„Als ich ein kleiner Junge war…“
– Erich Kästner

Als gebürtiger Dresdner, und erst recht, wenn man in der heute so bunten Neustadt aufwuchs, oder dort hin und wieder Bekannte besuchte, kam man an ihr nicht vorbei…der *Eisgrotte,*dem Grundstein für das was wir heute sind.

Im Jahr 1966 übernimmt Hildegard Neumann eine kleine Eisdiele auf der Görlitzer Straße. Das Eis bezieht sie anfangs aus Bühlau, doch da sich der Transport per Straßenbahn bald als ungünstig erweist, beginnt sie mit Hilfe ihres Sohnes Bernd, die kalten Leckerei selbst zu produzieren. Es dauert nicht lange und Neumanns Eis ist auch außerhalb des Viertels vielen Dresdnern ein Begriff. Bernd Neumann weiß seine Erfahrungen als Elektriker einzubringen und so sind auch die technischen Anlagen trotz der damals eher dürftigen Versorgungslage stets auf dem neuesten Stand.

Nach der Geschäftsübergabe von Hilde beginnt Bernd Neumann, sein Lebenswerk zu verwirklichen. Immer nur Schoko, Vanille und Erdbeere? …es muss doch auch noch etwas anderes geben! Also wird experimentiert, Zutaten werden „besorgt“ – oft, wie damals üblich, im Tausch gegen andere Dinge – und so entstehen neue Sorten wie Schoko-Mint und Pistazieneis und allen Kritikern zum Trotz kreiert Eismeister Bernd Neumann Mitte der Siebziger Jahre sein erstes Diabetiker-Eis, womit er zum einzigen Hersteller von Eis für Diabetiker in der DDR wird. Inzwischen beschäftigt er mehr als zehn Mitarbeiter. Pro Tag werden über 2000 kg Eis hergestellt. Dazu gehörten auch die bis heute beliebte Schoko-Kokos Eiscreme sowie das nach Fürst Pückler Art produzierte Halbgefrorene, das auf ein Originalrezept von 1857 zurückgeht.

Mit der Wende ändern sich die Dinge. Die Produktionsstätte wird verkleinert und an die neuen Gegebenheiten angepasst und im Herbst 2000 müssen die Pforten der berühmten Eisgrotte auf der Görlitzer Strasse wegen Hausbesitzerwechsels schließen. Die Produktion wird zunächst nach Radebeul verlegt. Neumanns Eis wird in die bereits dritte Generation an Sohn Christoph übergeben und das beliebte, handwerklich hergestelltes Eis ist nun sowohl in eigenen Eiscafés, als auch auf den Speisekarten renommierter Häuser zu finden.

Bereits 2007 steht wieder ein Umzug an. Die Produktionsstätte in Radebeul genügt den Ansprüchen der florierenden Eismanufaktur nicht mehr. Diesmal ziehen wir ins Gewerbegebiet auf der Kesselsdorfer Strasse. In größeren Produktionshallen können wir nun auch größeren Maße Eiscreme herstellen. NeumannsEis ist inzwischen in unseren eigenen Cafés sowie in den besten Restaurants und Cafés in Dresden und Umgebung erhältlich, auch kleinere kleinere Handelsketten und Cateringfirmen lassen bei uns produzieren. Auch die Palette an Eissorten ist größer geworden. Neben den Standardsorten Schoko, Vanille und Erdbeere, hat NeumannsEis auch Sanddorneis, Hagebutteneis, Lavendelparfait, Weineis, Retro-Softeis, Maulbeereis, Papayaeis, Mango-Basilikum Eis und weitere Geschmacksrichtungen im sich stetig erweiternen Sortiment.

NeumannsEis ist inzwischen sowohl unter den älteren als auch unter den jungen Dresdnern eine feste Größe für Qualitätseis aus der Region in Manufaktur-Qualität. Die Älteren schätzen uns, weil sie bei uns immer noch die Lieblingssorten ihrer Kindheit und Jugend erhalten. Heutzutage allerdings natürlich in ausgesuchter Spitzenqualität. Viele Gesundheits- und Nachhaltigkeitsbewusste Menschen schätzen unser veganen, gluten- und laktosefreie Eisspezialitäten. Darauf legen junge urbane Großstädter auch in Dresden großen Wert. Wir produzieren keine Massenware oder Convenience Produkte, sondern nur echtes Manufaktur-Eis für höchste Ansprüche. Auch und gerade wenn es darum geht, Extrawünsche zu erfüllen. Und wir verwenden niemals: künstliche Farben, gehärtete Fette, Halbfertigprodukte wie Fertigeispulver, Aromen und Konservierungsstoffe, sondern ausschließlich „echte“ Früchte, frischen Naturjoghurt, beste Schlagsahne und Milch und original Bio Vanilleschoten aus Madagaskar.