

## Weniger Kalorien als vermutet

### Kalorienzufuhr von handwerklich hergestelltem Speiseeis

Lebensmittel	Durchschnittliche Kalorien pro 100 g
Milcheis	137
Fruchteis	80
Mozzarella	216
Parmesan	400
Gorgonzola	339
Emmenthal	404
Reis	344
Nudeln	360
Weißbrot	285
Butter	758
Margarine	728
Öl	884
Vollmilch	65
Magerjoghurt	50
Gekochter Schinken	415
Roher Schinken	495
Schweinesalami	461
Schweinefilet	187
Kalbfleisch	148
Rindfleisch	222
Hähnchenfleisch	195
Lachs	213
Thunfisch	121
Forelle	82
Eier	156
Bittere Schokolade	570
Milchschokolade	541
Zucker	387
Honig	301
Marmelade	279
Ananas	47
Banane	102
Kirsche	40
Erdbeere	36
Mango	66
Apfel	48
Pfirsich	72

## ...wussten Sie schon?

...dass Sie in der Eistheke an der Auszeichnung des Eises erkennen, ob wirklich Vanilleschote im Eis verwendet wurde oder nur Ersatzstoffe? Vanilleeis darf nur so genannt werden, wenn auch original Schoten zur Herstellung eingesetzt wurden. Eine zweite Bezeichnung ist noch Eiscreme mit Vanille. Ansonsten steht Eis mit Vanillegeschmack auf dem Verkaufsschild...

... dass ein Sorbet-Eis mindestens 25 Prozent Fruchtanteil haben muss? Wir verwenden übrigens mindestens 35 Prozent Fruchtanteil. Unsere Sorbeteissorten sind alle laktosefrei und vegan...

...dass ein Fruchteis mit 20 Prozent weniger Fruchtanteil hat, als ein Sorbet...

...dass natürlich hergestelltes Eis relativ matte Farben hat. Eis, das sehr kräftige Farben hat, enthält meistens Farbstoffe...

...dass ein gutes Eis ein ausgewogenes Verhältnis von Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten hat...

...dass Eis nachweislich die Ausschüttung von Glückshormonen fördert...



# EINE KURZE GESCHICHTE ÜBER DAS SPEISEEIS



Frisch · Natürlich · Fettarm · Genussvoll  
Gotthardstr. 36 · 06217 Merseburg



## Die Geschichte des Speiseeises



Seit dem 16. Jahrhundert haben Italiener an den wichtigsten Höfen Europas Versuche unternommen, mit Eis und Salz gekühlte Süßspeisen herzustellen. Das echte Speiseeis aber entstand, als es gelang, Kälte zu erzeugen und darin einen Behälter mit der zu gefrierenden Flüssigkeit mit einer gewissen Geschwindigkeit zu drehen. Dabei nahm das Produkt Luft auf und bekam eine weiche und feine Struktur.

Eines der wichtigsten Ereignisse ist sicherlich die Markteinführung der ersten automatischen Eismaschine im Jahr 1927 durch Otello Cattabriga aus Bologna gewesen. Das Spachteln des Produkts, bis dahin von Hand vorgenommen, erfolgte nun auf automatische Weise.

Sofort danach verbreitete sich 1930 die Mode, Eis im Hörnchen zu essen. Erfunden wurde das von dem Italiener Italo Marchioni (1868-1954), der ursprünglich aus den Marken kam und in New York City wohnte.

Schnell wurde das italienische Speiseeis ein in ganz Europa bekanntes und geschätztes Produkt.

Heute ist in Deutschland bei 96 % der Bevölkerung Speiseeis ein beliebtes Lebensmittel.

Für mehr als 86 % ist Eis ein Synonym für Fröhlichkeit, für 78 % bedeutet es Gesellschaft, während es für 45 % ein Synonym für Selbstbelohnung ist. 78 % der Deutschen essen im Durchschnitt einmal Speiseeis pro Woche.

## Eis ist nicht gleich Eis: Handwerk & Industrie



Der Unterschied zwischen handwerklich hergestelltem Speiseeis und industriellem Eis besteht darin, dass unser Eis keine Behandlungen und Zusatzmittel benötigt, da es sofort verkauft wird und nicht „eingelagert“ werden muss.

Industriell hergestelltes Eis hat eine deutlich größere Menge an eingeblassener Luft – das Gesetz erlaubt bis zu 100% des Gesamtgewichts. Sie dient als Thermokissen, sodass das Eis sehr langsam schmilzt. Dies entspricht einer Volumenerhöhung, die deutlich über der des handwerklich hergestellten Speiseeises liegt. Folglich könnten 1000 ml industriell hergestelltes Eis nur 500 Gramm wiegen.

Das handwerklich hergestellte Speiseeis wird nach Gewicht verkauft, während das industriell hergestellte Eis unter Angabe des Volumens oder als einzelnes Stück verkauft wird.

Für industriell hergestelltes Eis wird in der Regel Milchpulver, das unmittelbar vor der Wärmebehandlung rehydriert wird, und Pflanzenfett benutzt.

Für unser Speiseeis hingegen verwenden wir frische Milch und frische Sahne. Wir benutzen grundsätzlich nur „echte Rohstoffe“, wie Vanilleschoten, besten Kakao oder Haselnüsse aus dem Piemont. Unser Sorbeteis hat mindestens 35 % Fruchtanteil.

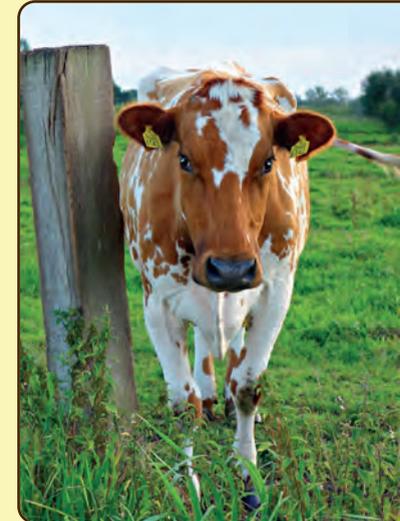
## Qualität durch hochwertige Produkte und regionale Anbieter

Bei der Herstellung unserer Produkte achten wir auf beste Zutaten und höchstmögliche Hygiene. Wir verwenden nur frische Milch, die wir bei regionalen Anbietern in Mitteldeutschland einkaufen.

Somit unterstützen wir nicht nur regionale Bauern, sondern bekommen auch beste Ware. Dabei sind wir gerne bereit, mehr für die Frischmilch zu zahlen, als für H-Milch im Großhandel verlangt wird.

Die Milch und alle anderen Zutaten unseres Speiseeises pasteurisieren wir selbst und sorgen somit für sichere Hygieneansprüche. Regelmäßig schicken wir freiwillig Proben unserer Pro-

dukte in ein unabhängiges Lebensmittelinstitut und lassen diese überprüfen.



## Der Preis vom Eis: Herstellungskosten steigen

Unser Speiseeis ist ein traditionelles Handwerksprodukt. Wir verwenden grundsätzlich nur natürliche Lebensmittel und keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen und auch keine gehärteten Pflanzenpfette (wie z. Bsp. Palmöl).

Gerade in den letzten Jahren sind die Herstellungskosten enorm gestiegen. Neben erhöhten Lohnkosten sind die Kosten für Energie

und Grundzutaten gewaltig gestiegen.

Kostete ein Kilogramm Vanille 2016 etwa noch 200 Euro, so werden aktuell (Stand März 2017) im Schnitt bis zu 600 Euro pro Kilo verlangt.

Um wie gewohnt weiterhin qualitativ hochwertige Ware anbieten zu können, wollen wir aber auch in Zukunft nicht auf natürliche, hochwertige Zutaten verzichten.