

## Lebenslust

Im kleinen Städtchen Pfullingen sorgen zwei große Spezialisten des Kulinarischen gemeinsam für jede Menge Lebenslust – **ROSENKRANZ GENUSS** und die **EISMANUFAKTUR CHARLIE KOCH**.



Bernd Rosenkranz und die Mini-Köche



Junior-Chef Andreas Koch an der Eismaschine

# Dolce vita in Pfullingen

Das süße Leben. Vor allem in Italien wird es so vortrefflich gepflegt, dieses Lebensgefühl, dem wir uns auf unseren Reisen allzu gerne selbst hingeben. Da ist dann die Piazza, auf der schöne Sitzmöbel einladen sich niederzulassen, da ist der freie Raum mit seinem endlos weiten Himmel, ein leises Plätschern vom Brunnen nebenan – kein Ort könnte mehr beflügeln für das *dolce vita*.

## Eintauchen und leben

So groß unsere Sehnsucht ist, so weit ist Italien entfernt. Tauchen wir doch einfach mal daheim ein in diese Lust zu leben. Wie das geht? Wir haben es entdeckt. Da ist die Piazza, der freie Raum, das leise Plätschern – die eingangs nicht erwähnten anmutigen Bedienungen nicht zu vergessen.

Geschaffen hat diese Atmosphäre die Gastronomenfamilie Rosenkranz am Lindenplatz in Pfullingen. Wer mag, beginnt bei **ROSENKRANZ GENUSS** den Morgen mit einem Frühstück. Je nach Gusto reicht das vom Omelett mit Sylter Krabben bis hin zu Brötchen und Marmeladen aus eigener Herstellung.

Doch da ist noch ein ganz besonderes Genuss der im *dolce vita* lebt – die Lust auf Eis. Rhabarberschaum umgibt dabei frische Erdbeeren mit Eissorten Ihrer Wahl. Müsli- oder Knusperbecher, echte Klassiker, Variationen mit Alkohol und Likör, Shakes mit Eis oder Eiskaffee – das Angebot der Eiskarte ist unerschöpflich. Dass dabei die Erdbeer- und Himbeersaucen selbst gekocht sind, bei **ROSENKRANZ** ist das noch eine Selbstverständlichkeit.

Überhaupt setzt Qualität hier immer in Verbindung mit der Jahreszeit den

Maßstab. Himbeeren schmecken am Besten, wenn die Früchte Saison haben. Für Junior-Chef Bernd Rosenkranz sorgt stets für innovative Ideen. Dass es das Modegetränk *Hugo* hier als Eisvariation gibt, spiegelt dies wider. Er kreiert viel mit Joghurt statt mit Sahne. Für sein Engagement mit den *Mini-Köchen* zu kochen, nutzt er seinen freien Tag. Auch auf der *GardenLife* wird **ROSENKRANZ GENUSS** aufblühen – mit hausgemachten Kuchen, Rhabarbersirup im Prosecco sowie Eis und Kaffee.

## Täglich frisches Eis

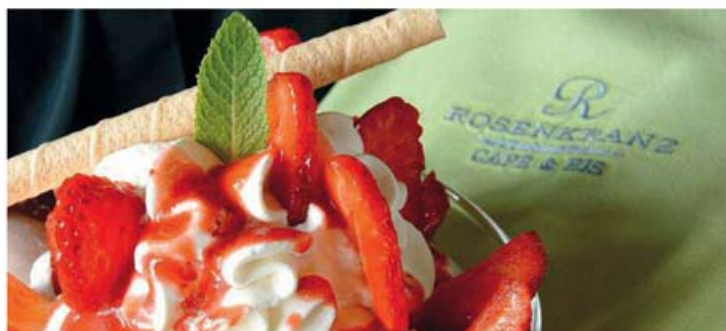
In Sachen Eisherstellung verlässt sich die Familie Rosenkranz auf den Profi. Die **EISMANUFAKTUR CHARLIE KOCH** in Pfullingen stellt das Eis her. Seit 31 Jahren macht Karl-Heinz Koch Eis. Ein Spezialist, der selbst in Italien gefragt ist, wenn es darum geht eine neue Eismaschine zu beurteilen.

Täglich frisch bereitet er mit seiner Frau, seinem Sohn und einer Mitarbeiterin Eis auf Bestellung zu. Man könnte

auch „nächtlich“ sagen, denn der Tag beginnt für die Eismanufaktur in der Saison gegen 3 Uhr.

Für Milcheis werden die Zutaten wie Vanille, Nuss oder Schokolade mit der Milch, Sahne und Zucker im Pasteurisierer gekocht. Langsam wird die Masse auf 4 °C abgekühlt bevor sie in der Eismaschine -12 °C erreicht. Frucht-eis wird dagegen ohne Milch hergestellt und bietet so einen laktosefreien Genuss. Für viel Geschmack im Eis sorgt vollreifes Obst. Karl-Heinz Koch bezieht deshalb die hochwertigen Früchte tiefgefroren wenn sie Saison haben. Aus Qualitätsgründen verwendet er auch natürliche Bindemittel wie Johannisbrotkernmehl – das hierfür herkömmlich verwendete Ei findet man in seiner Manufaktur nicht.

Wer wie wir Gelegenheit hatte, in die **EISMANUFAKTUR CHARLIE KOCH** zu blicken, der wäre überzeugt – hier beginnt das *dolce vita*, das süße Leben in Pfullingen.



Zeppelinstraße 1 | Pfullingen  
Telefon: 071 21-988 57 98  
[www.rosenkranz-genuss.de](http://www.rosenkranz-genuss.de)

Öffnungszeiten: Di-So 8-23 Uhr