

# Journée du lait 2015

COMMUNIQUE DE **LVM** LUXEMBOURG



# Geschichte

## Anfänge

Das erste Speiseeis gab es vermutlich im antiken China, die chinesischen Herrscher hatten große Eislager anlegen lassen. Das dem Sorbet ähnelnde Speiseeis war aber auch in der europäischen Antike bekannt. Die römischen Kaiser ließen sich durch Schnellläufer Schnee und Eis von den Apenninen zur Herstellung bringen, der indische Kaiser Ashoka aus dem Himalaya. Die Kreuzfahrer brachten das Rezept für Scherbet, ursprünglich eine Mischung aus Fruchtsirup und Schnee, nach Europa. Ende des 13. Jahrhunderts beschrieb Marco Polo die Herstellung einer Kältemischung aus Schnee oder Wasser und Salpeter, die er in China kennengelernt hatte. Speiseeis aus Wasser und Fruchtsaft oder -püree (Granita) wurde zu einer italienischen Spezialität, die angeblich im 16. Jahrhundert von Katharina von Medici nach Paris mitgebracht wurde.



## Neuzeit

Rezepte für Eis aus Zucker, Salz, Schnee, Zitronensaft und verschiedenen Früchten oder auch mit Schokolade oder Zimt enthält auch eine italienische Schrift, geschrieben um 1692. 1775 erschien in Neapel das erste Buch über die Kunst der Eisbereitung mit dem Titel *De sorbetti* von Filippo Baldini. Das erste französische Café, das auch Speiseeis anbot, eröffnete der Italiener Francesco Procopio di Cultelli, ein Koch Ludwigs XIV., 1686 in Paris, das Café Procope. Um 1700 wurde Speiseeis auch in anderen europäischen Kaffeehäusern bekannt. Im 18. Jahrhundert wurde Speiseeis in Frankreich dann auch auf der Straße verkauft. Am Boulevard d'Italie eröffnete ein Neapolitaner das erste richtige Eiscafé. Die erste bekannte Gelateria in den späteren USA gab es 1770 in New York. In Hamburg eröffnete 1799 die vermutlich erste deutsche Eisdiele im Alsterpavillon. 1843 erfand Nancy Johnson die erste patentierte Eismaschine, die mit einer Handkurbel betrieben wurde und die Eisherstellung stark vereinfachte. Mehr Haushalte als zuvor stellten nun selbst Eis her. Die erste Fabrik für Speiseeis wurde am 15. Juni 1851 in Seven Valleys, Pennsylvania, vom Milchhändler Jacob Fussell aus Baltimore gegründet. Bis zur Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde 1876 war man allerdings auf Stangeneis aus dem Winter, das in Eiskellern bis zum Sommer aufbewahrt wurde, und Kochsalz für die

Kältemischung angewiesen. Linds Kältemaschine brachte dann die technische Verfügbarkeit von Kälte und verhalf dem Speiseeis zum Durchbruch als Massenware. 1899 erfand August Gaulin das Verfahren der Homogenisierung für Milchprodukte, durch das die Qualität der Eiscrème verbessert wurde. Das erste Eis am Stiel wurde 1923 vom US-amerikanischen Limonadenhersteller Frank Epperson patentiert. Erfunden hatte er es nach eigenen Angaben aber bereits zufällig im Jahr 1905, als er ein Glas Limonade mit Löffel versehentlich im Freien stehen ließ - die Limonade gefror über Nacht zu Wassereis. Epperson nannte sein Eis Eppsicle Ice pop, daraus wurde später der Name Popsicle, heute in den USA ein geschützter Markenname für ein bestimmtes Wassereis. Am 9. Oktober 1923 meldete sein Landsmann Harry Bust die Herstellung von am Stiel gefrorenem Vanille-Eis mit Schokoladenüberzug als Patent an. Die industrielle Herstellung von Speiseeis begann in Luxemburg im Jahre 1962 in den Betriebsstätten der Luxlait in Merl.



Zur Herstellung von Speiseeis werden zuerst die Zutaten vermischt, dann wird die Masse unter ständigem Rühren und Abschaben von der Metallwandung gefroren, wodurch feine Luftbläschen in die Masse gelangen und die Eiskristalle klein bleiben. Ein cremiges Schmelz hat Speiseeis nur, wenn die Kristalle so klein sind, dass sie im Mund nicht fühlbar sind und sich sofort auflösen.



### **Eissorten**

Nach Grundzutaten und Zubereitungsart werden mehrere Eissorten unterschieden:

**Cremeeis** oder Eiercremeeis wird aus mindestens 50 % Milch hergestellt, Wasser wird bei der Herstellung nicht verwendet. Auf 1 l Milch enthält der Eismix mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb.

**Eiscrème** besteht aus mindestens 10 % Milchfett und wird vorrangig industriell hergestellt.

**Fruchteis** enthält mindestens 20 % Früchte. Wird Fruchteis aus Zitrusfrüchten und anderen sauren Früchten mit einem Zitronensäuregehalt von mindestens 2,5 % hergestellt, beträgt der Fruchtanteil mindestens 10 %,

zum Beispiel: Zitronen, Orangen und Maracujas.

**Fruchteiscreme** besteht aus mindestens 8 % Milchfett und hat einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack. Auch dieses Speiseeis wird vorrangig industriell hergestellt.

**Milcheis** besteht im Wesentlichen aus Milch (mindestens zu 70 %), die mit Zuckersirup gesüßt und mit Fruchtmarm oder anderen Zutaten aromatisiert wurde. Das heute übliche Speiseeis ist meist Milcheis.

**Sahneis** (auch Rahmeis) hat einen Milchfettanteil von mindestens 18 Prozent aus der verwendeten Sahne (Rahm) (geschlagene oder flüssige Sahne), die in der Eismaschine beim Gefrieren aufgeschlagen wird, teilweise auch mit Eigelb (heißt dann Parfait). Durch seinen hohen Fettgehalt ist es besonders cremig und aromatisch. Es kann als Grundlage für die gleichen Geschmacksrichtungen wie bei Milcheis verwendet werden. Zudem werden Sahneis und Parfait für Eistorten und Eisbomben verwendet, zum Beispiel bei der Fürst-Pückler-Torte.

**Softeis** ist keine eigenständige Speiseeisart nach der Speiseeisverordnung, sondern eine Zubereitungsmethode, bei der Eismasse aufgeschäumt und gleichzeitig gefroren wird.

Für Sojaeis wird statt Kuhmilch Sojamilch verwendet.

**Sorbet** (auch Frucht-Sorbet) ist ein Eisgetränk bzw. dünnflüssiges Eis aus stark gesüßtem Fruchtsaft, Süßwein oder Spirituosen und je nach Rezept Eischnee, Schlagsahne oder

Meringuemasse. Die Zubereitung ist teilweise durch gesetzliche Vorschriften reglementiert.

**Wassereis** besteht hauptsächlich aus gefrorenem Wasser und Zucker, hat maximal 3 % Fett und einen Trockenmassegehalt aus süßenden und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten von mindestens 12 Prozent. Wassereis wird vorrangig in der Industrie hergestellt.



**Joghurt-Eis** (Frozen Yogurt) wurde erstmals in den 1970er Jahren in Neuengland angeboten. Daneben sind es vor allem Franchise-Ketten wie Pinkberry, Red Mango oder Yogen Früz, die das Konzept der Frozen-Yogurt-Shops zunächst in Korea und dann über die Vereinigten Staaten in vielen Ländern populär gemacht haben. Im deutschen Sprachraum begann Frozen Yogurt sich ab 2010 zu verbreiten, seither entstanden in manchen Großstädten eigene Frozen-Yogurt-Geschäfte.

Joghurt-Eis (Frozen Yogurt) ist ein Speiseeis verwandtes Dessert, das hauptsächlich aus Milch und Joghurt

hergestellt wird. Da ein grosser Teil Sahne durch Joghurt ersetzt wird, ist der Fettgehalt zumeist deutlich niedriger als beim normalen Speiseeis. Frozen Joghurt wird daher als gesündere Alternative zu herkömmlichem Speiseeis angesehen. Insbesondere in den Vereinigten Staaten hat Frozen Yogurt eine grosse Popularität erlangt. Es wird einerseits abgepackt über Supermärkte vertrieben, andererseits in speziellen Yoghurt "Stores"

oder "Shops" angeboten, wo die Herstellung jener von Softeis ähnelt.



Quelle: Wikipedia

# REZEPT

## Zutaten

3 Eigelb  
1 Ei  
2 EL Zucker  
120 g Schokolade, geschmolzene  
50 g Schokoladenraspel  
250 ml Sahne, geschlagen

## Zubereitung

Arbeitszeit:

ca. 25 Min. / Schwierigkeitsgrad:  
simpel / Kalorien p. P.: ca. 330 kcal



Eigelb, Ei und Zucker in eine Schüssel geben und sehr schaumig rühren. Schokolade auf handwarme Temperatur schmelzen, in die Schüssel geben und gründlich unter die Eiermasse rühren. Die geschlagene Sahne untermengen. Geraspelte Schokolade vorsichtig unterziehen. Die Masse nun in eine tiefkühlgeeignete Schale füllen und mind. 4 Stunden gefrieren lassen.

Vor dem Anrichten ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Das Eis lässt sich dann besser portionieren und wird auch herrlich cremig.

Communiqué de  
LVM Luxembourg  
(association luxembourgeoise  
des laiteries et des professionnels du lait)



[www.lvm-verband.lu](http://www.lvm-verband.lu)  
62, rue de Mertert L-6636 Wasserbillig