

EWIGE SOMMERLIEBE

# GLACÉ – SÜSSE VERSUCHUNG

**In der Schweiz werden jährlich über 45 Millionen Liter Glacé hergestellt und auch konsumiert. Wir haben die süsse Versuchung unter die Lupe genommen.**

Von Irma Dubler

## Glacé als Wirtschaftsfaktor

Steigen die Temperaturen, dann steigt auch die Lust auf ein Glacé. Unilever, ein Mitglied des Verbands der Schweizerischen Glaceproduzenten, hat die ideale Glacé-Konsumtemperatur auf 25 bis 30 Grad Celsius eruiert, darunter ist es dem Konsumenten hier zu kühl, bei über 30° Grad will er lieber trinken als essen.

Die Hochsaison für den Glacéverkauf ist kurz, sie dauert nur von April bis September. In dieser Zeit wird 75% des Gesamtbedarfs abgesetzt. Eis im Winter entdecken wir in der Schweiz erst nach und nach. Wenn also das Wetter nicht genau mitmacht, zu heiss oder zu kalt ist, dann sinken die Glacéverkäufe und damit auch die Umsätze und Gewinne der Glacéhersteller.

Ein schwieriges Business. Der Glacémarkt in der Schweiz ist eng. 94% der konsumierten Glacés werden industriell hergestellt. Marktleader sind Migros, Unilever mit Lusso sowie Nestlé mit Frisco und Mövenpick. Auch Emmi mischt bei den Grossen mit; Gasparini aus Münchenstein und Giolito aus Bern sind erfolgreiche Nischenplayer.

Im hart umkämpften Markt braucht es viel Innovation. Bei Migros machen Neukreationen rund 20% des Eisumsatzes aus. Es werden jedes Jahr neue Produkte lanciert und ebenso viele verschwinden aus dem Sortiment.

Doch dass sich auch trotz Verdrängungswettbewerb gutes Geld verdienen lässt, zeigen die Gesamtumsatzzahlen. Gemäss dem Schweizer Verband der Glacéproduzenten verkauften die Mitglieder des Verbandes 2015 45 Millionen Liter Glacé, davon 38 Millionen in der Schweiz den Rest im Ausland. Dank den neuen EU-Abkommen zu verarbeiteten Landwirtschaftsprodukten ist der Export von Glacé leichter geworden. Mit den 45 Millionen Liter Glacé wird insgesamt ein Jahresumsatz von rund 460 Mio. Franken erzielt.

Ein Drittel von unserem Glacé-Konsum tätigen wir an Kiosken und in Schwimmbädern. Zweidrittel werden über die Gastronomie und Detailhandel verkauft.

### Süsse Versuchung

Gemäss Statista 2017 konsumierten die Schweizer im Jahr 2015 pro Kopf 5,4 Liter Glacé. Das ist eine ganze Menge. Ein durchschnittliches Glacé hat zwischen 120 bis 150 Gramm Füllgewicht. Rein rechnerisch bedeutet das bei 5,4 Litern ca. 36 Glacés pro Kopf.

Waren diese 36 Glacés z.B. gehaltvolle Rahmglacés, dann ist das mit einem Kalorienwert von über 9'000 Kalorien zu bewerten. Ups, der Sommer macht nicht unbedingt schlank! Wer zwei solcher Rahmglacé hintereinander verputzt, könnte dafür auch eine ganze Mahlzeit einnehmen oder



eine Portion Fondue essen. Wasserglace ist weniger kalorienreich, aber das hilft nicht viel, wenn man direkt vor der Auslage steht, da sind geschmackliche Vorlieben wichtiger als Kalorien.

Portugiesen und Griechen übrigens essen weniger Glacé als wir, ob sie das nicht wollen oder angesichts der angespannten Wirtschaft nicht können, ist in den Statistiken nicht beantwortet. Sollte aber der Glacékonsum ein Indiz für den Wohlstand einer Bevölkerung sein, dann geht es den Amerikanern ausgesprochen gut, sie verzehren 22 Liter pro Kopf. Die Finnen und Norweger schlecken 12 bis 14 Liter, Italiener und Deutsche gönnen sich 8 Liter pro Kopf.

### Wer hat's erfunden?

Das erste Glacé gab es im antiken China, die Kaiser legten grosse Eislager an, das Eis dazu wurde in den Bergen geschlagen und in Eilmärschen ins Tal zum Palast transportiert. Die Kaiser nutzten das Eis nicht nur zum Kühlen von Speisen, sondern liessen sich daraus auch immer mal wieder eine frühe Form des Sorbets kredenzen.

Die Griechen liebten Wassereis, Alexander der Grosse war ein richtiges Wassereisschleckmaul. Und die Römer nutzten das Eis der Apenninen und als ihr Reich unterging, war auch das Wissen um Kühlung von Speisen und Getränken verloren.

Erst als Kreuzfahrer heimkehrten und im Gepäck nicht nur abenteuerliche Geschichten mitbrachten, sondern auch das Rezept für Scherbet, Fruchtsirup und Schnee, begann der neue Siegeszug der Eiscreme. Speiseeis aus Wasser und Fruchtpüree oder Fruchtsaft wurde zu einer italienischen Spezialität, die sich nach und nach über Europa ausbreitete.

Dann begann man Speiseeis in Kaffeehäusern zu verkaufen und ab dem 18/19. Jahrhundert wurde Eiskrem in Frankreich und Grossbritannien auch

auf der Strasse verkauft. Das Eis war volksnah geworden.

Weil die ersten Präsidenten der USA Speiseeis liebten, fand es Einzug in die amerikanischen Essgewohnheiten. Die erste Fabrik für die Glacéherstellung wurde 1851 in Pennsylvania von einem Milchhändler gegründet. Die Erfinderin Agnes Marshall patentierte 1885 eine effiziente Eismaschine für den Haushalt und gleichzeitig auch eine Eiskühltruhe.

### Glacéherstellung

Eine richtig gute Glacé braucht etwas Aufwand, zuerst werden die Zutaten vermischt, dann wird die Masse unter ständigem Rühren und gleichzeitigem Abschaben von der Gefässwand langsam gefroren. Ein Glacé ist dann cremig, wenn die Eiskristalle so klein sind, dass sie im Mund nicht fühlbar sind und sich auch unmittelbar auflösen. In Traditionsunternehmen wird die Eiscreme in Metallschüsseln, die sich in einem Behälter mit einer Mischung aus Eiskwürfeln und Kochsalz befindet, hergestellt. Eismaschinen für den Haushalt funktionieren meist, indem der Kühlbehälter vorgefroren wird.

Bei industriellen Verfahren werden nebst den bekannten Zutaten auch Hilfsstoffe eingesetzt, z.B. Bindemittel, Stabilisatoren, Emulgatoren, pflanzliche Fette, Aromen und Farbstoffe. Ein natürlicher Emulgator ist das Eigelb, deshalb findet sich in vielen Glacérezepten die Verwendung von Eiern. Mit dem Lecitin in dem Eigelb kann eine feinere Verteilung der Fetttröpfchen im Wasser erreicht werden.

