

Wussten Sie schon, dass ...

Wissenswertes, Historisches und Amüsantes rund um das Thema Eis





Wussten Sie schon, dass ...

... Hippokrates (460–375 v. Chr.), nach dem noch heute alle Mediziner ihren Berufseid ablegen, schon damals Gefrorenes verschrieb, da es „die Säfte belebt und das Wohlbefinden hebt“?

Wussten Sie schon, dass die „Eisgeschichte“ bis weit in die Zeit vor Christus reicht?

Marco Polo (1254–1324) gilt als der bedeutendste Asienreisende des Mittelalters. Bei seiner Rückkehr nach Venedig im Jahre 1295 brachte er als ein Geschenk des Mongolenfürsten Kublai Khan ein Rezept für die Herstellung von Gefrorenem mit. Er berichtete, dass die Chinesen schon etwa dreitausend Jahre zuvor mit Hilfe von Schnee aus Milch, Wasser und Früchten Speiseeis hergestellt und die kühle Spezialität in Straßengeschäften angeboten hätten.

Der chinesische Volkslehrer Konfuzius (551–479 v. Chr.) war einer von denen, die sich sogar einen Eiskeller bauen ließen, um Fruchtsäfte, gemischt mit Schnee, einlagern zu können.

Der Schnee vom Olymp

Aber auch den Griechen blieb der Genuss von Eis nicht unbekannt. Der „Schnee vom Olymp“ galt gar als Götterspeise. Mit Honig, Fruchtsäften und Wein verfeinert, wurde er jedoch nur den Angehörigen der Oberschicht serviert. Prominente Griechen labten sich an dem eisigen Vergnügen wie auch der junge Held der Antike Alexander der Große (356–323 v. Chr.). Er zählte zu den größten Verehrern der kühlen Köstlichkeit. Seinen Offizieren servierte der Feldherr – soweit die Zutaten in der Nähe erhältlich waren – vor jeder Schlacht gesüßten Schnee, gemischt mit Wein, Milch, Fruchtsaft oder Honig.

Absolutes Luxusgut: Eis

Im antiken Rom veredelte man den Schnee mit Honig, Zimt, Rosenwasser, Veilchen, garnierte das Ganze mit Datteln, Feigen, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und würzte das Eis mit Baumharz. Der römische Kaiser Nero

(37–68 n. Chr.) verwahrte Gipfelschnee von den Albanischen Alpen in holzverkleideten Erdgruben und konnte sich so die weiße Pracht jederzeit schmecken lassen. Um seinen Eishunger zu stillen, ließ er notfalls Gletschereis von den weit entfernten Alpen herbeiholen. Ein Jahrhundert später richteten sich betuchte römische Bürger eigene Eiskeller ein. Denn es galt als besonders vornehm, seinen Gästen Gefrorenes anzubieten.

Durch die damaligen Bedingungen blieb der Eisgenuss lange Zeit nur einigen wenigen vorbehalten. Erst die Erfindung eines Zuckerbäckers aus Catania im Jahre 1530 verhalf der Eisproduktion zu ihrem entscheidenden Durchbruch. Mit Hilfe von Salpeter war es möglich, künstliche Kälte zu erzeugen. Nun war man unabhängig von den Jahreszeiten und weitestgehend auch von der geographischen Lage. Die Entdeckung blieb jedoch zunächst ohne große Resonanz.

Eis auf dem Vormarsch

Aufgrund der damaligen politischen Verhältnisse fand die Entwicklung der Eiskultur erst hundert Jahre später ihre Fortsetzung. Die Eröffnung des ersten Eiscafé 1672 in Paris ermöglichte erstmals auch der breiten Öffentlichkeit Zugang zu dem kulinarischen Erlebnis. Übrigens benötigte der Inhaber des Cafés, der Konditor Francesco Procopio dei Coltelli, eine Genehmigung des Königs, um Eisspezialitäten anbieten zu dürfen. Zu den Gästen zählten etwa Diderot, Rousseau und Voltaire. Auch Napoleon Bonaparte sah man oft im Traditionscafé Procope ein Eis genießen. Selbst seine Verbannung nach Elba konnte ihm den Eisgenuss nicht nehmen, denn eine englische Verehrerin ließ ihm eine Eismaschine zukommen.



Wussten Sie schon, dass ...

... 1533 auf der Hochzeit von Katharina de' Medici mit dem späteren Heinrich II. von Frankreich als Nach-tisch Gefrorenes aus Him-beeren, Orangen und Zitro-nen gereicht wurde?

Wussten Sie schon, dass ...

... Karl I. von England sei-nem Konditor Tissain drohte, ihn köpfen zu lassen, sollte er auch nur eines sei-ner köstlichen Eisrezepte weitergeben?

Wussten Sie schon, dass ...

... die These vom kalten Bauch längst widerlegt ist? Heute wissen wir, dass Eis sich schon in der Mundhöhle erwärmt und im Magen nur noch wenige Grade kühler ist als die normale Körpertemperatur.



Nachdem die Pariser „Limonadiers“, die Saftmacher, von Ludwig XIV. ebenfalls das königliche Privileg erhielten, Gefrorenes herzustellen, breitete sich der Verzehr von Eis in Paris sehr schnell aus. Der Sonnenkönig selbst genoss mit Vorliebe große Portionen Schokoladen- und Vanilleeis.

In Deutschland war im siebzehnten Jahrhundert der Genuss von Eis noch nicht so populär wie in Frankreich. Der französische Leutnant Graf Thoranc, der bei der Familie Goethe einquartiert war, wollte 1759 zum Dank für die herzliche Aufnahme den Kindern eine große Portion Eis spendieren. Mutter Goethe erschien es unmöglich, dass „der Magen ein wahrhaftes Eis vertragen könne“. Sie war die Erste, die ihren Kindern den Eisgenuss verbieten wollte. Jedoch gelang es ihr nicht, dem jungen Goethe die Lust auf Eis für immer zu verderben. In späteren Jahren genoss er mit besonderer Vorliebe seine Liebessorte Himbeereis. Auch Bismarck galt als ausgesprochener Himbeereisliebhaber.

Der Schriftsteller Fürst von Pückler-Muskau (1785–1871) war ein ganz besonderer Anhänger der kühlen Köstlichkeit. Seiner Leidenschaft für Eis verdankt die Fürst-Pückler-Rolle ihren heutigen Namen.

Eisgenuss nun auch in Deutschland

Ein Franzose, der während der Revolution aus Frankreich emigriert war, eröffnete in Hamburg am 20. August 1799 am Jungfernstieg ein Café unter dem Namen „Alsterpavillon“, in dem, wie es in einem zeitgenössischen Artikel heißt, „Erfrischungen aller Art, besonders Gefrorenes“ verkauft wurden. Der Alsterpavillon dürfte das erste deutsche Eiscafé gewesen sein.

Es waren ebenfalls Emigranten, die den Eisgenuss über den großen Teich bis nach Amerika brachten. In der „Neuen Welt“ erfand 1790 die amerikanische Hausfrau Nancy Johnson die erste wirklich brauchbare Heim-Eismaschine. Einer ihrer ersten Käufer war der amerikanische Präsident George Washington, der auf seinem Gut Mount Vernon Eis in großen Mengen herstellte. Überhaupt zeigen sich die Amerikaner als besonders große Eisfans. Elvis Presley etwa verputzte vor jedem Auftritt eine große Menge Vanilleeis, um seine Stimme zu pflegen.

Mit den ersten Kühlschränken zum großen Durchbruch

Der große Durchbruch für die Speiseeisproduktion kam im Jahre 1876, als der Deutsche Carl von Linde das Prinzip der Kältemaschine mit Ammoniak entwickelte. Auf dieser Grundlage funktionieren auch heute noch unsere Kühlschränke. Nicht nur die gewonnene Unabhängigkeit von Wettereinflüssen ließ die Erfindung zu einer Sensation werden. Das in der Kältemaschine hergestellte Eis hatte gegenüber seinem „Bruder aus der Natur“ den Vorteil, weitaus hygienischer zu sein. Im tonangebenden Amerika meldete Harry Burt am 9. Oktober 1923 in Ohio ein Patent für den „Rahmeislutscher“ an. Heute ist diese Erfindung bekannt als Eis am Stiel und ist nicht mehr wegzudenken. In Deutschland begann die Geschichte der industriellen Speiseeisproduktion im Jahre 1925. Zu den Gründern gehören die „Rahmeiswerke Schlesien“ in Breslau, die Firma „Grönland“ in Berlin und die Firma „Uhde“ in Hamburg.

Eis im Straßenverkauf

Anfang der fünfziger Jahre blühte in Deutschland das Kiosk- und Straßengeschäft.



Wussten Sie schon, dass ...

... im Jahre 1933 durch die deutsche Speiseeisverordnung der Begriff „Speiseeis“ zu einer amtlichen Bezeichnung wurde?



Wussten Sie schon, dass ...

... in deutschen Eistruhen fast 70 verschiedene Eisgeschmacksrichtungen zu finden sind? Ganz oben auf der Hitliste stehen nach wie vor die Klassiker Vanille, Schokolade und Erdbeer.

Geliefert und verkauft wurde aus Thermosbehältern, die mit Trockeneis gekühlt wurden. Anfangs nur allmählich, mit der Zeit aber immer rasanter fanden die elektrischen Kühlschränke Einzug in die deutschen Haushalte. Dies trug zu einem immer schneller wachsenden Eisabsatz bei. So stieg der Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen in den vergangenen 40 Jahren von 1,5 Litern auf rund 8 Liter im Jahr. Im europäischen Vergleich besetzen wir mit unserem Eiskonsum lediglich das mittlere Feld. Die Skandinavier sind die größten Eisesser in Europa. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 14 Litern jährlich verzehren die Schweden fast doppelt so viel Eis wie die Deutschen. Denn im hohen Norden gilt der eisige Genuss nicht nur als Snack für zwischendurch, sondern als vollwertige Mahlzeit. Die Portugiesen dagegen lassen sich jährlich nur rund 4 Liter Eis pro Kopf schmecken und bilden damit das Schlusslicht in Europa.

Deutsche Speiseeisindustrie

Speiseeis aus industrieller Produktion (Markeneis) macht heute über 80 Prozent des deutschen Speiseeismarktes aus. Der übrige Teil wird gewerblich hergestellt, in erster Linie in Eisdielen, Fast-Food-Betrieben und vereinzelt in der Gastronomie. Auch Softeis gehört in diesen Bereich. Die traditionelle Herstellung in Konditoreien und Bäckereien hat an Bedeutung verloren, hier greift man immer mehr zum fertigen Markeneis.

Drei Dinge zeichnen die industrielle Herstellung besonders aus: die Kontrolle der gelieferten Rohwaren, das Homogenisieren und die Produktion in nahezu geschlossenen Systemen, die einen besonderen Hygieneschutz garantieren. Damit bei der Eisherstellung alles glatt läuft, werden die einzelnen Zutaten vor der Verarbeitung vom Werkslabor geprüft. Erst

wenn hier das Okay kommt, geht die Ware in Produktion. So gelangen nur Zutaten ins Eis, die den Anforderungen des Lebensmittelrechts und den Qualitätsmaßstäben der Hersteller genügen. Die Rohstoffe werden genau nach der vorgeschriebenen Rezeptur ausgewogen und vorgemischt. Es entsteht der so genannte „Vormix“. Im Homogenisator werden anschließend die vorgemischten Zutaten unter hohem Druck wie durch ein Sieb in kleine, feine Bestandteile zerlegt, und das Milchfett wird gleichmäßig verteilt. Das Ergebnis ist ein glatter, cremiger Schmelz, der buchstäblich auf der Zunge zergeht.

Die Milch macht's

Insgesamt fließen jährlich rund 500 Mio. Liter Milch in die Produktion von deutschem Markeneis. Und da die meisten Eissorten mit Milch und Milchprodukten hergestellt werden, zeichnen die guten Inhaltsstoffe der Milch auch das Eis aus: hochwertiges Milchprotein sowie mehrere lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe. Daneben ist das natürliche Milchfett leicht verdaulich und dient als Träger fettlöslicher Vitamine. Besonders wertvoll ist der hohe Anteil Calcium: Es fördert Aufbau und Erhalt von Knochen und Zähnen, sorgt außerdem für die Beweglichkeit der Muskulatur. So ist Milcheis ein richtiger Fitmacher für zwischendurch.

Weitere Grundzutaten sind Sahne, Butter, Früchte und Zucker. Was die Verwendung von Früchten angeht, werden neben ganzen Früchten auch Fruchtmarmelade, Fruchtsaft und natürliche Aromen verarbeitet. Zur geschmacklichen Abrundung oder zur Dekoration gibt es eine nahezu unbegrenzte Zutatenliste – von Kakao, Kaffee und Schokolade über Nüsse, Nougat und Mandeln bis hin zu Rosinen und Vanille.

***Wussten Sie schon,
dass ...***

... die Luft im Eis für die cremig-leichte Konsistenz verantwortlich ist?





***Wussten Sie schon,
dass ...***

... rund 80 Prozent der Befragten einer aktuellen Studie zum Thema „Eis und Genuss“ Eiskrem nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über genießen? Damit ist Eis längst ein Ganzjahresprodukt, wobei im Sommer vorwiegend die fruchtig-erfrischenden und im Winter eher die sahnig-kremigen Eissorten bevorzugt werden.



EIS INFO SERVICE
der deutschen Markeneishersteller

E.I.S. Eis Info Service
der deutschen Markeneishersteller
Willy-Brandt-Allee 20
53113 Bonn
Tel.: 02 28/72 27-0
Fax: 02 28/72 27-10
www.markeneis.de



CMA

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH
Koblenzer Straße 148
53177 Bonn
Tel.: 02 28/8 47-0
Fax: 02 28/8 47-2 02