

EISCREME IM TEST



KALT ERWISCHT: SCHOKOLADENEIS

TEXT: BENJAMIN CORDES

Noch schnell ein Eis aus dem Supermarkt? Gut, aber nicht irgendeines. Beim Geschmacksvergleich von 27 Marken konnten nur wenige überzeugen – vor allem die mit echter Schokolade und wenigen Zusatzstoffen

Das muss man sich mal auf der Zunge zergehen lassen: 27 Varianten Schokoladeneis haben die Juroren bei unserem großen Test probiert, von jeder jeweils etwa eine Viertelkugel à 20 Gramm. Macht nach einem halben Tag Verkostung mehr als 100 Gramm Zucker (die WHO empfiehlt höchstens 25 Gramm pro Tag), über 80 Gramm Fett und 1350 Kalorien. Aber wer gutes Eis zu schätzen weiß, ist ja bereit, den Gürtel weiter zu schnallen. Doch gute Qualität aus dem Supermarkt, so unser Fazit, ist die Ausnahme. Nur neun der Kandidaten können wir, teils mit Vorbehalten, empfehlen.

Kakaopulver oder Schokolade?

Gemeinsam mit unserer Fachjury (siehe Seite 79) mussten wir lernen, dass Schokoladeneis nicht zwingend Schokolade enthalten muss, die mit Kakaobutter gemacht wird und von sich aus cremig-schmelzend ist: Gemäß den Leitsätzen für die Produktion von Speiseeis reicht Kakaopulver, also die reine gemahlene Trockenmasse.

Tatsächlich begnügen sich viele Hersteller mit dem Pulver, zur Enttäuschung der Juroren. „Kakaopulver allein“, sagt der Schokoladenhändler Patrick Vacano („Original Beans“), „ist dumpf und nicht so vielschichtig im Geschmack wie Schokolade. Die nämlich ist cremig-rund und stimmig. Die nämlich ist cremig-rund und stimmig. Das Pulver schmeckt dagegen oft staubig.“ Allerdings können die übrigen Zutaten offenbar einiges ausgleichen – auch der Testsieger „Choc Choc Chip“ von Häagen-Dazs kommt mit Kakaopulver aus.

Eiscreme oder Eis?

Umgangssprachlich bezeichnen beide Begriffe das Gleiche, lebensmittelrechtlich sind sie unterschiedlich definiert. „Eiscreme“ ist das hochwertigere Produkt: Bei Eiscreme werden nur Fette verwendet, die aus Milch stammen, auch in Form von Butter und Sahne. Je weiter vorn in der Zutatenliste Butterreinfett (das Fett der Butter ohne Wasser

und Molke), Sahne und Vollmilch stehen, desto mehr ist davon drin. Der Testsieger von Häagen Dazs etwa enthält sowohl Sahne als auch Butterreinfett.

Wenn es sich um „Eis“ handelt, sind die Anforderungen nicht so streng. In der Regel sind die Zutaten deutlich günstiger, zum Beispiel wird das teurere Milchfett durch Kokosfett ersetzt. Eingesetzt werden auch entrahmte Milch und Erzeugnisse aus Molke, die ebenfalls kein Milchfett enthalten. Kokosfett und entrahmte Milch sind etwa beim beliebten und nicht gerade günstigen „Cremissimo“ von Langnese enthalten, das außerdem mit künstlichem Aroma nachhilft. Das sollte man nicht nötig haben.

Substanz oder Luftnummer?

Einige Eissorten fielen bei der Verkostung negativ durch ihre Konsistenz auf: Bei ihrer Herstellung war viel Luft eingearbeitet worden, das Mundgefühl erinnerte an Mousse. „Manche sind so volumig“, sagt die Chocolatière Berit Windisch, „dass man wenig von dem Eis hat, weil es sich im Mund schnell in Luft auflöst.“ Häufig wird dieser fluffige Effekt mit Zusatzstoffen wie Emulgatoren und Stabilisatoren erreicht.

„So ein Eis kann man stehen und auftauen lassen, und am Ende hat es immer noch seine Form“, stellt Patissier Marco D’Andrea kopfschüttelnd fest. Diese Luftnummer spart dem Hersteller teure Zutaten, denn Eis wird nach Volumen (Liter) abgefüllt, nicht nach Gewicht.

Der Inhalt der 900-Milliliter-Packung „Cremissimo“ wiegt gerade mal 510 Gramm. Testsieger Häagen-Dazs schafft schon mit einem halben Liter 430 Gramm, und auch

die anderen empfohlenen Sorten sind kompakter. Achten Sie also beim Kauf auf das Verhältnis von Liter- zu Gewichtsangaben.

Kekse & Co

Viele Sorten werden mit Karamellsauce, Schokoladen-, Keks- oder Cookiestückchen aufgepeppt. Unsere Juroren mögen es eher puristisch. „Ich will kein Heckmeck und keine Mätzchen“, sagt Eiscafé-Betreiberin Lara Priebe, „ich erwarte von einem Schokoladeneis, dass es von sich aus umwerfend ist.“ Auch Berit Windisch verzichtet lieber auf Extras: „Man kaut dann darauf rum, und das Eis rutscht einem einfach durch. Das ist doch schade!“

Was taugt veganes Eis?

Milch, das hat auch ein Vanilleeis-Test unserer Schwesterzeitschrift FOODIE (2/17) gezeigt, ist kaum zu ersetzen. Wann immer Hersteller sie mit rein pflanzlichen Mitteln nachahmen wollten, ging das schief.

So auch diesmal: Das Eis von Lycka auf Sojamilchbasis und das Produkt von Das Eis, das Haferdrink und Kokosöl enthielt,

Die Jury beim konzentrierten Eisschlecken: Berit Windisch (l. u., vorn); Marco D’Andrea, Lara Priebe, Benjamin Cordes (unten, v. l.)





1



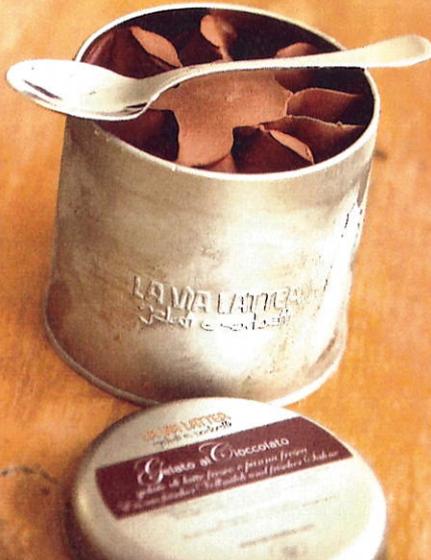
2



3



4



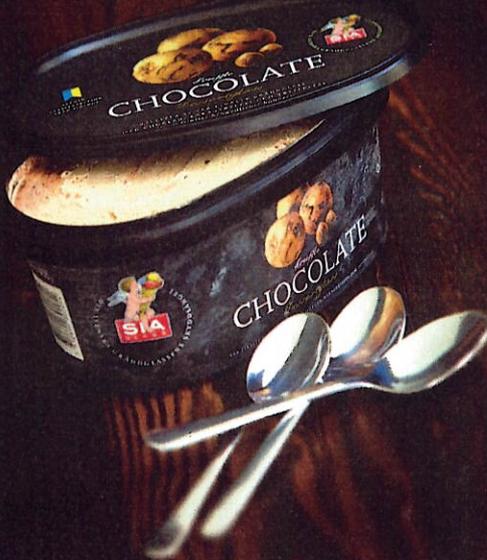
5



6



7



8



9

landeten bei unserem Geschmackstest auf den hintersten Plätzen – zu künstlich und zu wässrig.

Mit einer Ausnahme: Das „Giolito Cioccolato puro“ ist als Sorbet, also nur auf Wasser-Schokoladen-Zucker-Basis, ebenfalls vegan und schaffte es mit seinem ausgeprägten Aroma auf Platz 7. Als Sorbet ist es ein eigenständiges Produkt und verhebt sich nicht an dem Vorhaben, etwas nachzuahmen, was es ohne Milch und Ei schlichtweg nicht sein kann.

Schokoparfait selbst machen

Wer vollen Geschmack sucht, kann auch ohne Eismaschine köstliches Halbgefrorenes selbst machen. Für vier Portionen schmilzt man 200 Gramm hochwertige Kuvertüre im Wasserbad und schlägt 200 Gramm Sahne halb steif. Dann 4 Eigelbe zusammen mit 50 Gramm Zucker über dem Wasserbad hell schaumig geschlagen. Die Kuvertüre nach und nach dazugeben und unterrühren. Leicht abkühlen lassen und dann vorsichtig die Sahne unterheben. In Förmchen füllen und vier Stunden ins Gefrierfach stellen. Fertig!

Die Besten

1 Häagen-Dazs Choc Choc Chip, 500 ml, etwa € 6

Der Testsieger hat eine überraschend hellbraune Farbe. Obwohl das Eis nur Kakao-pulver enthält, überzeugte es die Juroren mit schönem Milkschokoladengeschmack. Es wirkt im Mund glatt und cremig, hat eine sahnig-milchige Note. Marco D'Andrea gefiel außerdem, dass es weder zu luftig noch zu süß ist. „Ein ehrliches Eis“, sagte Lara Priebe und hat recht: Es kommt ohne fragwürdige Zusätze aus.

2 Gelatelli Choco Fudge, 500 ml, € 2,49 (Lidl)

Ein dunkles, schokoladiges Eis mit aromatischer Kakaonote und relativ viel echter Schokolade. Die Jury war sich allerdings einig, dass es ohne die Mandel-, Walnuss- und Pekannusstücke noch besser wäre. Marco D'Andrea: „Ein purer Schokoladengeschmack ist konsequenter.“ Sehr preisgünstig.

3 Ben & Jerry's What-a-lotta Chocolate Cookie Core, 500 ml, etwa € 6

Eine der dunkelsten Eissorten der Verkostung. Sehr dicht und kompakt, ohne eingeeührte Luft. Ziemlich süß und zum Missfallen der Jury mit vielen Teigstücken – wofür es andere vermutlich lieben werden. Merkwürdig: In der Zutatenliste tauchen Kartoffelflocken auf. Ob sie im Teig verarbeitet sind?

4 Dennree Schoko-Eis, 500 ml, etwa € 2,50

Günstiges und solides Bio-Eis mit deutlicher Sahnenote und erfreulich kurzer Zutatenliste. Wie hat es Dennree nur geschafft, trotz Bioproduktion so einen niedrigen Preis anzusetzen?

5 La Via Lattea Gelato al Cioccolato, 600 ml, etwa € 6,50

Viel Milch und Sahne sind hier verarbeitet – das sorgt für ein cremiges Mundgefühl, aber auch für einen relativ hohen Preis. Marc Witzsche gefiel der lang anhaltende Schokoladengeschmack.

6 Alnatura Schoko Eiscreme, 500 ml, etwa € 3

Günstiges Eis mit leicht malzigem Aroma, ansonsten eher dezenter Schokoladengeschmack. Ebenfalls nur wenige Zutaten.

7 Giolito Cioccolato puro, 500 ml, etwa € 7

Zweitteuerstes Eis und einziges Sorbet in der Runde, also ohne Milchfett oder andere zugesetzte Fette. Stattdessen sind Wasser, Schokolade und Zucker die Hauptbestandteile. Das Schokoladenaroma kommt gut heraus, die Cremigkeit fehlt allerdings.

8 Sia Truffle Chocolate, 750 ml, etwa € 5,80

Ungewöhnliche Zutatenliste mit Rapsöl, Kokosöl und künstlichem Aroma. Im Mund okay, aber der etwas dünne Geschmack konnte den Preis des schwedischen Produkts nicht ganz rechtfertigen.

9 Ice Guerilla, Edelmund Schokoeis, 500 ml, € 7,99, www.iceguerilla.de

Das sehr angesagte Eis aus dem brandenburgischen Beeskow wird nur individuell verschickt und war das Teuerste im Test. Aber es hat hier nur knapp für eine Empfehlung gereicht. Emulgatoren, Aromen und Verdickungsmittel gehören zu den Zutaten, die nach Meinung der Jury in einem Eis nichts zu suchen haben. Pâtissier Marc Witzsche stellte einen „unnatürlich-künstlich starken Schokoladengeschmack“ fest und Marco D'Andrea missfiel die etwas grisselige Konsistenz des Produkts. **II**

Die Jury

Geballter Schokoladen- und Eissachverständiger (v. l.): Marco D'Andrea war lange Pâtissier bei Karlheinz Hauser im Hamburger „Seven Seas“ und ist jetzt freier Gastroberater. • Marc Witzsche, Chefpâtissier im Düsseldorfer „Steigenberger Hotel“, gibt sein Wissen auf dem YouTube-Tutorialkanal „Simply Sweet TV“ weiter. • Sommelier Patrick Vacano aus Köln vertreibt jetzt „Original Beans“, eine in der Spitzengastronomie sehr beliebte Schokoladenmarke. • Lara Priebe führt in Hamburg das Eiscafé „Eisprinzessinnen“ und setzt auf natürliche Eisherstellung. • Die Chocolatière Berit Windisch stellt in ihrer Hamburger Manufaktur „Schokovida“ erstklassige Schokoladen und Pralinen her. • Ganz rechts: Autor Benjamin Cordes.

