



# Eis-Einmaleins

Eine Kindheit ohne Eisdielen – unvorstellbar. Das Glücksgefühl, wenn sich Gefrorenes langsam im Mund erwärmt und sanft die Kehle hinunterfließt. Auch wenn Speiseeis heute zur Massenware verkommen ist, es gibt sie noch: die kleinen feinen Eishersteller, die an früher erinnern

TEXT: SIGRID KRÜGEL / FOTOS: CHRISTOPH PÜSCHNER

Blick ins Kühlhaus. Angelika Bruna und Michael Schmidt mit Erdbeer, Vanille und Schokolade. Zum Reinbeißen!

Rhabarber kiloweise liegt auf dem Tisch. Angelika Bruna wetzt das Messer. Hackt die langen Stangen in Stücke und schöpft sie mit beiden Händen in den großen Edelstahltopf. Seit 9 Uhr in der Früh stehen Bruna und ihr Mann Michael Schmidt in ihrer Firma in Winterbach, einem kleinen Ort in der Nähe von Stuttgart. Es ist 15 Uhr vorbei, das Tagwerk fast vollbracht. Im Kühlhaus lagern die verschiedenen Eissorten: Hafer-Vanille, Mandel mit Zimt, Kokos-Cookies. Jetzt kommen noch Rhabarber, Apfel und Schoko-Buchweizen. Immer der Farbe nach wird produziert, die hellen zuerst, dann muss die Eismaschine nicht nach jeder neuen Sorte gereinigt werden. Im

Gegenteil, ein Hauch des Vorgängers, der noch an den Wänden der Eismaschine friert, kann das i-Tüpfelchen beim Nachfolger sein.

Eismachen ist eigentlich ganz einfach. Frische Früchte, Kräuter und Gewürze für den Geschmack, Rohrzucker und Maniok für die Cremigkeit. Mehr brauchen Bruna und Schmidt nicht. Keine Aromen, keine Emulgatoren und keine Farbstoffe. Vor knapp zehn Jahren haben die beiden in Iserlohn eine Eisfachschule besucht, um die Eisherstellung nicht mehr als Hobby, sondern professionell zu betreiben. Sie verkaufen ihr Eis auf den Märkten in der Region und beliefern Restaurants, Hofläden, Feste.

## Eis ist nicht gleich Eis

Wer durchblicken möchte, sollte auf die **Bezeichnung** achten.

- Eis: muss keine speziellen Anforderungen erfüllen, statt Milch wird häufig Kokosfett verwendet.
- Fruchteis: enthält mindestens 20 Prozent Früchte (saure Früchte wie Zitronen 10 Prozent).
- Milcheis: besteht aus mindestens 70 Prozent Vollmilch.

Kleingedrucktes lesen! Häufig sorgen nicht echte Früchte, sondern **Aromen** für den Geschmack.

- Natürliches Aroma: wird aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen hergestellt und ist als einziges auch in Bioeis erlaubt.
- Naturidentische Aromastoffe: werden synthetisch hergestellt

- und sind mit einem natürlichen Aromastoff chemisch gleich.
- Künstliche Aromastoffe: werden durch chemische Synthese gewonnen und kommen in Lebensmitteln nicht natürlich vor.
- Aromaextrakte: werden mit Hilfe von Lösungsmitteln wie Wasser und Alkohol aus natürlichen Rohstoffen gewonnen. Steht nur „Aroma“ in der Zutatenliste, kann man davon ausgehen, dass es künstlich hergestellt wurde.

Auch ein Blick auf die **Gewichtsangabe** ist interessant. Die Hersteller müssen auf der Verpackung nur die Milliliter angeben. Aber je mehr Luft das Eis enthält, desto weniger wiegt es. So können 900 Milliliter Nusseis 450 Gramm wiegen, aber auch 650, je nach Hersteller. Der Preisvergleich ist daher schwierig.

„Was wir 2010 auf der Eisfachschule gelernt haben und heute machen, hat nicht mehr viel gemeinsam“, sagt Michael Schmidt. Wenn sich Eisdielen mit Begriffen wie „hausgemacht“ oder „aus eigener Herstellung“ schmücken, bedeutet das häufig nur, dass das Eis vor Ort hergestellt wurde. Über die Zutaten sagt es nichts. Die können aus frischen Früchten oder Fertigmischungen bestehen. Deutschlands größter Fachhändler für Speiseeisbedarf, die Eisunion in Feucht bei Nürnberg, beliefert rund 3800 Eisdielen in Deutschland. Sie hat alles, inklusive verschiedener Geschmackspasten – von A wie Amaretto bis Z wie Zabaione. Wer im Internet den aktuellen Katalog liest, kann schon mal ins Grübeln kommen. Beim Bauatz „Cheesecake“ zum Beispiel, „weltweit eine der beliebtesten Torten überhaupt“, deren Basis ein „pulverförmiges Ergänzungsmittel mit Quarkgeschmack“ ist. Und die dank der Fertigmischung kinderleicht herzustellen ist.

An ein Chemielabor statt an eine Küche erinnern manchmal auch die Zutatenlisten auf den Eisverpackungen in den Supermärkten. Da wimmelt es nur so von Mono- und Diglyceriden, Zusatzstoffen und E-Nummern. „Zusatzstoffe sollen die Verarbeitung des Speiseeises erleichtern“, erklärt Christiane Manthey von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg. „Emulgatoren wie Lecithin beispielsweise sorgen dafür, dass sich Fett- und wässrige Phasen leichter verbinden, sich also die Fetttropfen im Speiseeis leichter und gleichmäßiger verteilen.“ Skeptisch sollte den Verbraucher auch machen, wenn Eis schön bunt ist. Erdbeereis zum Beispiel kann von Natur aus

nur einen rosa Farbton haben, da lediglich die Erdbeerhaut rot gefärbt ist.

Ein eigenes Kapitel sind die Aromen. „Am besten ist es natürlich, wenn der Fruchtanteil bei Speiseeis so hoch ist, dass keine Aromen eingesetzt werden müssen“, sagt Christiane Manthey. Die Realität sieht anders aus. Bei Biolebensmitteln sind zumindest nur natürliche, keine künstlichen oder naturidentischen Aromen erlaubt (siehe Kasten oben). Christiane Manthey rät: „Verbraucher sollten darauf achten, dass die Kennzeichnung nicht nur ‚natürliches Aroma‘ lautet, sondern zum Beispiel ‚natürliches Erdbeeraroma‘. Nur dann können sie sicher sein, dass das Aroma aus der namensgebenden Frucht stammt.“

### »Wir haben anfangs mit Sirup experimentiert. Das war so sauer!«

Angelika Bruna, Eismacherin

Angelika Bruna und Michael Schmidt verzichten ganz auf solche Zutaten. Auch Lecithin, als Emulgator für Bio-Eis zugelassen, kommt nicht ins Eis. Das gleiche gilt für Stabilisatoren und Verdickungsmittel wie Pektin, Xanthan und Johannisbrotkernmehl, die andere Bioeishersteller benutzen. Da das Bruna-Eis innerhalb weniger Tage aufgegessen wird, sind sie nicht notwendig, erklärt Michael Schmidt.

### Refraktometer misst den Zuckergehalt

In der Küche in Winterbach duftet es inzwischen intensiv nach Rhabarber. Angelika Bruna hat das saure Gemüse zum Kochen auf den Herd gestellt und Holunderblütensirup, Rohrzucker und Maniok dazugegeben. Mit einem riesigen Stabmixer zerkleinert Michael Schmidt die Stücke. „Der Zucker muss sich komplett auflösen.“ Zwischendurch greift >

Nur frisches Obst und Gemüse wie Rhabarber kommen ins Eis. Dazu Kräuter, Zucker und Maniok. Keine Aromen, keine Zusatzstoffe. Die Eismaschine (r.) spuckt das fertige hellrosa Rhabarbereis aus



Schmidt immer wieder zum Refraktometer. „20 Oechsle“ sagt Schmidt zu seiner Frau. „Das reicht nicht.“ 28 Oechsle wären optimal. Je höher der Zuckergehalt, desto cremiger das Eis. „Wir haben anfangs mit Sirup experimentiert“, erzählt Angelika Bruna. Datteln, Agave, Pflaume. Doch das Ergebnis hat nicht überzeugt. „Das war so sauer!“ Bruna verzieht das Gesicht. So wenig Zucker wie möglich, aber so viel wie nötig heißt seitdem die Devise.

Während die Rhabarbermasse auf dem Herd köchelt, holt Michael Schmidt eine unscheinbare Dose aus dem Regal. 500 Gramm Biovanille. Marktwert: 400 Euro. „Gutes Eis müsste viel teurer sein.“ 1,30

Euro kostet die Kugel Bruna-Eis, wenn die beiden Eismacher mit ihrem Verkaufsstand auf die Märkte in der Umgebung ziehen „die Leute sollen es sich ja auch noch leisten können“, sagt Angelika Bruna. Bei diesem Preis bleibt für die beiden Produzenten aber nicht viel hängen. Das Eis ist biozertifiziert, alle Zutaten stammen aus ökologischem Anbau und zum Großteil aus der Region. Die beiden arbeiten deshalb noch in ihren angestammten Berufen, Schmidt als Siebdrucker, Bruna als Kinesiologin.

Vor einiger Zeit haben sie sich auf vegane und glutenfreie Sorten spezialisiert. Schmidt hat eine Zöliakie. Sein Lieblingseis? „Orange-Avocado!“ Die Rezepte entwickelt alle seine Frau, fremdes Eis schmeckt ihm sowieso nicht mehr. Nur bei ihrem „Mandel-Feige“ hat er gestreikt. „Das geht gar nicht. Außer meiner Frau mag das keiner.“ Die kontert: „Wir waren innerhalb kürzester Zeit ausverkauft!“

## Bio und fair



Wer Wert auf Bioeis mit Zutaten aus fairem Handel legt, kann sich an den Siegeln auf der Verpackung orientieren: dem sechseckigen deutschen Biosiegel und dem grünen EU-Biosiegel mit den zwölf Sternen in Blattform und dem . Darüber hinaus können die verschiedenen Eissorten auch mit den Siegeln der Verbände wie Demeter oder Bioland und Naturland ausgezeichnet sein, die strengere Vorgaben als deutsches und EU-Siegel machen. Ob die Zutaten aus fairem Handel stammen, erkennt der Verbraucher am Siegel für Fairtrade-Produkte.

Folgende Hersteller stellen ihr Eis mit Zutaten aus ökologischem und zum Teil fairem Anbau her, haben vegane oder glutenfreie Sorten im Angebot und sind in Bioläden erhältlich.

„Das Eis“ - [www.daseis.eu](http://www.daseis.eu)

Gildo Rachelli - [www.rachelli.com/de/](http://www.rachelli.com/de/)

Schrozberger Milchbauern - [www.molkerei-schrozberg.de](http://www.molkerei-schrozberg.de)

Alnatura-Eiscreme - [www.alnatura.de](http://www.alnatura.de)

Jakobsberger - [www.milchhandwerker.de](http://www.milchhandwerker.de)

Rawito - [www.rawito.de](http://www.rawito.de)

## Bruna-Eis schmeckt niemals gleich

Auf dem Herd hat es sich inzwischen ausgekocht, „der Rhabarber war diesmal sehr sauer“, sagt Angelika Bruna. 26 Oechsle müssen reichen. Bruna-Eis schmeckt niemals gleich. Michael Schmidt nimmt den Topf mit der hellroten Masse und schüttet sie in die Eismaschine. Dort wird die Flüssigkeit langsam gerührt und auf bis zu minus acht Grad abgekühlt. Nur wenige Minuten später schiebt sich eine dicke zartrosa Wurst in den Behälter, den Schmidt unter den Auslauf hält. Deckel drauf und ab ins Kühlhaus! Eine Portion zweigt Michael Schmidt für die Besucher ab. Zum Probieren. Das Ergebnis übertrifft sämtliche Kindheitserinnerungen. So kann Eis schmecken? Intensiv nach gefrorener Frucht. Dabei unglaublich cremig, aber nicht fettig. Feinsäuerlich und leicht schmelzend. Ein Traum, aus dem man nicht mehr aufwachen möchte. Vor allem nicht an der Kühltheke eines Supermarktes ...