Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Enthält handwerklich hergestelltes Speiseeis immer natürliche Zutaten?

Tue, 06/28/2022 - 10:44

Speiseeis aus der Eisdiele wird – so die Erwartung der meisten Verbraucher und Verbraucherinnen – aus wenigen einfachen, natürlichen Zutaten hergestellt. In der Realität ist das aber eher selten der Fall.

Tatsächlich enthält die offizielle Definition für handwerklich hergestelltes Speiseeis der beiden italienischen Verbände ACOMAG und AIIPA keine detaillierten Vorgaben in Bezug auf die Eiszutaten. Handwerklich hergestelltes Speiseeis (gelato artigianale) ist demnach ein „hausgemachtes", also vor Ort hergestelltes Produkt aus einer Mischung von Zutaten geprüfter Qualität, welches in der Regel täglich frisch und unter Einhaltung der Hygienevorschriften zubereitet wird und durch rasches Gefrieren und gleichzeitiges Rühren eine kremige Konsistenz erhält.

Damit das Eis diese Konsistenz erhält, werden üblicherweise Verdickungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren eingesetzt. Unter der Bezeichnung Speiseeis-Stabilisator (neutro stabilizzante) sind diese Lebensmittelzusatzstoffe als Mischung, beispielsweise von Maltodextrin, Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl und Tarakernmehl erhältlich.

Sehr viele Eishersteller verwenden bereits fertige Eisbasen oder Grundmassen. Diese enthalten Magermilchpulver (für eine Milcheissorte), verschiedene Zucker und den Speiseeis-Stabilisator. Es brauchen nur mehr die gewünschte Flüssigkeit (Wasser, Fruchtsaft o.ä.) und der entsprechende „Geschmack", beispielsweise in Form einer Haselnusspaste oder eines Fruchtpürees, zugegeben werden.

Sogar fixfertige Speiseeisansätze in verschiedensten Geschmacksrichtungen sind erhältlich. Solche in Pulverform müssen noch mit der entsprechenden Flüssigkeit (z.B. Wasser) angerührt werden. Flüssige Speiseeisansätze können direkt, ohne Zugabe weiterer Zutaten, in die Eismaschine gegeben werden.

„Die Qualität von handwerklich hergestelltem Speiseeis hängt also weniger vom Ort der Herstellung, sondern vielmehr von der Beschaffenheit der Zutaten und davon, ob (Halb-)Fertigprodukte oder frische Zutaten verwendet werden, ab", resümiert Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der

Verbraucherzentrale Südtirol. Wer über die einzelnen Zutaten Bescheid wissen möchte, kann diese in der Zutatenliste oder im Zutatenbuch nachlesen. Die Hersteller von Speiseeis sind verpflichtet, alle Zutaten in schriftlicher Form zu dokumentieren und diese Dokumentation den Kunden und Kundinnen auf Nachfrage auszuhändigen.

Manche Dinge lassen sich aber bereits auf den ersten Blick erkennen: Wird eine Vielzahl an verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten, weist das vermutlich auf die Verwendung von fertigen Speiseeisansätzen hin. Unnatürlich grelle Farben deuten auf den Einsatz von Farbstoffen hin, zu hohen Bergen aufgetürmtes Eis auf die Verwendung von gehärteten Pflanzenfetten und von Emulgatoren. Sichtbare Eiskristalle zeigen unerwünschte Temperaturschwankungen bzw. eine zu hohe Temperatur der Vitrine an.