

Schon vor 3000 Jahren aß man Eis

Sommer, Sonne, Speiseeis

Speiseeis ist gerade in der warmen Jahreszeit ein beliebtes Lebensmittel. Es war bereits 3000 v.Chr. in China, aber auch im antiken Griechenland und in Rom bekannt.

Von seiner Zusammensetzung und seinem ernährungsphysiologischen Wert muß Speiseeis zu den hochwertigen Lebensmitteln gerechnet werden. Es enthält nicht nur Zucker, Fett und Eiweiß sondern auch die Mineralstoffe aus der Milch und die Vitamine aus dem Obst. Ausgangsstoffe für Speiseeis sind neben Milch, Milcherzeugnisse (z.B. Joghurt) sowie Obst, Obstzubereitungen, Nüsse und Mandeln auch andere geschmacksbestimmende Komponenten wie Kakao und Kaffee.

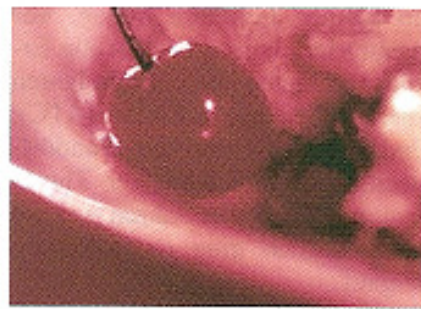
Zur Herstellung von Speiseeis werden die Rohstoffe vermischt und gleichmäßig verteilt (homogenisiert), anschließend erwärmt (pasteurisiert) und dann abgekühlt. Der flüssige Ansatz wird unter Lufteinschlag im Speiseeisbereiter durch ständige Spatelung (Streich-eis) oder im Freezer (Softeis) gefroren. Bei der Herstellung von Eiskrem erfolgt nach der Erwärmung noch ein Reifungsprozess bei 8 °C für 24 h und zur Lagerung wird das Eis dann bei -20 °C bis -30 °C gehärtet.

Es besteht beim Genuß von Speiseeis nicht die Gefahr der „Verkühlung“ des Magen-/Darmtraktes.

Das Eis wird im allgemeinen bei einer Temperatur von -8 °C gelagert und ist bis zum Verzehr schon auf -4 °C erwärmt. Im Mund erfolgt ein schneller Temperaturausgleich, so daß Speiseeis beim Schlucken bereits eine Temperatur von 8 °C bis 10 °C erreicht hat.

Versuche haben ergeben, daß Kaltgetränke mit einer Temperatur von ca. 7 °C die gleichen Temperaturen im Magen erzeugen wie Speiseeis mit -12 °C.

Speiseis-Ansatz oder aufgetautes Eis sind ein idealer Bakteriennährboden. Beim Genuß von nicht



hygienisch hergestelltem und gelagertem Speiseeis kann es zu Lebensmittelvergiftungen mit Erbrechen, Durchfall, Fieber und Kreislaufschwäche kommen.

Deshalb muß eine strenge hygienische Überwachung während der Herstellung und des Vertriebs von Speiseeis gewährleistet werden.

Besonders häufig werden von der amtlichen Lebensmittelüberwachung Eisdielen kontrolliert, die das Speiseeis in handwerklicher Produktion selbst herstellen. Gleichzeitig mit der Probe für die amtliche Überwachung wird auch eine sogenannte Zweit- oder Gegenprobe entnommen. Frau Dr. Fiedler, die Laborleiterin des Speziallabors für angewandte Mikrobiologie ist im Land Berlin als Gegenprobensachverständige benannt und damit berechtigt, die Zweitprobe zu analysieren. Das dient dazu, zu kontrollieren, ob der Befund der amtlichen Überwachung richtig ist.

Viele Eishersteller warten jedoch nicht darauf, bis die Behörde ihre Eisproduktion überwacht.

Sie besitzen ein Eigenkontrollsystem und lassen im Speziallabor für angewandte Mikrobiologie regelmäßig das hergestellte Eis und die Sahne untersuchen sowie die Hygiene (z.B. der Zangen, Gefäße, Geräte, Tische und des Personals) überwachen.

Damit hat der Verbraucher die Garantie, daß das Eis nicht nur gut schmeckt sondern auch hygienisch einwandfrei ist.