

Rezept-Tipp



Überbackenes Eis

VON ROSEMARIE WEBER

Vorsitzende DHB Netzwerk Haushalt, Augsburg

2 Eiweiß
3 EL Zucker
8 - 10 Löffelbiskuits
Johannisbeersaft (Johannisbeerlikör)
500 g Vanille-/Himbeereis (oder nach Geschmack)
250 g frische Himbeeren (TK-Himbeeren)

Backofengrill vorheizen oder Backofen auf 250 Grad Celsius aufheizen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach langsam einrieseln lassen. Mit Johannisbeersaft oder -likör getränkte Löffelbiskuits nebeneinander in eine feuerfeste gekühlte Form legen. Eis darauf geben und mit Himbeeren belegen. Alles mit dem Eischnee überziehen und im vorgeheizten Grill auf höchster Schiene circa fünf Minuten zu einem hellen Baiser backen. Sofort servieren. Statt der Himbeeren auf dem Eis kann man auch eine heiße Himbeersoße dazu reichen.



Auf dem Hof von Ulrich und Doris Geh wird das ganze Jahr über Eis hergestellt. Die Becher werden maschinell befüllt werden (Fotos oben und Mitte rechts). Eine mutige Kreation ist das Heu-Eis (im Bild rechts oben die Zutaten), beliebt ist natürlich das Schoko-Eis, das auf dem Bild rechts unten angerührt wird.



Eis vom Bauernhof

Unser Essen Ulrich Geh produziert in Bocksberg Eis. Natürliche Zutaten und der regionale Bezug sind ihm wichtig. Mittlerweile gibt es 20 Sorten – und die Kunden haben mitunter ganz schön ungewöhnliche Sonderwünsche / Serie (Teil 13)

VON STEFFI BRAND

Laugna-Bocksberg Für Ulrich Geh und seine Frau Doris ist das ganze Jahr über Eiszeit. Zwar wird ab Oktober die wöchentliche Produktionsmenge reduziert, doch dafür ist dann mehr Kreativleistung gefragt. Das Uli-von-Bocksberg-Eis-Team tüftelt, welche Winter-Sorte produziert werden soll, und wagt vielleicht sogar schon einen Blick auf die nächste Frühjahrsaison. Die Eisprofis aus Bocksberg wissen: In Frühling und Sommer mögen's die Eisfans fruchtig. In Herbst und Winter sind cremige Sorten gefragt. Bodenständigkeit und Regionalität sind ihr Markenzeichen.

Die Hochsaison der Eisproduktion beginnt an Ostern und endet mit den Sommerferien. Nur in diesem Jahr ist das Lager leer und so wurde kurzerhand entschieden, im Sommermodus weiter zu produzieren. Das bedeutet: Zwei- bis dreimal in der Woche wird Eis abgefüllt. Vier bis fünf Sorten pro Tag laufen durch die Eismaschine. Aus 600 Litern Eis werden etwa 1500 kleine Eisbecher mit dem Uli-von-Bocksberg-Eisbären und 100 Fünf-Liter-Gebinde für die Gastronomie. In der Hochsaison werden 1500 Liter Eis täglich abgefüllt. Wie lange das Abfüllen dauert, hängt von den Gebinden ab. In die Becher werden etwa 250 Liter pro Stunde abgefüllt, in die großen Gebinde etwa 500 Liter pro Stunde.

Bevor die Produktion der Milcheisorten – Haselnuss, Pistazie, Vanille, Stracciatella, Regenbogen, Schokolade, Amarena und Heu-Eis – beginnt, sind zwei Schritte nötig:



Das Etikett wird von Hand aufgeklebt. Im Bild Bernadette Lützel.

Zum einen müssen alle Anlagen desinfiziert werden. Zum anderen wird frische Milch aus dem Stall geholt. 25 Kühe stehen dort, die die alleinigen Milchproduzenten fürs Bocksberger Eis sind. In der neuen Eisküche, die 2012 gebaut und 2013 in Betrieb genommen wurde, kommt die Milch zunächst in den Erhitzungskessel. Dort wird das Eis etwa binnen einer Stunde auf 85 Grad Celsius erhitzt. Nur 30 Sekunden

„Fruchteis hat es gern etwas kälter.“

Ulrich Geh

lang bleibt das Eis so heiß. Ebenfalls im Erhitzungskessel werden die weiteren Zutaten zugesetzt, die je nach Eis-Art variieren.

Aus dem Erhitzungskessel wird das Eis durch den Homogenisierer und Plattentauscher gepumpt. Hier wird es auf fünf Grad Celsius abgekühlt und wandert in den Reifebehälter. Zwischen einer Nacht und drei Tagen bleibt das Eis dort bei etwa vier Grad. Dieser Reifeschritt ist wichtig, damit die Verdickungsmittel – wie beim Vanilleeis Johannisbrotkernmehl und Guarkeimehl – quellen können und das Wasser binden. „Durch diesen Schritt wird verhindert, dass sich Eiskristalle bilden. So lässt sich ein wunderbares cremiges und sämigendes Eis herstellen“, erklärt Doris Geh.

Die letzte Station ist die Eismaschine. Hier wird das Eis auf minus sieben bis minus acht Grad gekühlt. „In flüssigem Zustand kommt das Eis in die Maschine, in gefrorenem Zustand verlässt es die Maschine“, erklärt Doris Geh und Ehemann Ulrich ergänzt eine Besonderheit, die die Erfahrung gezeigt hat: „Fruchteis hat es gern etwas kälter.“ Abgefüllt wird das Eis dann in vierlei Gebinde: 80 Milliliter und 440 Milliliter groß sind die vorverpackten Sorten. Die Gastronomie ordert 2,5- oder Fünf-Liter-Gebinde. Die Becher werden maschinell befüllt und geschlossen. Das Etikett wird indes von Hand aufgeklebt. Auch die Gastronomie-Gebinde werden händisch verschlossen. Mindesthaltbarkeit: acht Monate.

Das Bocksberger Eis gibt's nicht nur im Hofladen und bei diversen Wiederverkäufern im Augsburg

Land. Es gibt auch Fans in München, Füssen und im Bayerischen Wald, die die Qualität schätzen, oder Vereine, die auf regionale Produkte setzen. Den Geschmacksunterschied machen die natürlichen Zutaten: „Echte Milch, echte Sahne und echte Früchte schmeckt man“, erklärt Doris Geh. Auch die Produktionsweise unterscheidet sich und wirkt sich auch auf das Gewicht aus: Das Bocksberger Eis ist deutlich schwerer als herkömmliches. Industriell hergestelltes Eis besteht zu 50 bis 60 Prozent aus Luft, beim Bocksberger ist das wesentlich weniger. Dadurch ist es dichter und kompakter. Das merkt jeder direkt, wenn das Eis aus der Truhe kommt, denn das Abstechen der mundgerechten Häppchen ist entsprechend schwerer. Gehr Tipp: „Das Eis aus der Truhe nehmen, etwas warten und dann portionieren. So wird es noch cremiger und entfaltet den vollen Geschmack.“

Der Uli-von-Bocksberg-Eisbär

ist auf etwa 20 verschiedenen Eis-sorten zu sehen, die in vorverpackten Bechern abgefüllt sind. Gastronomiebetriebe, die in Bocksberg ordern, haben noch eine größere Auswahl – und mitunter manchmal ganz schön ungewöhnliche Ideen. Für ein Augsburgs Brauhaus wurde bereits Weißbier-Eis, Lindenblüten-Eis, Schoko-Rosmarin-Eis mit Zwetschge und die Sorte Zitrone-Basilikum produziert.

Auch ein richtiges gutes Bier-Eis sei in Bocksberg durch die kleine Eismaschine gelaufen, die für spezielle Wünsche und kleinere Chargen reserviert ist. „Das Bier dazu reifte im Eichenfass“, erinnert sich Doris Geh. Doch gerade aus diesem Grund waren die Kosten utopisch hoch. Auch das Honig-Eis hat es aus Kostengründen nicht in die Serienproduktion geschafft. Die Familie will gar nicht jede Eis-Sorte anbieten. „Manche Kinder wünschen sich Schlumpf-Eis“, erzählt die dreifache Mutter. „Aber diese künstliche

Eis-Variante passt nicht zu uns.“ Und was schwebt der Eis-Manufaktur für den Winter vor? Ulrich Geh möchte sich am Spitzbuben-Eis probieren. Auch Wiener Mandel mit Zwetschge wäre eine Option. Ob es eine Geschmacksrichtung in die Serienproduktion schafft, obliegt den Geschmackstestern. „Einen Reinfall gab es noch nicht, aber weiße Schokolade mit Erdbeere hat es nicht in die Serienproduktion geschafft“, verrät Ulrich Geh. Dafür aber eine recht mutige Kreation in die Sommerkollektion: das Heu-Eis. Und noch während er das beschreibt – „das Eis schmeckt, als würde man einen Spaziergang über ein frisch gemähtes Feld machen“ – kommen Ulrich Geh, dessen persönliche Favoriten Haselnuss und Knusperkeks sind, bereits weitere Ideen... Doch er weiß auch: Wenn er eine neue Sorte ins Sortiment nimmt, „opfert“ er dafür eine andere. So möchte der Unternehmer gewährleisten, dass er sich nicht verzettelt.



Ulrich Geh füllt das Eis für die Gastronomie in große Gebinde ab.

Wissenswertes über Eis

- **Nährstoffe** Wichtige Grundzutaten für Speiseeis sind zum Beispiel Sahne, Milch, Früchte und Zucker. Die meisten Eisorten werden mit Milch und Milchprodukten hergestellt. Neben ganzen Früchten werden auch Fruchtmark, -saft und natürliche Aromen verwendet. Bezogen auf die oben genannten Zutaten ist klar, dass die Hauptnährstoffe von Speiseeis Kohlenhydrate, Eiweiß und Fett sind. Bei den Kohlenhydraten handelt es sich vor allem um Zucker, der Fettgehalt ist abhängig vom Sahne-/Milchanteil im Eis. Es gibt auch Sorten wie das Sorbet, das komplett milchfrei, somit ohne Fett und Eiweiß ist. Eis ist also eine Süßigkeit und sollte maßvoll, aber mit Genuss genossen werden.
- **Trends** Eine Fachzeitschrift titelte diesen Sommer: „Normales Speiseeis ist out.“ 2016 hatten nur noch 52 Prozent Europäer traditionelles Speiseeis konsumiert. Es wird vermutet, dass die Europäer mehr auf ihre Gesundheit achten und zum Beispiel ihren Zuckerkonsum einschränken oder auch milchhaltige Produkte. Deshalb auf Eis verzichten? Nein, gleichzeitig steigt der Markt für veganes Eis, Eis ohne Zucker oder auch Eis mit exotischen

Aromen sehr stark an. Es gibt bereits Eisorten mit Wasabi, grünem Tee und Safran. Dem Erfindungsgeist sind keine Grenzen gesetzt.

- **Eiszeit** Die Grundzutaten sind über das ganze Jahr erhältlich, somit hat Eis keine Saison. Manche Früchte haben Saison, sodass nicht immer alle Sorten über das ganze Jahr erhältlich sind.

Mit welchem Fett kann Eis hergestellt werden?

- **Ausschließlich mit Milchfett hergestellte Sorten:** Cremeeis enthält mindestens 50 Prozent Milch; auf einen Liter Milch kommen mindestens 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb; es wird kein Wasser zugesetzt.
- **Rahm-/Sahneis** enthält mindestens 18 Prozent Milchfett, das entspricht einem Sahnegehalt im Eis von 60 Prozent. **Milcheis** enthält mindestens 70 Prozent Milch. **Eiscreme** enthält mindestens zehn Prozent Milchfett.
- **Fruchteiscreme** enthält mindestens acht Prozent Milchfett. „... - Eis“ aus Milch und/oder Milchzuckerzusatz zum Beispiel Buttermilcheis, Quarkis und Joghurtis. Der Anteil des Milchproduktes ist höher als 35 Pro-

zent. **Parfait/Halbgefrorenes** ist Eis aus Sahne und Ei. Beides wird getrennt aufgeschlagen und dann mit weiteren Zutaten gemischt.

- **Mit pflanzlichem Fett hergestellte Sorten:** Wird pflanzliches Fett verwendet, wird das Speiseeis nur als „Eis“ bezeichnet. Es können aber trotzdem Milch, Milchprodukte oder Milchfett enthalten sein.

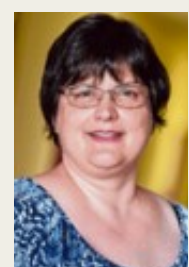
- **Sorten ohne zugesetztes Fett:** „... - Sorbet“ enthält die namensgebende Zutat; es wird keine Milch hinzugefügt; Frucht-Sorbet: mindestens 25 Prozent Frucht; 15 Prozent bei besonders intensiven Früchten wie Mango, Passionsfrucht, Zitrusfrüchten oder andere sauren Früchten. Gemüse-Sorbet: mindestens 25 Prozent Gemüse; zehn Prozent bei sehr geschmacksintensiven Sorten wie Sellerie. **Wassereis** enthält hauptsächlich Wasser, Zucker, Geschmack und Farbe.

Wie viel Frucht/Vanille ist in meinem Eis?

- **Beispiel Erdbeere:** Erdbeereis enthält mindestens 20 Prozent Frucht; je nach Fett heißt das Eis dann Erdbeer-

cremeis, Erdbeerrahmeis etc. **Erdbeerruchteis** enthält mindestens 20 Prozent Frucht; es wird ohne Fett hergestellt. **Eis mit Erdbeeren** enthält mindestens zehn Prozent Frucht (sensorisch wahrnehmbare Menge). **Eis mit Erdbeergeschmack** Geschmack ist durch Aromen enthalten.

- **Beispiel Vanille** Der Geschmack beim Vanilleeis kommt ausschließlich durch gemahlene Vanilleschote, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Nur so darf Vanille auf der Packung ausgelobt werden, zum Beispiel bildlich durch eine Vanilleblüte. (Je nach Fett heißt es dann Vanillecremeis, etc., siehe oben). Der Geschmack bei **Eis mit Vanillegeschmack** kommt ausschließlich über Aromen. Keine Vanilleblüte auf der Packung erlaubt.



Alexandra Hiebl ist Diplomökotrophologin am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Augsburg (Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung).