

Wie eine Eisdiele den Winter überbrückt

Winterschlaf. Für so manchen Eisdiehlenbetreiber liegt das Geschäft in der kalten Jahreszeit auf Eis. Um den finanziellen Ausfall zu überbrücken, müssen die meisten Rücklagen in der Saison bilden. Jens Harre, seit Mai 2015 Inhaber der halleischen Eisbar am Johannesplatz, stört sich nicht am Saisonende. Ganz im Gegenteil. Vor Weihnachten verkauft er im Laden selbstgebackene Stollen, Kuchen und Plätzchen. Und Anfang März beginnt auch schon wieder die Eissaison.



Peggy und Jens Harre stören sich nicht an der Winterzeit. Neben Eis gibt es in ihrer halleischen Eisbar am Johannesplatz auch selbstgebackene Stollen.

Abheben von der Masse

Welches Eis soll es sein? Das war wohl eine der wichtigsten Fragen, die sich Jens Harre vor seiner Selbstständigkeit stellte. Eisdiehlen gibt es schließlich viele. Also, wie abheben von der Masse? Für den gelernten Bäcker war es ein Muss, seine Ware selbst zu produzieren, nach eigenen Maßstäben und ohne künstliche Aromen. Nun ist daraus sprichwörtlich eine runde Sache geworden. Denn mit seiner Selfmade-Kugelware hat der 38-Jährige viele Kunden erobert. „Wir bieten immer rund 20 selbstgemachte Eissorten an, darunter die Klassiker Vanille, Schoko oder Erdbeere, aber auch Außergewöhnlicheres wie Sesam oder Bienenstich“, sagt Harre. Daneben ruft der Chef persönlich zur Mutprobe auf. Das heißt in diesem Fall, neue und exotische Geschmacksrichtungen auszuprobieren. Wie wäre es mit einer Kugel Tomate, Senfgurke oder Sauerkraut? „Letztere lief zwar nicht sonderlich gut. Aber mit unserem Gurkensalateis mit saurer Sahne und Dill haben wir einen Volltreffer gelandet“, meint der Geschäftsinhaber.

Geschäftslage entscheidend

Am 1. Mai 2015 eröffnete Jens Harre seine Eisdiele. Wohlgemerkt gut überlegt. „Als ich erfuhr, was der Spaß kostet, war ich schon erschrocken“, sagt der Hallenser. Mit Hilfe des Gründerberaters

Marek Schwiesau machte der 38-Jährige ausgiebig seine Hausaufgaben. „Ein Augenmerk lag auf der Wahl der Geschäftslage. Gastronomisch gesehen ist das Lutherviertel zwar stark unterversorgt, aber das bringt noch keine Sicherheiten“, sagt Harre. Dass sein Laden am Johannesplatz gut laufe, verdanke er vielmehr der Nähe zur Johannesschule. Hier schlagen nach Schulschluss die Herzen seiner stärksten Zielgruppe höher, der Kinder. „Oft ist es so, dass sie später ihre Eltern mitbringen, weil sie daheim vom Eis schwärmen“, erzählt Jens Harre, der nicht mehr alleine arbeitet. Im zweiten Geschäftsjahr holte er seine Frau Peggy ins Geschäft, die auch das Bäckerhandwerk erlernt hat. Jetzt arbeitet sie an der neuen Eismaschine, die sich das Paar vor Kurzem angeschafft hat.

Alternativen fürs Wintergeschäft

Natürlich ist das Eisgeschäft wetterabhängig. „Durch den warmen Spätherbst hatten wir eine Supersaison“, bilanziert Harre. Viele Mitbewerber nutzten dann die Winterpause, um Urlaub zu machen. Als Gründer käme das für ihn noch nicht infrage. Er tüftelte lieber an weiteren Standbeinen für das magere Wintergeschäft. „Wir sind Bäcker. Was lag da näher, als selbst gebackene Stollen, sowie Kuchen und Plätzchen anzubieten“. Damit

konnte das Saisonende bis Mitte Dezember 2016 hinausgezögert werden – mit positiven Effekten. „Der Eisverkauf lief weiter, mit Winterreissorten. Kunden, die eine Stolle kauften, kamen daran nicht vorbei“, berichtet Harre. Die saisonale Schließung am Jahresende nutzte er, um die Eisbar zu renovieren und weitere Investitionen zu planen. „Wir werden demnächst Eis-Catering anbieten. Es wird auch eine mobile Eisbar geben – ein Fahrrad, das für den mobilen Einsatz bereitsteht und gern auch zu Hochzeitsgesellschaften kommt. „Eis wäre doch eine tolle Alternative zum klassischen Sekt Empfang“, meint Jens Harre. Auch die Eisbar wird bald schon wieder öffnen – geplant ist der Termin für Anfang März. Dafür hat sich Jens Harre aber kein Kreuz im Kalender gemacht. „Wichtig ist nur, dass die Sonne scheint“, sagt er. MICHAEL DEUTSCH

Kontakt

DIE EISBAR
Johannesplatz 1
06110 Halle (Saale)
Tel. 0345 23976987
www.die-eisbar-halle.de

– Anzeige –

HALLEN IN STAHL

Kundenspezifische Sonderlösungen und eigene Hallensysteme bundesweit

INDUSTRIE- & STAHLBAU

GmbH

INT-BAU

INT-BAU GmbH
Geiststraße 32
D-06108 Halle

Tel. 0345/217560
info@int-bau.de
www.int-bau.de