

WIE WIRD SPEISEEIS BEI GLOBUS HERGESTELLT ?!



EISKALTES VERGNÜGEN

Globini scheint gar nicht genug von dem leckeren Eis zu bekommen! Dabei hat er doch das ganze Jahr Zeit, um alle 17 Eissorten zu probieren, die Globus selbst produziert. Wenn ihr wissen wollt, wie das Speiseeis bei Globus hergestellt wird und was alles drinsteckt, dreht einfach die Karte um.



VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER
www.globus.de/entdeckerwelt



WOHER KAM DAS EIS?

Angefangen hat die Geschichte des Speiseeises in Deutschland vor ungefähr hundert Jahren. Ab 1918 kamen italienische Eismacher hierher und eröffneten die ersten Eisdieleen. Seither ist Eis unsere liebste Abkühlung im Sommer. Alle Deutschen zusammen verzehren pro Jahr 620 Millionen Liter Eis – pro Person sind das etwa sieben Liter.



EIS VON GLOBUS

Auch Globus macht Eis. Und zwar eine ganze Menge. In insgesamt neun Globus-Märkten werden im Jahr circa 30 Tonnen eigenes Speiseeis hergestellt. Die Globus-Eismacher haben 17 Sorten im Programm. Die ausgefallensten Geschmäcker sind zum Beispiel Lebkuchen, Marshmallow, Waldmeister oder Energy. Die beliebtesten bei den Kunden sind aber die Klassiker Schokolade, Erdbeere und Vanille.

SCHON GEWUSST?

Schon in der Antike haben die Menschen Eis gegessen. Gemacht wurde es damals aus Schnee – mit Früchten, Honig oder Wein.



DIE EISHERSTELLUNG

Hierfür brauchen die Globus-Eismacher eine große Eismaschine. Zuerst wird Milch oder Sahne mit Zucker und Eigelb pasteurisiert. Pasteurisieren bedeutet, dass das Gemisch kurzzeitig auf mindestens 60 Grad, jedoch nicht mehr als 100 Grad erhitzt wird. Dabei werden Keime abgetötet und das Lebensmittel wird haltbar gemacht. Danach wird die Flüssigkeit mit Früchten, Schokolade und mit anderen Zutaten vermischt und in der Eismaschine ausgefroren. Durch Rühren bei gleichzeitiger Kühlung entsteht Eiscreme. Dieser Prozess dauert für eine Sorte Eis etwa 15 Stunden.

MILCHEIS & CREMEEIS

Man unterscheidet Milcheis und Cremeeis. Wie der Name schon sagt, besteht Milcheis zu großen Teilen aus Milch, und zwar zu mindestens 70 Prozent. Der Rest ist Wasser. Cremeeis wird ohne Wasser, sondern nur mit Milch oder Sahne, Zucker und Eigelb hergestellt.

Zu finden ist das Eis in den Tiefkühlchränken neben der Meisterbäckerei. Es gibt 450-ml-Packungen und Eistorten für zu Hause sowie „Eis to go“ im Becher zum gleich Löffeln.