

EIS IST NICHT GLEICH EIS

Von Trends, warmen und kalten
Sorten und Innovationen.



Gurken-Sorbet
mit Dill-Joghurt

Foto: Copyright swissmilk,
Schweizer
Milchproduzenten

Text **Therese Kramarz***

Obwohl wir keine Glaciation sind, hat sich das Angebot in den letzten Jahren massiv erweitert. Es gibt Doppelrahm-, Rahm- sowie Milchglace. Und dazu gehören auch die «Frozen Joghurts», welche letztes Jahr den Einzug selbst bei den Grossverteilern geschafft haben. Glace darf sich Speiseeis auf Basis von Pflanzenfett nennen und Premium-Glace ist gemäss dem Verband Schweizerischer Glaceproduzenten keine gesetzlich geschützte Bezeichnung. Sie ist jedoch mit einer Qualitätserwartung verbunden. Das Sorbet mit mindestens 20 Prozent Fruchtanteil erlebt ein Revival und erobert sich den Platz auch innerhalb einer Speisenabfolge zurück. Das Wasserglace, welches bis dato eindeutig ein Sommerartikel war, kommt neu auch mal würzig daher.

Neue Trends

Bio ist ein grosses Thema – selbst grosse Produzenten kommen daran nicht mehr vorbei. Vegan ist stärker als erwartet auf dem Vormarsch. Allergiker, Intoleranzen und Genussausprägungen verlangen nach neuen Produkten. Diese Nische gleicht jedoch zurzeit noch etwas einem Dschungel. Laktosefrei mit und ohne Milch, als Alternative mit Sojamilch, aber auch ohne und vor allem frei von Gluten muss es sein. So gibt es Eis, bei welchem sich die Frage stellt: Was ist denn hier noch drin?

Viel Zuspruch hat die neue Glacelinie von «The Green Fairy» aus Zürich, erhältlich bei Mr. Cool, erhalten. Dieses Eis wird frei von Laktose und Gluten vegan aus Bio-Zutaten wie Reis- und Sojadrink und Kokosfett und vielen Stückchen hergestellt. Es ist cremig und es schmeckt.

Neues Jahr, neue Sorten
Für 2015 gilt: mehr Geschmackserlebnisse durch

mehr Inhalte! Frucht-, Guetzi-, Kuchen-, Schokostückchen, Nüsse, Krokant etc. sowie verschiedene Toppings gehören einfach dazu. Zudem etabliert sich der Trend der Gewürz-Frucht-Kreationen wie Basilikum-Zitrone, Ingwer-Limetten oder Rosmarin-Birne von 2014. Was letztes Jahr noch etwas zurückhaltend eingesetzt wurde, zeigt sich nun breiter und selbstbewusst. Die Glacemanufaktur Sorbetto jongliert schon länger mit Ginger, Grüntee und aktuell mit schwarzem Sesam. Zudem sind ihre Sorbets vegan. Auch bei Swissmilk, dem Verband der Schweizer Milchproduzenten, sind trendige Rezepte von Rosen-Milch-Eis bis hin zu einem

Milch-Rosen-Glace

Foto: Copyright swissmilk,
Schweizer
Milchproduzenten

Gurken-Sorbet zu finden.

Daniel Jüni, Geschäftsführer des Schweizer Glace-Produzenten «Mister Cool» (Zuchwil SO), kündigt mit einem Glace-Konzept mit Kräutern eine echte Innovation für diesen Frühling an. Da darf man gespannt sein auf Kreationen, die als Begleiter zu Sup-



pe, Salat und Fleisch gereicht werden können.

Eigentlich sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Wir fanden in Gelaterias in Mailand und auf Spaniens Ferieninsel Mallorca Sorten mit Alkohol- oder Käse-Zusatz. Die Eis-Sorte Birne mit Parmesan wurde 2014 als Trendsorte gekürt. Pfirsich-Prosecco-Eis oder Gin-Limetten-Rosmarin-Sorbet waren in innovativen Bars zu finden. Und Karamell-Glace mit Salz irritierte die Gaumen erfolgreich in Berlin.

Auch die Gstaader Firma Mountain Ice-Cream setzt mit den speziellen Sorbets wie Ananas-Basilikum, Blutorangen-Jägermeister, Campari-Orange, Löwenzahn-Limetten Zeichen. Ab einer Bestellmenge von 12 Litern realisieren sie kreative Rezepturen, die sonst nirgends zu finden sind. Tannenschössling, Meerrettich-Enzian, Veilchen, Lavendel, Lindenblüten und Löwenzahn sind nur ein paar der möglichen Rahmeisorten. Auch Überraschendes wie Gänseleber, Hanf- oder Blaueis werden angeboten. ▶

Die Cornets erhalten eine glänzende Schokoladen-Glasur.

Foto: zVg

Speiseeis

Innovativ und sozial engagiert

Wunderschön «handmade» sind die Kreationen von Gasparini in Basel. Zu erwähnen ist, dass dieser Betrieb Menschen mit Beeinträchtigung sinnvolle und betreute Beschäftigung bietet. Innovationen wie den Pepita- oder den Latte-Macchiato-Stängel haben die Herzen der Glaceschlecker erobert. Beliebt sind auch die Fruchtgivrées. Gasparini setzt auf Regionalität. So wird für die Glace-Saison 2015 ein fruchtiges Joghurt-Glace mit Original Baselbieter Hochstammkirschen lanciert und ein aussergewöhnliches Glaceprodukt mit Basler Lächerli entwickelt.

Emmi setzt auf 100 Prozent Schweizer Genuss. Nebst Klassikern gibts Rahmeis mit Eiercognac, Orangensauce und Mandelkrokant, oder mit Holunderblütenaroma und Apfelstücken und als Limited

Edition Joghurtrahmeis mit Erdbeersorbet mit geringerem Fettanteil.

In der kalten Jahreszeit sind vor allem die «warmen» Eissorten beliebt. Es sind Geschmacksrichtungen, die auf der Zunge ein wärmeres Gefühl hinterlassen als die fruchtigen Sorten. Dazu gehören Schokolade-, Nuss- oder Nougateis mit Gewürzen wie Zimt, Koriander, Kardamom und Muskatnuss. Aber auch Mandel-Karamelleis, weisse Schokolade, Marzipan-, Bratapfel- und Crème Brûlée-Eis gehören dazu. Häagen Dazs Winteredition Vanilla & Florentine Almond Orange Caramel enthält karamellierte Mandeln und duftet weihnachtlich nach Orangen. Mövenpick setzt nach Grüntee/Jasmin mit der Limited Edition auf Oceanien z.B. mit Manuka Honey & Pecan. Sobald die Temperaturen wieder steigen, sind es

die fruchtigen «kalten» Sorten, welche die Gaumen erfrischen. Brombeeren, Pfirsich, Mango, Orangen und Limetten sind beliebte und eher neue Sorten.

Resumé

Einwandfreie Rohstoffe, wenig Zucker und keine oder wenig Zusatzstoffe entsprechen dem Bedürfnis der heutigen Konsumenten. Bei den Zugaben gilt: Viel ist mehr! Der Lebensstil spiegelt sich im Produkt wider oder das Produkt unterstreicht den Lifestyle. «Lohas» (Lifestyle of Health and Sustainability) ist allgegenwärtig.

*therese.kramarz@bluewin.ch



Fotos: zVg

PISTOR

Vegetarische Ernährungsformen

Gründe für die Ernährungsform

Vegetarier verbinden mit der Wahl der Ernährungsform meist übergeordnete Motive und Gründe, die hinter ihrer Ernährung stehen. Und diese fallen meistens recht unterschiedlich aus. Die häufigsten Gründe sind: gesundheitliche Aspekte, Umweltschutz, tierethische und ökonomische Erwägungen, Problem des Welthungers oder religiöse Überzeugungen.

Weitere Berichte finden Sie unter:
www.pistor.ch/lebensmittel

Arten des Vegetarismus

Über 40% der Schweizer bezeichnen sich als «Flexitarier»; davon sind aber mehr als 2% Vegetarier. Diese teilen sich wieder auf in 50% Ovo-Lakto-Vegetarier, etwa 30% sind Lakto-Vegetarier, und weniger als 10% bezeichnen sich als Veganer. Die restlichen verteilen sich auf andere vegetarische Ernährungsformen.



Mangelercheinungen?

Um Defizite zu vermeiden, ist bei einer fleischlosen Lebensweise auf die Lebensmittelpyramide und auf eine sorgfältige Auswahl der Nahrungsmittel zu achten. Neben Nüssen, Obst, Gemüse sollten Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte einschliesslich Sojaprodukten auf dem Speiseplan stehen. Wichtig ist zu wissen, dass die vegetarische Ernährung genauso gesund – oder auch ungesund – sein kann wie die nichtvegetarische Ernährung. Die Ausgewogenheit und Abwechslung bei jeder Ernährung ist entscheidend.

Pistor AG
Bäcker-Konditor-Gastro-Service
6023 Rothenburg
Internet www.pistor.ch
Telefon 041 289 89 89