

VANILLEGLACE

Eine teure Luftblase

Wer Glace kauft, erhält viel Luft. Einige Hersteller pumpen mehr als die Hälfte Luft in ihr Eis. «Als Glace würde ich das nicht bezeichnen», urteilen Fachleute.

Das Prädikat «sehr gut» respektive «gut» verteile die Kassensturz-Jury nur an 2 von 6 Vanilleglacen: Häagen-Dazs als Sieger im Degustationstest (8,9 von maximal 10 Punkten) und Mövenpick (6,8). Bronze ging mit 5,5 Zählern an die Migros-Glace. Die restlichen drei Vanilleglacen erhielten ungenügende Noten (siehe Tabelle). Auf dem letzten Platz rangiert das Eis von Coop. «Diese Glace ist zu luftig und zu schaumig», urteilt Chefkonditor Fritz Beck, Glaceproduzent der Zürcher Konditorei Bauer.

Mit eingepumpter Luft sparen die Hersteller Kosten

Industriell hergestelltes Speiseeis besteht oft zur Hälfte aus hineingepumpter Luft. Von den 6 degustierten bestehen 4 Glacen aus rund 50 Prozent Luft: 1000 Milliliter Vanilleeis von Pierrot Lusso und Coop bringen nur 512,5 Gramm auf die Waage, das Mövenpick-Eis wiegt 498 Gramm, Frisco von Nestlé ganze 490 Gramm.

Mit solch gestreckter Glace sparen die Hersteller Kosten: Je mehr Luft sie hinzu-

fügen, umso weniger Magermilch und Rahm brauchen sie. Die Lebensmittelverordnung schreibt nämlich vor, dass 1000 Milliliter Speiseeis mindestens 450 Gramm schwer sein müssen. Immerhin: Die gesetzliche Limite halten alle sechs Sorten ein.

Schleckmäuler erfahren allerdings auf vielen Packungen nicht, wie schwer ihre Lieblingsglace ist. Produzenten deklarieren den Inhalt oft nur in Millilitern, nicht in Gramm. Migros, Coop und Mövenpick schreiben die tiefen Grammwerte zwar auf ihre Packungen – wenn auch unverschämt klein. Bei Frisco sowie Pierrot Lusso fehlt die Gewichtsangabe ganz. Pierrot Lussos Qualitätsmanager Beat Stettler lakonisch: «In der Glacebranche wird die Literangabe als Standard verwendet.»



Glace-Jury: «Die Industrie streckt ihr Eis mit Luft»

Erhard Walter, stellvertretender Berner Kantonschemiker, fordert nun, dass Glace generell in Milliliter und Gramm angeschrieben werden soll. Noch weiter geht Fredy Eggenschwiler von der Bäcker- und Konditor-Fachschule Richemont in Luzern: «Es ist irreführend, Glace nach Liter und nicht nach Kilo zu verkaufen. Eine gute

Glace sollte nicht mehr als 20 Prozent Luft enthalten, die beim Gefrieren natürlich ins Produkt gelangt.»

Das wäre auch für Industrieeis möglich, wie Häagen-Dazs zeigt. In der Glace der US-amerikanischen Firma stecken nur 14 Prozent Luft. Zudem deklariert Häagen-Dazs vorbildlich. Pressesprecherin Melanie Burr: «Das ist

eine Qualitätsfrage. Wer einen Kübel Glace kauft, erhält bei uns Glace und nicht drei Viertel Luft.»

Coop hingegen sieht nichts Schlechtes an seinem luftigen Eis. Sprecher Karl Weisskopf: «Ein höherer Luftanteil kann nicht als Mangel angesehen werden. Rund 50 Prozent Lufterschlag sind in Europa und der Schweiz Praxis. Produkte mit wenig Lufterschlag wirken schwer und mastig.»

Künstliches Vanillearoma ist viel billiger

Ob eine Glace mastig ist, hängt laut Fachmann Eggenschwiler jedoch einzig vom Fettanteil ab. «Industrieis hat viel mehr Fett als handgemachte Konditorenglace, da es länger lagerbar sein muss. Darum streckt die Industrie ihr Eis mit Luft.»

Bleibt die Frage, ob all die abgebildeten Vanillepflanzen und -snoten tatsächlich in der Glace stecken. Tatsache ist: Praktisch alle Hersteller verwenden als Aromastoff auch das chemisch hergestellte Vanillin. Viele beziehen das Aroma von Branchenführer Givaudan aus Genf. Sprecher Peter Wullschleger: «Das künstliche Vanillin schmeckt gleich wie der natürliche Extrakt aus der Vanillepflanze. Chemisch hergestelltes Vanillin ist aber zehnmal billiger als natürliches.»

Ein Trost bleibt: Immerhin stammen die kleinen schwarzen Punkte im Eis vom Samen der Vanillepflanze. So sieht die Glace zumindest optisch nach Vanille aus.

Marc Meschenmoser

Testsieger Häagen-Dazs: Nur 14 % Luft in der Glace

Kassensturz servierte die sechs Vanilleglacen fünf unabhängigen Fachleuten, die Eis von Berufes wegen essen. Die Jury fand grosse geschmackliche Unterschiede zwischen den einzelnen Produkten: Testsieger Häagen-Dazs erhielt dabei sehr gute Noten. Stefan Schramm, Gastro-Journalist der Zeitung «Salz & Pfeffer»: «Häagen-Dazs

hat den Namen Glace wirklich verdient. Sie ist schön cremig, frisch und hat eine feste Konsistenz.» Häagen-Dazs, befanden die Tester, schmecke wie traditionell hergestellt: ohne künstlich hineingepresste Luft. 1000 Milliliter Häagen-Dazs-Glace bringen denn auch 860 Gramm auf die Waage.

Am anderen Ende der Skala: Coop mit mageren

2,9 Punkten. Frisco und Coop argumentieren, dass man ihr Eis nicht mit Rahmglace vergleichen könne. Coop-Sprecher Karl Weisskopf: «Standardglacen sollten nicht mit obersten Qualitäts- und Preisklassen im direkten Vergleich stehen.» Diese seien viel teurer, so sein Argument. Nur bezahlen Konsumenten dort nicht für hineingepumpte Luft.

Produkt	Häagen-Dazs	Mövenpick	Migros Crème d'Or	Pierrot Lusso	Nestlé Frisco	Coop
Preis pro Kilo in Fr.	22.10	19.80	13.30	9.50	11.20	7.10
Deziliter Luft pro Liter	1,40	5,02	4,9	4,875	5,1	4,875
Degustationsnote	8,9	6,8	5,5	4,7	3,3	2,9