

Ice Cream : (Rahmeis) ein Spitzenprodukt unserer Milchwirtschaft

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **52 (1959)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Nutzungsbedingungen

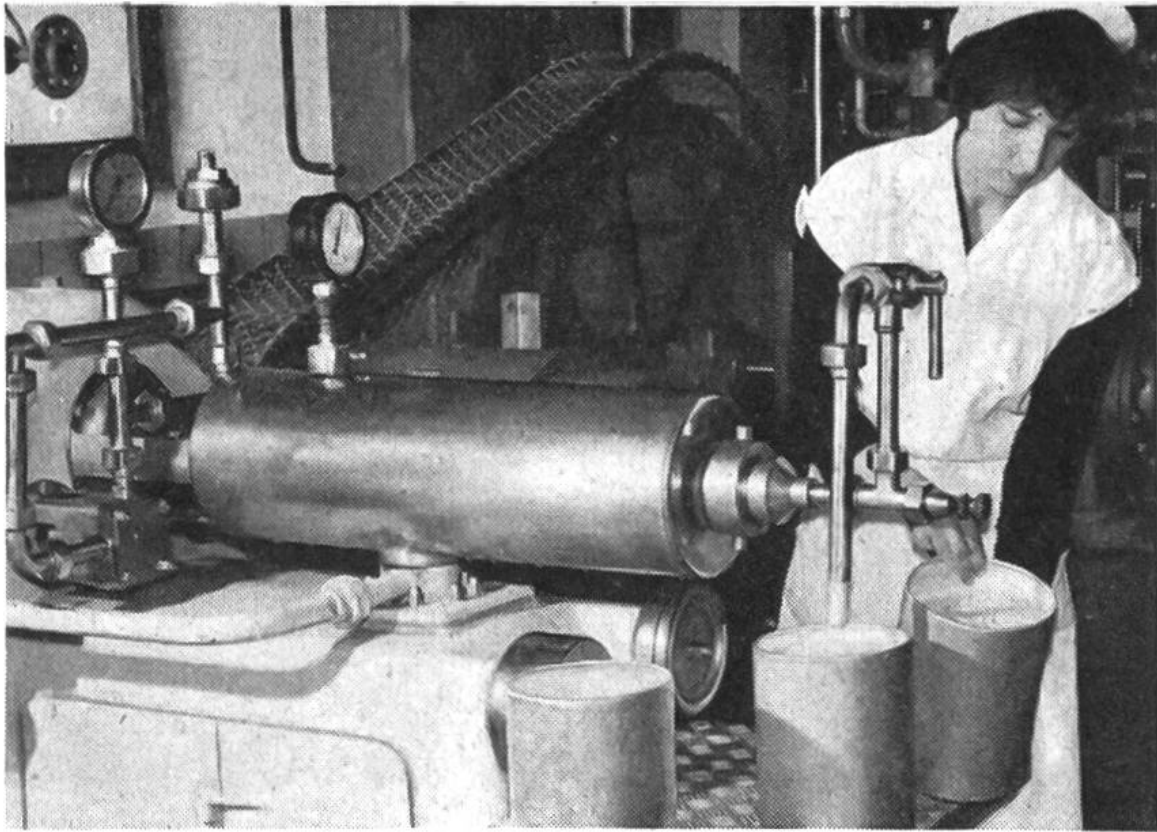
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



1. Kontinuierlicher Gefrierer (Freezer) und Abfüllung der Ice Cream in 5-l-Eimer für das Gastgewerbe.

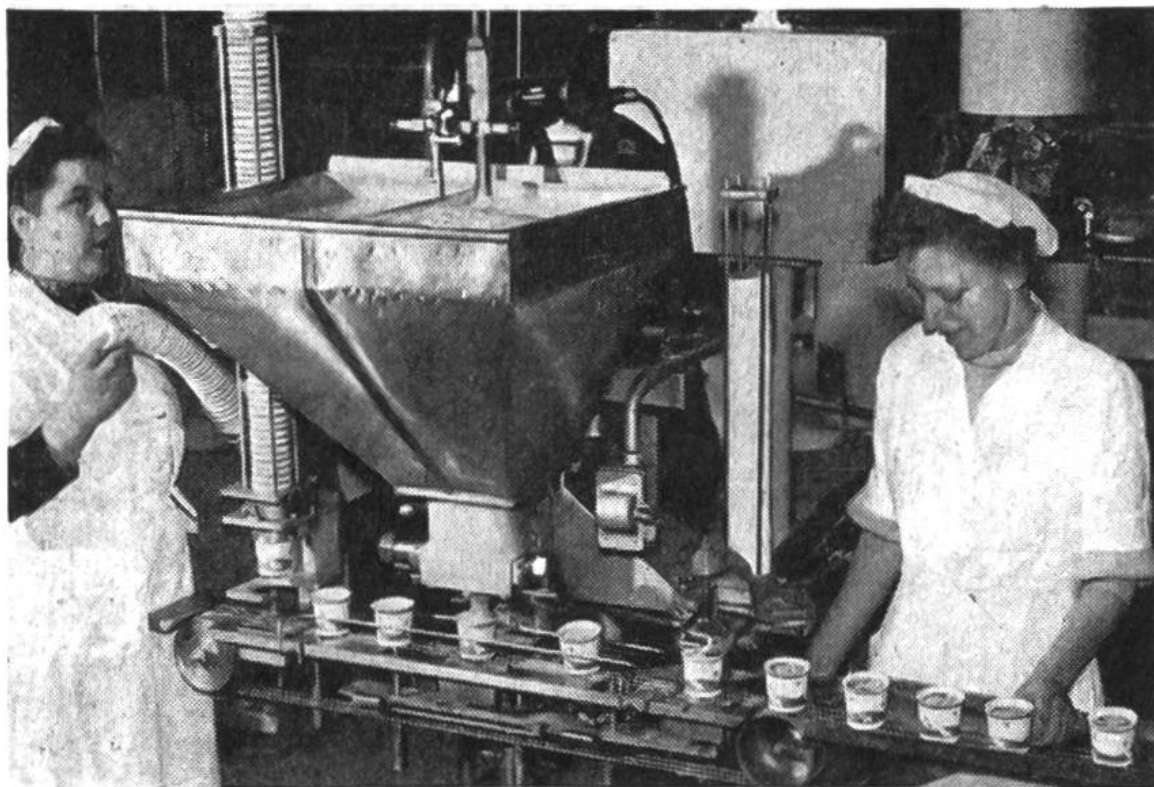
ICE CREAM

(Rahmeis) ein Spitzenprodukt unserer Milchwirtschaft

Der Name «Ice Cream» stammt aus dem Lande der unbegrenzten Möglichkeiten – Amerika. Dort werden jährlich annähernd 3 Millionen Tonnen Ice Cream hergestellt. Diese Menge entspricht einem Verbrauch von über 20 Litern pro Kopf und Jahr.

In unserem Lande wird Ice Cream bereits seit dem Jahre 1926 hergestellt. Da die wichtigsten Grundstoffe aus Milch und Rahm bestehen, war es naheliegend, dass sich vorweg milchwirtschaftliche Betriebe der industriellen Erzeugung von Ice Cream zuwandten.

Wenn auch heute zu jeder Jahreszeit Ice Cream konsumiert wird, sind zur Deckung des Spitzenbedarfes im Sommer neben grossen Gefrieranlagen beträchtliche maschinelle Einrichtungen erforderlich. Die Fabrikation beschränkt sich deshalb auf einige wenige, modern eingerichtete Grossbetriebe. Unsere Bilder stammen aus der Ice-Cream-Abteilung der Verbandsmolkerei Bern.

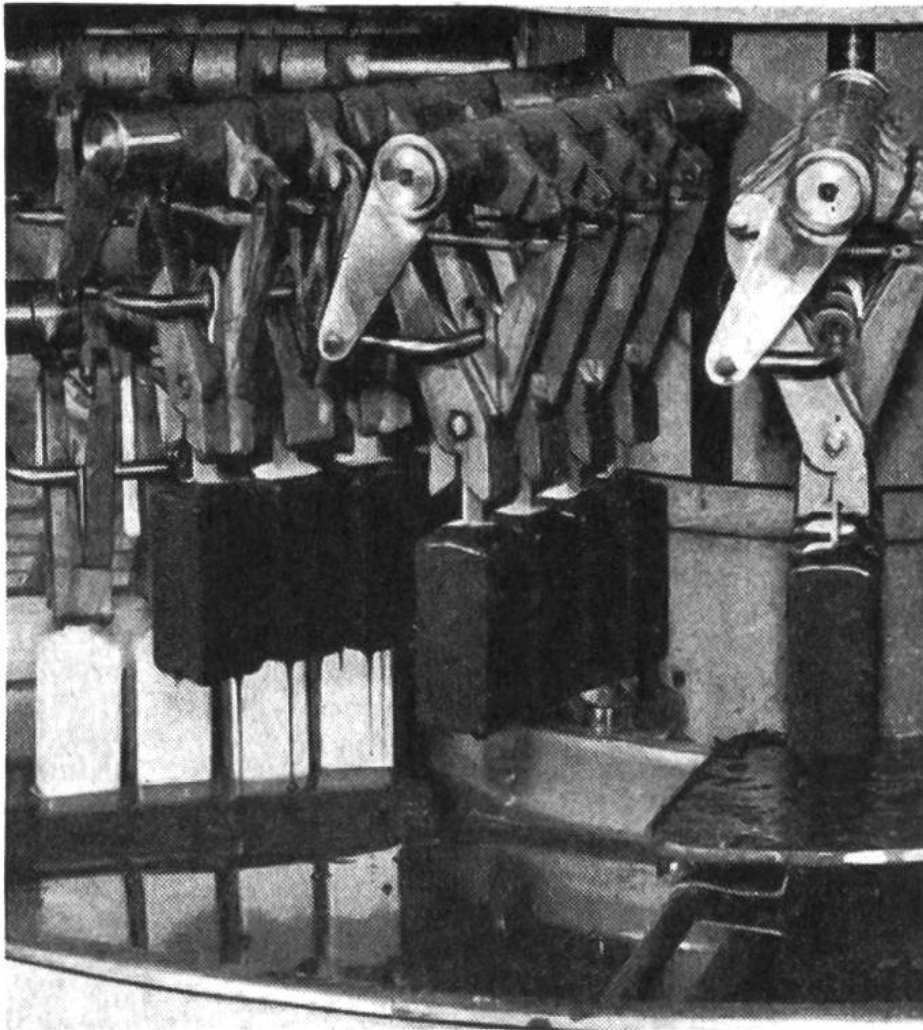


2. Ice-Cream-Abfüllmaschine für Becherpackungen. Stundenleistung 3600 Becher.

Artikel 78 der Schweiz. Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln bestimmt die Mindestanforderungen für die Qualität von Ice Cream. Eisprodukte, welche diese Voraussetzungen nicht erfüllen, dürfen den Namen Ice Cream nicht tragen. Der Gesetzgeber bietet damit dem Konsumenten die Gewähr, unter dem Namen Ice Cream – Rahmeis – Crème glacée ein einwandfreies und vollwertiges Produkt zu erhalten.

Die Ice-Cream-Grundmasse besteht aus Milch, Rahm und Zucker, mit Zugaben von Vollmilchpulver oder Kondensmilch sowie bis 0,6% reiner Gelatine. Diese Grundmasse wird aus hygienischen Gründen und zur Verlängerung der Haltbarkeit pasteurisiert. Die anschliessende Homogenisation bei einem Druck von zirka 200 Atmosphären bezweckt die feine Verteilung des Milchfettes in der Creme und verhindert ein Aufrahmen während des Fabrikationsprozesses.

Der Fettgehalt darf nur aus reinem Milchfett bestehen. Die Zugabe von Fremdfetten ist verboten. Der hohe Fettgehalt bewirkt die schmelzende und feine Struktur des Ice Creams und gibt diesem den rahmigen Geschmack. Vor dem Gefrieren werden der



3. Teilansicht der vollautomatischen Anlage zur Herstellung von Ice Cream am Stiel. Die «Eskimos» erhalten im Schokoladebad den letzten Schliff.

Grundmasse Fruchtsäfte oder natürliche Aromastoffe beigemischt.

Das Gefrieren erfolgt in Gefrierzylindern (Freezern) (Bild 1), welche kontinuierlich arbeiten und die Grundmasse fortlaufend mit zirka minus 5° C an die Verpackungsmaschine weitergeben (Bild 2). Das Farbbild nach Seite 208 und Bild 3 geben Ausschnitte von der Herstellung von Ice Cream am Stiel.

Nach der Verpackung wird Ice Cream in Gefriertunneln oder Härteräumen bei zirka minus 30°C gehärtet. Hierauf erfolgt die Einlagerung bis zur Konsumation bei Temperaturen von zirka minus 20° C.

Der Versand an den Detailhandel geschieht durch Tiefkühlcamions (Bild 4) oder in isolierten Transportkisten und Containern, mit Trockeneis als Kühlmittel.



4. Tiefkühlwagen für den Transport von Ice Cream. Das Fassungsvermögen beträgt 50 000 Portionen. Die eingebaute Kühlmaschine (vorn) ermöglicht eine Dauertemperatur des Laderaumes von minus 20° C. Der Antrieb des Kühlaggregates erfolgt am Standort elektrisch, während der Fahrt durch einen besonderen Benzinmotor. (Verbandsmolkerei Bern GmbH.)

Die Haltbarkeit von Ice Cream beträgt zirka 2 Monate, unter der Voraussetzung einer stets gleichbleibenden Temperatur von zirka minus 20° C.

Je nach Verbraucher-Kategorie kommen die verschiedensten Ice-Cream-Artikel in den Handel:

Für das Gastgewerbe sind Eimer zu 3 oder 5 l erhältlich, ferner Cassata und Eistorten.

Für den Familientisch werden Dessertblocs und Cassata von 8 dl bis 1 l hergestellt.

Die Klein- oder Portionenpackungen, wie Ice-Cream-Becher, Ice Cream am Stiel usw., sind heute überall erhältlich.

Alle diese Ice-Cream-Artikel sind in verschiedenen Aromen und zum Teil sogar panaschiert (zwei Aromen nebeneinander) erhältlich. Die Verwendung bester Grundstoffe in Verbindung mit neuzeitlichen Fabrikationsmethoden und dauernder Kontrolle betriebseigener Laboratorien ermöglichen die Herstellung eines Qualitätsproduktes. Die stets steigenden Umsätze beweisen, dass Ice Cream immer mehr zu einem bevorzugten Leckerbissen wird und sich damit würdig in die Reihe milchwirtschaftlicher Erzeugnisse stellt.