

# NEUERÖFFNUNG DOLCE VITA IN LOCHAU AM SEE



Das große „Erbe“ anzutreten und die Eisdiele „Melanie“ zu übernehmen, ist eine große Ehre für uns und wir werden diese Tradition mit unserer fast 40-jährigen Erfahrung als Eis-Manufaktur mit täglich frischem EisGenuss nachhaltig fortführen.

**Andrew Nussbaumer**  
Inhaber Dolce Vita  
Eis-Manufaktur



## Daten & Fakten NEUBAU IN LOCHAU

Investitionssumme  
Eisdiele: ca. 200.000 Euro  
Bauphase: Jänner – April 2022  
Planung: D. Gross + A. Nussbaumer  
Mitarbeiter DV-Lochau: 4  
Eissorten: 30  
Fruchtsäfte + Smoothies: 20



Die Sonderbeilage erscheint als entgeltliche Einschaltung.



# NEUERÖFFNUNG DOLCE VITA IN LOCHAU AM SEE

## Übernahme der ehemaligen Eisdiele „Melanie“ direkt an der Pipeline

Am 8. April wurde in Lochau die neunte Dolce Vita Eis-Filiale eröffnet. Die Freude bei Andrew Nussbaumer und Valentin Gava ist groß, denn im Herbst 2021 bekamen sie die Chance, das große „Erbe“ anzutreten und die bis über die Grenzen hinaus bekannte Eisdiele „Melanie“ zu übernehmen.

### EisGenuss mit Tradition

Bereits in den 50er Jahren, als an diesem Standort direkt an der Pipeline am Bodensee noch eine Tankstelle stand, wurde hier schon Eis verkauft. Diese Tradition wird die Dolce Vita Eis-Manufaktur mit Sitz in Hohenems mit ihrem international ausgezeichneten und handwerklich hergestellten EisGenuss nun fortführen. Gemeinsam mit Architekt Dieter Groß entstand nach dem Umbau ein topmoderner Eisalon und erstmals auch in Vorarlberg mit angeschlossener Smoothie Bar - dem „Dolce Vita FruchtGenuss“. Dolce Vita steht seit 39 Jahren für täglich frischen EisGenuss, schmackhafte Fruchtsäfte so-

wie kühle Prosecco-„SunDowner“ direkt am Bodensee mit dem wohl schönsten Sonnenuntergang im Ländle.

### Öffnungszeiten

Täglich von 10 - 22 Uhr geöffnet (bei Schlechtwetter verkürzte Öffnungszeiten), wird die Dolce Vita in Lochau auch weiterhin ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt sein.

### Neun Eis-Salons in Österreich, Schweiz und Liechtenstein

Die Dolce Vita Eis-Manufaktur betreibt mit Hohenems (Bahnhofstrasse 2a), Dornbirn (Messepark), Rankweil (Vinomna Center) und Lochau am See (Bregenzstraße 45) vier Eis-Salons in Vorarlberg sowie fünf weitere Filialen in Innsbruck, der Schweiz und Liechtenstein. Zudem werden zahlreiche Gastronomie- und Hotelleriebetriebe in der Schweiz, Tirol und Vorarlbergs mit heimischem und handwerklich hergestelltem EisGenuss aus der Eis Manufaktur in Hohenems beliefert.



Produktions-Team Eis-Manufaktur Dolce Vita.



Täglich frischer EisGenuss

# VIERMAL GOLD FÜR DIE DOLCE VITA EIS-MANUFAKTUR

## Bestes Österreichisches Speiseeis

Die Dolce Vita Eis-Manufaktur mit Sitz in Hohenems überzeugte 2021 die Fach-Jury gleich mit 4 Eis-Sorten und brachte die begehrte Trophäe der besten Speiseeis-Sorten Österreichs und der angrenzenden Länder nach Vorarlberg.

Einmal jährlich werden im Niederösterreichischen Wieselburg die besten kleingewerblich und bäuerlich hergestellten Speiseeis-Sorten Österreichs und der angrenzenden Länder mit dem "Goldenen Stanitzel" prämiert. Die Dolce Vita Eis-Manufaktur konnte heuer aus über 80 internationalen Einreichungen in allen Kategorien - und somit 4 Mal die Gold-Medaille nach Vorarlberg holen.

### Joghurt-Kirsch, Mango, Dunkle Schokolade & Mozart

Die Sorte "Joghurt-Kirsch" wurde von der Fachjury des Lebensmitteltechnologischen Zentrums "Francisco Josephinum" in Geschmack, Konsistenz und Aussehen mit der bestmöglichen Punktzahl prämiert und somit geht auch die begehrte Trophäe "Das goldene Stanitzel" nach Hohenems. Mit den Sorten Mango und Dunkle Schokolade wurden gleich zwei vegane und somit laktosefreie Eis-Sorten mit "Gold" ausgezeichnet.

Die vierte Gold-Medaille konnte mit dem "Eis des Jahres 2021" - der Sorte "Mozart" - gewonnen werden.



Wir freuen uns, dass wir aus über 80 Einreichungen aus Österreich und den Nachbarländern in Geschmack, Konsistenz und Aussehen in höchster Linie überzeugen konnten! Das gesamte Dolce Vita Team strebt stetig nach dem besten heimischen EisGenuss mit regionalen und frischen Zutaten.

Valentin Gava  
Operativer Geschäftsführer  
Dolce Vita Eis-Manufaktur

# DOLCE VITA - REGIONALER EISGENUSS

### Zufriedene Kunden – von Zürich bis Innsbruck

Seit dem Jahr 1983 zaubern wir besten EisGenuss in die Tüten, Becher und Eisgläser unserer Gäste und Kunden. Danke unserer konsequenten Arbeit und dem stetigen Drang, noch besseren EisGenuss auf den Markt zu bringen, können wir bereits auf eine große Anzahl an Partnerbetrieben blicken.

### Wir liefern den EisGenuss bis in die Eisvitrinen

Auch in der Dienstleistung für unsere Kunden sind wir sehr gut aufgestellt

und beliefern dabei unsere Partner mit ständig neuen, kreativen EisGenüssen und neuem Eis-Zubehör das begeistert. Der EisGenuss wird täglich frisch hergestellt und in manchen Regionen sogar zweimal täglich zugestellt. Geliefert wird in Chromstahlwannen, abgerechnet in Kilogramm. So geht kein Gramm verloren und der Gastronom weiß genau wie viele Portionen EisGenuss er aus einer Eiswanne schöpfen kann. Es ist die ehrlichste und faireste Art Eis zu handeln, denn es wird dabei keine Luft verkauft, wie es bei Liter Verkaufsrechnungen der Fall ist. Ausgeliefert wird unser EisGenuss mit eigenen Tief-

kühl-LKWs, die es erlaubt die optimale Temperatur bis zum Kunden zu halten.

### Regionale Produkte – wo immer es möglich ist

Neben dem perfekten EisGenuss sind uns auch die Nachhaltigkeit sowie die Qualität der Grundprodukte sehr wichtig. Daher haben wir bereits seit Jahren mit einigen Bauern Partnerschaften geschlossen – Abnahmegarantien vereinbart. Sie beliefern uns mit Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, mittlerweile auch Haselnüsse, Milch, Sahne, Topfen und Joghurt.



Anfragen und Bestellungen richten Sie bitte an Valentin Gava: 05576-77808 oder 0664-4625779

# KAFFEEGENUSS AUS EIGENER RÖSTUNG

### Einer der feinsten Rohkaffees der Welt mit Herkunftsgarantie

Neben dem bekannten EisGenuss zaubert das Team von Dolce Vita auch hervorragenden Fair Trade Coffee für seine Gäste. Mit dem neuen Shop Röster im Messepark wird vor allem Rohkaffee aus der eigenen Plantage in Brasilien und Indien geröstet und verarbeitet. Die Kaffees werden jeweils im August und September geerntet und dann ein Jahr in der Pergamenthaut gelagert, um das Aroma optimal weiterzuentwickeln. Erst kurz vor der Verschiffung wird der Pergamino geschält, abgesackt und

nach Vorarlberg verschickt. Im August jeden Jahres kann der Fair Trade Kaffee mit Herkunftsgarantie dann schließlich in den „Dolce Vita“ Filialen genossen werden.

### Barista Mitarbeiter

Das perfekte Rohprodukt ist ein wichtiger Baustein für Top-Kaffeequalität. Genauso wichtig sind erfahrene Mitarbeiter, am besten mit einer Barista- und Latte-Ausbildung. Darauf legt Geschäftsführer Valentin Gava in allen Betrieben ebenfalls viel Wert.



# GERNE EMPFEHLEN WIR UNSERE PARTNER

## Vorarlberg

- Eispavillon am See, Bregenz
- Gebhardsberg Bregenz
- Kiosk Am See Bregenz
- Hotel Schwärzler, Bregenz
- Wirtshaus am See GmbH, Bregenz
- Hotel Alpenstern, Damüls
- Cafe-Konditorei Danner, Dornbirn
- Marena Brotkultur, Dornbirn
- See Bäckerei, Dornbirn
- Schwimmbad Dornbirn
- Sutterlüty Vorarlberg, Dornbirn
- Hotel Restaurant Schönblick, Eichenberg
- Eisdiele Dogana, Feldkirch
- Aqua Mühle Vorarlberg, Frastanz
- Robertos Zollamt, Gaißau
- Historische Schifffahrt Bodensee, Hard
- Hotel Das Schiff, Hittisau
- Landgasthof Hirschen, Hohenems
- MO Catering, Hohenems
- Palast Gastronomie, Hohenems
- Landgasthof Linde, Höchst
- Gasthaus Rose, Hörbranz
- Michis Eisparadies, Lauterach
- Gasthof Mohren, Rankweil
- Rankweiler Hof, Rankweil
- Restaurant-Cafe Alpenblick, Sulzberg
- Gasthof Engel, Wolfurt
- Sport Hotel, Zürs

## Tirol

- Tortenmädchen, Hall in Tirol
- Hotel Gabriele, Serfaus
- Hotel Antan, St. Anton am Arlberg
- Hotel Kristall, St. Anton am Arlberg

## Schweiz

- FUXX 99 GmbH Schiffände, Altstätten SG
- FUXX 99 GmbH Galerie am See, Altstätten SG
- Restaurant Engel GmbH, Au SG
- PeSiGa GmbH, St. Margarethen SG
- Kiosk St. Gallen, Untereggen
- Restaurant Rose, Walkkirch
- Amami Miura GmbH, Walenstadt

## Liechtenstein

- Georg Brot & Kaffee, Eschen

## Deutschland

- Golfhotel Bodensee, Weißenberg



EINE KUGEL GRATIS ZU JEDEM EIS  
In allen Filialen der Dolce Vita Eis-Manufaktur bis 31. Mai einlösbar pro Person 1 Gutschein. Keine Barablässe.