



Isobar. Foto: Stine Hansen

de5 ...

## gode isbar i København

København bugner af lækre isbarer, og hver sommer kommer der nye til. AOK guider til fem af de bedste i hver sin bydel.

Af Gita Femhøj, Stine Hansen og Rasmus Kramer Schou, red@aok.dk

### Den med mange smage

I Danmarks dyreste gade, Havnegade, ligger kælderisbaren Isobar, hvor den glade iskvind, Mia Bostrøm, hver eneste dag rører sin egen is i baglokalet. Isen, der ikke er dyr, er baseret på Øllingegaards økologiske sødmælk, da fløde ifølge Mia Bostrøm gør isen alt for tung.

Man kan se på pistacie-isen, som ikke er skriggrøn og banan-isen, der er hvid i stedet for gul, at her er ingen E-numre og farvestoffer indblandet, men derimod fine nødder, modne frugter og ægte vanilje. Foruden klassikerne vanilje, chokolade og jordbær tryller Mia hver eneste dag flere mere eller mindre atypiske varianter frem.

Blandt mange forskellige kan man sætte tænderne i en chokoladeis med chili, sorbeter på abrikos og granatæble, og lige for tiden pusles der med en sorbet på den afrikanske frugt baobab. Man kan roligt sige, at her er noget for alle smagsløg.

Disken rummer ca. 20 forskellige is hver dag. Har man lyst til lidt ekstra, er der flødeskum og hjemmelavet guf til at toppe herlighederne.

**Hvad:** Isobar  
**Hvor:** Havnegade 51, København K

### Den på tur ud af byen

Der er ikke noget som at køre en tur ud af byen for at få sig en is. Kommer man afsted, er et godt tip at lægge vejen forbi Dyrehavsbakken. Lige i udkanten af Bakken, lige overfor Cirkusbygningen, ligger Almas Terrasse & Hulen, der uden tvivl serverer Bakkens bedste is.

Almas Terrasse hører til i det gamle billetkontor og er opkaldt efter Bo Thomas' oldemor. Bo er 3. generation på Bakken, og han står selv bag disken og serverer den italienske is. Og hvilken is. Av, hvor er det lækkert. Pistacieisen er som at sætte tænderne i en kold og blød pistacienød. Den smager 100 procent af den ægte vare. Og hey, den er såmænd også kåret til verdens bedste pistacieis, så der er noget om snakken.

Det er næsten umuligt at vælge hvilke typer af is, man ønsker sig i sin vaffel eller i sit bæger. Man kan vælge mellem alle de gængse klassikere som vanilje, chokolade og hasselnød, men alle med et lille twist. Er man lidt mere ismodig, kan man kaste sig ud i f.eks. en Rød Grød, Egnog, Chai Latte, eller Dulce de Leche. Det er efter sigende også her, Cirkusrevyens kapelmester, James Price, tyer til, når han trænger til is.

**Hvad:** Almas Terrasse & Hulen - Bakken  
**Hvor:** Dyrehavevej 62, Klampenborg

### Den med hjemmelavet italiensk is

Islands Brygge er gennem årene blevet en mere og mere populær oase at hænge ud på med familie og venner. Om sommeren fyldes plænerne langs havnen med picnictæpper, grillhygge, bade-lystne mennesker, og dem, der bare vil sidde og nyde en kaffe, øl eller is i solen langs vandet. Og hvis det er is, man går efter, bør man slå et smut forbi Bryggen 11. En isbar, der bestemt ikke er ny, men derimod en af de gode gamle, der stadig kan sit kram.

Her få man hjemmelavet italiensk is, der virkelig smager af sommer. Smagsvarianterne er både traditionelle og eksperimenterende – med alt lige fra jordbær til hvid chokolade med blåbirkes og citron.

Man kan ikke få guf eller krymmel på, men flødeskum eller flødebolle til 6 kr. Derudover kan man købe en islagkage (lille til 160 kr.) eller tage en boks is med hjem (500 ml til 70 kr.). Ud over is kan man købe kaffe, Milkshakes og smoothies i den lille hyggelige isbar.

**Hvad:** Bryggen 11  
**Hvor:** Islands Brygge 11, København S

### Den økologiske

Social Foodie er en social økologisk virksomhed, der har butikker på Frederiksberg, Nørrebro, Charlottenlund og senest også på Østerbro.

Her kan man bl.a. købe forskellige chokoladevarianter, som passer til årstiden. Frugter og nødder, der alt sammen dyrket i Afrika under gode økologiske forhold. Og ikke mindst lækre hjemmelavede isvafles med forskellige smagsvarianter som bl.a. vanilje med baobab, fransk nougat og lakrids. Man kan både få sorbet og økologisk mælkeis i en sprød vaffel, som er dyppet i mørk chokolade, hvilket ikke ligefrem gør isen mindre lækker.

Alt hvad der kan købes i butikkerne, kan også købes online på socialfoodies.dk – også isen, som står til en liter pris på 90 kr.

I butikken på Østerbrogade 128 kan man følge med i, hvordan alle de søde sager bliver lavet. Der er nemlig et åbent køkken ud mod butikken. Der udskiftet jævnligt i sortimentet samt smagssammen-sætningerne, så der dukker ofte nyt op på hylderne i butikkerne.

**Hvad:** Social Foodies  
**Hvor:** Østerbrogade 128, København Ø

### Byens koldeste is

Flydende nitrogen har længe været de skarpe kokkes yndlingslegetøj. Minus 196 grader er så forbandet iskoldt, at det meste fryser til... ja is. Michelin-kokkene opdagede for en del år siden, at når man tog sin is-creme og hældte den flydende nitrogen over, så frøs den så hurtigt, at det simpelthen umuliggjorde iskrystaller, hvilket så igen giver en mere cremet is. Mmmm, cremet is. Og lige præcis dét trick er hemmeligheden bag Istid, som ligger i Jægersborggade 13.

Mens kunderne kan se med og samle mundvand, laver butikken Insta-is - det tager ca. 60 sekunder at lave en omgang is. Hos Istid er alt økologisk og uden brug af tilsætningsstoffer. Der er altid fire forskellige smage at vælge imellem, og de følger sæsonen. Derudover er der altid minimum én special-designet topping til hver is, som f.eks. mandelkns med havsalt og rosmarin til den Salty Caramel is, eller hjemmebagt chokolade-brownie til den friske Mynteis. Bag Istid står Anniken og Nina, som tidligere både har serveret deres is til festivaler og på food-trucks rundt omkring i landet.

**Hvad:** Istid  
**Hvor:** Jægersborggade 13, København N