

Eismarillenknödel: Tichys Kult-Eis mit 60-Jahre Tradition in Favoriten

Entdecken Sie den historischen Eissalon Tichy in Wien-Favoriten, wo seit 60 Jahren der berühmte Eismarillenknödel entsteht.



Reumannplatz, 1100 Wien, Österreich - Am Reumannplatz in Wien-Favoriten, wo die Sonne auf die bunten Eissorten scheint, hat sich ein ganz besonderes Eiserlebnis etabliert: Der **Eissalon Tichy**. Mit einer wöchentlichen Produktion von 30.000 Eismarillenknödeln zählt er zu den gefragtesten Eisdielen der Stadt. Der Eismarillenknödel wurde vor fast 60 Jahren von Xenia Tichys Großvater, einem Konditor, erfunden. Was einst als Ladenhüter galt, hat sich inzwischen zu einer Spezialität entwickelt, die rund um den Globus bekannt ist.

Ursprünglich war der Eismarillenknödel schwer zu verkaufen, da viele Kunden dachten, es handle sich um ein gebrauchsfertiges Produkt. Doch mit viel Engagement und einer Patentierung, um

die Qualität zu sichern, blühte die Innovation auf. Nur Tichy darf den Eismarillenknödel so nennen; alle Imitate tragen andere Namen. Tichy verspricht, die Qualität und den einzigartigen Geschmack seiner Produkte zu bewahren.

Ein Stück Tradition und Qualität

Im Eissalon gibt es nicht nur Eismarillenknödel, sondern auch eine beachtliche Auswahl von 36 Eissorten. Klassiker wie Erdbeere, Vanille, Schokolade und Haselnuss stehen hoch im Kurs. Ein besonderes Augenmerk gilt auch dem veganen Eis, das für viele Fruchtessorten selbstverständlich ist. Die Kombination aus traditionellen Rezepten und modernen Ideen macht das Eisenerlebnis im Eissalon Tichy einzigartig.

Der Betrieb wird von Xenia Tichy, die eine Ausbildung zur Konditorin absolviert hat, zusammen mit ihrem Vater geleitet. Rund 70 Mitarbeiter stehen täglich von 7 bis 23 Uhr bereit, um den Gästen in nostalgischem Retro-Flair ein besonderes Erlebnis zu bieten. Zwar plant Tichy keine ganzjährige Öffnung, möchte aber, dass der Eissalon in den Monaten von März bis Oktober ein ganz besonderes Ziel bleibt.

Das Erbe der Tichys

Tichys Geschichte begann einst in einem kleinen Kellerlokal in Simmering, wo Kurt und Marianne Tichy mit nur fünf Eissorten eine kleine Revolution im Eismarkt starteten. Positive Mundpropaganda und kreative Eiskreationen sorgten schnell für steigende Kundenzahlen. Die Familie Tichy baute das Unternehmen stetig aus und wurde mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt. Kurt Tichy erhielt den Titel Kommerzialrat und das österreichische Staatswappen für seine Verdienste um die heimische Eiskultur.

Mit jedem Generationenwechsel wird die Familientradition weitergeführt. Nachdem Kurt Tichy Junior die Geschäftsführung übernommen hat, bringt nun die dritte Generation, angeführt

von Xenia Tichy, frischen Wind in den Betrieb. Hochwertige Zutaten und handwerkliches Können bleiben die Kernprinzipien, die Tichys Eis zu einem Qualitätsbegriff gemacht haben.

Die Eiskultur in Österreich

In Österreich gibt es zahlreiche Eismacher, die mit ihren regionalen und saisonalen Sorten begeistern. Vom **Eis-Greissler in Krumbach** mit seinen einzigartigen Kreationen bis hin zu historischen Cafés wie der Konditorei Hagmann in Krems, die seit 1836 süße Aromen und auch Eis anbieten, zeigt sich die Vielfalt und Qualität, die die österreichische Eiskultur prägen. In den letzten Jahren hat sich die Liebe zum Eis weiter verbreitet, und zahlreiche Ausflugsziele laden dazu ein, eine erfrischende Pause zu genießen.

Ob in der Natur oder in städtischen Eisdielen – der Sommer in Österreich kennt keine Eisgenussgrenzen. Und genau das macht den Eissalon Tichy zu einem besonderen Ort, an dem Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von der Qualität und dem Geschmack verzaubern.

Details	
Ort	Reumannplatz, 1100 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• freizeit.at• www.tichy-eissalon.at• www.servus.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at