

TRADITIONELLES EISHANDWERK

Aus Gutem wird Gutes... Natürliche Zutaten für einzigartigen Geschmack

Was geht über den Genuss eines herrlichen Gelato als Begleiter der ersten wärmenden Sonnenstrahlen? Natürlich jener Genuss, der obendrein auch noch unbeschwert ist! Schon deshalb sollte man sich beim Gelato den echten Handwerkern aus Italien anvertrauen, denn hier ist die süße Sünde tatsächlich allemal vertretbar. Zu den Inhaltsstoffen von handwerklich hergestelltem Speiseeis zählen traditionell nur wenige Zutaten, und doch schöpfen sie ihr Potenzial voll aus. Ein Erdbeereis werden Sie immer als solches erkennen, denn der frische Geschmack ist ausgeprägter

als in jeder anderen Süßspeise. Natürlich brauchen die Gelatieri hierfür beste Zutaten, aber die Reifung der Masse sowie die cremige Emulsion, die im fertigen Produkt zu einem guten Eis erstarrt, tun ihr Übriges. Man könnte sagen: Der schaumige Lufteinschlag und die Milch als Hauptzutat fungieren zusammen wie ein hervorragender, natürlicher Geschmacksverstärker. Auf diese Weise holt das Gelato das Beste aus jeder Zutat heraus und lässt uns das Wesen der Pistazie, der Schokolade oder der Fruchtarten aufs Intensivste erfahren.



Eissorten - ein Überblick

Kremeis

enthält mindestens 50 Prozent Milch und auf 1 Liter Milch mindestens 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb.

Rahmeis

hat einen Milchfettanteil von mindestens 18 Prozent aus der verwendeten Sahne (Rahm).

Milcheis

enthält einen Milchanteil von mindestens 70 Prozent.

Eiskrem

enthält mindestens 10 Prozent Milchfett.

Fruchteis

enthält einen Fruchtanteil von mindestens 20 Prozent. Fruchteis aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten enthält einen Fruchtanteil von mindestens 10 Prozent.

Fruchteiskrem

enthält mindestens 8 Prozent Milchfett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack.

(Frucht-) Sorbet

enthält einen Fruchtanteil von mindestens 25 Prozent. Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten und anderen sauren Früchten beträgt der Fruchtanteil mindestens 15 Prozent.

Wassereis

hat einen Fettgehalt von weniger als 3 Prozent und einen Trockenmassegehalt aus süßenden und/oder weiteren geschmacksgebenden Zutaten von mindestens 12 Prozent.

Speiseeisprodukte, die nicht unter die obigen Sorten und deren Anforderungen fallen, tragen die Bezeichnung Eis.

Eis und Diät

Dabei bleibt das Gelato ein Naturprodukt ohne Zusatzstoffe, und dort, wo bei anderen Desserts Gelatine oder andere Verdickungsmittel für Form und Konsistenz sorgen, arbeitet das Eis nur mit einer Mischung aus Luft und Temperatur.

Dadurch ist das handwerklich hergestellte Eis ein echter Freund der Linie und kann zum Beispiel als Snack für Jugendliche - und vorzugsweise in Kombination mit frischem Obst und frischem Joghurt sogar als Mittag- und Abendessenersatz für Erwachsene betrachtet werden. Natürlich ist dies keine dauerhafte Alternative,

aber es unterstreicht doch die positiven Aspekte des Gelato als Nahrungsmittel.

Aber wie viele Kalorien hat eine Kugel Milch- oder Fruchteis? Eine Kugel Schokoladeneis mit einem Gewicht von 50 Gramm hat 70 Kalorien, eine gleich schwere Kugel Erdbeereis hat hingegen nur 40 Kalorien. Folglich ist Gelato alles andere als ein Dickmacher - das handwerklich hergestellte, wohlgerneht! Denn nur bei einem frischen Produkt kann auf weitere Zusatzstoffe verzichtet werden.

Eis macht glücklich

Eine Studie des Psychiatrischen Instituts in London zeigt, dass ein Löffel Eis ausreicht, um die Lustzentren im menschlichen Gehirn "einzuschalten". Die selben Zentren werden auch von einem Gewinn oder dem Hören unserer Lieblingsmusik aktiviert.

Bei der Analyse (mit Brain Imaging-Techniken) dessen, was im Gehirn einiger

Personen passiert, die ein Vanilleeis essen, haben die Wissenschaftler eine sofortige Reaktion der Gehirnbereiche festgestellt, die sich bei Genussemfindungen aktivieren. Darunter befindet sich der orbito-frontale Kortex, also das „Stückchen“ Gehirn über den Augen und gleichzeitig der Bereich der "Datenverarbeitung" des vorderen Gehirnteils, der zur Identifizierung der Genussemfindungen des Geschmacks dient.

Eine psychologische Studie von der GfK Nürnberg zum Verhalten einer heterogenen Gruppe von Eisverbrauchern zwischen 16 und 60 Jahren lässt keine Zweifel: Eis schmeckt gleich auf vier unterschiedliche Arten.

Erstens, weil es einen guten, süßen Geschmack hat, der einladend und zufriedenstellend ist. Zweitens, weil es erfrischt und uns vor allem dann, wenn es warm ist, ein Gefühl des Wohlbefindens vermittelt. Drittens aufgrund seiner cremigen, weichen und samtigen, aber manchmal



auch knusprigen und harten Konsistenz - vor allem bei Eis, das aus vielen unterschiedlichen Zutaten wie Keksen, Schokoladenstücken, Nuss- und Mandelstreuseln erzeugt wird. Viertens schließlich, weil Eisessen uns Vergnügen bereitet, fröhlich stimmt und alle wieder ein bisschen „Kind sein“ lässt. Und es ist interessant zu sehen, dass diese multisensorische Erfahrung allen Eisessern unabhängig vom Alter und den sozialen, kulturellen und geographischen Bedingungen gemeinsam ist.

Wieder ein typisches Beispiel dafür, wie ein italienischer Genuss die Menschen der Welt vereint - zumindest für diesen kleinen Moment.

Anzeige

Astoria®
Think espresso.

COFFEE IS
A MATTER
OF STYLE



Plus 4 You TS

Entdecke all die Vorteile der Plus 4 You TS unter:
ASTORIA.COM

