



Eis-Pop-up in Salzburg

**„EisPassage“ nennt sich das österliche Pop-up der jungen Konditorin Lisa Lackner in der Passage des Hotels Bristol am Markartplatz in Salzburg. Zwei Wochen lang bietet sie dort die feinen Bio-Eissorten von Kooperationspartner EISL EIS feil.**

Wien, 21. März 2023

Die Altstadt am linken Ufer der Salzach ist überreich an kulinarischem Angebot und Eisständen. Am rechten Ufer am Makartplatz hält sich dieses in Grenzen. Die junge und angehende Konditormeisterin Lisa Lackner aus Wien mit Salzburger Familienbande möchte dies ändern und den Platz während der Osterzeit mit einem exklusiven Eisstandl-Pop-up bereichern. Die „EisPassage“ mit dem exklusiven biologischen Schafmilcheis von EISL am Wolfgangsee ist von 1. bis 16. April täglich von 11 bis 18 Uhr geöffnet und in der Passage des Hotels Bristol eingemietet. Die Vitrine steht gut sichtbar im Eingang der Passage, betreut wird sie von Lisa Lackner selbst:

„Eisverkaufen macht Spaß, vor allem, wenn es sich um so gute und besondere biologische Sorten wie die von EISL EIS handelt. Zum Beispiel Limette-Topfen-Brombeer, Apfelstrudel oder Zwetschkenröster. In der Bristol-Passage kann man sich einen Kaffee holen und doppelt genießen.“ Im Hotel freut man sich über das Engagement, die Direktion wünscht gutes Gelingen und überlegt bei Erfolg, das EisPassage-Pop-up zu übernehmen und über den Sommer fortzuführen. Für die Familie Eisl bedeutet die EisPassage ein weiteres Outlet in der Stadt Salzburg, Lisa Lackner freut sich über ihre Unterstützung und die Zurverfügungstellung von Vitrine, Stanitzeln und Bechern. Der Preis für ein Bio-Eisstanitzel mit einer Kugel beträgt 2,40 bis 2,90 Euro. Für genügend Nachschub ist gesorgt.

**Lisa Lackner** wurde 1999 in Wien geboren. Nach ihrer Matura bereiste sie ein Jahr lang Frankreich und Spanien und absolvierte danach die Konditorlehre in der Kurkonditorei Oberlaa. Ihr Studium Bio- und Umweltressourcenmanagement an der Boku in Wien brach sie zugunsten der Konditorkunst nach einem Jahr ab und arbeitete 2021 und 2022 in der Konditorei Hüftgold und in der Patisserie im Restaurant Steirereck in Wien. Zur Zeit bereitet sich Lisa Lackner auf die Meisterprüfung vor, voraussichtlicher Abschluss ist im Juni 2023.



**EISL EIS.** Eisl ist der Familienname der Schafmilchbauern mit Biozertifikat am Wolfgangsee, die 2017 auf die Idee kamen, aus der Milch ihrer Tiere nicht nur Käse, sondern auch Eis zu machen. Nomen est omen! Sohn Josef Eisl jun. ist der Eismeister des Hauses und produziert klimaneutral. Die Zutaten für das EISL EIS sind zu 100 Prozent biologisch, so gut wie möglich regional oder aus eigener Produktion wie der Topfen und das Joghurt. EISL EIS ist frei von Aromen, Farbstoffen und branchenüblichen Fertigmischungen. Jede Sorte ist nach eigener Rezeptur hergestellt. Schafmilch ergibt besonders cremiges Eis und ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Spurenelementen. Seit 2017 wurde die Familie Eisl für ihr außergewöhnliches Eis national und international mit mehr als hundert Preisen ausgezeichnet. [shop.eisl-eis.at](http://shop.eisl-eis.at)

**Hotel Bristol Salzburg.** Das Fünfsterne-Hotel Bristol am Makartplatz ist eines der wenigen Privathotels der Stadt und gehört zum „UNESCO-Welterbe Historisches Zentrum der Stadt Salzburg“. Es ist eigentümergeführt und beherbergt neben den luxuriös ausgestatteten Zimmern und Suiten die Bar & Lounge „Sketch“ und das Restaurant „Polo Lounge“. Die „EisPassage“ ist eine willkommene Bereicherung für das Bristol und wird bei Erfolg über den Sommer fortgeführt. [bristol-salzburg.at](http://bristol-salzburg.at)

Im Anhang druckfähige Fotos © siehe Bildunterschrift, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

#### EISPASSAGE

Passage im Hotel Bristol Salzburg  
Makartplatz 4, 5020 Salzburg  
**Pop-up** von 1. bis 16. April 2023  
Öffnungszeiten: täglich von 11 bis 18 Uhr

Preis: Stanitzel mit einer Kugel EISL EIS um 2,40 bis 2,90 Euro inkl. MwSt.

[instagram.com/eispassage](https://www.instagram.com/eispassage)  
[facebook/eispassage](https://www.facebook.com/eispassage)

#### Rückfragehinweis

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss  
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, [sylvia-petz.at](http://sylvia-petz.at)  
E-Mail: [sp@sylvia-petz.at](mailto:sp@sylvia-petz.at), Tel. +43 699 1100 8040, skype [sylvia.petz](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)