

Feiert mit den Amerikanern den **Vanille-Eis-Tag!**

In den USA ist der 23. Juli der „National Vanilla Ice Cream Day“. Auch in Deutschland ist Vanille die liebste Geschmacksrichtung - das ganze Jahr über und nicht nur am Vanille-Eis-Tag.



SOMMER

ODER WINTER >>>

Im Sommer wird anders geschleckt als im Winter. Bei hohen Außentemperaturen greifen die Deutschen besonders gerne zu erfrischendem Fruchteis, wie Zitrone, Himbeere oder Pfirsich. Im Winter hingegen liegen sahnige und gehaltvollere Eissorten vorn, vor allem spezielle Kreationen von Schokoladen-, Mandel-, Nuss- oder Nougat-Eis. Auch werden häufig weihnachtliche Zutaten wie Zimt, Nelken, Kardamom oder Krokant verwendet.

VEGANER EIS-GENUSS



Die Basis für pflanzliche Eis-Köstlichkeiten sind meist Mandeln, Hafer, Erbsen oder Soja. Als Proteinalternative (anstatt Milchprotein) wird in veganem Eis zum Bsp. Erbsenprotein eingesetzt.

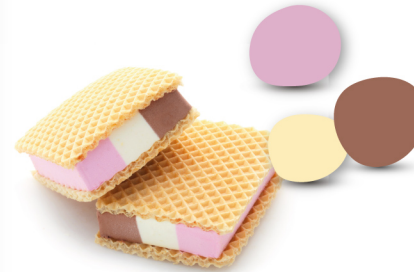
EUROPAMEISTER IM EISSEN IST FINNLAND

Die Finnen schlecken pro Kopf und Jahr rund 14 Liter Speiseeis. In Deutschland hingegen werden pro Kopf rund 8 Liter genossen.



SCHON GEWUSST?

Speiseeis wurde nicht in Italien erfunden. Der Ursprung liegt in China und Griechenland. Dort wurde bereits im dritten Jahrtausend vor Christus Schnee mit Honig und Zimt vermischt.



3 Farben sollen es sein

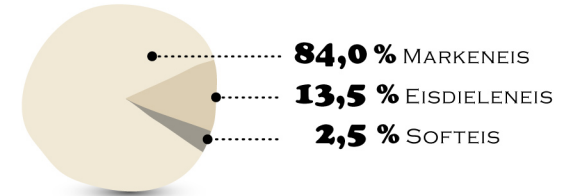
Das Fürst-Pückler-Eis ist eine Eisspezialität aus den Eissorten Schokolade, Vanille und Erdbeere, die zusammen gefroren werden. Das Eis wurde nach dem Landschaftsarchitekten und Reiseschriftsteller Hermann von Pückler-Muskau (1785-1871) benannt.

DAS SCHLECKEN DIE DEUTSCHEN AM LIEBSTEN



Die beliebtesten Eissorten der Deutschen in Haushaltspackungen sind Vanille, Keks, Fruchteis, Schokolade und Karamell.

FUN FACTS



WAS

bedeutet eigentlich das Wort

STRACCIATELLA?

Stracciatella gehört zu den beliebtesten Eissorten der Deutschen. Das Wort „Stracciatella“ kommt aus dem italienischen Verb „stracciare“ und bedeutet „zerfetzen“ oder „zerreißen“ – was sich auf die kleinen Schokostückchen im Eis bezieht.

Historie

3./4. JH.
V. CHR.



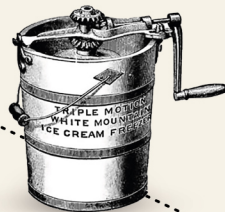
Alexander der Große servierte vor großen Schlachten gesüßten Schnee, gemischt mit Wein, Honig, Milch oder Fruchtsaft.

MARCO POLO (1254-1324) bringt von einer Asienreise ein Rezept für die Herstellung von Eis nach Venedig mit.

1295



1790



Die amerikanische Hausfrau **NANCY JOHNSON** erfindet die erste funktionierende Eismaschine.



1533



Der Pâtissier Bualentis macht die Hochzeit der Katharina von Medici mit seinem Fruchteissorbet zu einem kulinarischen Erlebnis.

1672



In Paris wird das erste Eiscafé der Welt eröffnet.

1923



Der Amerikaner Harry B. Burt erfindet das heutige Stieleis, welches er als „Rahmeislutscher“ patentieren ließ.

1925



In Deutschland beginnt die Geschichte der industriellen Speiseeis-Produktion. Zu den Gründern gehören die „Rahmeiswerke Schlesien“ in Breslau, die Firma „Grönland“ in Berlin und die Firma „Uhde“ in Hamburg.



Durch die Ausstattung fast aller deutschen Haushalte mit Gefrierfach oder Gefriertruhe, ist die Bevorratung mit der eisigen Erfrischung für den cremigen **GENUSS ZU HAUSE** einfach geworden. Speiseeis aus industrieller Herstellung ist heute ein Ganzjahresprodukt und wird insbesondere in den eigenen vier Wänden genossen.

1950er



HEUTE

1799

In Hamburg eröffnet ein Franzose das erste Eiscafé in Deutschland, den „Alsterpavillon“.

Anfang der fünfziger Jahre blühte in Deutschland das Kiosk- und Straßengeschäft. Geliefert und verkauft wurde aus Thermosbehältern, die mit Trockeneis gekühlt wurden. Anfangs nur allmählich, mit der Zeit aber immer rasanter, fanden die elektrischen Kühlschränke Einzug in die deutschen Haushalte. Dies trug zu einem immer schneller wachsenden Eis-Absatz bei.

IMPRESSUM

Die Hersteller der Fachsparte Markeneis des

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI)

Schumannstraße 4-6 | 53113 Bonn | www.bdsi.de

Quellenangaben: Repräsentative respondi-Verbraucherumfrage im Auftrag des BDSI

©Sylfida – stock.adobe.com | ©David Costa Art – stock.adobe.com | ©Good Job – stock.adobe.com | ©Vusal – stock.adobe.com | ©~Bitter~ – stock.adobe.com | ©baibaz – stock.adobe.com | ©LoopAll – stock.adobe.com | ©alexus – stock.adobe.com | ©Alexey Lobur – stock.adobe.com | ©olga_bonitas – stock.adobe.com | ©Valery – stock.adobe.com | ©MissesJones – stock.adobe.com | ©ONYXprj – stock.adobe.com | ©New Africa – stock.adobe.com | ©gitusik – stock.adobe.com | ©JYFotoStock – stock.adobe.com | ©mything – stock.adobe.com