

Im Slow Food Check

VANILLEEIS

In Zusammen-
arbeit mit
der Slow Food
Qualitäts-
kommission



Viele Dutzend Sorten, von Amarena bis Zimt-Mandel, haben Eismacher im Angebot – doch am liebsten schmecken die Deutschen Vanilleeis. Wie es um dessen Qualität bestellt ist, hat **Rozsika Farkas** nach Slow-Food-Kriterien gecheckt.

UNTER DER LUPE

Modemacher und Einrichter haben als Trendfarbe »Vanilla« im Sortiment, ein sanftes helles Gelb. Vanilleeis, das frisch zubereitete in der Eisdiele wie auch die Kühlkonserve aus dem Supermarkt, ist ebenfalls meist in hellem Gelbton im Angebot. Wieso eigentlich? Wer schon mal selbst Vanilleeis oder -pudding gemacht hat, weiß, dass die Orchideenschote nicht gelb färbt, sondern nur winzige schwarze Einsprengsel zur Optik beisteuert. Das Eigelb, das in der klassischen Eiszubereitung verwendet wird, verwandelt das Schneeweiß von Milch und Sahne höchstens in einen zarten Cremeton.



Wie vor 100 Jahren

Wir haben Vanilleeis unterschiedlichster Hersteller probiert, industriell hergestelltes und handwerkliches, bio und konventionell. Drei stellen wir Ihnen vor. »Vanillegelb« ist nur das aus der großen Fabrik, die Farbe kommt vom zugesetzten Beta-Carotin. Cremeweiß sind die beiden anderen, eines ein sehr gutes Bio-Eis, das überregional in Bioläden vertreten ist. Das andere, ebenfalls bio, wird akkurat so gemacht, wie es in feinen Häusern schon vor hundert Jahren üblich war: aus frischer Vollmilch, Sahne, Zucker, Eigelb und Vanillemark – mehr als diese fünf Zutaten erfordert die klassische Rezeptur für Vanilleeis nämlich nicht.

Toni Manusé, dessen Eismanufaktur »GelatoMio« im nordrhein-westfälischen Coesfeld dieses traditionell gefertigte Eis anbietet, schildert, wie das geht. Die Vanilleschoten, die er von einem Slow-Food-Projekt in Madagaskar bezieht, weicht er zunächst in Milch ein, schneidet sie dann auf und entnimmt das Mark, das dann getrocknet und anschließend vermahlen wird. Milch und Sahne werden zusammen mit der Vanille erhitzt, das Eigelb mit dem Zucker zu einer Creme aufgeschlagen und die nicht mehr ganz heiße Milch-Sahne-Mischung langsam untergearbeitet. So einfach – und zugleich so aufwendig.

Die Unterschiede

»GelatoMio« ist einer der wenigen Hersteller, dessen Eis in jeder Hinsicht den Slow-Food-Kriterien entspricht.

Firmen, die große Mengen verarbeiten und untereinander im Preiskampf stehen, verwenden an Stelle von Sahne gern billigere Pflanzenfette. Statt viel teurer Vanille – die dieses Jahr wegen schlechter Ernte

nochmal deutlich teurer ist – werden »Geschmacksverstärker« wie Vanilleextrakt oder natürliches Vanillearoma zum immer gleichmäßigen Geschmack der Vanille zugesetzt. Magermilchpulver wird statt Vollmilch verwendet. Und damit das alles gut zusammenhält, Mono- und Diglyceride als Emulgatoren. Und Stabilisatoren. Und diverse Zuckersirupe.

Glück aus der Fabrik?

»So schmeckt Glück«, behauptet Speiseeis-Marktführer Langnese und meint damit selbstverständlich seine eigenen Produkte. Schön »vanillegelb« ist das »Cremissimo«-Vanilleeis und unglaublich cremig und – es ist nicht zu leugnen – es schmeckt. Die Empfehlung von Autor Michael Pollan aus seinem Buch »Essen Sie nichts, was Ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte!«, derzufolge man Produkte mit mehr als fünf Zutaten tunlichst liegenlassen solle, legt allerdings nahe, sich das Schleckchen von »Cremissimo« gut zu überlegen. Immerhin 12 Zutaten sind im Kleingedruckten aufgeführt, darunter Farbstoff, Emulgator, Stabilisator und – statt Sahne – Kokosfett. Die in der Zutatenliste aufgeführten Vanilleschote, die die Eismasse wahrscheinlich nur in homöopathischer Dosis enthält, wird »natürliches Vanillearoma« als »Geschmacksverstärker« zugesetzt. Wer weiß schon, dass dieses »natürliche Vanillearoma« sein Aroma zum Teil aus Holzspänen bezieht?

Sirup für schmeichelnde Konsistenz

Ganz ohne Hilfsstoffe kommen auch Hersteller von Bio-Eis kaum aus. Dennrees Vanilleeis schmeckt ausgezeichnet, enthält aber – neben gut einem Drittel Sahne – auch



Die gelbe Farbe beim Vanilleeis gibt es nur mit dem Farbzusatz Carotin.





LANGNESE CREMISSIMO

Preis: 1000 ml 3,29 Euro;

Verkauf: konventioneller Einzelhandel.

Zutaten:

Entrahmte Milch,
Glukosesirup,
Glukose-Fructose-Sirup,
Kokosfett,
Zucker,
Molkenerzeugnis,
Vanilleschote,
Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren,
Stabilisatoren Johannisbrotkernmehl, Carrageen,
natürliches Vanillearoma mit Milch,
Farbstoff Carotin.

Die vielen Zutaten, zu der auch »Helferlein« gehören, die wir im Sinn von Slow Food gar nicht mögen, lassen dieses cremige Etwas entstehen. Dank Zusatzstoffen auch portionierbar, wenn es direkt aus dem Tiefkühlfach kommt.



DENNREE BIO-VANILLEEIS

Preis: 500 ml 2,79 Euro;

Verkauf: Biohandel.

Zutaten:

Entrahmte Milch,
Sahne (34%),
Rohrzucker,
Eigelb,
Glukosesirup aus Mais,
Magermilchpulver,
Stabilisator Johannisbrotkernmehl,
Vanilleextrakt,
Vanilleschoten.

Vanilleextrakt und Magermilchpulver, nein danke! Das Bio-Eis hat zwar einen sahnigen, runden Geschmack, das Mundgefühl ist angenehm – das wünschen wir uns jedoch ohne Zusatzstoffe.



GELATOMIO BIO-VANILLEEIS

Preis: 200 ml 5,50 Euro;

Verkauf: www.gelatomio.de

Zutaten:

Frische Vollmilch,
Sahne,
Vollrohrzucker,
Eigelb,
Vanilleschoten.

Schmeckt wie selbstgemacht – kein Wunder, ist ja auch nichts anderes als allerbestes Selbstgemachtes, nur eben vom Eismacher!

RAPUNZEL

Eine Welt Festival



entrahmte Milch und Magermilchpulver und zusätzlich zum Rohrzucker auch noch Glukosesirup. Aus Mais hergestellter Glukosesirup – hoffentlich nicht aus gentechnisch manipuliertem. Mag sein, dass große Hersteller auch Sirup verwenden, weil er wenig kostet, aber ein vergleichender Selbstversuch, bei dem wir Vanilleeis jeweils nach der klassischen Rezeptur, nur einmal mit Kristallzucker, das andere Mal mit selbstgemachtem Zuckersirup zubereitet haben, ergab, dass der Sirup dem Eis eine glattere, schmeichelndere Konsistenz verleiht. Was noch beim Bio-Eis von Dennree auffällt: Auch hier wurde der Vanilleschote als »Geschmacksverstärker« Vanilleextrakt zugesetzt. ●

SELBERMACHEN: VANILLEEIS

Zutaten: 3 Eigelb, 130 g Zucker, 1 Vanilleschote, 250 ml Milch, 200 ml Sahne.

Außerdem: Eismaschine

- Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einer Messerspitze auskratzen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillemark in einer Schüssel zu einer homogenen Masse verrühren.
- Milch zusammen mit der Vanilleschote in einem Topf erhitzen. Langsam nach und nach die Milch in die Ei-Zucker-Mischung rühren. Unter ständigem Rühren die Mischung im Topf simmern lassen, bis sie beginnt, cremiger und fester zu werden.
- Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und alles abkühlen lassen.
- Sahne in die Mischung rühren, danach alles in die Eismaschine geben.

Rezept: → eis-machen.de

+ Grüne Meile
Markt der guten Dinge

+ Bio & Veggie Food

+ Kochshows

+ großes Kinderprogramm

+ Vorträge

+ Kunst, Kultur
& viel Musik

+ Konstantin Wecker
Poesie & Widerstand

bei Rapunzel in Legau/Allgäu

9. + 10. September 2017

Täglich ab 10 Uhr · Eintritt 5 €, Kinder bis 14 Jahre frei
Ticket Konstantin Wecker 45 € · www.rapunzel.de/festival
Rapunzel Naturkost · Rapunzelstr. 1 · D-87764 Legau · Tel: 08330 529-0