



## Neue Leitsätze für Speiseeis

Die Leitsätze für Speiseeis aus dem Jahr 2007 sind durch eine Neufassung abgelöst worden. In den „Leitsätzen für Speiseeis, in der Fassung vom 19.12.2016“ sind die Speiseeissorten nach den verwendeten Fettquellen geordnet. Außerdem sind allgemeine und besondere Beurteilungsmerkmale für die dort aufgeführten Speiseeissorten festgelegt. Diese Leitsätze sind keine rechtsverbindlichen Vorschriften. Sie haben vielmehr den Charakter von Sachverständigen-Gutachten. Aber sie beschreiben die geltende Verkehrsauffassung und sind eine wichtige Entscheidungshilfe für Hersteller, Verbraucher, Lebensmittelüberwachung, Wissenschaft und Gerichte.

### A. Ausschließlich mit Milchfett hergestellte Speiseeissorten

#### 1. Kremeis, Cremeeis:

Diese Sorte enthält mindestens 50 Prozent Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Es enthält kein zusätzliches Wasser.

#### 2. Rahmeis, Sahneis:

Diese Eissorte enthält mindestens 18 Prozent Milchfett, das aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (dem Rahm) stammt.

#### 3. Milcheis:

Milcheis enthält mindestens 70 Prozent Milch.

#### 4. Eiskrem, Eiscreme:

Diese Eissorte enthält mindestens 10 Prozent Fett, das aus der Milch entstammt.

#### 5. Fruchteiskrem, Fruchteiscreme:

Diese Eissorte enthält mindestens 8 Prozent Fett, das aus der Milch entstammt. Es weist einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack aus der Frucht/den Früchten auf.

## 6. ... Eis aus Milch und/oder Milcherzeugnissen:

Diese Eissorten stellt man unter Verwendung von Milch und/oder Milcherzeugnissen her. Die fettfreie Milchtrockenmasse beträgt mindestens 6,5 %. Der Anteil an fermentierten Milchprodukten beträgt mehr als 35 %. Die namensgebende Milchzutat überwiegt oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar, z. B. bei Buttermilcheis, Joghurteis, Kefireis, Mascarponeeis, Quarkeis.

## 7. Parfait, Halbgefrorenes:

Das ist Eis aus Sahne und Ei. Bei der Herstellung werden Sahne und Ei getrennt aufgeschlagen. Dann werden sie mit weiteren Zutaten vermischt und gefroren. Die fein-kristalline Beschaffenheit ist typisch.

## **B. Speiseeis mit Pflanzenfett**

Mit pflanzlichen Fetten hergestellte Eissorten bezeichnet man mit „... Eis“. Die Bezeichnung wird durch die Angabe der geschmacksgebenden Zutat oder anderer charakteristischer Zutaten ergänzt, z. B. „Erdbeereis“. Auch für diese Speiseeissorten verwendet man in der Regel Milch und Milcherzeugnisse. Der Zusatz von Milchfett ist möglich.

## **C. Speiseeis ohne zugesetztes Fett**

### 1. „... Sorbet“:

„... Sorbet“ enthält die in der Bezeichnung genannte Zutat, z. B. „Champagner-Sorbet“. Diese Zutat erzeugt den charakteristischen Geschmack. Bei Fruchtsorbets kann die Frucht in der Bezeichnung genannt werden, z. B. „Himbeersorbet“.

In (Frucht)-Sorbets beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 Prozent. Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 Prozent (berechnet als Zitronensäure) beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 Prozent. Bei Gemüsesorbet mit einem intensiv-schmeckendem Gemüse beträgt dessen Anteil mindestens 10 %. Milch oder Milchbestandteile werden bei Sorbets nicht verwendet.

### 2. Wassereis:

Wassereis enthält hauptsächlich Wasser, Zucker und geschmacksgebende und färbende Zutaten.

## **D. Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speiseeissorten**

Eis, das Frucht/Gemüse enthält, wird unter verschiedenen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht. Die Bezeichnung hängt von der Rezeptur ab.

### 1. Erdbeereis:

Erdbeereis enthält mindestens 20 % Frucht (Erdbeeren). Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestgehalt an Milchfett kann man die Bezeichnung entsprechend ergänzen, z. B. „Erdbeerkremeis“ oder „Erdbeereiskre2. Vanilleeis:

Vanilleeis erhält den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar. Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestgehalt an Milchfett kann man die Bezeichnung entsprechend ergänzen, z. B. „Vanillekremeis“ oder „Vanilleeiskrem“. Wenn man in der Bezeichnung auf eine bestimmte Herkunft der Vanille hinweist, muss diese vollständig daher stammen, z. B. „Bourbon-Vanilleeis“.

## **Speiseeissorten mit Kakao und/oder Schokolade oder Nüssen**

### 1. Schokoladeneis:

Schokoladeneis stellt man unter Verwendung von Milchfett und/oder pflanzlichen Fetten her. In der handwerklichen Produktion verwendet man vorwiegend nur Milchfett.

Schokoladeneis wird hergestellt, indem man Kakao/Kakaopulver, Kakaobutter, Kakaomasse/Schokolade zu einem Eismix vermengt. Dadurch wird der typische Schokoladengeschmack erzeugt. Es gelten die Bestimmungen der Kakaoverordnung. Verwendet man kakaohaltige Fettglasur anstelle von Schokolade, muss man dies entsprechend kenntlich machen. Wenn man in der Bezeichnung „Schokolade“ auslobt oder Schokolade abbildet, muss ausschließlich Schokolade enthalten sein. Es darf keine kakaohaltige Fettglasur zugesetzt sein.

### 2. Nusseis:

Nusseis stellt man unter Verwendung von Milchfett und/oder pflanzlichen Fetten her. In der handwerklichen Produktion verwendet man vorwiegend nur Milchfett.

Nusseis wird hergestellt, indem man dem Eismix gemahlene Nüsse und/oder natürliches Nussaroma zugibt. Dadurch wird der typische Nussgeschmack erzeugt.

## **E. Sonstige Speiseeissorten**

### 1. Straciatellaeis:

Straciatellaeis ist ein weißes bis cremefarbenes Eis, das mit Schokoladenstücken durchsetzt ist. Dieses Eis stellt man unter Verwendung von Milchfett und/oder pflanzlichen Fetten her. In der handwerklichen Produktion verwendet man vorwiegend nur Milchfett.

Die Schokoladenstückchen im Eis sind deutlich wahrnehmbar. Verwendet man kakaohaltige Fettglasur anstelle von Schokolade, muss man dies entsprechend kenntlich machen.

## 2. Fürst-Pücker-Eis:

Fürst-Pücker-Eis ist eine traditionelle Eiskombination aus Speiseeis der Geschmacksrichtungen „Schokolade“, „Erdbeere“ und „Vanille“, die zu gleichen Teilen geschichtet sind. Der Geschmack der jeweiligen Sorte ist deutlich wahrnehmbar.

Fürst-Pücker-Eis stellt man ausschließlich unter Verwendung von Milchfett her. Bei entsprechendem Mindestgehalt an Milchfett kann man die Bezeichnung entsprechend ergänzen, z. B. „Fürst-Pücker-Kremeis“ oder „Fürst-Pücker-Eiskrem“.

Eis nach Fürst-Pücker-Art ist ein Speiseeis der Geschmacksrichtungen „Schokolade“, „Erdbeere“ und „Vanille“, die zu gleichen Teilen geschichtet sind. Das Eis wird unter Verwendung von pflanzlichen Fetten hergestellt.

Online-Ergänzung zum Buch "Lernfelder der Bäckerei - Produktion"

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0760-2

Weitere Informationen und Bestellung unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07602.html>

05.03.2017