

Klatt-Eis Eismanufaktur Frankenau

Mitglied seit Oktober 2025

„Wir möchten gerne mit anderen Menschen in Kontakt kommen, die ähnliche Wege gehen, und uns mit ihnen austauschen. Man entwickelt sich weiter durch die Erfahrungen anderer und kann voneinander lernen. Genau dieser Austausch ist uns wichtig – deshalb sind wir Mitglied im Heimat- und Verkehrsverein ‚Rochlitzer Muldental‘ e. V.“

Rico Klatt

Handgemachtes Eis mit Zutaten aus der Region

Wenn die Temperaturen im Frühjahr die 15-Grad-Marke knacken, beginnt für die Klatt-Eis Eismanufaktur in Frankenau bei Mittweida die Saison. Was vor ein paar Jahren aus einer spontanen Idee entstand, ist inzwischen ein über den Ort hinaus bekanntes Unternehmen geworden.

Die ersten Schritte machte Rico Klatt mit einem Piaggio-Eismobil. Die Nachfrage wuchs schnell, sodass mittlerweile ein größerer Eis-Anhänger zum Einsatz kommt. Damit ist er auf Veranstaltungen, Märkten und Firmenfeiern unterwegs – auch bei mehrtägigen Events. Regionalmärkte wie in Rochlitz, Kunsthandwerkmärkte, Hoffeste und Festivals gehören ebenso zu seinen Stationen. Wer dort sein Eis probiert hat, kommt häufig später auch in den Eisgarten nach Frankenau.

Im Sommer ist der Eis-Anhänger an den Wochenenden nahezu durchgehend ausgebucht. Gleichzeitig hat sich der Eisgarten in Frankenau zu einem festen Anlaufpunkt entwickelt. Sonntags von 12 bis 18 Uhr können Besucher dort während der Saison die hausgemachten Eissorten genießen. Die Öffnung hat sich inzwischen weit herumgesprochen – Gäste kommen aus einem großen Einzugsgebiet von Leipzig bis Chemnitz.

Rico Klatt legt bei der Produktion Wert auf Qualität und Regionalität. Die Kuhmilch kommt aus dem nur 500 Meter entfernten Stall von der Agraset-Agrargenossenschaft eG in Erlau, Obst und Beeren stammen aus der Region, teils aus dem eigenen Garten, weitere Zutaten von regionalen Partnern wie dem Biohof Buschmühle in Königsfeld oder Lavendel Charlotte in Königshain-Wiederau.

„Bei uns kommt nur ins Eis, was wirklich reingehört. Es sind hochwertige Rohstoffe und nicht zu viel Zucker“, sagt Rico Klatt. Für ihn ist der natürliche Geschmack entscheidend. Gute Früchte mit einem hohen Fruchtanteil brauchen seiner Meinung nach keine künstlichen Aromen oder Farbstoffe.

Besonders beliebt sind seine Fruchtessorten, die ohne Milch und Eier hergestellt werden und trotzdem eine cremige Textur haben. Die Sorten wechseln mit den Jahreszeiten: Im Frühjahr gibt es beispielsweise Bärlauch-Eis, im Herbst Kürbis-Varianten. Auch ausgefallenerere Kreationen wie Walnuss-Feige oder Bacchus-Eis mit Weißwein werden hergestellt.

Im Eisgarten stehen rund 24 Sorten zur Auswahl, im Eis-Anhänger finden rund 13 Sorten Platz. Trotz der



Für unsere
Region





großen Vielfalt bleiben die Klassiker die Favoriten: „Vanille und Schoko sind immer noch die Renner“, sagt er. Viele Kunden lassen sich aber auch gerne auf neue Geschmacksrichtungen ein.

Bei der Entwicklung neuer Sorten hilft ihm seine Frau Nicole, mit der er geschmacklich unterschiedliche Vorlieben teilt. Während sie gerne neue Ideen mit Obst oder Gemüse ausprobiert, bevorzugt Rico Klatt eher sahnige Sorten. Diese Mischung bringt zusätzliche Vielfalt in die Auswahl.

Die Gäste können ihre Kugeln individuell zusammenstellen. Fertige Eisbecher gibt es nicht – jeder entscheidet selbst, welche Sorten in die Schale kommen. Auf Wunsch können z. B. Sahne, Eierlikör oder eine Beerensoße ergänzt werden. Auch leichte Waffeln, die nicht zu süß sind, stehen für die Kunden bereit. Eine Kugel kostet 1,50 Euro.

Rico Klatt liegt auch der persönliche Kontakt zu den Menschen am Herzen. Zweimal im Monat besucht

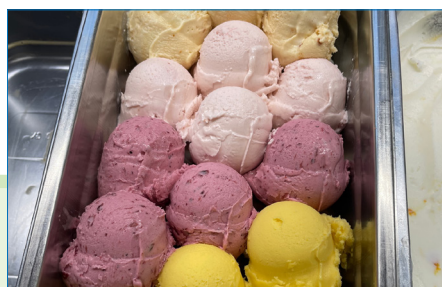
er mit seinem Eiswagen Pflegeeinrichtungen und sorgt dort für besondere Momente. „Man bekommt viel Dankbarkeit und Wertschätzung von den Menschen“, erzählt er.

Für die Zukunft plant Rico Klatt eine Erweiterung: Ein Eisautomat soll den Verkauf auch außerhalb der Öffnungszeiten ermöglichen. Außerdem fertigt die Frankfurter Eisküche auf Bestellung Eistorten für besondere Anlässe.

Wenn im Herbst die Temperaturen dauerhaft unter 17 Grad fallen, endet die Eis-Saison. Bis dahin dreht sich in Frankenau alles um handwerklich hergestelltes Eis mit regionalen Zutaten. „Es ist schön, ein Produkt zu haben, wo man absolut dahinterstehen kann“, sagt Rico Klatt.

Infos: www.klatt-eis.de

Text: Nadin Poster, Fotos: Rico Klatt



Aus der
Region

Wir sind für Sie da! Sprechen Sie uns an!

Tourist-Information des Heimat- und Verkehrsvereines „Rochlitzer Muldental“ e. V.

Burgstraße 6 | 09306 Rochlitz

Telefon: 03737 78 63 620

info@rochlitzer-muldental.de

facebook.com/rochlitzer.muldental | instagram.com/rochlitzermuldental

www.rochlitzer-muldental.de