

DAS SPEISEEIS IN DEUTSCHLAND

Der Erfolg mit den Eis-Liebhabern

Süßer Genuss ist Programm - ob handwerklich oder nicht

Die Deutschen lieben Eis. Bekennender Liebhaber des Speiseeises war etwa Johann Wolfgang von Goethe, er entwickelte eine besondere Vorliebe für Himbeereis. 1799 eröffnete in Hamburg der Alsterpavillon, vermutlich die erste deutsche Eisdiele. Aber bis zum vollendeten Genuss mussten sich die Deutschen noch ein „paar“ Jahre gedulden, denn erst mit den Italienern, in den 1920er Jahren, zog der vollendete Genuss ein.

Tatsächlich bezeugen viele Berichte, dass das deutsche Eis bis dahin eher kaltes Zuckergebäck war - von gutem Geschmack und Kremigkeit konnte offenbar noch nicht die Rede sein.

Der Erfolg des italienischen Eises hatte zur Folge, dass spätestens in den 1960er Jahren kaum eine Eisdiele zu finden war, die nicht von einem Italiener geführt wurde.

Viele der Familien, die sich damals hier ansiedelten, sind ihrem Beruf treu geblieben und versorgen Sie heute noch nach bester italienischer Handwerkskunst mit dem Gelato originale italiano.

Eisdielen in Deutschland

Seit den 1960er Jahren hat Deutschland einen kontinuierlichen wirtschaftlichen Aufschwung und einen wahren Geschäftsboom erlebt. Folglich sind in den deutschen Städten und vor allem in den Touristenorten zahlreiche Eiscafé eröffnet worden.

Zeitgleich wurden auch neue Unternehmen für die Produktion von Maschinen für Eiscafé gegründet - wir erinnern insbesondere an die Einführung der horizontalen Eismaschine in den Eislabors, die es dem Speiseeishersteller erlaubt hat, die Arbeitszeiten, die körperliche Arbeit und die Reinigungsarbeiten deutlich zu verringern, wobei der Umstand, dass ab diesem Moment auch Frauen bequem in der Eisherstellung arbeiten konnten, nicht zu vernachlässigen ist. Gleichzeitig hat der automatische Pasteurisierer Verbreitung gefunden, der auf programmierte Weise erhitzen und kühlen kann. Ferner wurden hygienisch einwandfreie Konservierungsbehälter und Tiefkühler in Betrieb genommen.

Zudem haben die Herstellerfirmen von Zutaten den Speiseeisherstellern eine breitgefächerte Palette an ausgewählten und garantierten Produkten zur Verfügung gestellt und es ihnen so ermöglicht, qualitativ hochwertiges Speiseeis in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen herzustellen.

So wird auch die Auswahl immer größer. In den 1970er Jahren erzeugten die modernsten Speiseeishersteller höchstens ein Dutzend Sorten; heute präsentiert sich der Großteil der Eiscafé mit einem breitgefächerten Qualitätsangebot, das für jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

Ein paar Zahlen

Derzeit gibt es ca. 9.000 handwerklich arbeitende Eiscafé in Deutschland, von denen aber nur 3.300 eine eigene Produktion haben - was im Umkehrschluss bedeutet, dass sich knapp zwei Drittel der Eisdielen von der Industrie beliefern lassen.

Der Eiscafémarkt garantiert ca. 26.000 Arbeitsplätze und es scheint, als sei die



Branche in Deutschland inzwischen gesättigt und nur noch ein leichtes Wachstum zu erwarten sei. Die Anstrengungen des bundesweiten Vereins italienischer Eishersteller Uniteis e.V. konzentriert sich daher auf die Festigung der erreichten Positionen - insbesondere geht es hierbei darum, das Handwerk im Rahmen qualifizierter Ausbildungen weiter zu geben. Im Gegensatz zu der allgemeinen Situation der italienischen Gastronomie, hat man hier nicht so sehr das Problem der schlechten Kopie durch andere Eishandwerker, vielmehr steht das gesamte Eishandwerk recht geschlossen einem übermächtigen Gegner gegenüber: dem industriell gefertigtem Speiseeis.

Industrie und Handwerk

Noch heute greifen die Nachfahren von Goethe gern zum Eis - der Himbeergeschmack ist ja inzwischen einer unter vielen geworden. Aber wo ist denn noch echte Himbeere drin? Es ist nicht lange her, da empörten sich die deutschen Verbraucher über Vanille-Ersatzstoffe, die in allen möglichen Produkten an Stelle von echter Vanille zum Einsatz kommen - so auch im industriell gefertigten Eis.

Wie so oft brechen wir hier eine Lanze für das Handwerk, denn hier findet man am häufigsten jene natürlichen und hochwertigen Zutaten, die man mit Appetit genießen kann - natürliche Vanille, Pistazien aus dem Bronte, Haselnüsse aus dem Piemont, hochwertige Schokoladensorten und so weiter. Diese Zutaten gehören zur italienischen Tradition und sind damit auch für jeden italienischen Speiseeishandwerker eine Selbstverständlichkeit. Aber am Geschmack allein sind die natürlichen und naturidentischen Geschmacksnoten nicht immer leicht zu unterscheiden - wie soll man handwerkliches und industriell gefertigtes Eis auseinanderhalten können?

Ein paar Tipps, die praktisch immer funktionieren: Wiegen Sie das Eis, denn das industrielle Produkt ist wesentlich leichter, da es einen deutlich höheren Luftschlag hat. Außerdem kann es im Direktvergleich auch optisch nicht verbergen, dass etwa Karotin als Farbstoff eingesetzt wurde - in

Gelato - auch als Aperitivo ein Star!

Eis enthält zu viel Kalorien und ist deshalb als Aperitivo ungeeignet?

Das trifft keinesfalls auf die sommerlich-leichten Fruchteis-Sorten zu! Mit der Eis-Serie Gran Gelato und 30 hochfeinen Geschmacksrichtungen lädt der Dessertspezialist bindi dazu ein, die Welt des Gelato und der erfrischenden Sorbetti wieder zu entdecken.

Ein schönes Beispiel für den Frühsommer: Eine Kugel bindi Gran Gelato Frutti di Bosco zusammen mit frischen Waldbeeren in ein Weinglas geben. Mit z.B. 4 cl Lillet Blanc auffüllen und mit einem Tupfen bindi Sorbifacile Limone – als Espuma aus dem iSi – dekorieren.

Mit etwas WIBERG Berry Sun garnieren und servieren. Schmeckt herrlich frisch und fruchtig und ist nicht nur als Aperitif ein Genuss.

Mehr Inspiration finden Sie auf www.bindi.de



der handwerklichen Produktion wird auf solche Zusätze verzichtet. Auch der sogenannte Schmelztest ist aufschlussreich: Da Industrieeis oft zum Teil gehärtete Fette enthält, wird es nicht einfach flüssig wie das handwerkliche Produkt, sondern hinterlässt steife, schaumige Stücke. Sehr entscheidend ist der Geschmack und die Konsistenz: Schmeckt die Masse nur süß mit einer kleinen Note des Geschmacks, die sie eigentlich darstellt oder ist es ein vollmundiges, harmonisches Erlebnis? Wirkt das Eis „kühl“ und hart am Gaumen, oder bringt es eine zartschmelzende, fast warme Note auf die Zunge?

In diesen Segmenten kann das Eishandwerk der Industrie leicht die Stirn bieten, dafür triumphiert das Industrieprodukt mit Eis am Stiel und abgepackten Eis-Portionen, die an Tankstellen, Kiosken und im Einzelhandel gekauft werden. Dieser Verkauf profitiert vor allem von der spontanen Lust auf Eis, denn nur we-

nige Verbraucher steuern mit lang gehegter Eislust eine Eisdiele an, die meisten greifen spontan und dem Impuls nachgebend in die Eistruhe - daher auch der Name dieses Produktionssegments: Impuls-Eis.

Hier empfehlen viele Freunde der gehobenen Eiskultur, den Besuch einer Gelateria lieber zu planen - sowohl des guten Produktes wegen als auch, um im Vorfeld ein paar Kalorien zu sparen - denn Eis macht zwar nicht dick, wird aber häufig als zusätzliche Mahlzeit verzehrt.

