

EINE FRAGE DER WAHL

Handwerk und Industrie

Klare Unterschiede - aber wie entscheiden Sie?

Frische, die man schmeckt, natürliche Zutaten, die auf der Zunge zerschmelzen und nicht die Geschmacksknospen verätzen - das ist vielleicht der treffendste Anfang, wenn es um den Unterschied geht, den jedermann zwischen einem handwerklichen und einem industriellen Eis heraus-schmecken kann. Ein bewusster Verbraucher wird keine Schwierigkeiten haben, die Spreu vom Weizen zu unterscheiden, aber dennoch entscheiden sich viele Eisliebhaber für Industrie-Produkte - aber warum?

Die Antwort: Industrielles Eis ist überall dort zu finden, wo Sie gerade Lust auf Eis bekommen - in der Tiefkühltheke des Supermarktes, am Kiosk, an der Tankstelle. Der Marketing-Clou dazu wird „Impuls-Eis“ genannt. Mit anderen Worten: Es wird Ihnen leicht gemacht, dem Impuls zu folgen und eine kühlende Köstlich-

keit nebenher zu genießen. Das handwerklich hergestellte Original aus Italien erhalten Sie nur in der Eisdielen - und inzwischen längst nicht mehr in jedem Etablissement, das diesen Namen trägt, denn aufgrund des soeben beschriebenen Konsumverhaltens finden wir das hochwertigere Produkt immer seltener. Hier ist eine bewusste Entscheidung des Verbrauchers maßgeblich: Was wollen wir? Irgendetwas, Hauptsache schnell und billig? Natürlich nicht, was der Bio-Trend deutlich macht. Wir wollen Qualität, wir wollen natürliche Zutaten und rümpfen die Nase bei Stichworten wie Massentierhaltung und genetisch veränderten Lebensmitteln. Aber handeln wir auch entsprechend? Hier einige Aspekte, die Ihnen die Unterscheidung sowie die Entscheidung für das handwerklich hergestellte Gelato leichter machen dürften.

Masse für die Massen

Das handwerklich hergestellte Speiseeis setzt eine Produktion in kleinen Mengen und den Direktverkauf an den Verbraucher voraus. Das Produkt ist für den sofortigen Verzehr bestimmt, Behandlungen und Zusatzmittel sind überflüssig. Diese sind für industriell hergestelltes Eis aber unerlässlich, da es bis zum Zeitpunkt des Verkaufs in Kühlzellen aufbewahrt werden muss. Die sogenannte „Ice Cream“ wird zentral und in großen Massen erzeugt und somit auf Reserve produziert. Daher ist sie für eine mehr oder weniger lange Verweilzeit in den Lagerzellen vorgesehen - auf konservierende Zusatzstoffe kann hier nicht verzichtet werden.

Unter diesem Gesichtspunkt weisen das handwerklich hergestellte Speiseeis und die Ice Cream, die anscheinend ähnlich sind, einen grundlegenden Unterschied auf. Will man einen leicht zu verstehenden Vergleich anstellen, dann ähnelt das handwerklich hergestellte Speiseeis der frischen Milch, während die Ice Cream mit „H-Milch“ zu vergleichen ist.





Temperaturen

Die Ice Cream wird mit durchgehend arbeitenden Gefriergeräten produziert und durchläuft in der Regel einen Tiefkühltunnel, in dem die Temperatur bei -40°C liegt, und verbleibt dann in Erstlagerungszellen, die „eine Kerntemperatur des Produkts von -18°C garantieren“. Diese Temperatur ist technisch notwendig, um eine lange Konservierung des Produkts zu erlauben, und um die Durchführung der anderen Phasen vor dem Verkauf (Umladen in Kühl-LKW bis zur Auslieferung) durchführen zu können. Das handwerklich hergestellte Speiseeis wird mit einer diskontinuierlich arbeitenden Eismaschine hergestellt. Sofort danach wird es frisch verkauft.

Produktion und Luft

Die Ice Cream-Produktion erfolgt über die kontinuierliche Einführung der Mischung und dem ebenso ständigen Austritt des fertigen Produkts (durchgehender Zyklus). In diesem Fall beträgt die Verweilzeit in der Eisbereitungskammer weniger als eine Sekunde - kein Vergleich zu den 10-15 Minuten, die für das handwerklich hergestellte Speiseeis benötigt werden.

Ice Cream hat einen deutlich höheren Luftschlag - das Gesetz erlaubt bis zu 100% des Gewichts. Dies entspricht einer Volumenerhöhung, die deutlich über der des handwerklich hergestellten Speiseeises

liegt. Folglich könnte ein Liter industriell hergestelltes Eis nur 500 Gramm wiegen.

Das handwerklich hergestellte Speiseeis wird nach Gewicht verkauft, während das industriell hergestellte Eis unter Angabe des Volumens oder als einzelnes Stück verkauft wird: Eis am Stiel, Liter-Packung, etc.

Zutaten

Für Ice Cream werden in der Regel Milchpulver, das unmittelbar vor der Wärmebehandlung rehydriert wird, pasteurisiertes Ei und Pflanzenfett benutzt.

Für die Produktion von handwerklich hergestelltem Speiseeis wird hingegen vorwiegend frische Milch, Frischei und frische Sahne verwendet - ja, auch diesen Unterschied schmecken Sie deutlich! Aus diesem Grund erfüllt nur das handwerklich hergestellte Speiseeis die Eigenschaft eines hausgemachten, frischen und unverfälschten Produkts, dessen Erfolg zurückzuführen ist auf den Ideenreichtum, die Fantasie und die Fähigkeit des Gelatiere - und dieser wird auch künftig mit frischen Früchten und echten Vanilleschoten arbeiten, während die Zutatenliste der Industrie uns immer wieder staunen lassen wird, wie kreativ billige Ersatzstoffe zu angeblich hochwertigen Rohstoffen umgemünzt werden - man denke nur an die vielen „natürlichen“ Aromastoffe, die aus denkbar unappetitlichen Schimmelpilzkulturen gewonnen werden...

