

A - Geschichte Des Speiseeise

Kategorien: Info, Eis, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Das Dokument über die Speiseeisherstellung ist 2500 Jahre alt. Auch Hipokrates der Große Griechische Arzt liebte Eis. Er empfahl es seinen Patienten schon 300 v. Chr. als die Lebenssäfte belebend und das Wohlbefinden hebend. Ein griechischer Dichter namens Simonides von Keos 527 vor Christus hat es erstmalig erwähnt. Eis wurde in den frühen Jahren aus Fruchtsaft, Gewürzen, Honig, zerquetschtem Obst mit zerstoßenem Eis das von dem griechischen Berg Olymp geholt wurde hergestellt.

Eis diente überwiegend zur Behandlung von Krankheiten, was auch der Griechische Arzt Hippokrates 300 v. Chr. als den Lebenssaft des Lebens darstellte. Der Seefahrer Marco Polo brachte das Eis von China nach Europa genauer gesagt nach Paris wo der Sizilianer Namens Coltelli den ersten Eissalon in Paris eröffnete, wo am Hofe der Könige und gut betuchten, die heimlich Eis holten was die Beliebtheit ansteigen lies. Um das Eis zu kühlen benötigte man Eis und Salz. Eis schmilzt bekanntlich bei Zugabe von Salz (siehe zur Winterzeit), dadurch wird der Umgebung in der dies geschieht Wärme entzogen, der Nachteil an der Sache war, wenn das Eis geschmolzen war, war der Kühlvorrat auch dahin, so hatte man Schwierigkeiten mit der Festigkeit des Eises und der Lagerung. So beschloß man 1660 ein Eismaschine zu entwickeln. Innerhalb von 25 Jahren waren in und um Paris ca. 250 Limonadiers, so nannte man damals die Eiskonditoren entstanden.

Die erste Kühlmaschine erfand man 1775 mit Ammoniaklösung als Kältemittel. Der Siegeszug des Eises nahm stetig zu aber es gab auch Zeiten in denen das Eis total in Vergessenheit geraten war mit dem Untergang der antiken Kultur. Erst im Mittelalter wurde Eis erneut populär. Ein Sizilianischer Zuckerbäcker kam auf die Idee mit Hilfe von Salpeter Eis künstlich herzustellen. Deshalb erhebt Sizilien in Italien den Anspruch Heimat des Speiseeises zu sein. Jakob Fussell hat 1851 die erste Eisfabrik in Baltimor USA gegründet wo der pro Kopf Verzehr deutlich höher liegt als in Deutschland bzw. Europa und damit stiegen auch die gesetzlichen Verordnungen zur Speiseeisherstellung.

Der eigentliche Durchbruch zur wirtschaftlichen Produktion von Speiseeis erreichte Carl v. Linde 1876 mit dem Bau der Echten Kältemaschine.

Übrigens das so beliebte Stieleis wurde auch in Amerika geboren, 1923 erhielt sein Erfinder darauf ein Patent. Bald darauf ging man in Deutschland auch auf die industrielle Eisherstellung heran, aber erst nach dem 2. Weltkrieg entfaltete sich der volle Aufwärtstrend.