

nice, eis, eis, baby ice, baby

Taking the world of ice cream production on the island by storm, the boys behind Iceberg are definitely not content with one scoop or two.

Dagmar Riefler finds out more.

Sie haben die Welt der Eiscremeproduktion im Sturm erobert. Doch die Macher von Iceberg geben sich mit ein, zwei Kugeln der kühlen Köstlichkeit längst nicht zufrieden.

Dagmar Riefler hat sie in Palma getroffen.

Photographs: Grant Scott



● **A lot of courage is needed** for two successful business consultants to leave their well-paid jobs and begin the adventure of being an entrepreneur. Even more courage is needed to move to another country and produce something they only knew as consumers. Today, more than three years after opening their ice-cream parlour 'Iceberg' in Palma, Christoph Ziegler and Carlos Enriquez Sanchez can talk in a relaxed manner about their short but already successful career as entrepreneurs. It all began when, in their thirties, they started to identify the downside of lucrative positions as business consultants. Downsizing workforces was not how they wanted to

● **Es ist schon mutig, wenn zwei erfolgreiche** Unternehmensberater kurzerhand ihre gut bezahlten Jobs kündigen und sich auf das Abenteuer als Unternehmer einlassen. Noch mutiger, wenn sie dafür in ein anderes Land umziehen und ein Produkt produzieren, das sie vorher nur als Konsumenten kannten. Heute, gut drei Jahre nach Eröffnung ihrer Eisdiele Iceberg in Palma können, Christoph Ziegler und Carlos Enriquez Sanchez ganz entspannt über ihre junge, aber schon erfolgreiche Laufbahn als Unternehmer berichten. Angefangen hat alles damit, dass die beiden mit Anfang dreißig feststellten, dass der zwar einträgliche Job als Unternehmensberater in München seine





“we’ll quit our jobs and make ice-cream”
 “wir kündigen und machen eis”

spend their lives. Their decision was made in the summer of 2003, at breakfast in Budapest with a bottle of Chardonnay. “We’ll quit our jobs and make ice-cream,” they agreed. This decision was quickly put into action. They handed in their notice at the end of the year and planned their move with economic precision. The product was to be ice-cream, thus the corresponding knowledge had to be gained. A friend running an ice-cream parlour in Erlangen, Germany taught them how to produce ice-cream, on condition that their ice-cream parlour would be far away from his. Fortunately, they had no plans to set up in Erlangen, their new ice-cream factory would be established somewhere with lots of sunshine, locals and international tourists.

They chose Palma, which seemed a good idea as Carlos, is a native Spaniard. Luckily, they found the ideal place just next to the town hall. Opening in January 2004 they rolled up their sleeves and got to work. There was little time for friends and family.

Initially it wasn’t easy and many people would have given up the project, but Christoph and Carlos were totally committed as they dealt with Mallorcan bureaucracy and the old building’s transformation from an ordinary shop. Until just two days before opening they still had no high-voltage electrical current, necessary for the ice-cream machines. However, the opening day, was so successful that the they had to close the next day. There was simply no ice-cream left.

Today they still only produce ice cream when and as required. Stock keeping is non-existent. The two ice-cream makers demand high quality; everything has to be fresh, artificial colours and preservatives are a banned and even the milk is delivered direct

from a dairy in Porreres. The result is heavenly creamy ice-cream.

The concept is clear: ice-cream to go sold over the counter to the street or in the shop. Just ice-cream, but in every flavour imaginable and some which you would never have thought of, such as toffee ice-cream with pretzel sticks or a rosemary sorbet. Everyone who tries them tells their friends about the ‘funny’ ice-cream.

Christoph and Carlos are open to innovation, and their customers from the best restaurants on the island support them in this. Many of the chefs help them create new recipes, and they currently have a portfolio of more than two hundred flavours. These customers from the food industry are an important part of the business, which is being developed further. Other plans for the future include the outsourcing of ice cream production and the extension of the business with more ice-cream parlours. The creation of their ice-cream dream is based on a firm business plan, which includes their brand logo and packaging, as well as a sophisticated media presence, which all helps to attract so many people to this small ice-cream parlour.

Iceberg Gelats, Palau Reial, 3, Palma
Tel: 971 213 322

Kehrseiten hatte. Arbeitsstellen wegzurationalisieren sollte nicht ihre Lebensaufgabe sein; darin waren sich die beiden schnell einig. Die Entscheidung fiel im Sommer 2003 bei einem Frühstück in Budapest, bei dem eine gute Flasche Chardonnay auf dem Tisch stand: „Wir kündigen und machen Eis“. Dem Entschluss ließen die beiden zielsichere Taten folgen. Gekündigt wurde zum Jahresende. Geplant wurde mit betriebswirtschaftlicher Gründlichkeit. Eis soll das Produkt sein, also musste das entsprechende Wissen her. Das bekamen sie von einem Freund, der eine Eisdiele in Erlangen hatte, und der den beiden das Eismachen beibrachte, unter der Bedingung, die neue Eisfabrik weit weg von Erlangen aufzumachen. Das hatten die beiden nicht vor. Die Eisdiele sollte da sein, wo viele Monate die Sonne scheint und viele Einheimische und internationale Touristen unterwegs sind. Die Wahl fiel auf Palma, wo zumindest Carlos als gebürtiger Spanier einen kleinen Heimvorteil nutzen konnte. Mit etwas Glück fanden die beiden das ideale Ladenlokal gleich neben dem Rathaus. Ab Januar 2004 krepelten die frischgebackenen Jungunternehmer die Ärmel hoch und machten sich ans Bauen ihres Eistraumes. Spätestens zu diesem Zeitpunkt dürfte ein Großteil etwaiger Nachahmer aus dem Rennen fallen, denn Bürokratie und ein altes Gebäude, in dem vorher ein ganz normales Ladengeschäft war, forderten Einsatz total. Zeit für Freunde und Familie gab es nicht. Leider auch nicht den Starkstrom, den die Eismaschinen brauchten. Der kam auf Umwegen erst zwei Tage vor der Eröffnung. Der Eröffnungstag am Gründonnerstag 2004 war dann so ein Erfolg, dass die Eisdiele am nächsten Tag schon wieder zu hatte. Es war kein Eis mehr da!

Auch heute wird ausschließlich auf Bedarf produziert.

Lagerhaltung gibt es nicht. Die beiden Eismacher haben hohe Anforderungen an ihre Qualität; Frisch muss alles sein, bis hin zur Milch, die vom Milchhof aus Porreres gebracht wird, damit das Eis so herrlich cremig wird. Farb- und Konservierungsstoffe sind tabu. Das Konzept ist klar: Ein reines to-go-Geschäft. Verkauft wird von der tipp-top sauberen Theke auf die Straße. Nur Eis. Aber in allen denkbaren und undenkbar Varianten. Denn wer hat schon vorher ein Karamelleis mit Salzstangen oder ein Rosmarinsorbet gegessen? Wer gekostet hat, der erzählt seinen Freunden von dem “komischen“ Eis und die wollen die Eisdiele kennen lernen, in der es natürlich auch die klassischen Sorten gibt. Die beiden Macher sind experimentierfreudig und werden darin von ihren Kunden aus der Top-Gastronomie unterstützt, deren Starköche mit den Eismachern neue Rezepte aushecken, von denen es mittlerweile über 200 gibt. Die Gastronomiekunden sind ein wichtiges Standbein, das weiter ausgebaut wird. Weitere Pläne für die Zukunft sind die Auslagerung der Produktion und der Ausbau des Vertriebes mit neuen Eisdielen. Denn die Realisierung des Eistraumes basiert auf einer soliden betriebswirtschaftlichen Basis, zu der die Werbeagentur für Logoentwicklung oder Verpackungsgestaltung genauso gehört, wie eine geschickte Medienpräsenz, die vor allem deutsche Touristen gezielt in die kleine Eisdiele lenkt.

Iceberg Gelats, Palau Reial, 3, Palma
Tel: 971 213 322