



Flintsbach: Cocktails am Stiel – Coole Idee

Beitrag

Bekannte Cocktails, wie Pina Colada, Mojito, Aperol Spritz oder der aus Eierlikör und Banane bestehende „Blonde Engel“ enthalten künftig keine Eiswürfel mehr, sondern sind das Eis selbst. Die Schleckwerk-Eismanufaktur in Flintsbach am Inn hat diese Idee in die Realität umgesetzt. Dabei ist es gar nicht so einfach, ein alkoholhaltiges Getränk in Form eines Schleckeises zu bringen – unzählige Versuche waren dafür nötig, um genau die richtige Zusammensetzung zu finden. „Unsere Nachbarschaft wurde in der Entwicklungszeit fast täglich mit Eis zum Probieren versorgt“, so Vivian Trenkschu, die Inhaberin des Almhostels in Flintsbach.

Als Kind träumte schon Mutter Birgit Günther davon, Eis machen zu können. Dieser Kindheitstraum erfüllte sich 2019 mit einem Eismacher-Kurs bei Patisserie-Coach Simon Stuber. In der Folge entwickelte sich die Idee, zunächst für Übernachtungsgäste des Hostels eigenes Eis anzubieten. Doch Standardeis, wie es fast an jeder Ecke zu bekommen ist, das war nicht das Ding der kreativen Gastronomie-Familie und so wurde die Idee von Cocktails am Stiel geboren. Wichtig war dabei nur, dass das Eis natürliche Zutaten und keine Chemie enthält und ohne zusätzlichen Zucker auskommt. Und das ist wahrlich gelungen.

Im Laufe der Zeit kamen dann noch weitere verrückte Idee hinzu – „Jägermeister-“ oder „Bier-Eis“ als „Helles“ oder als „Radler“. Besonders die letztere Variante war bei Urlaubern und Übernachtungsgästen auf Grund des frischen, spritzigen Geschmacks überaus beliebt. Und für den Winter wurde statt Eis der „Kuchen am Stiel“ entwickelt und konnten auf Bestellung sogar bundesweit verschickt werden.

Zusätzlich wurden für Hundefreunde mit ihren Vierbeinern die sog. „Doggypops“ entwickelt – spezielle Eissorten für Hunde in den Geschmacksrichtungen Rind, Leberwurst oder Joghurt-Möhren. Diese werden genauso als „Eis am Stil“ angeboten, wobei dieser allerdings gleichzeitig als Kaustange fungiert.

Für Touristen, Urlauber und natürlich Einwohner von Flintsbach wurde außerdem eine Softeismaschine angeschafft, mit der im Sommer das Angebot um die Sorten „Melone-Himbeer“, „Holunder-Apfel“ und Ähnlichem erweitert wurde, für die zur Verfeinerung bis zu 12 Toppings

bereitstanden. Vor allem bei Kindern waren die sogenannten „Eis-Kekse“ beliebt, bei denen sich zwischen zwei Keksen eine Eisfüllung befindet.

Alles in Allem eine kreative und erfolgreiche Geschäftsidee. Allerdings macht seit Corona der Arbeitskräftemangel den Betreibern des Almhostels zu schaffen. Verteilten sich die Arbeiten bisher auf mehrere Schultern, muss der Hauptanteil jetzt von Tochter Vivian mit Unterstützung von Mutter Birgit, selbst Unternehmerin, allein gestemmt werden. Unter diesen Umständen musste daher die Eisproduktion vorübergehend eingestellt werden.

Im August läuft nun der Pachtvertrag für das Almhostel aus. „Als leidenschaftliche Gastgeber fiel uns der Schritt nicht leicht, doch wir haben uns schweren Herzens dazu entschlossen, diesen nicht mehr zu verlängern“, so Birgit Günther. Nach einer Auszeit, um wieder Kraft zu tanken, möchte sich die Unternehmerfamilie dann ganz auf das Projekt „Eismachen“ konzentrieren. Hierzu gibt es bereits Ideen und Überlegungen, das Cocktail-Eis im regionalen Einzelhandel anzubieten oder eine „Cocktail-Eis-Box“ zu entwickeln, die alles beinhaltet, was man zum Eismachen braucht, um das Eis zuhause selbst herstellen zu können.

Wir können gespannt sein, welche kreativen Ideen in Verbindung mit Eis künftig aus dem kleinen Ort Flintsbach im Inntal noch kommen werden.

Text: tf – **Bilder:** Vivian Trenkenschu

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de



Die kreativen Köpfe hinter der Idee... Vivian Trenkenschu(35) und Birgit Günther (60)



Eine coole Idee – Cocktails am Stiel
Eine coole Idee – Cocktails am Stiel



Eine coole Idee – Cocktails am Stiel



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Cocktails
2. Flintsbach
3. Umland