

# Für einen Eisbecher vom „Eisbrecher“ stehen die Menschen in Eggebek gern Schlange

Von Benjamin Nolte | 09.08.2023, 10:24 Uhr



Mit ihrem mobilen Eiscafé „Eisbrecher“ haben sich Michael und Monika Gresch einen lang gehegten Traum erfüllt. FOTO: BENJAMIN NOLTE

**Monika und Michael Gresch haben sich mit ihrem mobilen Eiscafé „Eisbrecher“ einen Traum erfüllt. Inzwischen stehen die Menschen Schlange, wenn der Eiswagen in Eggebek, Jarplund oder Oeversee Station macht.**

Es ist grau, stürmisch und zwischendurch kommt immer mal ein Schauer. Das Wetter ist in diesen Tagen eher herbstlich angehaucht. Dennoch ist die Schlange vor dem Eggebeker Amtsgebäude lang. Direkt neben dem Eingang steht der „Eisbrecher“ von Monika und Michael Gresch. „Eisbrecher“, so haben die beiden ihren mobile Eisdielen getauft. Seit etwas mehr als einem Jahr ist Monika Gresch mit dem Fahrzeug unterwegs. Eigentlich jeden Tag und jedes Wochenende, irgendwo im nördlichen Schleswig-Holstein.

## Eigentlich war eine Eisdiele geplant

„Mit dem Fahrzeug habe ich mir meinen Traum erfüllt“, so Gresch.

„Ursprünglich wollten wir vor zehn Jahren eine feste Eisdiele eröffnen, haben aber kein passendes Objekt gefunden.“ Während Corona reifte dann die Idee, warum nicht einfach eine Eisdiele auf vier Rädern anschaffen? Ein Eiswagen, mit dem man überall hinfahren kann und flexibel ist. „Es sollte eigentlich ein kleines Fahrzeug werden“, so Gresch, „doch dann haben wir im Internet diesen Wagen gefunden und wussten, der ist es.“ Einen kleinen Haken hatte die Sache. Der Wagen stand in München. Über 900 Kilometer von ihrer Heimat Behrendorf entfernt. Doch Monika und ihr Mann Michael ließen sich nicht aufhalten. Das Fahrzeug wurde gekauft, abgeholt und auf ihre Bedürfnisse angepasst.



Das Fahrzeug für ihr mobiles Eiscafé mussten sie aus dem über 900 Kilometer entfernten München abholen. Aber der Aufwand hat sich gelohnt. FOTO: BENJAMIN NOLTE

## Der Name „Eisbrecher“ war eine nächtliche Eingebung

Der Name kam über Nacht, im Schlaf sozusagen. „Eines Tages bin ich aufgewacht und ich hatte den Namen im Kopf“, sagt Michael Gresch. „Eisbrecher müssen wir ihn nennen, habe ich zu meiner Frau gesagt.“ Die war sofort begeistert. Auch ein entsprechendes Logo war wenige Tage später kreiert, es konnte losgehen. Seit April 2022 sind sie unterwegs. In der Regel Monika alleine, auf Veranstaltungen oder Events unterstützen sie ihr Mann und ihre Töchter.



Meistens ist Monika Gresch allein mit dem Eiswagen unterwegs. Nur bei Veranstaltungen und wenn viel los ist, helfen auch ihr Mann Michael und die Töchter beim Eisverkauf. FOTO: BENJAMIN NOLTE

## An festen Standorten und bei Veranstaltungen zu finden

Seine Kundschaft besucht der „Eisbrecher“ sowohl an einigen festen Standorten, als auch auf diversen Veranstaltungen. „In Eggebek stehen wir immer Sonntags vor dem Amtsgebäude, Mittwochs sind wir in Oeversee, Freitags in Jarplund am Campingplatz und Dienstags in Viöl“, so Monika Gresch. „Wenn wir für Veranstaltungen gebucht sind, dann verschieben sich diese Termine allerdings auch mal.“ Auf dem Laufenden halten die Betreiber des „Eisbrechers“ ihre Kundschaft, unter denen sich auch schon etliche Stammkunden und treue Fans gebildet haben, über ihre [öffentliche FacebookGruppe](#). Über 2000 Follower lassen sich hier stets über die neuen Termine informieren.



Der Eiswagen „Eisbrecher“ ist bei den Menschen sehr beliebt und an schönen Sommertagen ist der Andrang besonders groß. FOTO: BENJAMIN NOLTE

## **16 Eissorten, alle ohne künstliche Zusatzstoffe**

Mit dabei hat Monika Gresch immer 16 verschiedene Eissorten, sechs davon ohne Milch zubereitet. Zwanzig unterschiedliche Streusel und Soßen ergänzen die Eisbecher des „Eisbrechers“. Milchshakes und Kaffeespezialitäten runden das Angebot im Sommer ab. „Auf Veranstaltungen und im Winter bieten wir zudem Flammkuchen, Pizza und La Flute an“, berichtet Michael Gresch.



Die Eiskreationen kommen von einer Eis-Manufaktur, die nur mit natürlichen Aromen und ohne künstliche Zusatzstoffe arbeitet. FOTO: BENJAMIN NOLTE

Ihr Eis produzieren sie nicht selbst, es kommt von einem Hersteller, der es nach altem Handwerk herstellt. 65 Sorten hat er im Programm. „Darunter auch ziemlich ausgefallene Kreationen wie Ananas-Thai-Basilikum, Bellini Erdbeere-Prosecco, Erdnuss Brezel oder Milchreis-Zimt-Zucker. Im Winter gibt es auch Apfelstrudel, Spekulatius oder Lebkuchen.“ Nur natürliche Aromen würden dabei verwendet, keine künstlichen Zusatzstoffe, das ist den beiden wichtig.

### **Besuch des Eiswagens kann auch verschenkt werden**

Neben den festen Standorten auf den Dörfern und diversen Events besucht der „Eisbrecher“ auch Pflegeheime und Kindergärten. Ein Highlight für alt und jung. „Wir nehmen uns da auch die Zeit, für jedes einzelne Kind, für jeden einzelnen Besucher“, sagt Michael Gresch. „Wir verschwinden nicht schon nach einer Stunde, das Eisessen bei uns soll ein Erlebnis sein.“ Den „Eisbrecher“ kann man auch buchen. So hat es vor kurzem auch Ute Ringel getan. Sie hat den Bewohnern und insbesondere den Mitarbeitern des Altenheims in Treia etwas gutes tun wollen. „Meine Mutter ist seit einem Jahr in dem Heim und wir sind den Mitarbeitern dort so dankbar. Aus diesem Grund haben wir ihnen einen Nachmittag lang den Besuch des „Eisbrechers“ geschenkt.“