

Die besten Tricks: So erkennst du hochwertiges Eis in deiner Stadt!

Erfahren Sie, wie Sie gutes handwerkliches Eis erkennen, von Zutaten über Herstellungsverfahren bis hin zu Qualitätsmerkmalen.

Baden-Württemberg, Deutschland - In Deutschland gibt es eine Vielzahl an Eisdieleen, doch nur ein Drittel stellt tatsächlich sein Eis selbst her, wie die Daten von Uniteis zeigen. Die Qualität des Eises ist entscheidend und hängt von den verwendeten Zutaten sowie dem handwerklichen Können der Hersteller ab. Gutes Eis zeichnet sich durch eine cremige Textur aus: Es sollte schmelzen, aber nicht sofort zerfließen. Dies ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal, das Eisliebhaber unbedingt beachten sollten.

Die Preise für hochwertige Zutaten sind dabei nicht unerheblich. Echte Vanilleschoten sind aufgrund ihrer Knappheit gegenwärtig sehr teuer und kosten zwischen 200 und 600 Euro pro Kilo. Auch beim beliebten Pistazieneis variiert der Preis stark: Bei guter Ernte liegt der Preis für Pistazien bei etwa 40 Euro pro Kilo, während er bei schlechter Ernte auf bis zu 60 Euro ansteigen kann. Bio-Pistazien sind in der Regel noch teurer und können bis zu 90 Euro pro Kilo kosten.

Tipps zur Eisbewertung

Eisliebhaber sollten einige Hinweise beachten, um die Qualität des Eises besser einschätzen zu können. Hier sind zehn praktische Tipps:

- **Hygiene:** Eine saubere Theke ist ein Indiz für gute Laborarbeit.
- **Struktur:** Alle Eissorten sollten eine homogene Struktur aufweisen.
- **Konsistenz:** Das Eis sollte gleichmäßig portionierbar sein, ohne Pfützen um die Schaber.
- **Duft:** Ein frischer Geruch deutet auf natürliche Zutaten hin.
- **Vielfalt:** Wenn mehr als zwölf Sorten angeboten werden, kann das auf industrielle Herstellung hinweisen.
- **Optik:** Hohe Eistürme und bunte Fruchtsaucen können auf minderwertige Qualität hindeuten.
- **Farbe:** Knallgrünes Pistazien-Eis könnte ein Zeichen für künstliche Farbstoffe sein.
- **Saisonales:** Regionale und saisonale Sorten deuten auf echtes Handwerk hin.
- **Zutatenliste:** Nach der Zutatenliste fragen, das ist gesetzlich vorgeschrieben.
- **Schmelzpunkt:** Das Eis sollte langsam schmelzen, ohne sofort zu zerfließen — ein Zeichen für Rezepturprobleme.

Produktionsmethoden für handwerkliches Speiseeis

Die Qualität des Eises wird nicht nur durch die Zutaten bestimmt, sondern auch durch die Produktionsmethode. Es gibt drei grundlegende Methoden zur Herstellung von handwerklichem Speiseeis:

1. **Kaltverfahren:** Bei dieser Methode wird der Eismix im kalten Zustand ohne Erhitzen hergestellt, was eine kostengünstige und einfache Handhabung ermöglicht. Allerdings sind die hygienische Sicherheit und die Textur in der Regel geringer.
2. **Klassisches Warmverfahren:** Hierbei wird der Eismix in einem Pasteurisiere erhitzt und dann abgekühlt. Diese Methode führt zu einer hohen hygienischen Sicherheit und einer cremigen Textur, hat jedoch höhere

Investitionskosten.

3. **Kombinierte Maschinen:** Diese Technik ermöglicht die portionsweise Herstellung und Erhitzen der Eissorten, was hygienische Sicherheit und eine cremige Textur fördert. Die Kosten sind geringer als beim klassischen Verfahren, jedoch höher als beim Kaltverfahren.

Der Prozess des Erhitzens des Eismixes hat mehrere Vorteile: Er gewährleistet die Hygiene durch Abtötung von Bakterien, aktiviert Stabilisatoren für eine verbesserte Textur und erhöht die Haltbarkeit durch Reifung. Für professionelle Produktionen kann die Kombination mehrerer Pasteuriserer eine optimale Qualität und Haltbarkeit gewährleisten, was die Auswahl der Produktionsmethode stark beeinflusst.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Wahl des richtigen Eises nicht nur vom Geschmack abhängt, sondern auch von der Qualität der Zutaten und der gewählten Produktionsmethode. Für Eisliebhaber ist es daher wichtig, diese Aspekte zu berücksichtigen, um ein möglichst hochwertiges Produkt zu genießen. Das zeigen auch die Informationen von **BNN** und **Krae Eistechnik**.

Details	
Ort	Baden-Württemberg, Deutschland
Quellen	• bnn.de • www.krae-eistechnik.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de