

Textvorschläge

P R K I T © S C H M A L H A U S E I S

Handgemachtes Speiseeis frisch vor Ort hergestellt

Schmalhaus Eis wird immer frisch vor Ort für Sie hergestellt. Ohne Zusätze, aber mit viel Liebe und Handarbeit.

Eis ist mehr als eine süße Mahlzeit. Es ist ein Kurzurlaub vom Alltag. Ein Genussmoment, den Sie sich verdient haben. Und deshalb widmen wir seit über 100 Jahren unsere ganze Leidenschaft der Aufgabe, Ihnen einen Moment der Freude zu bereiten.

Schmalhaus Eis wird immer frisch vor Ort für Sie hergestellt. Ohne Zusätze, aber mit viel Liebe und Handarbeit. Das Familienrezept für unvergleichlich sahnigen Geschmack haben wir seit über 100 Jahren nicht verändert. Mit neuen Kreationen und Toppings verzaubern wir Sie trotzdem immer wieder aufs Neue. Haben Sie einen schönen Tag – mit Schmalhaus Eis.

Philosophie: So machen wir Eis zum Dahinschmelzen

Fortschritt steht oft für Veränderung. Fortschritt, das kann aber ebenso bedeuten, sich wieder auf ursprüngliche Werte zu besinnen. Jahrhunderte alte Traditionen, echte Handarbeit und natürliche Zutaten in einer industrialisierten Welt wieder mehr wertzuschätzen. Und genau diesen Fortschritt wünschen sich unsere Kunden.

Deswegen ist uns die Qualität unserer Erzeugnisse so wichtig. Und deshalb haben wir auch unser geheimes Familienrezept seit Bestehen des Unternehmens nie verändert.

Weil wir ein ehrliches Handwerk ausüben, scheuen wir keine neugierigen Blicke: Sie können immer dabei zusehen, wie wir die Eiscreme frisch und von Hand für Sie zubereiten. Und auch wir lieben den direkten Blickkontakt zu unseren Kunden: Vor allem, wenn wir bei der „Eisübergabe“ in leuchtende Kinderaugen sehen dürfen.

Besuchen Sie uns und probieren Sie ein pures, aufrichtiges Eis, das mit Liebe hergestellt wurde. Wir versprechen Ihnen: Sie werden den Unterschied schmecken.

Qualität: Unser Rezept ist über 100 Jahre alt. Ihr Eis maximal 60 Minuten.

Wenn Sie ein Schmalhaus-Eis in der Hand halten, erleben Sie jedes Mal auch ein Stück unserer Familientradition.

Seit über 100 Jahren ist es unser Anspruch, unseren Kunden die beste Qualität zu bieten. Unser Geheimnis liegt dabei nicht nur darin, was wir in das Eis hineintun. Sondern darin, was wir weglassen. Keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe, keine Fertigmischungen, keine langen Lagerzeiten, keine Lieferketten, in denen das Eis womöglich antauen könnte, sondern Produktion an Ort und Stelle.

Als Erzeuger von Nahrungsmitteln erfüllen wir nicht nur die gesetzlichen Standards, sondern übertreffen sie noch. Wir übernehmen höchste Verantwortung für die einwandfreie Hygiene aller Produktions-, Zulieferungs- und Verkaufsstätten: Regelmäßige hygienetechnische Schulungen für unser Personal, getrennte Spül- und Ausgussbecken, geprüfte Trinkwasserschläuche mit Wasserzertifikat, Thermometer an jeder Eismaschine und sorgfältige Auswahl von Lieferanten.

Unser Eis wird von Hand direkt im Eiswagen für Sie hergestellt: In Original Boku-Eismaschinen und alle 60 Minuten frisch vor Ihren Augen. Immer nach demselben Rezept, das wir seit 6 Familiengenerationen nicht verändert haben.

Textvorschläge

P R K I T © S C H M A L H A U S E I S

Firmengeschichte: Wie der Eiswagen ins Rollen kam

Alles begann im Jahre 1860. Wilhelm Schmalhaus gründete in Oberhausen-Buschhausen eine eigene Konditorei und belieferte Caféhäuser und andere Gastronomiebetriebe. Seine Kreationen erfreuten sich schnell regem Zuspruch und so hatte er eines Tages die Idee, sie selbst auf Veranstaltungen zu vertreiben. Um 1900 konzentrierte sich sein Sohn Hermann Schmalhaus mit seiner Frau Anna und den gemeinsamen sechs Söhnen nur noch auf Volksfeste als Verkaufsweg. In seiner mobilen Waffelbäckerei gab es alles, was damals das Herz begehrt: Knusprige Waffeln, seidige Mutzen nach rheinischem Rezept und saftige Berliner. Im Laufe der Jahre schaffte sich die Familie eine eigene Eismaschine an, die damals noch mit großen Eisblöcken in einem umliegenden Fass gekühlt werden musste. Schnell wurde die Eiscreme in hausgebackenen Waffeln zum Verkaufsschlager.

Im Krieg wurde die Konditorei fast vollständig zerstört. Sohn Wilhelm Schmalhaus – mittlerweile erwachsen – fasste sich ein Herz und wagte trotz aller Widrigkeiten einen Neuanfang. Da das Eis in den Vorkriegsjahren immer größere Beliebtheit erlangt hatte, beschloss Wilhelm Schmalhaus, sich ganz auf die Erzeugung von frischem Eis zu fokussieren. Er kaufte zunächst eine einfache Eisbude, später investierte er in einen größeren Eiswagen und zog mit seiner Frau Pauline und den beiden Töchtern auf Reisen. Eine dieser Töchter, Erna Krenz geb. Schmalhaus, übernahm in den 1960er Jahren die Eiskonditorei ihres Vaters und führte sie erfolgreich fort. Ihr Sohn Klaus Krenz wiederum war es, der den Eiswagen ab Anfang der 1980er Jahre mit seiner Frau Elli weiter betrieb. Dessen Sohn Kristoffer Krenz vergrößerte dann das Familienunternehmen: Er führt seit 2005 die zweite Eis-Konditorei der Familie und hat damit einen wichtigen Grundstein für das weitere Wachstum gelegt.

Auch heute noch befindet sich der Sitz des Familienunternehmens in Oberhausen. Das Familienrezept für unsere Eiscreme wird von Generation zu Generation weitergegeben. Nur zwei Personen kennen heute die geheime Rezeptur.

Unsere moderne Eis-Konditorei

Hier verschmelzen Tradition und Fortschritt.

Die im Jahr 2005 von der Firma Pfaff neu gebaute Eiskonditorei ist die Fortsetzung einer Erfolgsgeschichte. Die Familie Schmalhaus/Krenz ist seitdem nicht nur mit einem zweiten, sondern auch mit einem der modernsten Eiswagen Deutschlands unterwegs.

Ausgestattet mit 4 Boku-Eismaschinen und 2 umluftgekühlten Verkaufstruhen bewältigt die mobile Eiskonditorei auch großen Andrang und Eishunger.

Neben der hohen Qualität unserer Erzeugnisse legen wir auch ein besonderes Augenmerk auf das optische Erscheinungsbild: „Tradition trifft Moderne“ ist das Motto unseres Eiswagens – und so ist die Bemalung im Jugendstil gehalten, liebevoll aufgebracht von einem spezialisierten Airbrush-Betrieb aus Willich.

Zusätzliche Erker geben dem Wagen einen besonderen Charme. In den Abendstunden sorgen 2.000 Glühbirnen für stimmungsvolle Beleuchtung. Auch alle mitgeführten Fahrzeuge sind im selben Stil gehalten wie der Eiswagen. So ist die Eiskonditorei Schmalhaus auf jedem Fest ein Hingucker.

Selbstverständlich entsprechen unsere Eiswagen den allerstrengsten Qualitäts- und Hygienestandards.

Textvorschläge

P R K I T © S C H M A L H A U S E I S

Unsere traditionelle Eis-Konditorei

Eiswagen

Eiskultur: um 1900. Technik: 21. Jahrhundert.

Unsere traditionelle Eis-Konditorei weckt Kindheitserinnerungen: An der Wand drehen sich rot-weiße Spiral-Scheiben. Große, geschwungene Glaslaternen im historischen Stil lassen den Schriftzug auf dem Dach in vollem Glanz erstrahlen, während Kugelbirnen die Theke erleuchten. Der Charme der „guten alten Zeit“ verzaubert jeden – egal, ob man sie noch selbst erlebt hat oder nicht.

Technisch geht es jedoch alles andere als altmodisch zu: Unsere Eiskonditorei entspricht den neusten Standards. Und natürlich höchsten Qualitäts- und Hygieneanforderungen.

Ausgestattet mit 5 Boku-Eismaschinen und 2 umluftgekühlten Verkaufstruhen bewältigt die mobile Eiskonditorei auch großen Andrang und Eishunger.

Natürlich sind unsere mitgeführten Fahrzeuge optisch im gleichen Stil wie unser Eiswagen gehalten, sodass sich ein einheitliches Gesamtbild ergibt.