

## Zum Thema: Speiseeis ohne Milch?

---

Viele VerbraucherInnen denken bei Speiseeis an Milch und Sahne. Doch immer öfter wird Speiseeis ohne Milch hergestellt. Deshalb lohnt es sich, genau auf die Eisverpackung zu schauen. Welche Bezeichnung hat das Eis und was steht auf der Zutatenliste?

### → Wie muss Speiseeis gekennzeichnet werden?

In Deutschland ist die Bezeichnung für Speiseeissorten, die Mindestanforderungen für deren Zusammensetzung sowie erlaubte Zutaten durch die Speiseeisverordnung und die Leitsätze für Speiseeis des Deutschen Lebensmittelbuchs geregelt. Danach wird unterschieden in:

Einfacheiscreme: besteht aus mindestens 3 Prozent Milchfett.

Eiscreme: besteht aus mindestens 10 Prozent Milchfett.

Rahmeis, Sahneeis: enthält anstelle von Milch geschlagene oder flüssige Sahne, die in der Eismaschine beim Gefrieren aufgeschlagen wird. Sie muss mindestens 18 Prozent Milchfett enthalten.

Cremeeis: besteht aus mindestens 50 Prozent Milch, die pro Liter mindestens 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb enthält und kein zusätzliches Wasser.

Milcheis: muss aus mindestens 70 Prozent Milch hergestellt sein.

Fruchteiscreme: enthält mindestens 8 Prozent Milchfett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack.

Fruchteis: Fruchtanteil mindestens 20 Prozent, bei Zitrusfrüchten mindestens 10 Prozent.

(Frucht)-Sorbet: Fruchtanteil mindestens 25 Prozent, bei Zitrusfrüchten 15 Prozent. Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.

Wassereis: besteht hauptsächlich aus gefrorenem Wasser und Zucker mit maximal 3 Prozent Fett.

Softeis: keine eigenständige Eissorte. Softeismaschinen arbeiten nach einem besonderen Prinzip. Im Gegensatz zur klassischen Eisherstellung wird Softeis portionsweise gefroren.

### → Wann darf Pflanzenfett im Eis sein?

Steht nur „Eis“ auf der Verpackung, fällt es nicht unter eine der festgelegten Speiseeis-Kategorien (siehe oben). Dieses „Eis“ enthält erwartungsgemäß einen hohen Anteil an pflanzlichem Fett, da dies billiger als Milchfett (=Butterreinfett) ist. Pflanzenfett findet sich vor allem in industriell hergestelltem Eis, das über 80 Prozent der Eisproduktion in Deutschland ausmacht.

### → Was können Sie tun?

- Kaufen Sie handwerklich hergestelltes Eis in der Eisdiele, beim Konditor oder auf dem Bauernhof.
- Achten Sie beim Einkauf auf die Bezeichnung der Eissorte und die Zutatenliste.

*Außerdem:* Als Inhaltsangabe wird bei verpacktem Eis meist das Volumen angegeben, dabei kann ein Liter Eis unterschiedlich viel wiegen. Oft wird viel untergeschlagene Luft mitverkauft – ein Gewichtsvergleich lohnt sich!