraße mit Helli & Leo

Neben Zanoni und dem Eis-Greissler eröffnet ein neues Eis-Geschäft auf der Rotenturmstraße.



Das neue Eisgeschäft "Helli & Leo" trägt den Namen der Eltern von dem 39-jährigen Werner Helnwein. "Helene und Leopold", sagt der Gastronom stolz. In dem Eck auf der Rotenturmstraße 16 bis 18 war früher ein Laden der Heindl Confiserie. Jetzt gibt es dort das dritte Eisgeschäft in Folge - neben Zanoni (Lugeck 7) und dem Eis-Greissler (Rotenturmstraße 14). Vorerst soll das Eisgeschäft nur ein Pop-up Store sein.

Eis aus Gänserndorf

"Bis Oktober und dann sehen wir weiter", sagt der Chef des Restaurants "Spelunke" und "Klee am Hanslteich". Gemeinsam mit seinem Chefkoch Alexander Pochlatko (41) hat er die Eissorten entwickelt. Man habe bereits in den bekannten Restaurants als Desserts selbstgemachtes Eis angeboten und dann kam zusätzlich die Idee, sich mit einer Eisproduktion selbstständig zu machen.

"Wir produzieren in Gänserndorf und wir verwenden rund ein Drittel weniger Zucker als andere Anbieter", sagt er. Mehr Details könne man jedoch nicht über die Rezeptur verraten, heißt es. Neben klassischen Sorten, wie Wallnuss, Kaffee und Banane bieten die Gastronomen auch Außergewöhnliches, wie Mon Cherie, Raffaello, Eierlikör, Salty Caramel, Schlumpf oder Birne-Ingwer an. Jede Sorte kostet 1,80 Euro.



HELLI & LEO



Eis für Hunde

Außerdem bieten sie sogar Eis für Hunde an. "Aus Liebe zu den eigenen Vierbeinern", sagt Helnwein. Vorerst gebe es jedoch nur eine Sorte aus Bananen, Chia-Samen, Haferflocke und Johgurt. 330 Milliliter Hundeeis kosten 4,50 Euro und die Sorte wird im eigenen Hundebeker serviert.

Helli & Leo: Neuer Eissalon für Mensch und Hund!

Veröffentlicht am 15. Juni 2021 von Dominik Köhler in Allgemein, Essen & Trinken, Genuss, Restaurants



©Tim Walker

Gerade rechtzeitig zur bevorstehenden Hitzewelle, öffnet der neue Eissalon Helli & Leo seine Pforten in der Rotenturmstraße. Eine Eis-Sorte wurde sogar extra für Hunde entwickelt.

Ab 15. Juni heißt es in der Rotenturmstraße – Low sugar, aber voll sweet! Mit Helli&Leo gibt es in Wien einen neuen Hotspot für alle, die ohne Eis nicht leben können. Im coolen Pop up-Store in der Rotenturmstraße 16-18 (vormals Heindl Confiserie) warten täglich rund 30 Eissorten in allen Farben und Geschmäckern auf eishungrige, ernährungsbewusste Gäste. Als cremiges Fruchtsorbet, Nuss oder Milcheis oder flott kombiniert und mit Schoko-, Keks- oder Karamellstücken. Hinter Helli&Leo stehen Werner Helnwein und Alexander Pochlatko. Beide freuen sich auf einen hoffentlich heißen Sommer. „Wir haben so viel Zucker wie möglich reduziert und verzichten bewusst auf die Zugabe von chemischen Zuckeraustauschstoffen“, so Pochlatko, der die Eisrezepturen entwickelt hat. „Unser Helli&Leo Eis erfüllt die Nachfrage vieler Eisliebhaber, die Eisgenuss auf dem nächsten Level erleben wollen“, ergänzt Helnwein.



©Tim Walker

Wenig Zucker, trotzdem süß

Bei Helli&Leo wird so wenig Zucker wie möglich eingesetzt, daher hat das Eis um 1/3 weniger Zucker als vergleichbare Angebote. Trotzdem ist es cremig und schmeckt, was beweist, dass mehr Zucker gar nicht notwendig ist.

Cooler Optik im Pop Up Store

Bei Helli&Leo ist nicht nur das cremige, zuckerarme Eis außergewöhnlich, sondern auch das innovative Designkonzept. Ausgefallenes 2D-Design, das durch reines Schwarz/Weiß sofort ins Auge sticht und das das Eis in seiner bunten Vielfalt in den Mittelpunkt hebt. Das Design zieht sich überall durch: im Store, den Bechern, den Servietten bis hin zu den T-Shirts der Crew. Die monochrome Gestaltung wirkt darüber hinaus beruhigend und lässt Raum für Gedanken. In unserer reizüberfluteten Welt schenkt die „farblose Umgebung“ uns Ruhe und Auszeit, um das Eis von Helli & Leo besonders intensiv zu genießen.

Für Hunde geeignetes Eis

Im Sommer freuen sich nicht nur die Menschen über eine innere Abkühlung, auch unsere geliebten Vierbeiner wissen was schmeckt und sind dankbar über eine kühlende Zwischenmahlzeit. Helli & Leo haben extra eine Sorte entwickelt, die für Hunde geeignet ist.

Helli & Leo

Adresse: Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien

Eröffnung Helli&Leo Pop up-Store



Helli&Leo eröffnet Pop-up-Store in der Rotenturmstraße

Eis für zuckerbewusste Genießer täglich von 11.00 bis 22.00 Uhr

15. Juni 2021, 10:26 Uhr



Foto: Tim Walker hochgeladen von Katharina Karmel



Erhalte Benachrichtigungen für deinen Bezirk!

Benachrichtigungen können jederzeit in den Browser-Einstellungen deaktiviert werden.

ABLEHNEN

FÜR BENACHRICHTIGUNGEN ANMELDEN

Ab 15. Juni heißt es in der Rotenturmstraße – Low sugar, aber voll sweet!

Mit Helli&Leo gibt es in Wien einen neuen Hotspot für alle, die ohne Eis nicht leben können! Im coolen Pop up-Store in der Rotenturmstraße 16-18 (vormals Heindl Confiserie) warten täglich rund 30 Eissorten in allen Farben und Geschmäckern auf eishungrige, ernährungsbewusste Gäste. Als cremiges Fruchtsorbet, Nuss- oder Milcheis oder flott kombiniert und mit Schoko-, Keks- oder Karamellstücken. Hinter Helli&Leo stehen Werner Helnwein und Alexander Pochlatko. Beide freuen sich auf einen hoffentlich heißen Sommer. „Wir haben so viel Zucker wie möglich reduziert und verzichten bewusst auf die Zugabe von chemischen Zuckeraustauschstoffen“, so Pochlatko, der die Eisrezepturen entwickelt hat. „Unser Helli&Leo Eis erfüllt die Nachfrage vieler Eisliebhaber, die Eisgenuss auf dem nächsten Level erleben wollen“, ergänzt Helnwein.

Helli&Leo Eis

Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien
Täglich von 11.00 bis 22.00 Uhr

Low Sugar, aber voll sweet

Bei Helli&Leo wird so wenig Zucker wie möglich eingesetzt, daher hat das Eis um 1/3 weniger Zucker als vergleichbare Angebote. Trotzdem ist es cremig und schmeckt, was beweist, dass mehr Zucker gar nicht notwendig ist.

An advertisement for TopoChico Hard Seltzer. It features a can of 'Cherry Acid' seltzer. The text includes 'TopoChico HARD SELTZER' and 'HIER ERHÄLTlich'. There is a small 'x' icon in the top right corner.

An advertisement for 'meinbezirk.espresso'. It shows a smartphone displaying the app interface and a coffee cup. The text says 'Nachrichten auf einen Swipe.' and 'App downloaden!'. At the bottom, it says 'meinbezirk.at'.

An advertisement for children's play areas. It shows two happy children, a boy and a girl, with their arms raised. The text at the bottom says 'Die besten Kinderspielplätze'.

Cooler 2D-Design in Schwarz/Weiß

Bei Helli&Leo ist nicht nur das cremige, zuckerarme Eis außergewöhnlich, sondern auch das innovative Designkonzept. Ausgefallenes 2D-Design, das durch reines Schwarz/Weiß sofort ins Auge sticht und das das Eis in seiner bunten Vielfalt in den Mittelpunkt hebt. Das Design zieht sich überall durch: im Store, den Bechern, den Servietten bis hin zu den T-Shirts der Crew. Die monochrome Gestaltung wirkt darüber hinaus beruhigend und lässt Raum für Gedanken. In unserer reizüberfluteten Welt schenkt die „farblose Umgebung“ uns Ruhe und Auszeit, um das Eis von Helli&Leo besonders intensiv zu genießen.

Für Hunde geeignetes Eis

Im Sommer freuen sich nicht nur die Menschen über eine innere Abkühlung, auch unsere geliebten Vierbeiner wissen, was schmeckt und sind dankbar über eine kühlende Zwischenmahlzeit. Helli&Leo haben extra eine Sorte entwickelt, die für Hunde geeignet ist.

Sortenvielfalt (ein Auszug)

Die Klassiker - Schokolade, Vanille, Erdbeer, Heidelbeer, Haselnuss, Zitrone, Pistazie

Die Fruchtigen (teilweise mit Kick) - Mango, Maracuja, Himbeer-Stracciatella, Himbeer-Basilikum

Die Kombinationen - Peanutbutter & Jelly, Salty Caramel, Strawberry Cheesecake, Topfen-Heidelbeere





Die beliebte Location lockt mit U-Bahn-Anschluss, Wiesen und Sandstränden, Kulinarik, Sport und Abkühlung am Wasser.



Der CopaBeach steht für seine Gäste bereit. Ausgedehnte Grünflächen, große Bäume, ein Skaterpark, ein Kletterpark, Sandstrände mit kostenlosen Liegestühlen und Sonnenschirmen sowie ein bunter Mix aus moderner, internationaler Gastronomie. Diese öffnet nun nach Ende des Lockdowns und den Bestimmungen der Bundesregierung auch am CopaBeach ihre Pforten.

Endlich können wir die ersten warmen Sommerabende genießen. Am soeben neu eröffneten CopaBeach in der Donaustadt kommt dabei auch echtes Urlaubsfeeling auf. Wenn dann Stadträtin Ulli Sima und Bezirksvorsteher Ernst Nevriy zum gemütlichen Umtrunk auf die Donauinsel laden, lässt sich auch das Team von W24 nicht zweimal bitten.

„Der CopaBeach hat sich nach der etappenweisen Umgestaltung der letzten Jahre als eine der beliebtesten Outdoor-Locations der Stadt etabliert. Kein Wunder bei dem schönen Angebot direkt am Wasser mit Liegewiesen, Sandstrand und kostenlosen Liegestühle inklusive“, so Planungsstadträtin Ulli Sima, „der CopaBeach ist eine ungemeine Aufwertung der Waterfront vor der Donau-City. Die Wienerinnen und Wiener können sich hier im schönsten Ambiente an der Neuen Donau kostenfrei entspannen und das mit U-Bahn-Anschluss.“

Direkt am Wasser gelegen überraschen zahlreiche Lokale, Clubs, Bars und Food-Standln mit einem komplett neuen, kulinarischen Angebot. Am Sandstrand gegenüber der Krokodü-Bar haben wir uns durch köstliche Snacks gekostet - erfrischende Cocktails inklusive. Die vor Ort kostenlos verfügbaren Liegestühle und Sonnenschirme und auch die großen Grünflächen mit ihren schattigen Bäumen, sind zum Sonnenbaden ideal.

„Im Gegensatz zu anderen Bundesländern, setzen wir in Wien konsequent auf die Öffnung von Flächen am Wasser, wie in den letzten Jahren mit dem ArbeiterInnenstrand oder der Strombucht. Der neue CopaBeach ist ein weiterer wichtiger Baustein, damit den Wienerinnen und Wienern attraktiver Erholungsraum zum Nulltarif am Wasser zur Verfügung steht.“ Auf www.copabeach.wien findet sich tagesaktuell, welche Gastronomen geöffnet habe und ob mit witterungsbedingten Einschränkungen zu rechnen ist.

Und das Beste: Der Copa Beach ist in nur 6 Minuten mit der U1 vom Stephansplatz erreichbar. Donaustadts Bezirksvorsteher Ernst Nevriy lädt alle Wienerinnen und Wiener ein, das neue Angebot selbst auszuprobieren. Für die Auswahl der Gastronomie am CopaBeach zeichnen Clemens Hromatka und Johannes Kriegs-Au mit ihrer Firma Boxircus verantwortlich, die auf Streetfood und Gastronomie-Container spezialisiert ist: „Wie jede Saison haben wir auch heuer das Angebot behutsam angepasst und erneuert. So finden die Besucherinnen und Besucher heuer mehr Eis am CopaBeach und auch das vegane Angebot wurde ausgebaut. Es sollte wirklich für jeden Geschmack und für jede Geldbörse etwas dabei sein.“

Und das sind die Gastronominnen und Gastronomen, die die Copa-Saison 2021 bespielen:

Helli & Leo: Köstliches Eis, aber low sugar

Helli & Leo bringt den Genuss von Eis auf ein neues Level und lässt die Herzen der Eisliebhaber höherschlagen! In der Vitrine von Helli & Leo sind alle Sorten low sugar - manche werden sogar ohne dem Dickmacher hergestellt. Es wird alle klassischen Eissorten geben, die man aus seiner Kindheit kennt. Zusätzlich ein paar neue und vor allem ausgefallene Varianten.

"Helli & Leo" sind auch mit wenig Zucker voll süß

HANDEL, TOURISMUS, BIZ-TALKS | 16.06.2021

Im Pop-up-Eissalon in der Rotenturmstraße gibt es für Mensch und Hund was zu schlecken.



Die "Helli & Leo"-Betreiber Alexander Pochlatko und Werner Helnwein © LEADERSNET/Mikkelsen

Am Dienstag hat in der Rotenturmstraße 16-18 in der Wiener City ein neuer Eissalon eröffnet, ein Pop-up-Eissalon, um genau zu sein. "Helli & Leo" bieten unter dem Motto "Low Sugar aber voll Sweet" täglich rund 30 Eissorten in allen Farben und Geschmäckern für eishungrige, ernährungsbewusste Gäste – egal ob als cremiges Fruchtsorbet, Nuss- oder Milcheis oder kombiniert und mit Schoko-, Keks- oder Karamellstücken.

So wenig Zucker wie möglich

Bei "Helli & Leo" wird so wenig Zucker wie möglich eingesetzt, daher hat das Eis um ein Drittel weniger Zucker als vergleichbare Angebote. Trotzdem ist es cremig und schmackhaft. "Wir haben so viel Zucker wie möglich reduziert und gleichzeitig war uns wichtig, dass das Eis supercremig bleibt. Wir verzichten bewusst auf chemische Zuckeraustauschstoffe. Der Geschmack der Zutaten steht im Mittelpunkt", so die Inhaber Alexander Pochlatko und Werner Helnwein. "Unser 'Helli & Leo'-Eis erfüllt die Nachfrage vieler Eisliebhaber, die Eisgenuss auf dem nächsten Level erleben wollen.". Den Namen der Eismarke widmete Helnwein seinen Eltern Helene und Leopold.

Werner Helnwein und Alexander Pochlatko blicken beide auf langjährige Gastronomie- und Lebenserfahrung zurück. Die Idee gemeinsam eine Eismarke aufzubauen, begeisterte die beiden vom ersten Moment an. Während sich Helnwein um Organisation, Logistik und Marketing kümmert, steckt Küchenchef Pochlatko tief in der Eiscreme-Welt und tüftelte die letzten Monate an Rezepturen, Zutaten und Konsistenz. Eine limitierte Anzahl an Sorten gibt es auch in der "Spelunke" in Wien Leopoldstadt und an sonnigen Tagen beim Eis-Truck am Copa Beach.

Abkühlung für Vierbeiner

Bei "Helli & Leo" ist nicht nur das zuckerarme Eis außergewöhnlich, sondern auch das Designkonzept. Das in schwarz-weiß gehaltene 2D-Design – das sich überall durchzieht vom Store, über die Becher und Servietten, bis hin zu den T-Shirts der Crew – soll das Eis in seiner bunten Vielfalt in den Mittelpunkt heben.

Im Sommer freuen sich nicht nur die Menschen über eine innere Abkühlung, auch unsere geliebten Vierbeiner wissen was schmeckt und sind dankbar über eine kühlende Zwischenmahlzeit. "Helli & Leo" haben extra eine Sorte entwickelt, die für Hunde geeignet ist und auch im eigens designten Becher serviert wird. Natürlich in schwarz und weiß. (as)

Impressionen von der "Helli & Leo" Pop-up-Eisdiele finden Sie in unserer **Galerie**.

www.helliundleo.at

Low sugar, aber voll sweet!

Innovatives 2D-Designkonzept - Eis auch für den besten Freund des Menschen

red10 17.06.2021 9:09



Erdbeere, Vanille, Haselnuss und Stracciatella sind seit Jahren die Lieblingssorten der Österreicher. Dabei wurden in den letzten 10 Jahren mehr Eissorten entwickelt als je zuvor: Exotische Zutaten, ungewöhnliche Kombinationen, Eis aus Ziegenmilch, mit Kernöl oder vegan. Die Auswahl ist riesig. Mit Helli&Leo gibt es für Eisliebhaber in Wien ab Anfang Juni ein Sortiment von Eissorten für alle, die sich zuckerbewusst ernähren und dabei nicht auf cremiges Eis mit vollem Geschmack verzichten wollen. Ganz nach dem Motto „Low Sugar aber voll Sweet“. Im Pop-up Store in der Rotenturmstraße 16-18 (vormals Heindl Confiserie) warten täglich rund 30 Eissorten in allen Farben und Geschmäckern auf eishungrige, ernährungsbewusste Gäste. Als cremiges Fruchtsorbet, Nuss- oder Milcheis oder flott kombiniert und mit Schoko-, Keks- oder Karamellstücken. Low Sugar, aber voll sweet Bei Heilli&Leo wird so wenig Zucker wie möglich eingesetzt, daher hat das Eis um 1/3 weniger Zucker als vergleichbare Angebote. Trotzdem ist es cremig und schmackhaft, was beweist, dass mehr Zucker gar nicht notwendig ist. Alexander Pochlatko und Werner Helnwein dazu: „Wir haben so viel Zucker wie möglich reduziert und gleichzeitig war uns wichtig, dass das Eis supercremig bleibt. Wir verzichten bewusst auf chemische Zuckeraustauschstoffe. Der Geschmack der Zutaten steht im Mittelpunkt.“

Im Sommer freuen sich nicht nur die Menschen über eine innere Abkühlung, auch unsere geliebten Vierbeiner wissen was schmeckt und sind dank bar über eine kühlende Zwischenmahlzeit. Helli & Leo haben extra eine Sorte entwickelt, die für Hunde geeignet ist und auch im eigens designten Becher serviert wird. Natürlich in Schwarz/Weiß. Helli&Leo Pop-up-Store in der Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien

Neues Wiener Eis ist kein reines Zuckerschlecken



David (1) testete das neue Erdbeereis.
Helmut Graf

Ein neuer Eissalon mit zuckerreduziertem Eis in farblosem Design öffnete in Wien seine Pforten. **"Heute"** machte den Geschmackstest – siehe Video!

Ein Drittel weniger Zucker, genauso viel Geschmack. Das verspricht ein neu eröffnetes Eisgeschäft gleich ums Eck von einem altbekannten Salon am Wiener Schwedenplatz: Auf der Rotenturmstraße startete diese Woche im hippen 2D-Schwarz-Weiß-Look das "Helli&Leo" von "Spelunke"-Wirt Werner Helnwein – und lädt Groß und Klein zum Schlecken bunter Sorten ein. **"Heute"**-Tester David (1) entschied sich für ein zuckerreduziertes Erdbeersorbet. Papa und Reporter Christian Tomsits tastete sich auch an ausgefallene Geschmacksrichtungen heran (*siehe Video*).

Das sagt der Eis-Chef im Interview



Denn neben Klassikern wie Vanille, Stracciatella und Zitrone warten auch ausgefallene Kreationen wie "Earl-Grey-Bergamotte" oder "Mon Cherie" (nach der Praline) in der Vitrine. "Ganz ohne Zucker geht's wegen der Cremigkeit nicht. Und schmecken soll's ja auch", so der Chef. Das tut es, trotz 1,80 € pro Kugel.

Hochsaison im Eissalon! Low sugar, aber voll sweet

Details Kategorie: [Speisen](#) Veröffentlicht am Freitag, 18. Juni 2021 11:27



© Tim Walker

PREV

1 of 2

NEXT

Gelato! Gelato! Bei Temperaturen über 20 Grad gibt es nichts Besseres als einen Besuch im Eissalon, um sich durch die verschiedenen Sorten zu kosten, neue Geschmäcker zu entdecken, sich auf das eine oder andere Eis-Experiment einzulassen und immer wieder zu seinen Lieblingssorten zurückkehren.

Wer Eis liebt, genießt es als Dessert, als Belohnung, bei Liebeskummer, beim Abhängen auf der Couch oder gemeinsam mit Freunden. Die Pandemie hat den Trend zum Eis als „Auszeit vom Alltag“ noch verstärkt. In den letzten zehn Jahren gab es unglaubliche Entwicklungen auf dem Eismarkt. Der Kunde kann zwischen einer Vielzahl von Angeboten wählen.

Helli&Leo Eis seit Dienstag - 15. Juni in der

Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien

Täglich von 11.00 bis 22.00 Uhr

Testen Sie sich durch die Sorten (Auszug)

Die Klassiker: Erdbeer, Vanille, Schoko, Haselnuss, Zitrone, Pistazie

Die Fruchtigen mit Kick: Himbeer-Basilikum, Himbeer-Stracciatella, Topfen-Heidelbeer, Mango-Stracciatella, Pfirsich-Minze

Die Kombinationen: Salty Caramel, Peanutbutter & Jelly, Cashew Caramel

helliundleo.at

Rathauskorrespondenz vom 19.06.2021

CopaBeach: Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben

Viele konsumfreie Bereiche, Sandstrand, Grünflächen und Sportangebote für Jung und Alt

Über immer mehr Fans freut sich der CopaBeach an der Neuen Donau: auf rund 41.000 m² – das entspricht rund 6 Fußballfeldern – gibt es alles, was das Herz begehrt: Sandstrand, Grünflächen, kostenlose Liegestühle und Sonnenschirme und ein buntes Gastro-Angebot für alle Geschmäcker.

„Das ist Urlaubsfeeling pur und das nur ein paar U-Bahn-Minuten vom Stephansplatz entfernt. Zentraler Ansatz ist mir immer, viele Freiflächen anzubieten, an denen nichts konsumiert werden muss“, so die für die Wiener Gewässer zuständige Stadträtin Ulli Sima, „aber natürlich ist auch der Mix aus moderner, internationaler Gastronomie ein Anziehungspunkt für die Gäste“. Auch der Donaustädter Bezirksvorsteher Ernst Nevrivy ist begeistert vom Freizeitangebot an der Neuen Donau: „Mir ist wichtig, dass es ein breites Angebot für alle Bevölkerungsgruppen in unserem Bezirk gibt. Der CopaBeach hat sich zum Top-Freizeitparadies entwickelt und besonders freut es mich, dass es neben der Top-Wasserqualität und dem Sport-Angebot auch herrliche Kulinarik gibt“. Dafür sorgen auch viele Familienbetriebe, die sich jeden Tag persönlich um das Wohlergehen ihrer Gäste kümmern.

So etwa Sarah Brandstetter und Jimmy Grünwald, die beiden Oberösterreicher aus Neuhofen an der Krems, die auch das Modelabel Taiwishi betreiben, stehen täglich selber in ihrem **Krokodü** und begeistern ihre Gäste mit Engagement, Herz und einer großen Portion Originalität.

Die **D'arepa Street Food Beach Bar** lebt von der Kreativität zweier Familien aus Venezuela, Kolumbien, Peru und Österreich. Jorge und Cristina, Harry und Ines erobern den Gaumen ihrer Gäste mit einem der charakteristischen Gerichte Venezuelas, den Arepas.

Daniela und Wolfgang bilden das Team von **Wild Thinking ice cream shop**. Die Zwei lieben Softeis, seine cremige Konsistenz und seinen süßen Geruch. Sie haben sich bei Reisen in den USA nicht nur durchgekostet, sondern auch inspirieren lassen, Softeis kreativ weiterzuentwickeln und zu verfeinern.

Alle drei Gründer des **Bahia** haben Wurzeln entweder in Venezuela oder der Dominikanischen Republik. Sofia Reise, Juan Antonio Peña & Jesus Rodriguez Lopez leben seit mehreren Jahren in Wien und wollen ihre Wurzeln durch spezifisch tropische Cocktails und Musik am CopaBeach widerspiegeln.

Sammy Walfisch, „Barman of the Year“ 2005 und 2018, hat 2019 das „Moby Dick Cocktailbar & Eatery“ in der Neustiftgasse eröffnet. Gemeinsam mit Johannes Kriegs-Au, Gründer des Wiener Technoballs und erfahrener Eventmanager, sowie Clemens Hromatka (Kriegs-Au und Hromatka verantworten auch die Auswahl der Gastronomie am CopaBeach), wurde das Projekt **Moby Dick** Transdanubien.

Das neueste Konzept von Gastrokonzept-Entwickler Moody Monkey nennt sich liebevoll **Aperitivo e Amore** (Aperitif und Liebe). Daniel Hubmann und Josefin Karl haben ihn gehört, den immer lauter werdenden Ruf nach einem coolen italienisch angehauchten „Day-Drinking-Konzept“, gepaart mit Aperitivo-Kultur und dem damit einhergehenden Lebensgefühl.

Neben den genannten gibt es eine Vielzahl anderer, großartiger Gastronomieangebote, die alle von Clemens Hromatka und Johannes Kriegs-Au mit ihrer Firma Boxircus koordiniert werden:



CopaBeach: Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben
Copyright: PID/Christian Fürthner
[Download \(2.37 MB\)](#)



CopaBeach: Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben
Copyright: PID/Christian Fürthner
[Download \(1.76 MB\)](#)

Amalfy Amalfy: Gin & Tonic vom Feinsten

Ein freches Hybrid aus Italo Disco und Miami Vice am CopaBeach, und das auch noch optisch äußerst erfrischend umgesetzt. Die Durststrecke ist vorbei. Das Gin & Tonic (selbstverständlich mit Maly Gin) schmeckt hier garantiert wie im Urlaub.

Charlies Beachbar: Flammkuchen und Brettjause

Hier kannst du abschalten, dich verwöhnen lassen und einfach genießen: Mit Sonntags-Brunch-Körben zum Mitnehmen, erfrischenden Spritzer, raffinierten Cocktails oder mit fruchtigem Greißler-Eis. Die Speisekarte verändert sich laufend und ist stets am Puls der Zeit. Und vegetarisch? Klar! Vegan natürlich auch! Mach dich auf eine breite Auswahl an Flammkuchen gefasst, die leichte, sommerliche Alternative zur Pizza.

Helli & Leo: Köstliches Eis, aber low sugar

Helli & Leo bringt den Genuss von Eis auf ein neues Level und lässt die Herzen der Eisliebhaber höherschlagen! In der Vitrine von Helli & Leo sind alle Sorten low sugar - manche werden sogar ohne dem Dickmacher hergestellt. Es wird alle klassischen Eissorten geben, die man aus seiner Kindheit kennt. Zusätzlich ein paar neue und vor allem ausgefallene Varianten.

Bao&Tea: Teigtaschen und Bowls

Das Konzept Bao&Tea bietet neben Streetfood Klassikern wie Baos (gedämpfte Teigtaschen mit diversen Füllungen, u. a. Fleisch und Fisch / vegetarisch / vegan) und Poke Bowls (Hawaiianische „Bowls“ mit Gemüse, Reis und Fisch) auch eine Vielzahl an Tee-Kreationen an.

Rembetiko & Mar y Sol: Griechisch und mexikanisch

Natürlich auch dabei im Speiseplan, bereits ein Klassiker am CopaBeach, das beliebte griechische Restaurant und der feurige Mexikaner direkt am Wasser.

Sportgeräteverleih X-Rent

Neben der Kulinarik kommt auch das sportliche Angebot nicht zu kurz: Die Firma X-Rent ist auch heuer wieder am CopaBeach vertreten und bietet Funvehicles aller Art zum Verleihen an: E-Scooter, Boards, Stand up Paddle oder Kanus für Kinder.

Alle Infos zu den Angeboten tagesaktuell auf www.copabeach.wien

rk-Fotoservice: www.wien.gv.at/presse/bilder

CopaBeach: Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben

Utl.: Viele konsumfreie Bereiche, Sandstrand, Grünflächen und Sportangebote für Jung und Alt

Wien (OTS) - Über immer mehr Fans freut sich der CopaBeach an der Neuen Donau: auf rund 41.000 m² - das entspricht rund 8 Fußballfeldern - gibt es alles, was das Herz begehrt: Sandstrand, Grünflächen, kostenlose Liegestühle und Sonnenschirme und ein buntes Gastro-Angebot für alle Geschmäcker.

„Das ist Urlaubsfeeling pur und das nur ein paar U-Bahn-Minuten vom Stephansplatz entfernt. Zentraler Ansatz ist mir immer, viele Freiflächen anzubieten, an denen nichts konsumiert werden muss“, so die für die Wiener Gewässer zuständige Stadträtin Ulli Sima, „aber natürlich ist auch der Mix aus moderner, internationaler Gastronomie ein Anziehungspunkt für die Gäste“. Auch der Donaustädter Bezirksvorsteher Ernst Nevrivy ist begeistert vom Freizeitangebot an der Neuen Donau: „Mir ist wichtig, dass es ein breites Angebot für alle Bevölkerungsgruppen in unserem Bezirk gibt. Der CopaBeach hat sich zum Top-Freizeitparadies entwickelt und besonders freut es mich, dass es neben der Top-Wasserqualität und dem Sport-Angebot auch herrliche Kulinarik gibt“. Dafür sorgen auch viele Familienbetriebe, die sich jeden Tag persönlich um das Wohlergehen ihrer Gäste kümmern.

So etwa Sarah Brandstetter und Jimmy Grünwald, die beiden Oberösterreicher aus Neuhofen an der Krems, die auch das Modelabel Taiwishi betreiben, stehen täglich selber in ihrem **Krokodü** und begeistern ihre Gäste mit Engagement, Herz und einer großen Portion Originalität.

Die **D'arepa Street Food Beach Bar** lebt von der Kreativität zweier Familien aus Venezuela, Kolumbien, Peru und Österreich. Jorge und Cristina, Harry und Ines erobern den Gaumen ihrer Gäste mit einem der charakteristischen Gerichte Venezuelas, den **Arepas**.

Daniela und Wolfgang bilden das Team von **Wild Thinking ice cream shop**. Die Zwei lieben Softeis, seine cremige Konsistenz und seinen süßen Geruch. Sie haben sich bei Reisen in den USA nicht nur durchgekostet, sondern auch inspirieren lassen, Softeis kreativ weiterzuentwickeln und zu verfeinern.

Alle drei Gründer des **Bahia** haben Wurzeln entweder in Venezuela oder der Dominikanischen Republik. Sofia Reise, Juan Antonio Peña & Jesus Rodriguez Lopez leben seit mehreren Jahren in Wien und wollen ihre Wurzeln durch spezifisch tropische Cocktails und Musik am CopaBeach widerspiegeln.

Sammy Walfisch, „Barman of the Year“ 2005 und 2018, hat 2019 das „Moby Dick Cocktailbar & Eatery“ in der Neustiftgasse eröffnet. Gemeinsam mit Johannes Kriegs-Au, Gründer des Wiener Technoballs und erfahrener Eventmanager, sowie Clemens Hromatka (Kriegs-Au und Hromatka verantworten auch die Auswahl der Gastronomie am CopaBeach), wurde das Projekt **Moby Dick** Transdanubien.

Das neueste Konzept von Gastrokonzept-Entwickler Moody Monkey nennt sich liebevoll **Aperitivo e Amore** (Aperitif und Liebe). Daniel Hubmann und Josefin Karl haben ihn gehört, den immer lauter werdenden Ruf nach einem coolen italienisch angehauchten „Day-Drinking-Konzept“, gepaart mit Aperitivo-Kultur und dem damit einhergehenden Lebensgefühl.

Neben den genannten gibt es eine Vielzahl anderer, großartiger Gastronomieangebote, die alle von Clemens Hromatka und Johannes Kriegs-Au mit ihrer Firma **Boxircus** koordiniert werden:

Amalfy Amalfy: Gin & Tonic vom Feinsten

Ein freches Hybrid aus Italo Disco und Miami Vice am CopaBeach, und das auch noch optisch äußerst erfrischend umgesetzt. Die Durststrecke ist vorbei. Das Gin & Tonic (selbstverständlich mit Maly Gin!) schmeckt hier garantiert wie im Urlaub.

Charlies Beachbar: Flammkuchen und Brettjause

Hier kannst du abschalten, dich verwöhnen lassen und einfach genießen: Mit Sonntags-Brunch-Körben zum Mitnehmen, erfrischenden Spritzer, raffinierten Cocktails oder mit fruchtigem Greißler-Eis. Die Speisekarte verändert sich laufend und ist stets am Puls der Zeit. Und vegetarisch? Klar! Vegan natürlich auch! Mach dich auf eine breite Auswahl an Flammkuchen gefasst, die leichte, sommerliche Alternative zur Pizza.

Helli & Leo: Köstliches Eis, aber low sugar

Helli & Leo bringt den Genuss von Eis auf ein neues Level und lässt die Herzen der Eisliebhaber höherschlagen! In der Vitrine von **Helli & Leo** sind alle Sorten low sugar – manche werden sogar ohne dem Dickmacher hergestellt. Es wird alle klassischen Eissorten geben, die man aus seiner Kindheit kennt. Zusätzlich ein paar neue und vor allem ausgefallene Varianten.

CopaBeach - Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben

20. 06. 2021 | Veröffentlicht von AUSTRIANNEWS24 | FREIZEIT



Viele konsumfreie Bereiche, Sandstrand, Grünflächen und Sportangebote für Jung und Alt

Über immer mehr Fans freut sich der CopaBeach an der Neuen Donau: auf rund 41.000 m² - das entspricht rund 6 Fußballfeldern - gibt es alles, was das Herz begehrt: Sandstrand, Grünflächen, kostenlose Liegestühle und Sonnenschirme und ein buntes Gastro-Angebot für alle Geschmäcker.

„Das ist Urlaubsfeeling pur und das nur ein paar U-Bahn-Minuten vom Stephansplatz entfernt. Zentraler Ansatz ist mir immer, viele Freiflächen anzubieten, an denen nichts konsumiert werden muss“, so die für die Wiener Gewässer zuständige Stadträtin Ulli Sima, „aber natürlich ist auch der Mix aus moderner, internationaler Gastronomie ein Anziehungspunkt für die Gäste“. Auch der Donaustädter Bezirksvorsteher Ernst Nevriy ist begeistert vom Freizeitangebot an der Neuen Donau: „Mir ist wichtig, dass es ein breites Angebot für alle Bevölkerungsgruppen in unserem Bezirk gibt. Der CopaBeach hat sich zum Top-Freizeitparadies entwickelt und besonders freut es mich, dass es neben der Top-Wasserqualität und dem Sport-Angebot auch herrliche Kulinarik gibt“. Dafür sorgen auch viele Familienbetriebe, die sich jeden Tag persönlich um das Wohlergehen ihrer Gäste kümmern.

So etwa Sarah Brandstetter und Jimmy Grünwald, die beiden Oberösterreicher aus Neuhofen an der Krems, die auch das Modelabel Taiwishi betreiben, stehen täglich selber in ihrem Krokodü und begeistern ihre Gäste mit Engagement, Herz und einer großen Portion Originalität.

Die D'arepa Street Food Beach Bar lebt von der Kreativität zweier Familien aus Venezuela, Kolumbien, Peru und Österreich. Jorge und Cristina, Harry und Ines erobern den Gaumen ihrer Gäste mit einem der charakteristischen Gerichte Venezuelas, den Arepas.

Daniela und Wolfgang bilden das Team von Wild Thinking ice cream shop. Die Zwei lieben Softeis, seine cremige Konsistenz und seinen süßen Geruch. Sie haben sich bei Reisen in den USA nicht nur durchgekostet, sondern auch inspirieren lassen, Softeis kreativ weiterzuentwickeln und zu verfeinern.

Alle drei Gründer des Bahia haben Wurzeln entweder in Venezuela oder der Dominikanischen Republik. Sofia Reise, Juan Antonio Peña & Jesus Rodriguez Lopez leben seit mehreren Jahren in Wien und wollen ihre Wurzeln durch spezifisch tropische Cocktails und Musik am CopaBeach widerspiegeln.

Sammy Walfisch, „Barman of the Year“ 2005 und 2018, hat 2019 das „Moby Dick Cocktailbar & Eatery“ in der Neustiftgasse eröffnet. Gemeinsam mit Johannes Kriegs-Au, Gründer des Wiener Technoballs und erfahrener Eventmanager, sowie Clemens Hromatka (Kriegs-Au und Hromatka verantworten auch die Auswahl der Gastronomie am CopaBeach), wurde das Projekt Moby Dick Transdanubien.

Das neueste Konzept von Gastrokonzept-Entwickler Moody Monkey nennt sich liebevoll Aperitivo e Amore {Aperitif und Liebe}. Daniel Hubmann und Josefin Karl haben ihn gehört, den immer lauter werdenden Ruf nach einem coolen italienisch angehauchten „Day-Drinking-Konzept“, gepaart mit Aperitivo-Kultur und dem damit einhergehenden Lebensgefühl.

Neben den genannten gibt es eine Vielzahl anderer, großartiger Gastronomieangebote, die alle von Clemens Hromatka und Johannes Kriegs-Au mit ihrer Firma Boxircus koordiniert werden:

Amalfy Amalfy: Gin & Tonic vom Feinsten

Ein freches Hybrid aus Italo Disco und Miami Vice am CopaBeach, und das auch noch optisch äußerst erfrischend umgesetzt. Die Durststrecke ist vorbei. Das Gin & Tonic (selbstverständlich mit Maly Gin) schmeckt hier garantiert wie im Urlaub.

Charlies Beachbar: Flammkuchen und Brettjause

Hier kannst du abschalten, dich verwöhnen lassen und einfach genießen: Mit Sonntags-Brunch-Körben zum Mitnehmen, erfrischenden Spritzer, raffinierten Cocktails oder mit fruchtigem Greißler-Eis. Die Speisekarte verändert sich laufend und ist stets am Puls der Zeit. Und vegetarisch? Klar! Vegan natürlich auch! Mach dich auf eine breite Auswahl an Flammkuchen gefasst, die leichte, sommerliche Alternative zur Pizza.

Helli & Leo: Köstliches Eis, aber low sugar

Helli & Leo bringt den Genuss von Eis auf ein neues Level und lässt die Herzen der Eisliebhaber höherschlagen! In der Vitrine von Helli & Leo sind alle Sorten low sugar – manche werden sogar ohne dem Dickmacher hergestellt. Es wird alle klassischen Eissorten geben, die man aus seiner Kindheit kennt. Zusätzlich ein paar neue und vor allem ausgefallene Varianten.

Bao&Tea: Teigtaschen und Bowls

Das Konzept Bao&Tea bietet neben Streetfood Klassikern wie Baos (gedämpfte Teigtaschen mit diversen Füllungen, u. a. Fleisch und Fisch / vegetarisch / vegan) und Poke Bowls (Hawaiianische „Bowls“ mit Gemüse, Reis und Fisch) auch eine Vielzahl an Tee-Kreationen an.

Wien: CopaBeach - Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben

CopaBeach: Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben
Foto: PID/Christian Fürthner



21 Jun 03:00
2021

von Redaktion Salzburg
Print This Article



Viele konsumfreie Bereiche, Sandstrand, Grünflächen und Sportangebote für Jung und Alt

Über immer mehr Fans freut sich der CopaBeach an der Neuen Donau: auf rund 41.000 m² - das entspricht rund 6 Fußballfeldern - gibt es alles, was das Herz begehrt: Sandstrand, Grünflächen, kostenlose Liegestühle und Sonnenschirme und ein buntes Gastro-Angebot für alle Geschmäcker.

„Das ist Urlaubsfeeling pur und das nur ein paar U-Bahn-Minuten vom Stephansplatz entfernt. Zentraler Ansatz ist mir immer, viele Freiflächen anzubieten, an denen nichts konsumiert werden muss“, so die für die Wiener Gewässer zuständige Stadträtin Ulli Sima, „aber natürlich ist auch der Mix aus moderner, internationaler Gastronomie ein Anziehungspunkt für die Gäste“. Auch der Donaustädter Bezirksvorsteher Ernst Nevriy ist begeistert vom Freizeitangebot an der Neuen Donau: „Mir ist wichtig, dass es ein breites Angebot für alle Bevölkerungsgruppen in unserem Bezirk gibt. Der CopaBeach hat sich zum Top-Freizeitparadies entwickelt und besonders freut es mich, dass es neben der Top-Wasserqualität und dem Sport-Angebot auch herrliche Kulinarik gibt“. Dafür sorgen auch viele Familienbetriebe, die sich jeden Tag persönlich um das Wohlergehen ihrer Gäste kümmern.

So etwa Sarah Brandstetter und Jimmy Grünwald, die beiden Oberösterreicher aus Neuhofen an der Krems, die auch das Modelabel Taiwishi betreiben, stehen täglich selber in ihrem **Krokodü** und begeistern ihre Gäste mit Engagement, Herz und einer großen Portion Originalität.

Die **D'arepa Street Food Beach Bar** lebt von der Kreativität zweier Familien aus Venezuela, Kolumbien, Peru und Österreich. Jorge und Cristina, Harry und Ines erobern den Gaumen ihrer Gäste mit einem

der charakteristischen Gerichte Venezuelas, den Arepas.

Daniela und Wolfgang bilden das Team von **Wild Thinking ice cream shop**. Die Zwei lieben Softeis, seine cremige Konsistenz und seinen süßen Geruch. Sie haben sich bei Reisen in den USA nicht nur durchgekostet, sondern auch inspirieren lassen, Softeis kreativ weiterzuentwickeln und zu verfeinern.

Alle drei Gründer des **Bahia** haben Wurzeln entweder in Venezuela oder der Dominikanischen Republik. Sofia Reise, Juan Antonio Peña & Jesus Rodriguez Lopez leben seit mehreren Jahren in Wien und wollen ihre Wurzeln durch spezifisch tropische Cocktails und Musik am CopaBeach widerspiegeln.

Sammy Walfisch, „Barman of the Year“ 2005 und 2018, hat 2019 das „Moby Dick Cocktailbar & Eatery“ in der Neustiftgasse eröffnet. Gemeinsam mit Johannes Kriegs-Au, Gründer des Wiener Technoballs und erfahrener Eventmanager, sowie Clemens Hromatka (Kriegs-Au und Hromatka verantworten auch die Auswahl der Gastronomie am CopaBeach), wurde das Projekt **Moby Dick** Transdanubien.

Das neueste Konzept von Gastrokonzept-Entwickler Moody Monkey nennt sich liebevoll **Aperitivo e Amore** {Aperitif und Liebe}. Daniel Hubmann und Josefin Karl haben ihn gehört, den immer lauter werdenden Ruf nach einem coolen italienisch angehauchten „Day-Drinking-Konzept“, gepaart mit Aperitivo-Kultur und dem damit einhergehenden Lebensgefühl.

Neben den genannten gibt es eine Vielzahl anderer, großartiger Gastronomieangebote, die alle von Clemens Hromatka und Johannes Kriegs-Au mit ihrer Firma Boxircus koordiniert werden:

Amalfy Amalfy: Gin & Tonic vom Feinsten

Ein freches Hybrid aus Italo Disco und Miami Vice am CopaBeach, und das auch noch optisch äußerst erfrischend umgesetzt. Die Durststrecke ist vorbei. Das Gin & Tonic (selbstverständlich mit Maly Gin) schmeckt hier garantiert wie im Urlaub.

Charlies Beachbar: Flammkuchen und Brettljause

Hier kannst du abschalten, dich verwöhnen lassen und einfach genießen: Mit Sonntags-Brunch-Körben zum Mitnehmen, erfrischenden Spritzer, raffinierten Cocktails oder mit fruchtigem Greißler-Eis. Die Speisekarte verändert sich laufend und ist stets am Puls der Zeit. Und vegetarisch? Klar! Vegan natürlich auch! Mach dich auf eine breite Auswahl an Flammkuchen gefasst, die leichte, sommerliche Alternative zur Pizza.

Helli & Leo: Köstliches Eis, aber low sugar

Helli & Leo bringt den Genuss von Eis auf ein neues Level und lässt die Herzen der Eisliebhaber höherschlagen! In der Vitrine von Helli & Leo sind alle Sorten low sugar – manche werden sogar ohne dem Dickmacher hergestellt. Es wird alle klassischen Eissorten geben, die man aus seiner Kindheit kennt. Zusätzlich ein paar neue und vor allem ausgefallene Varianten.

Bao&Tea: Teigtaschen und Bowls

Das Konzept Bao&Tea bietet neben Streetfood Klassikern wie Baos (gedämpfte Teigtaschen mit diversen Füllungen, u. a. Fleisch und Fisch / vegetarisch / vegan) und Poke Bowls (Hawaiianische „Bowls“ mit Gemüse, Reis und Fisch) auch eine Vielzahl an Tee-Kreationen an.

Weniger süß

Unweit von "Boba Tee & Eis" präsentieren Werner Helnwein und Alexander Pochlatko ihre zuckerreduzierten Eissorten: In ihrem Pop-up-Salon (*Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien, Mo-So 11-22 Uhr*) setzen sie auf zahlreiche Obsteissorten, die mit bis zu einem Drittel weniger Zucker auskommen. Für ein fruchtiges Geschmackserlebnis verzichten sie zudem auf Zuckeraustauschstoffe.



View Profile

View More on Instagram

189 likes

helliundleo

Einzigartig und einfach lecker: 🍌HEUTE🍌eröffnen wir endlich unseren Store in der Rotenturmstraße 16! Wir unterscheiden uns von anderen Eisläden nicht nur durch unsere Eissorten, sondern auch vom Stil unseres Stores - aber seht ab jetzt einfach selbst. 🍌 Wir freuen uns auf Euch! Euere Helli&Leo! 🍌

#helliundleo #newstore #2ddesign #interiordesign #eis #eiscreme #icecream #icecreambar #icecreamlover #wien #vienna #innerstadt #viennafood #viennablogger #wienliebe #opening #eröffnungsfeier #eröffnungwien #ice #eiseessen #special #team #newconcept #qualität #hundeliebe #hundeis #rotenturmstrasse

view all 31 comments

Add a comment...

Auch ausgefallene Sorten wie Salty Caramel und Strawberry-Cheesecake stehen Figurbewussten zur Auswahl. Sogar für vierbeinige Begleiter haben die Eismacher eine tierfreundliche Eissorte im Sommer-Angebot.



Helli&Leo Eis – Pop-up-Store in Wien eröffnet

23. Juni 2021 · Nino Rainaldi · Eröffnung, Wien

Nach dem Motto „Low Sugar aber voll Sweet“ warten in der Rotenturmstraße 16-18 täglich rund 30 Eissorten auf ernährungsbewusste Eis-Liebhaber.

Die neue Eismarke kommt mit 1/3 weniger Zucker als üblich aus. Beim Geschmack gibt es trotzdem keine Kompromisse. Das Eis ist supercremig, der Geschmack der Zutaten steht im Mittelpunkt. Auf chemische Zuckeraustauschstoffe wurde bewusst verzichtet. Zur Auswahl stehen Klassiker wie Stracciatella, Vanille oder Schokolade – aber auch Ausgefallenes wie Strawberry Cheesecake, Griechischer Joghurt oder Birne-Ingwer. As Besonderheit gibt es bei Helli&Leo auch für Hunde geeignete Sorten.

Der Eissalon präsentiert sich im coolen, monochromen 2 D-Design in Schwarz/Weiß – durchgängig bis zu den Bechern, den Servietten und den T-Shirts der Crew.



Innovatives 2D-Designkonzept

Das Team hinter Helli & Leo besteht aus jungen, engagierten Gastro-Profis rund um *Werner Helnwein* (bekannt durch die Lokale Klee am Hansiteich und Spelunke), die gerne Eis essen, aber nicht zu viel Zucker zu sich nehmen möchten. Den Namen der Eismarke widmete der Gastronom seinen Eltern Helene und Leopold.

Gegründet im Frühjahr 2021 startet das Projekt Helli&Leo seit Mitte Juni an den Standorten Rotenturmstraße sowie dem Eisstand am Coppa Beach voll durch.

Eis, bitte!

 **helliundleo**
Wien, Österreich [View Profile](#)



Als Nachspeise ein Eis? Ja, bitte! Wien hat für alle das richtige Eis im Angebot:

Für die Klassischen: Zanoni & Zanoni | am Lugeck 7, 1010
Für die Vegans: Veganista Ice Cream | Taborstraße 15, 1020
Für die Gesundheitsbewussten:
Fresh & Berry Frozen Yogurt | Mariahilfer Str. 101, 1060
Für Hunde-Lover: Helli & Leo | Rotenturmstraße 16-18, 1010

Perfekt für die heißen Tage: Die Eisproduzenten von „Helli & Leo“ bringen mit ihrem Konzept zuckerarmes Eis nach Wien, das trotzdem nichts an Süße einbüßen muss.

An zwei Standorten in der Stadt können die gesunden und teils veganen Eis-Varianten probiert werden. Seit dem 1. Mai dieses Jahres hatten Eis-Fans täglich die Chance, am Wiener Copa Beach zuckerarmes Eis in farbenfrohen Geschmacksrichtungen im Eis-Truck von Helli & Leo zu probieren.

Eineinhalb Monate später, am 15. Juni eröffneten die Eis-Chefs Alex Pochlatko und

Werner Helnwein ihre erste Pop-Up Filiale in der Rotenturmstraße der Wiener Innenstadt.



©Culinarius

Bunte Auswahl

Von Klassikern wie Mango-Stracciatella, Bitter Schokosorbet, Mon Cherry, Bananou (Banane und Nougat) bis zu Waldviertler Graumohn ist hier für fast jeden Geschmack etwas Süßes zu finden. Selbst die vierbeinigen Begleiter müssen nicht leer ausgehen: Das „Helli & Leo“ bietet auch selbst kreierte und gänzlich zuckerfreie Hundeeis an. Zusätzlich dazu können sich Gäste mit einer hausgemachten Limonade erfrischen, die ebenfalls komplett ohne Zucker auskommt.

Comic-Look

Auch das Design des neuen Stores ist nichts Gewöhnliches: Die gesamte Einrichtung ist bis ins kleinste Detail im Comicfilm-Look gehalten. Dieses schlichte, aber stilvolle Schwarz-Weiß-Design soll die bunten Farben der verschiedenen Eissorten hervorheben und zieht bereits neugierige Blicke von der Straße auf sich. Benannt ist das Eisgeschäft nach den Eltern Helnweins: Helene und



©Culinarius

Leopold. Doch wie kommt das Eis zu seiner Süße, wenn nur 1/3 Zucker enthalten ist? Werner Helnwein nennt den Fruchtzucker, der natürlich in den Zutaten enthalten ist als Quelle: „Es ist wirklich nicht schwer, Eis ohne Zucker oder Chemikalien herzustellen. Das Eis behält seine Konsistenz, nachsüßen ist da nicht mehr nötig.“, so der Besitzer.

Helli & Leo

Adresse: Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien

helliundleo.at

KULINARIK

Helli & Leo



Viktoria Klimpfinger
vom 25.07.2021



Helli & Leo

Rotenturmstrasse 16-18, 1010 Wien

Öffnungszeiten

ROTENTURMSTRASSE
MO-SO 11-22 Uhr
COPA BEACH
MO-FR 12-21.30 Uhr
SA & SO 11-21.30 Uhr

Kontakt & Info



Im Sommer nehmen wir unser Dessert am liebsten gefroren zu uns. Ja, es geht wieder mal um Eiscreme. Davon können wir eben einfach nicht genug bekommen. Und im neuen Eissalon Helli & Leo auf der Rotenturmstraße im 1. Bezirk riskieren wir damit nicht einmal einen Zuckerschock.

Weniger Zucker, mehr Geschmack

Denn die Eissorten, die von Klassikern wie Schokolade oder Haselnuss bis hin zu extravaganteren Varianten wie Birne-Ingwer oder Earl-Grey-Bergamotte gehen, kommen mit einem Drittel weniger Zucker als ihre Artverwandten aus und künstliche Süßungsmittel sind hier auch tabu. Aber keine Sorge, ihr Naschkatzen – süß schmeckt's nämlich trotzdem. Und noch dazu unglaublich aromatisch. Wir haben etwa das vegane Schoko-Eis oder Waldbeere probiert und hätten es am liebsten kiloweise inhaliert.

Eis für Mensch und Hund

Und nicht nur wir! Bei Helli & Leo kommen nämlich nicht nur zweibeinige Schleckermäuler auf ihre Kosten, sondern auch ihre vierbeinigen Begleiter. Naschkatzen und Feinschmecker-Hunde in friedlicher Koexistenz quasi. Während ihr also euer Eis schleckt, ist auch euer Hund eine gute Weile beschäftigt. Vor allem für die nervöseren Felknäuel bietet das Hundeis von Helli & Leo eine willkommene Beschäftigung; weil es keinen Zucker enthält, ist es hart wie – naja, Eis eben. Denn der Zucker macht das Eis erst cremig, wer hätte das gedacht? Jedenfalls kommt das Doggo-Eis in kleinen, hübsch designten Pappbechern daher und schmeckt angeblich entweder nach Banane oder Erdbeere, gemischt mit Haferflocken oder Chiasamen und Joghurt. Gekostet haben wir selbst natürlich nicht, aber unsere vierbeinige Testesserin Fini war restlos begeistert (und sicher eine halbe Stunde schwer beschäftigt).



Testesserin Fini approved! (c) Lisa Oberndorfer / 1000things

Ausflug in die zweite Dimension

Doch ins Helli & Leo kehrt man insgeheim nicht nur wegen der köstlichen Nachspeis' ein. Auch das Ambiente selbst ist wortwörtlich ein Hingucker und inspiriert von einem Vorbild in Seoul. Alles, ja wirklich alles ist in schwarz-weißem 2D-Design gehalten, sodass man das Gefühl hat, man spaziert mit seinem bunten Stanitzel mitten in eine Comic-Skizze. Neben dem Interieur-Highlight versorgt euch Helli & Leo übrigens auch an einem Stand am [Copa Besch](#) täglich mit ausgewählten Sorten.



(c) Lisa Oberndorfer / 1000things

Ihr wollt auf dem Laufenden bleiben? Dann registriert euch bei uns und folgt unserer Liste [Süßes Wien](#) für regelmäßige Updates.



Urban Highlander mit Föhnwelle

Alle tun es wieder. Die Creative Directors aus Paris, Milan und New York. Was? Den Rock für das starke Geschlecht – also die Männer – nur zur Erklärung, sollte das nicht allen klar sein – zu propagieren. Und deshalb springen wir prophylaktisch auf diese *Welle* auf. Sie soll uns im Herbst überrollen. Ein wenig Sommer gönnen wir uns aber dennoch und hier darf eine zweite Welle, nämlich die Föhnwelle nicht fehlen. Perfekt arrangiert durch den Dyson Supersonic Haartrockner.

Fotos: Stefan Csaky

Fotoassistent: Ronnie Böhm

Produktion + Styling: Alex Pisecker

Produktionsassistent: Sylvia Pirich

Hair + MakeUp: Christopher Koller

Models: Luka Vlatkovic, Schauspieler & Musiker; Michael Glantschnig, Schauspieler;

Sergio Cukaci, Patron Café Daniel Moser, www.danielmoser.at

Location: HELLI & LEO, Rotenturmstrasse 16-18/Fleischmarkt, 1010 wien,

www.hellundleo.at



**Michael:**

Hose: Beware of Mainstream, 379 Euro, T-Shirt: Beware of Mainstream, 24 Euro, Parka: Beware of Mainstream, 599 Euro, beides bewareofmainstream.com, Uhr: Jacques Lemans, Eco Power Solar Apple, Band aus schwarzem, veganem Apfelleder, 299 Euro, jacques-lemans.com, Brille: Mercedes Benz, MB 04, 400 Euro, ic-berlin.de

Luka:

Rock: Beware of Mainstream, 259 Euro, T-Shirt: Beware of Mainstream, 24 Euro, beides bewareofmainstream.com, Uhr: Jacques Lemans, Eco Power Solar Apple, Band aus medizinischem Stahl und Inlay aus veganem Apfelleder, 349 Euro, jacques-lemans.com

Eine rein österreichische Variante des „Upcycling“ zelebriert „Beware of Mainstream“. Die verwenden ausgemusterte Säcke und Zeltplanen des Militärs und schneidenem beherzt Hosen, Jacken und Röcke, ja – auch für Männer.



Luika:

Hemd: Rettl 1868, 155 Euro, Gilet: Rettl 1868, 435 Euro, Lederhose: Rettl 1868, 1290 Euro, alles rettl.com, Sneakers: Tommy Hilfinger, Tommy Jeans, 89,99 Euro, peek-cloppenburg.at, Uhr: Jacques Lemans, Eco Power Solar Apple, Band aus medizinischem Stahl und Inlay aus veganem Apfelleder, 349 Euro, jacques-lemans.com

Michael:

Hemd: Rettl 1986, 245 Euro, Gilet: Rettl 1868, 550 Euro, Sakko: Rettl 1868, 690 Euro, Gürtel: Rettl 1868, 145 Euro, Sporran: Rettl 1868, 295 Euro, Kilt: Rettl 1868, 795 Euro, alles rettl.com, Sneakers: Nike, 149,99 Euro, peek-cloppenburg.at

Sergio:

Hemd: Rettl 1868, 195 Euro, Gilet: Rettl 1868, 435 Euro, Bikerjacke: Rettl 1868, 1350 Euro, Hose: Rettl 1868, 329 Euro, Gürtel: Rettl 1868, 139 Euro, alles rettl.com, Sneakers: Ecoalf, 79,90 Euro, ecoalf.com, Brille: Brille: Jaguar, 179 Euro, by United Optics

Den Männerrock – der eigentlich ein Kilt ist – hat „Rettl 1868“ schon seit Anbeginn im Programm. Das Kärntner Unternehmen steht seit 153 Jahren für auserlesenste Materialien, feinste Handarbeit und erreicht mit seinen Kreationen ein internationales Publikum. „Made in der Alpenrepublik“ erklärt sich von selbst. Rettl 1868 setzt auf eine inspirierte Mischung an Stilen. Die Austrian Highlands treffen ein bisschen Gothic-Punk.





Luka:

Bermuda: Napapijri, 99,99 Euro, T-Shirt: Napapijri, 29,99 Euro, beides peel-cloppenburg.at, Hemd: SOLiver, 49,99 Euro, soliver.at, Uhr: Jacques Lemans, Eco Power Solar Apple, Band aus medizinischem Stahl und Inlay aus veganem Apfelleder, 349 Euro, jacques-lemans.com

... und das ist der Rest vom Sommer – Twini und der Doppel-Lutscher lassen grüßen. Genießen wir das alles doch einfach, so lange es dauert.

Einer für alle

Auch Männerhaar gibt es in unterschiedlichen Typen – und präzises Styling ohne zu viel Hitze ist hier eine echte Herausforderung. Der professionelle Dyson Supersonic Haartrockner verfügt jetzt über zwei neue Aufsätze, die auch schwierigen Haartypen Herr werden. Egal ob der neue Aufsatz mit sanftem Luftstrom für feines Haar oder der Kammaufsatz mit breiten Zacken für lockiges Haar, so gelingt jede Frisur. Neben den schon bewährten Düsen und dem Diffusor ist also jetzt für glatte, krause oder lockige Mähne (und Bart natürlich) für jeden Mann etwas dabei. Aber Vorsicht Männer: der Dyson Supersonic mit seinem leisen, aber kraftvollen Digital Motor v9 und seinen 4 präzisen Temperatureinstellungen, drei Luftstromstufen und der Kaltluftfunktion ist auch bei Damen sehr begehrt!

PRODUKT DER WOCHE

Nächste Eiszeit

Neue Pop-up-Eisdele im ersten Bezirk

Nina Wessely 31. Juli 2021, 11:00 11 Postings

Der Name des neuen Eissalons in der Wiener Rotenturmstraße "Helli & Leo" ist eine Hommage an die Großeltern von Werner Heinwein, dem Betreiber der Lokale Spelunke, Klee am Hanssteich und jetzt auch einer Pop-up-Eisdele im ersten Bezirk.

Weniger Zucker in der Rezeptur, alles im schwarz-weißen 2D-Design gehalten (nur die Kugeln sind bunt) und sogar Eis für Hunde soll Wien noch nicht dagewesene Eiszeiten beschern. (Nina Wessely, RONDO, 31.7.2021)

Transparenzhinweis: Der hier abgebildete Artikel ist eine unabhängige Produktempfehlung des Lifestyle-Ressorts des STANDARD.

Helli & Leo, Rotenturmstraße 16–18, 1010 Wien, Preis pro Kugel: € 1,80

www.helliundleo.at



"Helli & Leo" präsentiert sich in schwarz-weiß. Nur die Kugeln sind bunt.

Foto: Hersteller

**NEUES AUS DEN WIENER EISGESCHÄFTEN** 

Gelato Carlo
Italienisches Urlaubsfeeling kommt im neuen Geschäft in der Josefstadt auf. Das Gelato (nicht Eis!) gibt es in den Sorten sizilianische Zitrone, Bergamotte oder Earl Grey – auch vegan
8., Hamerlingpl. 2
Info: gelatocarlo.com

Gelati da Salvo
Der Döblinger Betrieb wurde beim Falstaff-Voting von den Wienern zum besten Eissalon der Stadt gewählt. Verkosten kann man immer wieder Sondersorten wie Ingwer oder Erdnuss
19., Obkirchergasse 26
Info: Facebook – Gelati da Salvo

Helli & Leo
In der Inneren Stadt gibt es Eis für die schlanke Linie. Es hat nach Aussage der Betreiber ein Drittel weniger Zucker als jenes der Konkurrenz. Außerdem gibt es dort eigene Sorten für Hunde
1., Rotenturmstraße 16–18
Info: helliundleo.at

Pischinger
Die traditionellen Pischinger Ecken gibt es nun auch als Eis. Die Sorte Mandel ist im Lebensmittelhandel erhältlich
Info: www.pischinger.at



[Magazin](#)

[Eventkalender](#)

[Lokalführer](#)

[Sturzflug](#)

Suche

„Oberreingasse/spargelreistraße“

Weitere Erfrischungen für Hunde

Helli & Leo

Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien



helliundleo
Wien, Österreich

[View Profile](#)



Der erst im Juni eröffnete Eissalon in der Rotenturmstraße bietet Eis an, das auch für Hunde geeignet ist. In stylisch designten Bechern wird das Hundeeis serviert und beschäftigt eure Vierbeiner eine ganz Weile, während ihr euer eigenes ohne bettelnde Blicke genießen könnt.

Helli&Leo

Mit Schere-Stein-Papier für Herrchen und Hund Eis gewinnen

24. August 2021, 08:42 Uhr



Eine Kugel gratis Eis kann mit einem Schere-Stein-Papier Sieg ergattert werden. Foto: Pixabay hochgeladen von Niklas Merga



Erhalte Benachrichtigungen für deinen Bezirk!

Benachrichtigungen können jederzeit in den Browser-Einstellungen deaktiviert werden.

ABLEHNEN

FÜR BENACHRICHTIGUNGEN ANMELDEN

Am internationalen Schere-Stein-Papier Tag kann bei Helli&Leo um Gratis Eis gespielt werden. Auch Hunde können vom Sieg des Herrchens profitieren.

WIEN/INNERE STADT. Es ist eines der wenigen Spiele, die man überall auf der Welt kennt: Schere-Stein-Papier. Die beliebte Entscheidungshilfe ist im Französischen unter "pierre, papier, ciseaux" und im Italienischen unter "sasso, carta, forbice" bekannt.

Am 27. August begeht das Eisgeschäft Helli&Leo den internationalen Schere-Stein-Papier Tag mit einem besonderen Ereignis: Es gibt gratis Eis für alle Gewinner. Ab elf Uhr wird in der Rotenturmstraße 16-18 gegen die Eisverkäufer hinter der Theke gespielt. Gewinnt der Kunde zwei von drei Runden so gibt es eine gratis Kugel Eis.

"Wir haben uns zwei große Ziele gesetzt: leckeres, zuckerreduziertes Eis anzubieten und unseren Gästen einmalige Eis-Erlebnisse zu verschaffen. Wir können es kaum erwarten, von unseren Kunden zum Schere-Stein-Papier-Wettkampf herausgefordert zu werden und dann gemeinsam das leckere Helli & Leo Eis zu genießen", so Gastronom Werner Helwein.

Auch Hunde können gewinnen

Wenn das Herrchen nicht so gerne Eis isst, dann kann auch für den eigenen Vierbeiner eine Kugel des extra kreierten Hunde Eis gewonnen werden. Ob auch die Hunde selbst gegen den Eisverkäufer antreten können, ist nicht überliefert.

meinbezirk.at bz

meinbezirk espresso

Nachrichten auf einen Swipe.

App direkt downloaden!

meinbezirk.at

Die besten Kinderspielplätze

Aktuelle Themen

- Geundheit
- Arbeitswelt

Gratis-Eis: Wiener Eissalon Helli & Leo lockt am ersten Schultag mit Aktion

0 KOMMENTARE

31.08.2021 12:55 (Akt. 31.08.2021 12:55)



Beim coolen Wiener Eis-Hotspot Helli & Leo wird "Schulschwänzen" eskalt belohnt - mit einem gratis Eis «Fixabey (Sujet)

Mit einem Augenzwinkern lädt der Wiener Eis-Hotspot Helli & Leo am ersten Schultag "Schulschwänzer" auf ein gratis Eis ein. Alle Infos hier.



Am 6. September öffnen die Schulen in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland nach der Sommerpause wieder ihre Pforten und für rund 490.000 Kinder und Jugendliche beginnt ein neues Schuljahr.

Schule schwänzen - gleich am ersten Tag?

"Doch was passiert eigentlich, wenn man am ersten Tag die Schule schwänzt? Helli & Leo sagt: Gratis Eis für alle!" hieß es in einer Aussendung.

Der neue Wiener Eisladen Helli & Leo gibt den Schülern bereits am ersten Tag des neuen Schuljahrs einen Grund, der Schule fernzubleiben: ein gratis Eis.



Gratis-Eis bei Helli & Leo: 40 Sorten zur Wahl

Mehr als 40 Eis- und Fruchtsorbetsorten sind ab 11.00 Uhr in der Rotenturmstraße erhältlich. So können Schüler etwa zwischen den verlockenden Eissorten Peanutbutter & Jelly, Joghurt-Himbeere und Cashew-Caramel wählen.

Für Erziehungsberechtigte besteht jedoch kein Grund zur Sorge, denn das leckere Eis von Helli & Leo enthält um ein Drittel weniger Zucker als alternative Eisangebote. Das schmälert den einmaligen Geschmack jedoch in keiner Weise. Ganz nach dem Motto: Low sugar, aber voll sweet!

Gratis-Eis bei Helli & Leo

Montag, 6. September 2021, 11:00 bis 13 Uhr
Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien

Eine Kugel pro Kind
Schülerausweis mitbringen und köstliches Eis genießen!

Gesammelte Medienberichte

Print

Stand 24. August 2021



„Helli & Leo“ macht Eis auch für den Hund

Neueröffnung. Ab 11 Uhr eröffnet auf der Nummer 16 das dritte Eis-Geschäft auf der Rotenturmstraße. Jede Eisorte kostet 1,80 Euro und ist „zuckersam“. Und es gibt sogar Eis für den Hund: Mit Banane, Chia-Samen, Haferflocken und Joghurt (4,50 Euro).

STERN ONLINE



W. Helnwein.

low sugar aber voll sweet!

Außenansicht: Mitten in der City befindet sich der neue Eis-Shop.

Pop-up-Store in Rotenturmstraße 16–18

Shop »Helli & Leo« bietet Eis-creme für Hund und Herr an

Zuckerreduziertes Eis gibt es für Zweibeiner & Vierbeiner in cooler Location in der City.

Innere Stadt. Der hippe Pop-up-Store (ehemalige Heindl-Confiserie) ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein Eye-Catcher: Gastronom Werner Helnwein (Spelunke, Klee am Hanslteich) offeriert mit Chefkoch Alexander Pochlatko zuckerarmes Eis in innovativer Design-

Kulisse: Ausgefallenes 2D-Design vom Künstler Colin Linde begeistert auch auf Bechern, Servietten und T-Shirts der Crew. Benannt ist der Store nach Werners Eltern Helene & Leopold.

Auswahl. Es gibt zuckerreduziertes Fruchtsorbet, Nuss- oder Milcheis, mit Schoko- oder Karamellstücken. Neben Klassikern wie Walnuss und Banane begeistern Mon Cherie, Raffa-



Das hundetaugliche Eis hat Spike sichtlich geschmeckt.



Redakteurin A. Lautmann und Chihuahua Spike mit Eis.

ello, Salty-Caramel oder Birne-Ingwer für € 1,80.

Hunde kommen auch auf ihre Kosten: Für Vierbeiner gibt es das hundetaugliche Eis in der Sorte Chiasamen-Haferflocken-Bananen-Joghurt. 330 Milliliter gibt es ab € 4,50. Werner verrät: „Erdbeer-Vanille folgt nächste Woche.“ ÖSTERREICH hat mit Redaktions-Hund Spike das Eis verkostet: cremig und köstlich!

Dieses Eis ist kein Zuckerschlecken

Ein Drittel weniger Zucker, genauso viel Geschmack. Das verspricht ein neu eröffnetes Eisgeschäft gleich ums Eck von einem altbekannten Salon am Wiener Schwedenplatz: Auf der

Rotenturmstraße startete diese Woche im hippen 2D-Schwarz-Weiß-Look das „Helli&Leo“ von „Spelunke“-Wirt Werner Helnwein – und lädt Groß und Klein zum Schlecken bunter

Sorten ein. „Heute“-Tester David (1) entschied sich für ein zuckerreduziertes Erdbeersorbet.

Neben Klassikern wie Vanille, Stracciatella und Zitrone warten auch ausgefallene Kreationen wie „Earl-Grey-Bergamotte“ oder „Mon Cherie“ (nach der Praline) in der Vitrine. „Ganz ohne Zucker geht’s wegen der Cremigkeit nicht. Und schmecken soll’s ja auch“, so der Chef. Das tut es, trotz 1,80 € pro Kugel. Übrigens: Auch für vierbeinige Eisliebhaber gibt es eine Hundesorte mit Banane, Haferflocken und Joghurt – wau! 🐾



David (1) testete Erdbeere.



Eis-Shop als Eyecatcher. Nur das Eis bekennt Farbe.

Dieses Eis ist kein Zuckerschlecken

Ein Drittel weniger Zucker, genauso viel Geschmack. Das verspricht ein neu eröffnetes Eisgeschäft gleich ums Eck von einem altbekannten Salon am Wiener Schwedenplatz: Auf der

Rotenturmstraße startete diese Woche im hippen 2D-Schwarz-Weiß-Look das „Helli&Leo“ von „Spelunke“-Wirt Werner Helnwein – und lädt Groß und Klein zum Schlecken bunter

Sorten ein. „Heute“-Tester David (1) entschied sich für ein zuckerreduziertes Erdbeersorbet.

Neben Klassikern wie Vanille, Stracciatella und Zitrone warten auch ausgefallene Kreationen wie „Earl-Grey-Bergamotte“ oder „Mon Cherie“ (nach der Praline) in der Vitrine. „Ganz ohne Zucker geht’s wegen der Cremigkeit nicht. Und schmecken soll’s ja auch“, so der Chef. Das tut es, trotz 1,80€ pro Kugel. Übrigens: Auch für vierbeinige Eisliebhaber gibt es eine Hundesorte mit Banane, Haferflocken und Joghurt – wau! 



Eis-Shop als Eyecatcher.
Nur das Eis bekennt Farbe.



David (1)
testete
Erdbeere.

Dieses Eis ist kein Zuckerschlecken

Ein Drittel weniger Zucker, genauso viel Geschmack. Das verspricht ein neu eröffnetes Eisgeschäft gleich ums Eck von einem altbekannten Salon am Wiener Schwedenplatz: Auf der

Rotenturmstraße startete diese Woche im hippen 2D-Schwarz-Weiß-Look das „Helli&Leo“ von „Spelunke“-Wirt Werner Helnwein – und lädt Groß und Klein zum Schlecken bunter

Sorten ein. „Heute“-Tester David (1) entschied sich für ein zuckerreduziertes Erdbeersorbet.

Neben Klassikern wie Vanille, Stracciatella und Zitrone warten auch ausgefallene Kreationen wie „Earl-Grey-Bergamotte“ oder „Mon Cherie“ (nach der Praline) in der Vitrine. „Ganz ohne Zucker geht’s wegen der Cremigkeit nicht. Und schmecken soll’s ja auch“, so der Chef. Das tut es, trotz 1,80€ pro Kugel. Übrigens: Auch für vierbeinige Eisliebhaber gibt es eine Hundesorte mit Banane, Haferflocken und Joghurt – wau! 



David (1) testete Erdbeere.



Eis-Shop als Eyecatcher. Nur das Eis bekennt Farbe.

22

WIEN 

CopaBeach wird Wiens neues Ibiza



Cooler Bars und Sandstrand-Feeling an der Neuen Donau

Vor allem am Weekend lockt die Neue Donau Hunderttausende zur Beach-Party.

Donaustadt. Nach langen Jahren des Absandeln ist der CopaBeach direkt an der U1-Donauinsel auf einen wirklich coolen Sand gekommen: Auf sechs Fußballfeldern gibt es herrlichen Sandstrand mit Palmen, Liegestühlen und jede Menge Sportangebot wie dem trendigen Stand-up-Paddling.

Für das Ibiza-Flair für die Party-People sorgt ein buntes Angebot an Bars, Standln und Restaurants, für deren Mix die Firma Boxircus von Clemens Hromatka und Johannes Kriegs-Au – sie entwickeln auch den Donaukanal maßgeblich mit – verantwortlich zeichnet.

Amalfy Amalfy bietet Gin & Tonic vom Feinsten, Helli & Leo bieten low sugar Eis, Bao & Tea setzt auf Teigta-

schen und Bowls, in Charlies Beach Bar gibt es für die Sundowner-Phase angesagte Cocktails. Sammy Wal-fisch, vielfacher Barman of the Year, ist mit seinem Moby Dick ebenso vertreten wie das legendäre Krokodü oder die Latino-Lokale D'arepa Streetfood-Bar und Bahia. Auf den Punkt bringt das Feeling das Aperitivo e Amore – der Name ist Programm: Per U1 zum Kurzurlaub am Mittelmeer ...



Im Eissalon Helli & Leo wird weitgehend auf Zucker verzichtet

Neuer Eisgenuss – low sugar, voll sweet!

Die Gastro-Profis um **Werner Helnwein** (Klee am Hanslsteich, Spelunke) eröffneten auf der Wiener Rotenturmstraße ihren Eissalon Helli & Leo (der Name ist den Eltern von Helnwein gewidmet). Das besondere an den kühlen Kreationen: die 30 Eissorten haben um ein Drittel weniger Zucker, und es gibt auch eine Kreation für Hunde mit Bananen, Chia-Samen, Haferflocken und Joghurt.



Für Fellnasen gibt es die eigene Eissorte mit Bananen, Chia-Samen, Haferflocken und Joghurt

Diese Woche:
**Neues aus
der Gastro-
Szene**



**LOW SUGAR, VOLL
SWEET.** Innere Abkühlung
In aufregenden Sorten bie-
tet seit Kurzem **Helli&Leo** in
der Wiener Rotenturmstraße
16-18 für Mensch und Hund.

3 **SUSSE INNOVATION**

HEISS AUF EIS

Rund 30 zuckerreduzierte, aber dennoch cremige Eissorten warten in der Vitrine des neuen Pop-ups **Helli & Leo** (Rotenturmstraße 16–18 in 1010 Wien) auf zuckerbewusste Genießer. Für Vierbeiner wurde eine hundeverträgliche Sorte entwickelt.
helliundleo.at



MADONNA

Süße KÜCHE



Alexander Pochlatko & Werner Helnwein
Helli & Leo

Geschmack steht im Mittelpunkt

Das Gastronomen-Duo im COOKING-Talk über den neu eröffneten Eissalon.

Was macht das Eis von Helli & Leo so besonders?

ALEXANDER POCHATKO UND WERNER HELNWEIN

Der Trend zu bewusster Ernährung mit Genuss ist gekommen, um zu bleiben. Unser Helli&Leo Eis erfüllt die Nachfrage vieler Eisliebhaber, die Eisgenuss auf dem nächsten Level erleben wollen. Wir haben so viel Zucker wie möglich reduziert und gleichzeitig war uns wichtig, dass das Eis supercremig bleibt. Wir verzichten bewusst auf chemische Zuckeraustauschstoffe. Der Geschmack der Zutaten steht im Mittelpunkt.

Monochromes Design in Schwarz-Weiß – wie kam es dazu?

POCHLATKO UND HELNWEIN

Bei Helli&Leo ist nicht nur das Eis außergewöhnlich, sondern auch das innovative Designkonzept. Ausgefallenes 2D-Design, das durch reines Schwarz-Weiß sofort ins Auge sticht und das das Eis in seiner bunten Vielfalt in den Mittelpunkt hebt. Das Design zieht sich überall durch – die monochrome Gestaltung wirkt beruhigend und lässt Raum für Gedanken.

Getty, Hersteller: Tim Wisker



COOKING-News

Low Sugar, aber voll sweet!

Hotspot-Alarm. Wer sich zuckerbewusst ernährt und dabei nicht auf cremiges Eis mit vollen Geschmack verzichten möchte, sollte unbedingt einen Stopp im Helli & Leo Pop-up Store in der Rotenturmstraße 16–18 (vormals Heindl Confiserie) einplanen. Täglich warten rund 30 Eissorten als cremiges Fruchtsorbet, Nuss- oder Milcheis in allen Farben und Geschmäckern auf eishungrige, ernährungsbe-

wusste Gäste. Und weil sich im Sommer nicht nur Zwei-, sondern auch Vierbeiner auf eine innere Abkühlung freuen, hat das Team hinter Helli & Leo für Hunde eine eigene Sorte entwickelt, die natürlich im eigens designten Becher serviert wird – so kommen wirklich alle auf ihre Kosten!

Helli&Leo
Rotenturmstraße 16–18, 1010 Wien
täglich von 11–22 Uhr



COOKING-Buchtipp: Gelato! Gelato!

Die besten italienischen Eisrezepte.

Massimo Bertolasco, der Star-Eismacher der Niederlande, präsentiert in diesem Buch die beliebtesten Eiscremesorten und Sorbets. Verlagshaus Jacoby & Stuart/160 Seiten/20,60 Euro



Hinter „Helli & Leo“ stehen Eismeister Alexander Pochlatko und Werner Hellwein. Die Produktion ist in Gänserndorf

Abkühlung für Schleckermäuler

Gänserndorf/Wien. „Helli & Leo“-Eis lässt (Hunde-)Herzen höherschlagen

VON MARLENE PENZ

Eis von „Helli & Leo“, das in Gänserndorf produziert wird, sorgt in Wien für Abkühlung.

Im kürzlich eröffneten Eisalon in der Rotenturmstraße beim Schwedenplatz im ersten Bezirk gibt es Klassiker, wie Schokolade oder Walnuss, aber auch Ausgefalleneres, wie Mon Cherte oder Birne-Ingwer, und dann gibt es noch ganz Ausgefallenes: Hundeets. „Das lieben die Tiere, vor allem Hunde mit langen Haaren können sich damit super innerlich abkühlen“, erklärt Gastronom Werner Hellwein, der hinter „Hel-

li & Leo“ steht und in Wien zwei Restaurants betreibt. „Unser Hundeets ist frei von Zucker, besteht aus Haferflocken und anderen Zutaten, die für die Tiere geeignet und leicht verdaulich sind“, erklärt der 39-Jährige, der selbst ein Hundebesitzer ist. Hundeets sei ja nichts Neues, das gebe es in ausgewählten Tierfachgeschäften, neu sei allerdings, dass es portionsweise in einem Eisgeschäft direkt angeboten werde. Während also Frauerl oder Herrl sich mit einem Becher oder Stantzel verwöhnen, kann auch der Vierbeiner ein Eis aus einem Hundebecher schle-

cken. Vorerst ist der Salon als Pop-up über den Sommer geplant. Das „Helli & Leo“-Eis soll es aber weiterhin geben, man möchte expandieren.

Übernahme

In Gänserndorf hat Hellwein im Frühjahr die Eisproduktionsstätte von „Sweet Hell“ in der Scheunengasse übernommen, fünf Personen sind derzeit dort beschäftigt.

Gemeinsam mit seinem Chefkoch und jetzigem „Eismeister“ Alexander Pochlatko (41) hat er die Eisorten entwickelt – fast 50 verschiedene sind es (aber nicht alle sind gleich-

zeitig erhältlich, aus rund 30 kann man im Eisalon wählen). Man habe bereits in den Restaurants selbst gemachtes Eis angeboten und weil das so „gut angekommen ist“ kam dann zusätzlich die Idee, sich mit einer Eisproduktion selbstständig zu machen.

Beim „Helli & Leo“-Eis wird laut Hellwein ein Drittel weniger Zucker verwendet, als sonst bei Speiseeis üblich. „Dadurch ist es wesentlich kalorienärmer, schmeckt aber trotzdem vollmundig und süß“, versichert er. Auf chemische Zuckeraustauschstoffe wird ebenfalls verzichtet.

PRODUKT DER WOCHE
Nächste Eiszeit



*Der Name des neuen Eissalons in der Wiener Rotenturmstraße „Helli & Leo“ ist eine Hommage an die Großeltern von Werner Helnwein, dem Betreiber der Lokale Spelunke, Klee am Hanslteich und jetzt auch einer Pop-up-Eisdiele im ersten Bezirk. Weniger Zucker in der Rezeptur, alles im schwarz-weißen 2D-Design gehalten (nur die Kugeln sind bunt) und sogar Eis für Hunde soll Wien noch nicht dagewesene Eiszeiten bescheren. **niw***



Helli & Leo, Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien,
Preis pro Kugel: € 1,80
www.helliundleo.at



Bestes Eis, aber wenig Kalorien!

„Wir haben so viel Zucker wie möglich reduziert und gleichzeitig war uns wichtig, dass das Eis supercremig bleibt. Wir verzichten bewusst auf chemische Zuckeraustauschstoffe. Der Geschmack der Zutaten steht im Mittelpunkt“, Alexander Pochlatko (l.) und Werner Helnwein (r.) beim Opening ihres neuen „Helli & Leo Eis“-Pop-up-Stores in der City.

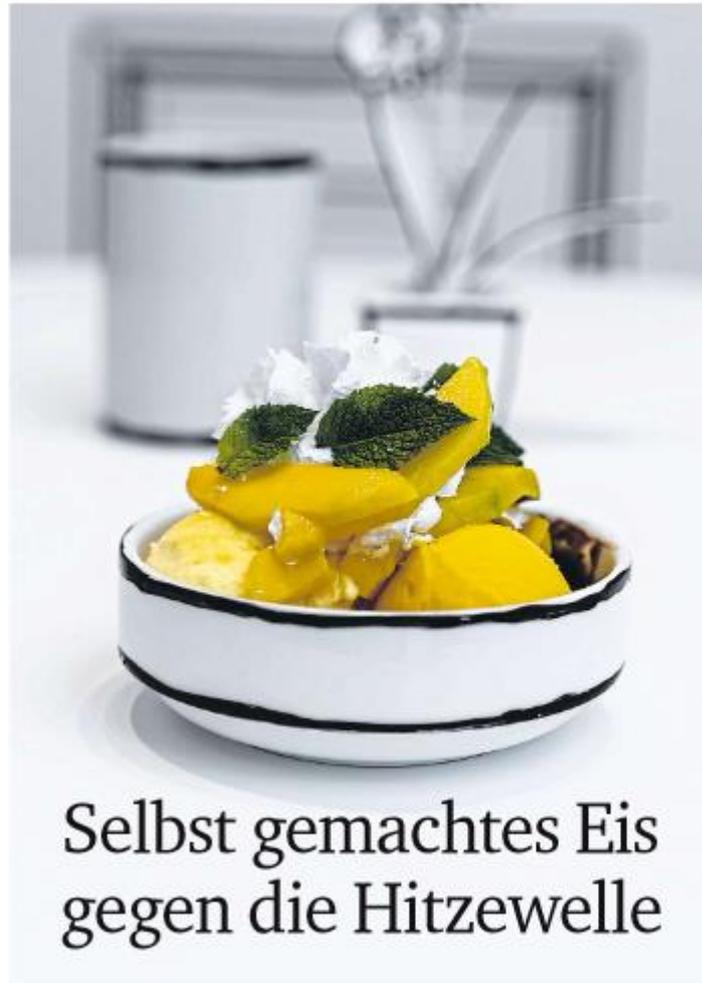
Wer bei hohen Temperaturen nach Gefrorenem lechzt, kann zu Hause den Selbstversuch wagen. Doch gelingt Eis ohne Eismaschine? Nachgefragt bei den Eismachern von „Helli & Leo“

VON STEFAN HOFER

W er an diesen heißen Tagen in Wien vom Schwedenplatz zum Seftl schlendert, entdeckt in der Rosnerumstrasse, der inoffiziellen Himmelfahrt Wiens, ein neues Eisbäckerei, das mit Inhaber in Schwarz-Weiß hervorsticht: „Helli & Leo“ (hellundleo.at). Werner Hellewirth, der das „Klee am Hanselstr.“ leitet, und sein Chefkoch Alexander Pochlanko besetzen hier Eiswaren aus, die sie „selbst am liebsten essen“. Gefroren werden Kugeln bis ausgefallene Sachen wie Bergkame – und ja, sogar Eis für Hunde. Doch wie stellt man zu Hause geschmackiges Eis her?

„Mit einer Eismaschine kann ich nicht scheitern. Aber ohne ist es schwierig, gutes Cremeeis zu machen“, sagt Pochlanko. Wo es halt, sei meist auch die Lagerung. „Das Eis hat Pessantie, flüssige Sorbets, Perleis. Damit ich es lagern kann, muss ich es ausblanzieren.“ Ewa Erdheer: Welchen Wassergehalt haben die Früchte? Wie viel Zucker muss ich dazugeben, damit es cremig wird? Pochlanko kalibriert im Eis, bis er die Stillwiese erreicht – für Laten zu aufwendig. Sein Tipp: Er mache für seine Kinder Eis auf Mascarpone Basis, mit wenig Zucker. „Frische Früchte, Honig sein, kurz mischen, fertig!“ In der Regel haben die Beeren genug Säure, wenn nicht, hilft er mit ein paar Tropfen Zitrus nach. Zum sofortigen Verzehr sei Mascarpone super, weil er die nötige Festigkeit habe. Eine weitere Möglichkeit: Sorbet. „Defigekühlte Beeren, eventuell Himbeersaft. Kurz mischen. Wenn es zu weich ist, kann man es in eine Aufaufform geben, diese in das Tiefkühlfach stellen. Wichtig: Im 15-Minuten-Takt mit dem Schneebesen durchführen. Dann bekommt man am Ende auch ein supercremig Sorbet.“

Was ist also entscheidend? Pochlanko: „Die Zutaten müssen so kalt wie möglich sein, die Früchte gefroren, das Arbeitsmaterial auch gefroren, damit man dann beim schnellen Zubereiten so wenig Temperatur wie möglich verliert.“ Für KURIER ReiseGenuss hat Pochlanko Rezepte erstellt (siehe rechts). ■



Selbst gemachtes Eis gegen die Hitzewelle

11/07/21



Himbeer-Mascarpone-Eis

Vorbereitung: 60 min
Zubereitung: 10 min
Portionen: 4

Für Anfänger: Eis mit dem Mixer herstellen

- 300 g Himbeeren gefroren
- 300 g Mascarpone
- 200 g griechisches Joghurt
- circa 100 g Feinkristallzucker (je nach Geschmack)
- Aberlebone Schale von einer halben Limette
- Saft von einer halben Limone

- Als Vorbereitung die Zutaten und Werkzeuge 60 Minuten kühlen
- Alle Zutaten so kalt wie möglich bereit halten, die gefrorenen Beeren erst im letzten Moment aus dem Tiefkühler nehmen
- Den Mixer nach Möglichkeit auch im Tiefkühler vorkühlen
- Alle Zutaten zusammen in den kalten Mixer geben und kurz alles vermischen

Tipp: Diese Art Eis zu machen, ist vor allem zum salzigen Genießen gedacht. Am besten die Kugeln in ebenfalls vorgekühlten Eisschalen anrichten und mit ein paar frischen Beeren oder anderen Früchten und eventuell mit etwas geschlagenem Obers garnieren

Das sind die Unterschiede

Milcheis: Das übliche Speiseeis ist oftmals Milcheis. Enthält mind. 20 Prozent Milch, wird mit Zucker und Frucht aromatisiert

Fruchteis: Enthält mind. 20 Prozent Früchte. Bei Saft und sauren Zitrus-Früchten mind. zehn Prozent Früchte

Sorbet: Eiskaltes Getränk oder halb gefrorene Speise, meist mit Fruchtsaft, Fruchtpulver und Zucker

Eisparfait: Halbgefrorenes, bei dem die Masse stehend gefriert (und nicht gerührt wird). Meist mit Eiweiß, Zucker und einer Frucht als Geschmacksgeber



Vanille-Eis (ohne Eismaschine)

Arbeitszeit: 60 min
Zubereitung insgesamt: 3-4 Std.
Portionen: 4

Für ambitioniertere Eismacher

- 350 ml Milch
- 250 ml Obers
- 80 g Zucker
- 5 Eikerner
- 1 Vanilleschote

- Obers und Milch mischen, die Vanilleschote aufschneiden, aromatisieren und das Mixt und die Schote zum Milch-Obers-Gemisch geben. Einmal aufkochen und 3 bis 5 Minuten abkühlen lassen
- In der Zwischenzeit die Eikerner mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Wenn eine schön cremige Masse entsteht, diese in das noch warme (max. 70 Grad) Milch-Gemisch einrühren und am besten über einem Dampfwanntücher, bis die Masse eine Temperatur von rund 75 Grad erreicht. Aufpassen, dass das Ei nicht stockt oder sich am Rand festsetzt
- Dann die Rührschüssel am besten in Eiswasser abkühlen und die Masse so schnell rühren
- Wenn die Masse abgekühlt ist, durch ein feines Sieb in eine Auflaufform (am besten aus Metall) gießen und in den Tiefkühler stellen
- Alle 15 bis 20 Minuten nach dem Eis sehen und mit einem Schneebesen durchrühren. Dabei vermischt sich die gefrorene Schicht mit der noch nicht gefrorenen Masse
- Nach rund drei Stunden (je nach Größe der Form) ist es eine homogene gefrorene Masse und fertig zum Genießen

Tipp: Diese Variante ist auch ein wenig länger lagerfähig. Doch auch hier wird es nach längerem Durchrühren hart

Man kann zum Beispiel auch auf die Vanilleschote verzichten, dann bekommt man ein klassisches Milcheis. Bon diaz



JOHANNAS FEST

JOHANNA ZUGMANN, AUFRORN UND GASTROSOPHIN

Personalmangel und Convenience

Heute Abend haben wir Gäste. Schließlich könnte es sich, ein so aufregendes Programm wie das EM Finale mit Freunden zu erleben und sie kulinarisch zu verwöhnen. Zur Inspiration für das Abendessen schauen mein Mann und ich einem der Großhändler für die GOURMES-Gastronomie einen Besuch ab. Dabei habe ich verschiedene Aha-Erlebnisse. Nie habe ich gedacht, was es außer fernem Kanolfeld im Plastikbeutel schon alles gibt. Zum Beispiel Rührei, flüssig, pasteurisiert und gewürzt, und die fertig gegaren Löschwurst oder Croissants. Oder die vorgepackten und gewürzten Schweinefleischstücke für das Gyros – leichtfertig! In – sagen wir einmal nicht eben auf Handwerk fokussierten – Gashäusern und Restaurants bescheiden dann die Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel und Würze der Marke 08/15 kaum Gasmotivanden. Ich habe mich ja schon jahrelang gefragt, warum Pommes frites nur mehr in der geliebten Gastronomie hergestellt sind. Schließlich ist das gar nicht so viel Arbeit, große mahlige Kartoffeln zu schälen, zu schneiden und die Scheiben in die Pfanne mit heißem kochendem Fett zu werfen, sie zu schwenken bis sie Farbe nehmen und dann gelblich gebraten bis fertig gebraten, mit Küchenmilch angekleidete Stroh zu karapazieren. Aber in Zeiten, in denen die Gastronomie ein Hauptproblem namens „Personalmangel“ hat und überdes mit knappen Margen kämpft, ist es natürlich nachvollziehbar, warum so viel Vorgefertigtes auf die Tische kommt.

Blütenzauber

Zum reifen Augenschmaus hingegen geht ein Rundgang durch die Gemüsewelt des Geschäftes. Alles, was man für gewöhnlich nur aus Heuböden oder zumindest gehobener Gastronomie kennt, war hier schlüssens serviert und natürlich zu Großhändlerpreisen im Angebot: Baby-Melanzant, Parboiled-Kartoffeln, Pastinaken (die kleinen Braupaprika), große und Mini-Anisrindchen, drei verschiedene Sorten Radicchio bis hin zu Purple-Fluss-Karotten (die sind süßen violetten, innen orange), um nur eine ganz kleine Auswahl zu nennen.

Das Herz ging mir auf angesichts einer Vielfalt vor der Gemüsewelt: In dem schönsten Regal präsentierten sich köchelnd, was Wald und Wiese in essbaren Blüten und wilden Kräutern zu bieten hat – schlichte und einfach ein fröhliches Feuerwerk, fast wie die Palmen größer aber Meisert! Mit Weichen – kandierte oder einfach roh – zu dekorieren, bis ja auch hierzulande Tradition. Ebenso bekam ich die Karpatenkrone, die sich nur ein Eyecatcher auf jedem Teller ist, sondern auch noch besonders gut schmeckt. Und schon unsere Großhändler haben Hotter in Palaschinkenartig herausgehoben und mit Erdbeeren serviert. Auch gefüllte Zucchiniblüten sind in heimischen Pflanzhäusern keine Exoten mehr.

Mit Christrosen, Mäglischen, Glesander, Engelkumpfen und Herbeschinken sollte nur dekorieren, was Eisot unaufrichtig aus dem Weg räumen möchte. Die sind glück. Ich gehe auf „Nummer sicher“, große zu dem vororderten Pärchen Blüten und Wildkräuter und freue mich darauf, unsere kleine, ausgesuchte Runde von EM Finale-Gästen heute Abend floral zu bezaubern. Dass ich zur obigen Grillage auch selbst gemachte Saucen und Pommes frites kredenze, ist Florsache!

Wie auch immer das Endspiel ausgehen wird, wohl in den Seeren. Kulinarisch wird der Abend ein Erfolg, darauf freue ich mich wesen!



Alexander Pochthö (li) und Werner Holmich vor dem Einzelhandel „Höll & Leo“ in der Rotenturmstraße in Wien



Urban Highlander mit Föhnwelle

Alle tun es wieder. Die Creative Directors aus Paris, Milan und New York. Was? Den Rock für das starke Geschlecht -also die Männer -nur zur Erklärung, sollte das nicht allen klar sein -zu propagieren. Und deshalb springen wir prophylaktisch auf diese Welle auf. Sie soll uns im Herbst überrollen. Ein wenig Sommer gönnen wir uns aber dennoch und hier darf eine zweite Welle, nämlich die Föhnwelle nicht fehlen. Perfekt arrangiert durch den Dyson Supersonic Haartrockner.

SERGIO: HOSE: Ecoalf 1.0, 119,90 Euro, HEMD: Ecoalf 1.0, 99,90 Euro, SNEAKERS: Ecoalf, 89,90 Euro, alles ecoalf.com, GÜRTEL: Boss, 49,99 Euro, peek-cloppenburg.at, UHR: Jacques Lemans, Eco Power Solar Wood, BAND aus braunem, veganem Apfelleder, 299 Euro, jacqueslemans.com

FOTOS: STEFAN CSAKY FOTOASSISTENZ: RONNIE BÖHM PRODUKTION +STYLING: ALEX PISECKER PRODUKTIONSASSISTENZ: SYLVIA PIRICH HAIR +MAKEUP: CHRISTOPHER KOLLER MODELS: LUKA VLATKOVIC, SCHAUSPIELER & MUSIKER MICHAEL GLANTSCHNIG, SCHAUSPIELER SERGIO CUKACI, PATRON CAFÉ DANIEL MOSER, WWW.DANIELMOSER.AT LOCATION: HELL & LEO, ROTENTURMSTRASSE 18-18/FLEISCHMARKT, 1010 WIEN, WWW.HELLIUNDELEO.AT

MICHAEL: HOSE: Beware of Mainstream, 379 Euro, T-SHIRT: Beware of Mainstream, 24 Euro, PARKA: Beware of Mainstream, 599 Euro, beides bewareofmainstream.com, UHR: Jacques Lemans, Eco Power Solar Apple, BAND aus schwarzem, veganem Apfelleder, 299 Euro, jacques-lemans.com, BRILLE: Mercedes Benz, MB 04, 400 Euro, io-berlin.de

LUKA: ROCK: Beware of Mainstream, 259 Euro, T-SHIRT: Beware of Mainstream, 24 Euro, beides bewareofmainstream.com, UHR: Jacques Lemans, Eco Power Solar Apple, BAND aus medizinischem Stahl und Inlay aus veganem Apfelleder, 349 Euro, jacques-lemans.com

Eine rein österreichische Variante des "Upcycling" zelebriert "Beware of Mainstream". Die verwenden ausgemusterte Säcke und Zeltplanen des Militärs und schneiden beherzt Hosen, Jacken und Röcke, ja -auch für Männer. Wie das genau läuft erfährt ihr ebenfalls in dieser Ausgabe.

LUKA: HEMD: Rettl 1888, 155 Euro, GILET: Rettl 1888, 435 Euro, LEDERHOSE: Rettl 1888, 1290 Euro, alles rettl.com, SNEAKERS: Tommy Hilfiger, Tommy Jeans, 89,99 Euro, peek-cloppenburg.at, UHR: Jacques Lemans, Eco Power Solar Apple, BAND aus medizinischem Stahl und Inlay aus veganem Apfelleder, 349 Euro, jacqueslemans.com

SERGIO: HEMD: Rettl 1888, 195 Euro, GILET: Rettl 1888, 435 Euro, BIKERJACKE: Rettl 1888, 1.350 Euro, HOSE: Rettl 1888, 329 Euro, GÜRTEL: Rettl 1888, 139 Euro, alles rettl.com, SNEAKERS: Ecoalf, 79,90 Euro, ecoalf.com, BRILLE: Brille: Jaguar, 179 Euro, by United Optics

Den Männerrock -der eigentlich ein Kilt ist -hat "Rettl 1888" schon seit Anbeginn im Programm. Das Kärntner Unternehmen steht seit 163 Jahren für auserlesenste Materialien, feinste Handarbeit und erreicht mit seinen Kreationen ein internationales Publikum. "Made in der Alpenrepublik" erklärt sich von selbst. Rettl 1888 setzt auf eine inspirierte Mischung an Stilen. Die Austrian Highlands treffen ein bisschen Gothio-Punk.

MICHAEL: HEMD: Rettl 1888, 245 Euro, GILET: Rettl 1888, 550 Euro, SAKKO: Rettl 1888, 690 Euro, GÜRTEL: Rettl 1888, 145 Euro, SPORRAN: Rettl 1888, 295 Euro, KILT: Rettl 1888, 795 Euro, alles rettl.com, SNEAKERS: Nike, 149,99 Euro, peek-cloppenburg.at

SERGIO: HOSE: Tommy Hilfiger, 119,99 Euro, HEMD: Gant, 99,99 Euro, SNEAKERS: Ecoalf, 79,90 Euro, ecoalf.com, UHR: Jacques Lemans, Eco Power Solar Wood, BAND aus braunem, veganem Apfelleder, 299 Euro, jacqueslemans.com, BRILLE: Barton Perreira, 420 Euro, bartonperreira.com

Einer für alle

Auch Männerhaar gibt es in unterschiedlichen Typen -und präzises Styling ohne zu viel Hitze ist hier eine echte Herausforderung. Der professionelle Dyson Supersonic Haartrockner verfügt jetzt über zwei neue Aufsätze, die auch schwierigen Haartypen Herr werden. Egal ob der neue Aufsatz mit sanftem Luftstrom für feines Haar oder der Kammaufsatz mit breiten Zacken für lockiges Haar, so gelingt jede Frisur. Neben den schon bewährten Düsen und dem Diffusor ist also jetzt für glatte, krause oder lockige Mähne (und Bart natürlich!) für jeden Mann etwas dabei. Aber Vorsicht Männer: der Dyson Supersonic mit seinem leisen, aber kraftvollen Digital Motor v9 und seinen 4 präzisen Temperatureinstellungen, drei Luftstromstufen und der Kaltluftfunktion ist auch bei Damen sehr begehrt! www.dyson.com

... und das ist der Rest vom Sommer -Twini und der Doppel-Lutscher lassen grüßen. Genießen wir das alles doch einfach, so lange es dauert.

LUKA: BERMUDA: Napapijri, 99,99 Euro, T-SHIRT: Napapijri, 29,99 Euro, beides peek-cloppenburg.at, HEMD: S.Oliver, 49,99 Euro, soliver.at, UHR: Jacques Lemans, Eco Power Solar Apple, BAND aus medizinischem Stahl und Inlay aus veganem Apfelleder, 349 Euro, jacques-lemans.com



Faksimile Seite 66

[PDF Low-Res](#)



Faksimile Seite 67

[PDF Low-Res](#)



Faksimile Seite 68

[PDF Low-Res](#)



Faksimile Seite 69

[PDF Low-Res](#)



Faksimile Seite 70

[PDF Low-Res](#)



Faksimile Seite 71

[PDF Low-Res](#)



Faksimile Seite 72

[PDF Low-Res](#)



Faksimile Seite 73

[PDF Low-Res](#)

HELLI & LEO

Im Eis-Pop-up gibt es rund 30 Sorten zuckerreduziertes, aber gleichzeitig cremiges Eis. Für Hunde wurde speziell eine eigene Sorte kreiert!

Rotenturmstraße 16–18, 1010 Wien



Tierisch gutes Eis

SÜSS. Weniger Zucker, weniger Kalorien und dennoch voller Geschmack. Das ist das Motto der neuen Eismarke „Helli & Leo“ mit Standort in der Wiener Innenstadt. Es gibt sogar eine eigene Sorte, die für Hunde geeignet ist.
Rotenturmstraße 16-18, 1010 Wien, helliundleo.at



KOLUMNISTIN
ANDREA BURCHHART

SCHMÄHSTADT

So schmeckt der Sommer

GUT VERSORGT. Wien gilt als die Stadt mit der größten Eissalondichte Europas. Auf 15.000 WienerInnen kommt ein Geschäft – das schafft nicht mal Italien.

Die Zahlen sind schon etwas veraltet – aktuellere als die aus dem Jahr 2013 waren leider nicht zu recherchieren –, aber ich glaube, mein Eindruck täuscht nicht, wenn ich sage: Weniger als die damals knapp 160 gezählten Eissgeschäfte sind es in den letzten Jahren in Wien nicht geworden. Im Gegenteil: Bei jedem Bummel durch die Stadt entdecke ich neue Pop-up-Lokale mit teils kuriosen Konzepten – wie das *Helli & Leo* in der Rotenturmstraße 16–18, wo das Prinzip „kaum Zucker, keine chemischen Zuckeraustauschstoffe“ sogar zur Kreation einer eigenen Eissorte für Hunde führte. Wau und wow! Hauptabnehmer werden aber wohl die Menschen bleiben. Und die ÖsterreicherInnen schlecken sehr gern: Schätzungsweise acht Liter Speiseeis, also 64 Kugeln Eis, verdrückt jede/r pro Jahr. *Mozart*, so entnehme ich einer Pressemitteilung der WKÖ-Eismacher, ist das österreichische, *Mantecado* das europäische Eis des Jahres 2021. Man muss jetzt nicht extrem kreativ denken, um sich unter *Mozart* etwas vorstellen zu können: eine Eis gewordene Nougatkugel mit Marzipan und Pistazie halt. Den Spaniern haben wir *Mantecado* zu verdanken – die dürfen heuer bestimmen und es handelt sich dabei um eine Mischung aus Vanillecreme, Orange und dunkler Schokolade. Beim *Tichy* gibt's das schon mal nicht, also fraglich, ob sich das bei uns durchsetzen wird.

KEINE EXPERIMENTE. Auch das deutsche Eis 2021 habe ich in Wien so noch nirgends entdeckt: Mango-Chili –

krasse Mischung! Wobei: Beim Eis und beim Spritzer bleibe ich konservativ. Ich brauche weder eine Zitronenscheibe noch Lavendel und schon gar keinen Rhabarber



ANSTELLEN. An sonnigen Tagen brauchf's Ausdauer, will man ein Eis vom *Tichy* essen.

in meinem Kaltgetränk, und im Stanitzel finde ich Klassiker wie Erdbeere, Vanille oder Schoko aufregend genug. Trotz jährlicher Neukreationen zählen diese drei neben Stracciatella (obwohl beim Bestellen schwierig auszusprechen) zu den beliebtesten Sorten. Der Geschmack hat sich, scheint's, kaum verändert, denn schon Mitte des 18. Jahrhunderts wurde in Wien Himbeer-, Vanille-, Zitronen- und Schokoladegefrorenes in den sogenannten Limonadehütten vor den Kaffeehäusern verkauft.

Als ältester Eissalon der Stadt gilt jener der Familie Molin-Pradel (in fünfter Generation betrieben) am Schwedenplatz. Bei Trends kennen sie sich aus: Sorbets und Eis ohne Milch, Ei, Nüsse oder sonstige unverträgliche Zutaten

können die dort schon lange. Und bei einer Auswahl von allein 23 (!) unterschiedlichen Erdbeersorten – von Erdbeere-Koriander bis Erdbeer-Creme-Reis vegan – gefriert selbst dem allergrößten Bobo das Lächeln nicht ein. ■■■

EISKALTE VERFÜHRUNG

- **GEFORMT.** Perfekte Eismarillenknödel sind das Signature Dish im Eissalon *Tichy* (1100, Reumannplatz 13) – seit 1952. Das Sortiment wird stetig um Kreationen wie z. B. das *Frucht eis busserl* ergänzt.
- **GEFÜLLT.** Kein Wunder, dass auch hier die Leute immer Schlange stehen: In der *Gelateria La Romana* (1070, Stiftgasse 15–17) kommt auf Wunsch flüssige Schokolade oder flüssiges Karamell in die Stanitzel.
- **GESUND.** So einfach, so gut: zwei Handvoll gefrorenes Obst (z. B. Himbeeren) und eine reife Banane mit dem Pürierstab mixen. Fertig!

ANDREA.BURCHHART@WIENERIN.AT

Neues aus Wiens Eisgeschäften

Gelato Carlo

Italienisches Urlaubsfeeling kommt im neuen Geschäft in der Josefstadt auf. Das Gelato (nicht Eis!) gibt es in den Sorten sizilianische Zitrone, Bergamotte oder Earl Grey – auch vegan
8., Hamerlingpl. 2
Info: gelatocarlo.com

Gelati da Salvo

Der Döblinger Betrieb wurde beim Falstaff-Voting von den Wienern zum besten Eissalon der Stadt gewählt. Verkosten kann man immer wieder Sonderarten wie Ingwer oder Erdnuss
19., Obkirchgasse 26
Info: Facebook – Gelati da Salvo

Helli & Leo

In der Inneren Stadt gibt es Eis für die schlanke Linie. Es hat nach Aussage der Betreiber ein Drittel weniger Zucker als jenes der Konkurrenz. Außerdem gibt es dort eigene Sorten für Hunde
1., Rotenturmstraße 16–18
Info: helliundleo.at

Pischinger

Die traditionellen Pischinger Ecken gibt es nun auch als Eis. Die Sorte Mandel ist im Lebensmittelhandel erhältlich
Info: www.pischinger.at

Mit Schere-Stein-Papier Gratis-Eiskugel gewinnen

Es ist eines der wenigen Spiele, die man überall auf der Welt kennt: Schere-Stein-Papier. Die beliebte Entscheidungshilfe ist im Französischen unter „Pierre-papier-ciseaux“ und im Italienischen unter „Sasso-carta-forbice“ bekannt.

Am 27. August feiert das Eisgeschäft Helli & Leo den Internationalen Schere-Stein-Papier-Tag mit einem besonderen Ereignis: Für alle Gewinner gibt es Gratis-Eis. Ab 11 Uhr wird in der Rotenturmstraße 16–18 gegen die Eisverkäufer hinter der Theke gespielt. Gewinnt der Kunde zwei von drei Runden, gibt es eine Gratis-Kugel Eis.

Bereit für den Wettkampf

„Wir haben uns zwei große Ziele gesetzt: köstliches, zuckerreduziertes Eis anzubieten und unseren Gästen einmalige Eis-erlebnisse zu verschaffen. Wir können es kaum erwarten, von



Auch für Hunde kann eine Kugel Eis gewonnen werden. Foto: Pixabay

unseren Kunden zum Schere-Stein-Papier-Wettkampf herausgefordert zu werden und dann gemeinsam das leckere Helli-&-Leo-Eis zu genießen“, so der Gastronom Werner Helnwein. Wenn das Herrchen nicht so gerne Eis isst, dann kann auch für den eigenen Vierbeiner eine Kugel des extra dafür kreierten Hundeeises gewonnen werden. Ob auch Hunde selbst antreten dürfen, ist nicht überliefert. (nv)

KÜCHE

Alexander Pochlatko & Werner Helnwein
Helli & Leo

Wer gewinnt, wird mit Eis belohnt!

Alexander Pochlatko und Werner Helnwein im COOKING-Talk. Am 27.8. wird der internationale Schere-Stein-Papier-Tag zelebriert. Wie kam es zur Idee, diesen mit dem Eisgenuss zu verbinden? POCHATKO & HELNWEIN

Wir haben uns zwei große Ziele gesetzt: leckeres, zuckerreduziertes Eis anzubieten und unseren Gästen einmalige Eis-Erlebnisse zu verschaffen. Wir können es kaum erwarten, von unseren Kunden zum Schere-Stein-Papier-Wettkampf herausgefordert zu werden und dann gemeinsam das leckere Helli & Leo Eis zu genießen!

Für alle, die noch nicht in den Genuss gekommen sind: Wodurch hebt sich das Eis von Helli & Leo ab? POCHATKO & HELNWEIN

Es warten täglich rund 30 Eissorten in allen Farben und Geschmäckern auf eishungrige, ernährungsbewusste Gäste. Wir haben so viel Zucker wie möglich reduziert und gleichzeitig war uns wichtig, dass das Eis supercremig bleibt. Wir verzichten bewusst auf chemische Zuckeraustauschstoffe. Der Geschmack der Zutaten steht im Mittelpunkt!



COOKING-News

Helli & Leo: Schere-Stein-Papier-Eis

World Rock Paper Scissors Day.

Der Wiener Eis-Hotspot Helli & Leo lädt zum gemeinsamen Spieletag in die Rotenturmstraße 16-18 in der Wiener Innenstadt: Mit Spiel, Spaß - und natürlich ganz viel Eis! Gespielt wird am 27. August ab 11 Uhr gegen niemand Geringeren als die Person direkt hinter der Eistheke - den Eisverkäufer höchstpersönlich. Wer zwei von drei Runden für sich entscheidet, hat sich eine gratis Kugel zuckerreduziertes Eis verdient. Die köstlichen Sorten reichen von erfri-

schendem Fruchtsorbet und cremigem Milcheis bis hin zu vollmundigem Schokoladeeis, stets nach dem Motto: Low sugar, aber voll sweet! Natürlich gilt die spielerische Eis-Aktion auch für das selbst kreierte und gänzlich zuckerfreie Sortiment von Helli & Leo, das für die geliebten Fellnasen geeignet ist. Daher haben alle Hunde-Besitzer die Möglichkeit, sich eine kostenlose Eis-Portion für ihre vierbeinigen Freunde zu sichern. Für doppelten Genuss und doppelte Freude!



COOKING-Buchtipp: Eis ohne Zucker

100 Rezepte ohne künstliche Zusatzstoffe. Mit diesen schnell gemachten Rezepten ist Eis essen ganz ohne Reue möglich: Tanja Braune zeigt vor, wie Wassereis, Milcheis und Co. ohne Haushaltszucker und künstliche Aromastoffe schmecken können. Kneipp Verlag/15 Euro