



## PRESSEMITTEILUNG

Wie Schmalhaus Eis in 100 Jahren zum Publikumsmagnet wurde.

# Handgemachte Eiscreme als Kirmes-Attraktion.

Oberhausen, Januar 2023

**Wer auf eine Kirmes geht, kommt meist wegen der Achterbahnen, Kettenkarussells und Autoscooter. Doch ein kleiner Familienbetrieb macht so gutes Eis, dass die Besucher ihm von Kirmes zu Kirmes folgen. Mit Qualität und Fleiß konnten sich die Oberhausener Eis-Experten über 30.000 Follower bei Social Media aufbauen, werden regelmäßig von Presse und Bloggern besucht und sind auf jeder Kirmes gern gesehen. Eine Erfolgsgeschichte, in der viel Handarbeit und Tradition steckt.**

### **Eis wie Sahne**

Man erkennt den Wagen der Eiskonditorei Schmalhaus schon von Weitem: Die große, aufwändige Airbrush-Bemalung im Jugendstil direkt unter dem Firmenlogo versprüht einen historischen Charme. Bunte Eis-Illustrationen und Schriftzüge in knalligen Farben auf einem gedeckten, cremefarbenen Hintergrund und die vielen Glühbirnen strahlen gleichzeitig Modernität aus. „Eis wie Sahne“ steht in großen Lettern über dem Verkaufstresen. Und so schmeckt es auch: Irgendwie cremig, frisch und echt. Das Eis gibt es seit 100 Jahren in vier Sorten: Schokolade, Sahne, Erdbeere und Nuss.

### **Jede Menge Fans**

Die treuen Kunden des Kult-Schaustellers aus Oberhausen wissen den Geschmack zu schätzen: Normalerweise gehen Besucher auf eine Kirmes in der Nähe und schauen, welche Buden es gibt. Bei Schmalhaus ist es oft andersherum: Um das Eis zu genießen, folgen viele Kunden dem sahnigen Reisegewerbe von Fest zu Fest. Und natürlich bei Social Media: Über 16.000 Follower hat der Familienbetrieb bei Facebook, weitere 5.000 bei Instagram. Darunter gibt es ein paar regelrechte „Eis-Groupies“. Blogger kommen vorbei, um das sahnige Eis vor Ort zu testen. Einer ist kürzlich extra aus England angereist, möchte zur nächsten Veranstaltung wiederkommen. Auch die Presse ist regelmäßig zu Gast bei der Kirmesattraktion für den Gaumen.

### **Treue Kunden auch in der Krise**

Beim Saisonstart 2020 traf die Corona-Pandemie die Schausteller mit voller Wucht: Sämtliche Großveranstaltungen wurden abgesagt. Schmalhaus erhielt von der Stadt Oberhausen jedoch im Sommer 2020 und 2021 einen temporären Standplatz am technischen Rathaus zugewiesen, um den Ausfall der Veranstaltungen zumindest teilweise zu kompensieren. „Die Kunden sind uns auch in dieser schweren Zeit treu geblieben, kamen aus dem ganzen Ruhrgebiet zu uns nach Oberhausen, haben Bilder gepostet und sich geduldig angestellt – natürlich mit Abstand. Das hat uns sehr bewegt.“, sagt Inhaber Kristoffer Krenz mit einer gewissen Demut.



### **Gern gesehener Schausteller**

Der Eiswagen ist nicht nur bei den Besuchern beliebt, sondern auch bei den Veranstaltern. Krenz verrät: „Normalerweise müssen wir Schausteller uns bei den Kirmesveranstaltern für einen Standplatz bewerben. Bei uns ist es mittlerweile oft umgekehrt. Die Veranstalter rufen bei uns an, ob wir kommen, da wir uns einen Ruf als Publikumsmagnet und eine eigene Community in Social Media aufbauen konnten. Das ist für einen Food-Stand eher ungewöhnlich und gelingt sonst nur großen Achterbahnen. Wir sind sehr stolz, dass den Kunden unser Eis so gut schmeckt und sie uns immer wieder besuchen.“

### **Tradition und Handarbeit**

Doch was ist das Erfolgsgeheimnis hinter dem beliebten Eis? „Unsere genaue Rezeptur ist seit über 100 Jahren ein wohlbehütetes Familiengeheimnis. Aber drei Zutaten verrate ich trotzdem: Handarbeit, Tradition und Nachhaltigkeit“, sagt Krenz mit einem Lächeln. „Wir bereiten das Eis ständig frisch vor den Augen unserer Kunden zu. Etwa einmal pro Stunde. Direkt vor Ort in unseren vier Eismaschinen und ohne Zusätze oder Geschmacksverstärker. Wir haben keine langen Lagerzeiten, keine Lieferketten, wo das Eis antauen könnte, und keine Fertigmischungen. Wir verkaufen ein ehrliches und frisches Produkt – und das kann jeder sehen.“

### **Instagram-taugliches Eis**

Außerdem ist das Eis durchaus fotogen – oder wie man heute sagt „instagrammable“: Die Toppings wie Schokoladenglasur, Streusel und Krokant machen die Eishörnchen oder das Eis im Becher zu einem echten Hingucker. Das verleitet so manchen Kunden dazu, das erstundene Eis zu fotografieren und auf Social Media zu teilen. Fans werden dafür sogar mit einem „Repost“ belohnt, das heißt Schmalhaus teilt die Kundenfotos auf seinem eigenen Account. „Die digitale Form des Marktschreiers, wenn man so will!“, lacht Kristoffer Krenz. Und auch sonst ist die Marke für einen kleinen Familienbetrieb in Sachen Marketing innovativ unterwegs: Im Winter dürfen die Kunden zum Beispiel online ihr Lieblings-Wintereis aus Sorten wie Apfelkuchen, Gebrannte Mandeln oder Marzipan wählen. Die Gewinnersorte wird dann vor Ort auf Weihnachtsmärkten wie etwa am Centro Oberhausen oder auf dem Cranger Weihnachtszauber neben den Klassikern angeboten.

### **Nachhaltige Materialien**

Der mobile Eissalon hat Plastik komplett aus seinem Sortiment verbannt: Die Eisbecher sind zu 100% aus Papier. Sie kommen ohne jegliche Innenbeschichtung aus und sind vollständig kompostier- und recyclebar. Die Eislöffel sind aus einem pflanzlichen Mix auf Maisstärke-Basis und ebenfalls biologisch abbaubar. Und wer etwas mehr zu tragen hat, bekommt bei Schmalhaus natürlich Papiertüten.

### **Saison startet wieder**

Mit dem Frühlingsanfang gehen auch die Veranstaltungen wieder los: Premiere für 2023 ist die Karnevalskirmes in **Bottrop**. Zu den weiteren Highlights zählen die Sterkrader Fronleichnamskirmes, die Cranger Kirmes und die Größte Kirmes am Rhein in Düsseldorf. Alle weiteren Veranstaltungen finden Eishungrige auf der Website und in den Social-Media-Kanälen von Schmalhaus.



### **Über Schmalhaus Eis**

*Die Eiskonditorei Schmalhaus ist ein Schausteller-Unternehmen mit zwei Eiswagen, der auf wechselnden Veranstaltungen handgemachtes Eis herstellt. Der Familienbetrieb arbeitet seit über 100 Jahren nach demselben Rezept, das heute nur zwei Personen kennen. Die Eisherstellung erfolgt direkt vor Ort in vier Eismaschinen pro Wagen vor den Augen der Kunden. Die Unternehmensgeschichte geht zurück auf eine im Jahr 1860 von Wilhelm Schmalhaus in Oberhausen gegründete Konditorei. Heute wird das Unternehmen in sechster Generation von Kristoffer Krenz geführt.*

**Viele weitere Infos finden Sie auf: [www.schmalhaus-eis.de](http://www.schmalhaus-eis.de)**

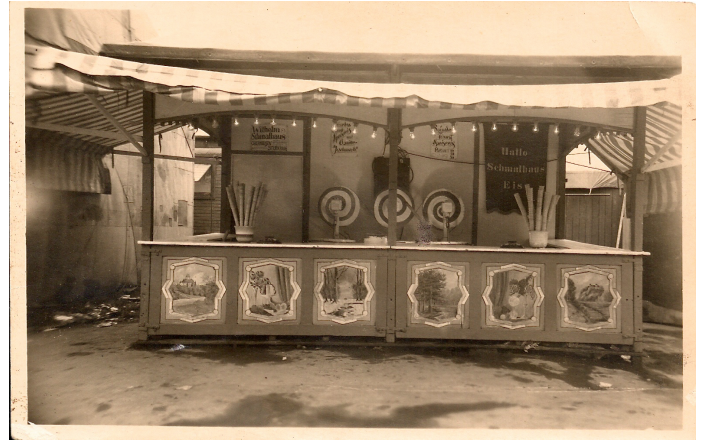
Facebook: <https://www.facebook.com/schmalhaus.eis>

Instagram: [https://www.instagram.com/schmalhaus\\_eis/](https://www.instagram.com/schmalhaus_eis/)

YouTube: [https://www.youtube.com/channel/UCj4Y-awSK\\_yTn5yPqdpEK8w](https://www.youtube.com/channel/UCj4Y-awSK_yTn5yPqdpEK8w)

### **PRESSEKONTAKT**

Kristoffer Krenz  
Inhaber Eiskonditorei Schmalhaus  
Fürstenstr. 55  
46145 Oberhausen  
[kontakt@schmalhaus-eis.de](mailto:kontakt@schmalhaus-eis.de)  
Tel.: + 49 174 334 3 334



**Kommen Sie gerne für weiteres bzw. Druckfähiges Bildmaterial auf uns zu.**

Kristoffer Krenz | Inhaber

Tel.: 0174 / 334 333 4 | E-Mail: [kontakt@schmalhaus-eis.de](mailto:kontakt@schmalhaus-eis.de)



Schmalhaus Eis | Fürstenstr. 55 | 46145 Oberhausen | [www.schmalhaus-eis.de](http://www.schmalhaus-eis.de)