

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Spagat zwischen Handwerk und Industrie

Besuch in einem Eis-Labor- nicht ganz handwerklich, erst recht nicht industriell

Wo sind beim Eis die Grenzen des handwerklich hergestellten Produkts? Natürliche Zutaten sollen es sein, keine Massenproduktion, die mit Zusatzstoffen und Billigfetten arbeitet. So weit, so gut. Aber selbst bei diesen Vorgaben sind manche Übergänge fließend - denn mancher Gelatiere stellt

gleich für mehrere Eisdielen her, und je weiter sich die Nachfrage ausdehnt, desto größer wird das, was mal eine handwerkliche Herstellung war... oder immer noch ist? Als Beispiel hierfür besichtigen wir die Eisherstellung der Brüder Piccoli - und laden Sie ein, selbst zu urteilen!

eises. Damals führen bereits sogenannte „Eis-Bullis“ durch Ost-Westfalen Lippe. Einige Jahre später wurde das erste richtige Eiscafé in Extertal-Bösingfeld eingerichtet. Der Erfolg war so überwältigend, dass wenige Jahre später zehn Eiscafé in den Top-Lagen von Ostwestfalen entstanden.

Die Eis-Produktion

1. Eis-Mix-Behälter

Hier werden die Grundzutaten gemischt und gekocht. Ab hier wird die Eismasse nur noch durch Leitungen bis zur Abfüllung gelangen.

2. Homogenisation

Unter hohem Druck wird die Masse homogenisiert, damit das Eis besonders cremig wird.

3. Pasteurisation

Hier wird die Grundmasse pasteurisiert, um maximale Hygiene zu garantieren.

4. Reife-Behälter

Hier reift die Masse 12 Stunden lang, weitere Zutaten wie Vanilleschoten und andere Aromen werden zugefügt.

5. Eis-Maschinen

Hier wird die Grundmasse zu Eis, frische Zutaten wie Früchte und Nüsse kommen erst kurz davor in die Masse.

6. Abfüllung

Die Abfüllanlage füllt automatisch die Behälter, die nur noch versiegelt und tiefgefroren werden, bevor sie sich auf den Weg zu den Eiscafé machen.

Italienische Anfänge

Die Familie Piccoli gehörte zu den Pionieren in Deutschland, die sich aus dem kleinen Ort Villa di Villa (Provinz Belluno, Veneto) um die Jahrhundertwende auf den Weg über die Dolomiten machte. Anfangs gab es nur wenige kleine Eiscafé in Deutschland, und ein guter Teil des Gelato wurde auf der Straße von den berühmten Kühlkarren aus verkauft.

1974 begann die Erfolgsgeschichte von Piccoli. In diesem Jahr begangen die Brüder Gianfranco und Graziano Piccoli mit der Herstellung und dem Verkauf ihres berühmten italienischen Speise-

Zentrale Produktion

Aufgrund des großen Erfolges musste schon bald das Eis zentral hergestellt werden. Dies geschah mit dem Bau einer Eismanufaktur in Lemgo. Dort wurde Piccoli Eis bis in das Jahr 1994 hergestellt. Der Standort wurde zu klein, und so entstand das Werk in Osnabrück, welches heute noch das Gelato für die Piccoli-Eiscafé herstellt. Die zentrale Herstellung der Eiskrem und der zentrale Einkauf sichern heute wie damals die stets gleichbleibend hohe Qualität. Hierzu wurde in eine moderne Eisproduktion investiert. Täglich werden sämtliche Betriebe mit hauseigenen Fahrzeugen versorgt.





Besuch im Labor

In den vergleichsweise großen Mengen von 2.000 Liter (im Einzelbetrieb beträgt die übliche Charge 10 bis 20 Liter) wird aus besten Rohstoffen wie Milch, Butter oder Kakao der Eis-Mix „gekocht“. Dieser wird dann homogenisiert, um eine optimale cremige Konsistenz zu erreichen. Danach folgt die Pasteurisation: Sie beseitigt die meisten hitzeempfindlichen Mikroorganismen und trägt so wesentlich zur einwandfreien, hygienischen Produktqualität bei.

Nach diesem Arbeitsgang wird der Eis-Mix zur Reifung in gekühlte Reife-tanks gefüllt. „Bei Piccoli Eis lassen wir das Eis rund 12 Stunden reifen, obwohl für die meisten Eishersteller 6 Stunden als ausreichend gelten“, erklärt Gianfranco Piccoli, der für die Eisproduktion verantwortlich ist. Bei einigen Eissorten werden jetzt weitere Zutaten wie Aromen und Vanilleschoten zugefügt.

Der überwiegende Teil der Eis-sorten erhält weitere Zutaten erst bei der Abfüllung: Mit Hilfe von verschiedenen, teilweise selbst entwickelten Ap-peraturen werden Früchte, Saucen und Nussmischungen in den Eis-Mix einge-bracht. Besonders stolz ist Gianfranco Piccoli auf die Mitte 2008 in Betrieb genommene Abfüllmaschine: „Mussten wir vorher das Eis von Hand mit einem schweren Schlauch in die Behälter ab-füllen, so hilft uns nun eine Maschine, die wir in Italien haben bauen lassen. Sie befüllt nun automatisch die Behäl-ter. Die Abfüllung ist gleichmäßiger und nochmals hygienischer geworden.“ Nach der Füllung werden die Eisbehäl-ter bei -40°C für mindestens eine Stun-de durchgefroren. Danach werden sie hygienisch in Kartons verpackt, einge-lagert und täglich frisch an die Eiscafés ausgeliefert.

Was meinen Sie? Ist das noch hand-werkliche Eisherstellung?

