

VANILLEEIS IM
T E F E S T

TEXT: KERSTEN WETENKAMP, FOTOS: MICHAEL BERNHARDI

Beim Klassiker kann man nichts falsch machen? Oh doch! Wir haben 24 Sorten Vanilleeis aus deutschen Supermärkten verkostet, von Discountware bis bio. Ernüchterndes Fazit: Meist schmeckt das Eis mehr nach Chemie als nach Vanille.

Wir laden ein zum Vanilleeis-Test!“ – wem liefe da nicht das Wasser im Mund zusammen? Ein paar Kugeln des Klassikers, bequem im Laden gekauft, dazu frische Erdbeeren oder Kirschen, fertig ist die ideale Sommererfrischung. Wenn man dann noch, wie die FEINSCHMECKER-Jury, gleich 24 Sorten Vanilleeis pur probieren und miteinander vergleichen darf, sollte einem das doch wahre Glücksmomente bescheren.

Von wegen. Unser Vanilleeis-Test, bei dem Pâtissiers, Eismacher und FEINSCHMECKER-Redakteure zwei Dutzend Marken aus deutschen Supermärkten verkosteten, geriet zur Quälerei – Stirnrünzeln, Kopfschütteln, verzogene Mundwinkel. Der Juror Christoph Ruffer, Chefkoch im Restaurant „Haerlin“ des Hamburger Hotels „Fairmont Vier Jahreszeiten“, sparte nicht mit Kritik: „Das Eis duftet überhaupt nicht nach Vanille, sondern nach einer Sahnemaschine“, sagt er über Eisprobe 24, „es gibt kein Vanillearoma. Das Eis wirkt aufgeschäumt und sehr künstlich. Es erinnert mich an gekühlte Wandfarbe.“ Bei einer anderen Probe aus dem Discounter sprach FEINSCHMECKER-Redakteurin Gabriele Heins aus, was viele in der Jury empfanden: „Das Eis wirkt schaumig, fettig, aufgeblasen, künstlich und eindimensional. Nicht fein!“

Fünf Sorten immerhin, allen voran das Bio-Eis von Roggenkamp (gekauft im Edeka-Markt), können wir empfehlen. Bei ihnen lobten die Tester das feine, dezente Vanillearoma, den milchig-sahnigen Geschmack, das leichte, nicht zu fette Mundgefühl und den insgesamt gut gemachten natürlichen Charakter ohne übertriebene Süße.

Die übrigen 19 Marken fielen dagegen glatt durch. Die Mängel lassen sich auf einen einzigen Nenner bringen: Künstlichkeit. Schon das Mundgefühl beim gängigen Vanilleeis befremdet. Während das selbst gemachte



Testsieger: Roggenkamp Bio-Eis.
 € 5,50 (500 ml), bei Edeka.
 Für dieses Eis werden Milch, Sahne, Zucker und Ei verwendet, keine Chemie

REZEPT FÜR VANILLEEIS VON ANNE-KATRIN WEBER

Zutaten für 6 Portionen:

2 Vanilleschoten, 250 ml Milch, 250 g Sahne, 6 Eigelb, 100 g Zucker

Zubereitung: Die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanillemark und die ausgekratzten Vanilleschoten erhitzen, Topf vom Herd nehmen und die Vanillesahne 30 Minuten ziehen lassen. Wieder erhitzen.

Eigelb und Zucker in einer Edelstahl-Rührschüssel gut schaumig schlagen. Die heiße Vanillesahne in die Eigelbmischung rühren, dann diese Mischung auf ein heißes Wasserbad stellen. So lange rühren, bis die Masse dicklich wird. Durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Die erkaltete Eismasse in der Eismaschine einfrieren und für etwa 2 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Eis (siehe unser Rezept auf dieser Seite), frisch aus der Tiefkühltruhe, sich zunächst kalt und fest anfühlt und dann langsam zu flüssiger Milch-sahne schmilzt, bleibt das industrielle Vanilleeis als seltsam schaumiger Film am Gaumen kleben. Auch nach ganz langer Kühlzeit im Gefrierfach ist es nicht fest, sondern fluffig-cremig. Dazu schmeckt das Industrie-Eis übertrieben süß, und sein Aroma erinnert mehr an den billigen Ersatzstoff Vanillin als an echtes Vanillemark.

Wer bislang dachte, beim Kauf von Vanilleeis könne er gar nichts falsch machen, muss sich belehren lassen – und wird hiermit aufgefordert, unseren Test zu Hause nachzuvollziehen. Am besten natürlich mit ein paar Freunden und mit neutralen Bechern, ohne der Runde die Verpackungen zu zeigen. Vergleichen Sie unseren Sieger, das Bio-Eis von Roggenkamp, oder, noch besser, selbst gemachtes Vanilleeis, mit ein paar beliebigen Proben aus dem Supermarkt. Dazu sollten Sie eine echte Vanilleschote aufschneiden

Unsere Jury, Teil eins (von links): Pâtissière Claudia Weggenmann (Dessertbar „prinsessan“, Hamburg), Luigi Francia („Polettos Weinbar“, Hamburg), Pâtissier Stephan Franz („Schokofoto“, Wedel in Holstein)



Platz 2: Nasch Premium. € 2,29 (750 ml), bei real. Geschmeidig, cremig, milchig

Platz 3: Eisstern Premium Vanilleeis. € 2,29 (2500 ml), bei Lidl.

Reiner, guter Vanillegeschmack ohne Nebentöne

Platz 4: Mövenpick Bourbon-Vanille, conchiertes (Red.: lange gerührtes) Premium-Eis. € 3,49 (900 ml). Im Supermarkt. Cremig, ausgewogen, guter natürlicher Vanillegeschmack

Platz 5: Romanza Bourbon-Vanille. € 1,99 (2500 ml), bei Netto.

Guter Schmelz, langer Nachhall, ausgewogene Süße. Nicht zu fett

und daran schnuppern. Sie werden feststellen, dass echte Vanille ganz anders duftet und schmeckt als das künstlich-synthetisch nachgebaute Aroma, das in der Eispackung verwendet wird, weil es billiger ist als gemahlene Vanilleschoten oder Vanillemark.

Die nächste Übung beim Eistest: Etiketten lesen. Als ein Beispiel für viele zitieren wir vom Vanilleeis der Marke „tip“. Es enthält entrahmte Milch, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Pflanzenfett, als Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stärke, die Stabilisatoren Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl, den Farbstoff Beta-Carotin und Aroma, dazu kommt die obligatorische Warnung für Allergiker vor „Spuren von Ei“ – im selbst gemachten Eis eine Hauptzutut! – „Soja, Erdnüssen und Nüssen.“ Von Vanille hingegen ist keine Rede.

Der Grund für die viele Chemie: Sie senkt die Kosten bei der Herstellung. „Emulgatoren zum Beispiel sorgen für eine gute Vermischung von Fett und Wasser“, erklärt der Hamburger Bio-Eismacher Hilmar Jaedicke, „das gibt ein geschmeidiges Gefühl auf der Zunge. Es kann aber auch mehr Luft in die Eismasse gepumpt werden, das erhöht das Volumen und senkt den Wareneinsatz.“ Das lässt sich leicht an der Tiefkühltruhe im Supermarkt erkennen, wo das Eis nach Packungsgröße berechnet wird. Ein Liter vom Discounter wiegt halb so viel wie zum Beispiel ein halber Liter des renommierten Herstellers Häagen-Dazs, der auf künstliche Emulgatoren verzichtet (und dessen Eis dafür mehr als das Dreifache kostet). Weitere Zaubermittel aus dem

Chemiekasten sind Zuckeraustauschstoffe wie Manitol oder Sorbitol – sie senken den Gefrierpunkt der Masse, wodurch sich das Eis besser verarbeiten lässt und cremiger wirkt.

Gutes Eis hat dagegen natürliche Zutaten und ist handwerklich hergestellt. Reichlich Sahne, Milch und Eier können auf herkömm-

TYPISCH SUPERMARKT-VANILLEEIS

Glukose-Fruktose-Sirup, pflanzliches Fett, Molkeerzeugnis (meist Molkenpulver), Inulin (Stärke-Ersatzstoff), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Propylenglykolester (E477, ein Fett-Weichmacher), Geliermittel Pektin, Stabilisatoren, Vanille-Extrakt, Farbstoff Carotin, Aroma

liche Weise einen schönen Schmelz erreichen, ebenso hilft eine schonende Erwärmung der Masse auf 65 Grad. Die cremige Konsistenz bewirken Naturzucker wie Agavendicksaft, den Hilmar Jaedicke verwendet, und der Geschmack kommt selbstverständlich von echter Vanille, als Mark oder aus gemahlener Schote, oder, zweite Wahl, von Vanille-Extrakt, der immerhin aus echten Schoten gewonnen wird.

Wer erstklassiges Eis sucht, sollte also die Zutatenliste genau durchlesen. Hier steht am weitesten vorn, wovon am meisten drin ist – hoffentlich Sahne, Milch, Eier und natürlich Zucker, außerdem Vanilleschoten oder -mark. Guten Geschmack garantiert das allerdings nur bedingt, der konnte auch bei Bio-Eis leider nicht immer überzeugen. Bleibt noch die eigene Herstellung: Das hausgemachte Eis schmeckt viel natürlicher und frischer. Dafür lohnt es sich, eine Eismaschine anzuschaffen!



Unsere Jury, Teil zwei (von oben nach unten): Eismacher Hilmar Jaedicke („Eis Hilmar“), Christoph Rüffer (Küchenchef im „Haerlin“ des „Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten“) sowie die FEINSCHMECKER-Redakteure Gabriele Heins und Kersten Wetenkamp (l., alle Hamburg)

