



Advertorial



KÄSE MEETS EIS?!

Seit Juni ist die Holtenauer um ein ausgefallenes Genuss-Konzept reicher. Förde Fräulein Finja hat der Holtseer Käserei & Giovanni L. einen Besuch abgestattet und ihre Mittagspause dort verbracht

„Was hat denn Käse mit Eis zu tun?“, denke ich, als ich neulich vor einem Laden in der Holtenauer Straße 112 stehe. Dort haben sich die **Holtseer Landkäserei** und **Giovanni L.** seit Juni zusammengetan. Eine zunächst untypische Kombination. Beim Betreten der gemütlich gestalteten Räumlichkeiten im urigen Landhausstil wird es mir jedoch klar: Es ist die Milch!

Die Milch verbindet nicht nur Eis und Käse, sondern auch die Holtseer Landkäserei mit Giovanni L. Wusstest du, dass die Eisspezialitäten mit schleswig-holsteinischer Milch hergestellt werden? Ich nicht! Doch der allseits beliebte Kieler Eisladen bezieht diese seit mehr als zehn Jahren aus der Holtseer Landkäserei.

Dabei hat sich wahrscheinlich jeder Kieler schon einmal ein Eis bei Giovanni L. gegönnt. An den kunstvoll dekorierten Sorten, die von Klassikern wie Schokolade und Erdbeere bis hin zu ausgefallenen Kreationen wie Salzlakritz und Pflaume im Speckmantel reichen, kann man aber auch nur schwer vorbeigehen. Am neuen Standort in der Holtenauer kommt zu meiner großen Freude so-

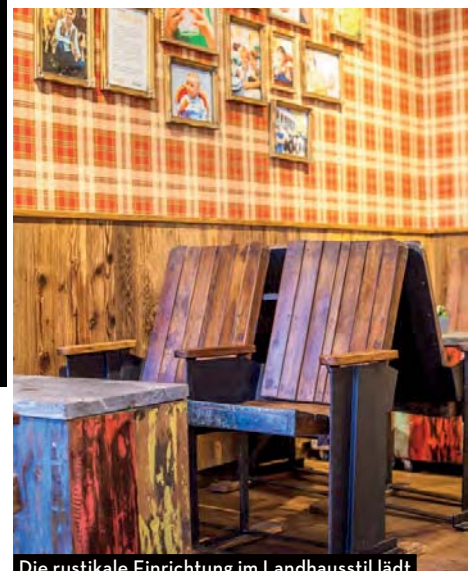
gar noch eine Toppingbar mit hausgemachten Soßen, Gummibärchen, Nüssen, bunten Streuseln und sogar Gewürzen hinzu. Für mich als Naschkatze ein Paradies!

Nicht zu vergessen natürlich das Pendant auf der anderen Seite – die Käsetheke. Aus der Milch von den vielen Mitgliedsbetrieben der Holtseer Käserei entstehen unter anderem der bekannte Tilsiter, aber auch Sorten wie Bärlauchkäse oder Kümmelkäse. Diese werden hier nicht nur am Stück verkauft, sondern können direkt auf einem Brötchen, Brot oder mit anderen Spezialitäten verkostet werden. Die Backwaren stammen von Bäckerei Lyck, also ebenso aus der Region. Die belegten Croissants und kleinen Pumpernickel haben mir besonders gut geschmeckt!

Übrigens: Es sind auch Events geplant, denn schon bald sollen Verkostungen, Schulungen und Seminare rund um Eis und Käse stattfinden. Ich freue mich sehr über dieses ganz neue Konzept in Kiel. Ich bin mir sicher, dass die Eismanufaktur von Giovanni L. schon an einem leckeren Käseis mit dem besonderen Etwas tüftelt!



Käse und Eis ganz nah beieinander – bei Giovanni L. und der Holtseer Landkäserei kommen Naschkatzen und Leckermäuler voll auf ihre Kosten



Die rustikale Einrichtung im Landhausstil lädt zum Verweilen ein



So lecker! Die Käsespezialitäten werden mit frischen, regionalen Backwaren serviert.