

## BLICK HINTER DIE KULISSEN

## So funktioniert das Eislabor

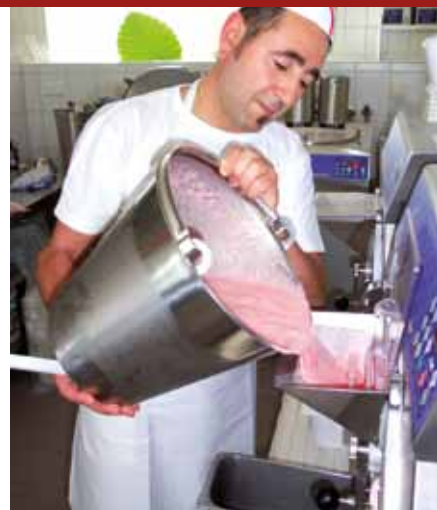
### Hier treffen Sachkunde und Technik aufeinander

Beste Vanillestangen, Nüsse aus dem Piemont und Pistazien aus Bronte - so kennen wir die Beschreibung eines guten Gelato. Doch wie entsteht es, wie werden die Zutaten zu jenem Traum, der süß und zart auf dem Gaumen zergeht? Böse Zungen behaupten gern, dass die Eisdielen ihr Eis genauso im Großhandel kaufen wie die Tankstelle, aber tatsächlich gehören zum Eishandwerk eine ganze Menge Wissen und technische Voraussetzungen, die schon vor Jahren nicht gerade günstig zu haben waren. Selbst in modernen Zeiten ist der Preis einer einfachen Eismaschine durchaus mit dem eines Mittelklasseautos zu vergleichen. Deshalb blicken wir hier hinter die Kulissen, was in üblichen Eisdielen leider nur selten möglich ist... Also auf ins Eis-Labor - jede Eisdielen hat eins, aber in der Regel dürfen es Unbefugte in üblicher Kleidung gar nicht betreten, aus hygienischen Gründen.

Meistens ganz am Anfang finden wir einen großen Behälter, in dem die Zutaten zusammengemixt werden: Der Eis-

Mix-Behälter. Oft spielt hier auch eine gewisse Temperatur eine Rolle, denn viele Zutaten verbinden sich mit Wärme besser, und manche Geschmacksrichtung wie etwa Schokolade und Vanille muss gekocht werden, um ihr ganzes Aroma zu entfalten. Nach dieser Grundzubereitung ruht die Eismasse eine Zeit lang, dies nennt man auch die Reifephase. In manchem Labor findet diese Phase in eigenen Behältern, den sogenannten Reifebehältern statt.

Dann wird die Masse umgefüllt, entweder von Hand oder durch Leitungen, und gelangt in den Pasteurisierer. Pasteurisiergeräte werden eingesetzt, um durch die Erhitzung bis zur Pasteurisierungstemperatur die Keime abzutöten. Diese zusätzliche Erhitzung verbessert aber auch die Struktur des späteren Produkts. Damit keine weitere Keimvermehrung stattfinden kann, kühlt der Eismixpasteurisierer den Eismix innerhalb einer Stunde auf eine Lagertemperatur von ca. 4° C ab. So gekühlt, bleibt der Eismix 1 bis 2 Tage bei ca. 4° C haltbar und wird bei Bedarf zu Eis verarbeitet.



Nächste Station: Die Eismaschine, wo endlich aus dem noch flüssigen oder dickflüssigen Eismix das fertige Gelato entsteht. Dafür wird der Eismix in den Gefrierzylinder der Speiseeismaschine gegossen - in der kleinen Eisdielen geschieht dies von Hand, in größeren Laboren gibt es auch hier Rohrverbindungen. In Sachen Hygiene war dies früher ein kritischer Punkt, denn das Umfüllen von Hand brachte die Gefahr mit sich, dass sich wieder Keime aus der Umgebung auf die Eis-

### Die Eis-Produktion

#### 1. Eis-Mix-Behälter

Hier werden die Grundzutaten gemischt, bei Bedarf gekocht und homogenisiert.

#### 2. Pasteurisation

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

#### 3. Eis-Maschinen

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

#### 4. Abfüllung

Sobald das Eis fertig ist, wird es direkt in die Schalen gefüllt. Nächste Station ist die Eisvitrine und der Verkauf.

#### 5. Cremekocher

Eine Multifunktionsmaschine, die zum Kochen von Konditorei-Cremes sowie zur Herstellung von Saucen dient.



masse legen konnten. Dies ist inzwischen längst kein Problem mehr, aber der Grund dafür, dass der Gelatiere noch heute keinen Besuch im Eislabor duldet.

Im Gefrierzylinder der Speiseeismaschinen geschieht seit Jahrzehnten dasselbe, sprich die Kühlung der Eismasse unter stetigem Rühren. Je nach der Temperatur des Eismix und je nach Leistung der Maschine ist das Eis in etwa 10 Minuten fertig. Wie dieses genau ausfällt, ist sozusagen „Einstellungssache“: Die Einstellung der Maschine erfolgt nach den Bedürfnissen der Eisdielen, so wird das Eis also mehr oder weniger Luft einschlag aufweisen und eine mehr oder weniger tiefe Temperatur erreicht haben - je nachdem, wie mit dem Eis nun verfahren wird. Bei der kleinen Eisdielen wird es einfach in die Behälter abgefüllt und kommt sofort in die Verkaufsvitrine. Wenn das frische Eis nicht sofort in den Verkauf gelangt, wird es im Gefrierschrank eingelagert.

Je nach Größe des Labors steht oft neben der Eismaschine eine weitere, meist kleinere Maschine, die irgendwie „so ähnlich“ aussieht wie der größere Bruder. Tatsächlich handelt es sich in den meisten Fällen um ein Multifunktionsgerät, mit dem man tatsächlich auch Eis macht, wenn dies zu Stoßzeiten mal nötig ist. Hauptsächlich wird es zur Erhitzung und Abkühlung von Konditoreiscremes eingesetzt, denn eine gute Schoko- oder Vanillesauce macht als Topping einen Eisbecher ja erst wirklich perfekt. Durch die vielseitige Verwendbarkeit bei der Herstellung von Cremes, Schokoladenmasse, Marmelade, Eismix und ähnlichen Produkten wurden die Geräte bisher überwiegend in der Konditorei eingesetzt. Inzwischen hat sich die Multifunktionsmaschine als Universalgerät durchgesetzt, welches in der Eisdielen, in der Bäckerei, aber auch in der Hotellerie und Gastronomie zum Einsatz kommt.



Anzeige

**Astoria®**  
Think espresso

ESPRESSO  
MACHINES  
SINCE 1969



*Plus 4 You TS*

Discover all the qualities of Plus 4 You TS at:  
**ASTORIA.COM**

