

# Pralinen, Tapas, Gurke am Stiel – Dresdner lieben eisige Experimente

**Annette Nepple erfindet die Eiszeit immer wieder neu und wurde jetzt von italienischem Zutatenhersteller mit der „Goldenen Eistüte“ geehrt**

Wie wäre es, wenn Sie Ihre(n) Liebste(n) mal mit Eiskonfekt überraschen? Die kleinen kalten Köstlichkeiten sind eine von Annette Nepples neuesten Kreationen. Die Eisfrau mit dem Händchen für das Besondere hatte sich diese Anregung zu Jahresbeginn von der internationalen Eisfachmesse in Rimini mitgebracht. Jetzt befand die Firma MEC 3, ein italienischer Hersteller für Zutaten zur Eisproduktion, dass es die besten Eispralinen in Sachsen sind, und würdigte dies mit der „Goldenen Eistüte“.

„Die Dresdner sind sehr experimentierfreudig“, stellt Nepple fest. „Manches in meinem Sortiment finden sie schon zu gewöhnlich.“ Dabei ist aber unbedingt zu erwähnen, dass es die Eisfinderin selbst war, die ihre Kunden zu den Gourmets mit den besonderen Geschmacksnerven gemacht hat. Wo gibt es schon Gemüseeis mit Spargel, Möhren oder Gurken – echtem Gemüse wohlgeerntet. Wie wäre es mit Gurke am Stiel an Dillkräutern? In Nepples „Eisküche“ in der Torgauer Straße entstehen ständig neue Schöpfungen in unterschiedlichsten Varianten. „Wir

sind schon bei 500 verschiedenen Sorten“, sagt die Chefin. „Aber es kann auch passieren, dass wir bei hohem Arbeitsaufwand mal nur eine oder zwei Sorten anbieten.“

## Verrückte Eiskreationen gibt's in Pieschen und Radebeul

Selbst mag sie Ananasminze oder Zitronenminze mit Schokoladenstücken am liebsten. Jede Schale, jede Packung ist eine neue Verführung: Roseneis, Joghurt/Holunder, Walnuss mit Feige, Schokolade/Chili, Nuss/Nougat/Marzipan. Man möchte sich durchprobieren – für den kleineren Appetit die Eistapas kosten, für den ganz großen die Eistorben. Selbst Veganer kommen auf ihre Kosten und erhalten Eis auf Hafermilchbasis. Ob das mit Wasser hergestellte Fruchteis oder das gehaltvolle Milch-/Sahneis, jedes Gemisch soll sein optimales Geschmacksergebnis liefern. „Ich will die Balance finden zwischen Experiment und Bodenständigkeit“, erklärt die Eisfrau mit dem für sie typischen roten Käppchen ihre Philosophie. „Man

soll mein Eis ja auch verzehren können.“

Die 44-Jährige aus dem Südschwarzwald ist seit 16 Jahren in Sachsen heimisch und führt seit vier Jahren ihre Dresdner Eisdiele. Nach Erfahrungen als Verkäuferin in Spezialgeschäften und in der Gastronomie hat sie ein Zertifikat als „Geprüfte Speiseeisherstellerin“ erworben. Aber was noch schwerer wiegen dürfte, ist die erkennbare Leidenschaft zur frostigen Delikatesse. In einem Kräutergeschäft auf der Rothenburger Straße hat sie jetzt Partner für weitere Novitäten gefunden. So wird es demnächst Orangeneis mit Muskatnuss geben und Spargeleis mit Kirschmandeleisig.

Hotels und Restaurants sind auch schon auf den Nepple-Eisgeschmack gekommen. Wer probieren möchte, kann das außer in der Torgauer Straße 5 (geöffnet: Freitag und Sonnabend, 12 bis 18 Uhr) auch im Radebeuler Eiscafé, Paul-Grosse-Passage, Hauptstraße 13. Dort bietet Michael Tegethoff ausschließlich das leckere Eis aus Dresden-Pieschen an.

*Genia Bleier*



Annette Nepple mit Eiskreationen. Man muss ja nicht Möhreeneis „knabbern“ – es gibt z.B. auch Zitronenminze mit Schokostückchen... Foto: Carola Fritzsche