

Macao Vanilla am besten

Eis am Stiel Das einzige „sehr gute“ Eis im Test ist das zweit-teuerste und kommt aus dem Hause Nestlé Schöller. Langneses Magnum Classic bringt es auf „Gut“, vier billigere aber auch.

Das knackende Geräusch beim Biss in die Schokolade ist unter Eis-Fans legendär. Die Werbung hat dieses Geräusch für Magnum von Langnese reserviert. Ein „gutes“ Eis, in der Tat, wie der Test bestätigt. Aber nicht das beste. Der Spitzenplatz ist nach der umfangreichen Testprozedur für einen anderen Kandidaten reserviert: für Nestlé Schöllers Macao, das einzige „sehr gute“ Produkt. Wir haben 20 Eis am Stiel getestet, meist aus Familienpackungen, die Vanilleeis mit verschiedenen Schokoüberzügen bieten. Neben dem Geschmack untersuchten wir auch Mikrobiologie, Inhaltsstoffe und Nährwert. Und wir haben berücksichtigt, ob das Eis mit Schokolade oder fetthaltiger Kakaoglasur überzogen war (siehe Kasten S. 23).

Traumnote für Macao

Wie soll ein Stieleis mit Schokoladenüberzug überhaupt schmecken? Im Idealfall ist das Eis zart schmelzend, die Schokolade knackig, der Geschmack von Vanilleeis und umhüllender Schokolade ausgewogen. Diesem Ideal entspricht Macao Vanilla von Nestlé Schöller. Unsere Sensorik-Experten hatten an diesem Eis nichts auszusetzen: Traumnote 1,0. Auch Champion mini von Cassie schnitt in dieser Hinsicht „sehr gut“ ab, einziger Kritikpunkt: Der Mandelüberzug ist etwas zu süß. Fünf weitere Produkte haben einen „guten“ Geschmack, darunter auch das Magnum Classic.

Wer aber denkt, nur teuer schmeckt, hat sich geirrt. Während ein halber Liter Eis des Testsiegers 6,25 Euro kostet, sind die „guten“ Produkte von Cassie, Lidl und Penny schon für günstige 1,65 Euro beziehungsweise 1,60 Euro pro halben Liter zu haben. Magnum Classic liegt mit 3,45 Euro im preislichen Mittelfeld.

Holziger Geschmack vom Stiel

Doch mehr als jedes zweite Eis am Stiel kam in der sensorischen Prüfung über „befriedigend“ nicht hinaus. Häufigste Ursache: der Stiel. Er macht das Eis zwar handlich, verursacht aber bei insgesamt zehn Produkten einen mehr oder weniger intensiven Holzgeschmack. Zum Beispiel beim Bio-Eis Loverendale plain minichoc. Überhaupt war dieses Eis das Schlusslicht im Test. Es schmeckte einseitig nach Kakao, süß und das Eis war wässrig. Auch die Deklaration ließ zu wünschen übrig. test-Qualitätsurteil: „ausreichend“.

Sensorisch auch nur „ausreichend“ ist das kalorienreduzierte Magnum Light. Das Eis enthält viel Wasser und schmilzt daher nicht zart auf der Zunge. Was bei ihm an Fett und Zucker gespart wird, geht auf Kosten der cremigen Struktur. Für das Magnum Light spricht allerdings, dass es im Vergleich zum Magnum Classic rund 110 Kilokalorien einspart.

test UNSER RAT

Für die 20 Eis am Stiel hieß es am Ende des Tests nur fünfmal „gut“, einmal sogar „sehr gut“: für **Macao Vanilla von Nestlé Schöller**. Es kostet mit 6,25 Euro – umgerechnet auf den Vergleichspreis pro halben Liter – relativ viel. **Magnum Classic** liegt preislich im Mittelfeld (3,45 Euro). Unter den Produkten mit vier verschiedenen Schokoüberzügen gibt es das „gute“ **Champion mini von Cassie** schon für 1,65 Euro je halben Liter. Auch **Eis Stern Mini Mix von Lidl** und **Gigant Mini Quartett von Penny/Rios** sind „gut“ (1,60 Euro). Das einzige „gute“ Eis am Stiel mit kakaohaltiger Fettglasur ist **Dr. Oetker Schatztruhe Eispiraten** (2,40 Euro).



Im Idealfall ist das Eis zart schmelzend und die Schokolade knackig.

Vanille ist nicht Vanille

Wie viel Vanille steckt im Vanille-Eis? Der Geschmack stammt nicht zwangsläufig aus der Vanilleschote. Das ist nur dann der Fall, wenn Vanille-Extrakt, natürliches Vanille-Aroma oder echte Vanille auf dem Etikett steht. „Natürliches Aroma“ kann auch biotechnologisch aus der Zuckerrübe gewonnen werden. Die Bezeichnung Bourbon-Vanille-Aroma bezieht sich auf die botanische Herkunft der Vanille. Sie muss in diesem Fall von den Vanille-Inseln (Madagaskar, Komoren, Réunion, Seychellen, Mauritius) stammen.

Findet sich nur der Hinweis „Aroma“ auf der Verpackung, ist womöglich natürliches oder künstliches Vanillin zugesetzt worden. Stimmt die chemische Struktur mit der des Vanillins aus der Pflanze überein, kann es naturidentisches Aroma sein. Sonst heißt es künstliches Aroma (Ethylvanillin).



TIPPS

Damit das Eis nicht pelzig wird und lange hält.

Einkaufen

Ob einzeln oder in der Familienpackung: Achten Sie beim Einkauf auf die Temperatur in der Kühltruhe im Laden (minus 18 Grad).

Transportieren

Am besten eignet sich eine Kühltasche. Und damit direkt nach Hause. Einmal angetautes und wieder gefrorenes Eis schmeckt leicht pelzig.

Lagern

Das Eis aus der Packung nehmen und die Packung dann wieder gut verschließen. Sie gehört sofort zurück ins Gefrierfach.

Genießen

Damit das Eis nicht zu hart ist, nehmen Sie es einige Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach. Auch das Aroma kann sich so besser entfalten.

Figurbewusst

Wenn das Eis zart auf der Zunge zergehen soll, kann das Light-Produkt im Test nicht mithalten. Also Kalorien zählen oder genießen.

Künstliches Vanille-Aroma haben wir im Test in keinem Eis gefunden. Mit natürlichem oder naturidentischem Vanillin waren fast alle Produkte aromatisiert. Übrigens bedeuten die schwarzen Punkte im Eis nicht, dass besonders viel Vanillemark darin steckt. Die Schoten werden meist zur Gewinnung von flüssigem Aroma genutzt, anschließend gemahlen und weiterverwertet. Dann sind sie aber ausgelaugt und kaum noch geschmacksintensiv. Und auch die gelbe Farbe ist kein Ergebnis der verwendeten Vanille. Mit Ausnahme von Eismann Moppi und Loverendale wurde in allen Produkten mit dem Farbstoff Karotin nachgeholfen.

Qualität der Schokolade stimmt

Und nun zum leckeren Schokoladenüberzug: Wie viel Kakao die Schokolade mindestens enthalten soll, regelt die Kakaoverordnung. Wir wollten wissen, ob sich

ÜBERZUG

Schokolade oder Fettglasur?

Was als **Schokolade** deklariert sein darf, regelt die Kakaoverordnung. Mindestens 35 Prozent Gesamtkakaobestandteile müssen es sein, davon mindestens 18 Prozent Kakaobutter. Für Milch-, Vollmilch-, Zartbitter- und weiße Schokolade gelten unterschiedliche Anforderungen. Schokolade darf bis zu fünf Prozent kakaofremdes Fett enthalten, zum Beispiel Kokosfett.

Kakaohaltige Fettglasur fällt nicht unter die Kakaoverordnung. Nach den Richtlinien für Zuckerwaren soll sie aus mindestens 5 Prozent Kakaobestandteilen bestehen. Sie enthält weniger Zucker und mehr Fett als Schokolade.

die Eishersteller an diese Anforderungen halten. Fazit: Sie tun es mit einer Ausnahme. In vielen Fällen haben wir sogar mehr Milch- und Kakaobestandteile gefunden als eigentlich gefordert.

Bio-Eis: Die unrühmliche Ausnahme

Unrühmliche Ausnahme war das Bio-Eis von Loverendale. Es enthielt zwar ausreichend Kakaobestandteile, allerdings auch zusätzlich 20 Prozent kakaofremdes Fett (Kokos- beziehungsweise Palmfett). Da dieser Anteil laut Kakao-Verordnung fünf Prozent nicht übersteigen darf, hätte der Überzug nicht als Schokolade deklariert werden dürfen. ▶

Lesen Sie weiter auf Seite 26

Vanilleeis mit Schokoladenüberzug



1 Nestlé Schöller Macao Vanilla
1,50 Euro

SEHR GUT (1,4)

Intensiver und ausgewogener Vanille-Schoko-Geschmack, Eis zart schmelzend.



2 Cassie Champion Mini
2,00 Euro

GUT (1,7)

Ausgeprägter Vanille-Schokoladen-Geschmack. Süße im Mandelüberzug überwiegt.



3 Langnese Magnum Classic
2,50 Euro

GUT (2,0)

Ausgewogener Vanille-Schokoladen-Geschmack.



4 Lidl/Eis Stern Mini Mix
1,90 Euro

GUT (2,0)

Ausgewogener Geschmack von Eis und Überzügen, zart schmelzend.



5 Penny/Rios Gigant Mini Quartett
1,90 Euro

GUT, (2,1)

Ausgewogener Geschmack von Eis und Überzügen. Außer Mandel: Eis schmeckt kaum nach Vanille, Mandeln leicht alt.

test Eis am Stiel (Vanille)		mit Schokoladenüberzug								
		1 Nestlé Schöller Macao Vanilla	2 Cassie Champion mini	3 Langnese Magnum Classic	4 Lidl / Eis Stern Mini Mix	5 Penny / Rios Gigant Mini Quartett	6 Dr. Oetker Nasch Schokkos (für Diabetiker geeignet) 3)	7 Rewe / Salto Eiscreme Deluxe Mini-Magic	8 Omega Cool Mix Mini	9 Aldi Nord / Mucci Premium Mini Mix
Eissorte		Eis Vanille ⁵⁾	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Eis Vanille ⁵⁾	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Diabetiker-Eis, Vanille-Geschmack ⁵⁾	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Bourbon-Vanille-Eiscreme
Überzugsorten		Milchschokolade	Milch-, Vollmilch-, Vollmilch- mit Mandeln und weiße Schokolade	Milchschokolade	Milch-, Vollmilch- mit Mandeln, Zartbitter- und weiße Schokolade	Milch-, Vollmilch-, Vollmilch- mit Mandeln und weiße Schokolade	Diabetiker-Milchschokolade	Milch-, Vollmilch-, Vollmilch- mit Mandeln und weiße Schokolade	Milch-, Vollmilch- mit Mandeln, Zartbitter- und weiße Schokolade	Milch-, Vollmilch-, Vollmilch- mit Mandeln und weiße Schokolade
Inhalt je Packung		120 ml	12 x 50 ml	3 x 120 ml	12 x 50 ml	12 x 50 ml	3 x 75 ml	12 x 50 ml	12 x 50 ml	12 x 50 ml
Mittlerer Preis in Euro ca.		1,50	2,00	2,50	1,90	1,90	2,80	2,30	1,95	1,90
Mittlerer Preis je 0,5 Liter in Euro ca.		6,25	1,65	3,45	1,60	1,60	6,20	1,90	1,65	1,60
test-QUALITÄTSURTEIL	100 %	SEHR GUT (1,4)	GUT (1,7)	GUT (2,0)	GUT (2,0)	GUT (2,1)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,8)
SENSORISCHE FEHLERFREIHEIT	60 %	sehr gut (1,0)	sehr gut (1,3)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,3)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	befried. (3,5)
MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT	10 %	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,5)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)
INHALTSSTOFFE	10 %	gut (1,9)	gut (1,8)	gut (2,0)	gut (2,0)	sehr gut (1,4)	gut (1,7)	gut (1,6)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,3)
Eis(creme)		+	+	+	+	++	+	++	++	++
Überzug		+	+	+	++	+	++	+	++	+
VERPACKUNG	5 %	gut (2,0)	befried. (3,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	befried. (3,0)	gut (2,0)	gut (2,5)	befried. (3,0)	gut (2,5)
DEKLARATION	15 %	sehr gut (1,5)	gut (2,0)	gut (2,0)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,5)	sehr gut (1,5)	gut (2,5)	sehr gut (1,5)
ZUSAMMENSETZUNG (nicht bewertet)										
Gewicht pro Stück in Gramm (g)		82	36	96	37	36	51	34	36	37
Brennwert in kJ / kcal pro 100 g		1378 / 331	1439 / 345	1238 / 297	1363 / 327	1458 / 350	1175 / 283	1454 / 349	1460 / 350	1468 / 353
Brennwert in kJ / kcal pro Stück		1135 / 273	519 / 125	1191 / 286	502 / 120	518 / 124	597 / 144	494 / 119	529 / 127	546 / 131
Zucker in Gramm pro 100 g ⁹⁾		28,2	29,8	27,6	29,1	28,1	10,5 ⁹⁾	28,7	28,7	28,7
Fett in Gramm pro 100 g		22,0	23,0	18,4	21,3	23,6	20,6	23,5	23,6	24,1
Milchweiß in Gramm pro 100 g / pro Stück		2,5 / 2,1	3,0 / 1,1	3,0 / 2,9	2,7 / 1,0	3,2 / 1,1	3,1 / 1,6	3,5 / 1,2	3,0 / 1,1	3,5 / 1,3
Farbstoff β-Carotin oder Carotine ¹⁾		■	■	■	■	■	■	■	■	■
Aroma / gemahlene Vanilleschoten ^{1) 2)}		nA/■	A/■	A/■	BA/■	nA/■	A/■	nA/■	nA/■	nA/■
MINDESTHALTBARKEITSFRIST IN MONATEN ¹⁾		24	24	ca. 24	11	18	24	18	24	24
<p>Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse: ++ = Sehr gut (0,5–1,5), + = Gut (1,6–2,5), ○ = Befriedigend (2,6–3,5), ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5), — = Mangelhaft (4,6–5,5).</p> <p>Bei gleichem Qualitätssurteil Reihenfolge nach Alphabet. ■ = Ja, □ = Nein.</p> <p>*) Führt zur Abwertung (s. „Ausgewählt ...“ auf Seite 27). 1) Laut Anbieter; der Deklaration entnommen. 2) A = Aroma, nA = natürliches Aroma, BA = Bourbon-Vanille-Aroma. 3) Laut Anbieter Markenname inzwischen geändert („Nasch“ statt „Dr. Oetker Nasch“ u. „Käpt'n Cool Schatztruhe“ statt „Dr. Oetker Schatztruhe“). 4) Laut Anbieter Verpackung inzwischen geändert.</p>										



6 Dr. Oetker Nasch Schokkos (Für Diabetiker)
2,80 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Eis leicht spröde, vergleichsweise viel Wasser darin. Eis und Überzug geschmacklich unausgewogen.



7 Rewe/Salto Eiscreme Deluxe Mini-Magic
2,30 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Riecht und schmeckt leicht holzig, flacher Mandelgeschmack, Eis zart schmelzend.



8 Omega Cool Mix Mini
1,95 Euro

BEFRIEDIGEND (2,7)

Riecht und schmeckt leicht holzig, Mandeln schmecken leicht alt, Eis zart schmelzend.



9 Aldi Nord/Mucci Premium Mini Mix
1,90 Euro

BEFRIEDIGEND (2,8)

Holzgeruch und -geschmack, Vollmilch- und Milchsokolade: Eis einseitig süß.



10 Aldi Süd/Grandessa Premium Mini Stieleis
1,90 Euro

BEFRIEDIGEND (2,9)

Riecht und schmeckt holzig, bei Zartbitter- und Milchsokolade überwiegt Schokoladengeschmack.

							mit kakaohaltiger Fettglasur				
10 Aldi Süd / Grandessa Premium Mini Stieleis	11 Edeka / Gut&Günstig Mini-Choc	12 Schröder Premium Mini Choc	13 Norma / Riva Choco Minis Bigger 4)	14 Langnese Magnum Light (kalorienreduziert)	15 Tip Mini Super-Sticks	16 Loverendale plain mini-choc (Zutaten aus biolog. und Demeter-Anbau)	17 Dr. Oetker Schatztruhe Eispiraten 3)	18 Eismann Moppi	19 Plus / Gelati Romanza Schoko Stick	20 Bofrost Däumling Vanille	
Bourbon-Vanille-Eiscreme	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Eis Vanille ⁵⁾	Bourbon-Vanille-Eiscreme	Eiscreme ⁶⁾	Eis, Vanille-Geschmack ⁵⁾	Eis, Vanille-Geschmack ⁵⁾	Eiscreme Vanille-Geschmack	Eiscreme Vanille-Geschmack	
Milch-, Vollmilch- mit Mandeln, Zartbitter- und weiße Schokolade	Milch-, Vollmilch- mit Mandeln, Zartbitter- und weiße Schokolade	Milch-, Vollmilch- mit Mandeln, Zartbitter- und weiße Schokolade	Milch-, Vollmilch- mit Mandeln, Zartbitter- und weiße Schokolade mit Kokosraspeln	Milchschokolade	Milch-, Vollmilch- mit Mandeln, Zartbitter- und weiße Schokolade	Schokolade	Kakaohaltige Fettglasur	Kakaohaltige Fettglasur	Kakaohaltige Fettglasur	Kakaohaltige Fettglasur	
12 x 50 ml	12 x 50 ml	12 x 50 ml	12 x 50 ml	3 x 110 ml	12 x 50 ml	8 x 45 ml	12 x 45 ml	32 x 60 ml	16 x 42 ml	40 x 42 ml	
1,90	1,90	1,90	1,90	2,50	1,90	4,75	2,60	9,95	1,70	7,95	
1,60	1,60	1,60	1,60	3,80	1,60	6,60	2,40	2,60	1,25	2,35	
BEFRIEDIGEND (2,9)	BEFRIEDIGEND (2,9)	BEFRIEDIGEND (3,0)	BEFRIEDIGEND (3,1)	BEFRIEDIGEND (3,2)	BEFRIEDIGEND (3,5)	AUSREICHEND (4,3)	GUT (2,1)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,7)	
befried. (3,3)	befried. (3,3)	befried. (3,3)	gut (2,3)	ausreich. (4,0)	befried. (2,8)	ausreich. (4,0)	gut (2,0)	befried. (2,8)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	
gut (2,0)	gut (2,3)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	
gut (1,8)	sehr gut (1,5)	gut (1,6)	sehr gut (1,5)	gut (2,0)	gut (1,6)	befried. (3,0)	gut (1,9)	gut (2,0)	gut (2,2)	gut (2,2)	
+	++	+	++	+	+	++	+	+	+	+	
++	++	++	++	+	++	⊖	+	+	+	+	
befried. (3,0)	befried. (3,0)	gut (2,5)	gut (2,5)	gut (2,0)	befried. (3,0)	befried. (3,0)	gut (2,5)	befried. (3,0)	gut (2,0)	gut (2,0)	
gut (2,5)	gut (2,0)	befried. (3,5)	mangelhaft (5,0) ⁷⁾	gut (2,0)	mangelhaft (5,0) ⁷⁾	mangelhaft (5,0) ⁷⁾	gut (2,5)	gut (2,0)	sehr gut (1,5)	gut (2,0)	
36	35	36	36	90	37	36	28	37	26	31	
1475 / 354	1474 / 354	1486 / 357	1489 / 358	820 / 196 ¹⁰⁾	1496 / 359	1429 / 344	1274 / 306	1089 / 261	1248 / 300	1458 / 350	
524 / 126	522 / 125	535 / 129	535 / 129	738 / 176 ¹⁰⁾	549 / 132	510 / 123	354 / 85	402 / 96	327 / 79	445 / 107	
28,8	27,9	27,8	27,5	18,3	28,0	22,3	22,3	22,4	21,5	26,0	
24,6	24,4	24,3	24,9	12,0	24,3	24,8	21,9	17,2	21,0	23,7	
2,7 / 1,0	3,0 / 1,1	2,8 / 1,0	2,9 / 1,0	3,1 / 2,8	2,7 / 1,0	1,4 / 0,5	2,7 / 0,8	3,2 / 1,2	2,4 / 0,6	2,4 / 0,7	
■	■	■	■	■	■	□	■	□	■	■	
nA/■	nA/■	nA/■	nA/■	A/■	nA/■	□ (Extrakt)/□	A/□	A/□	A/□	A/□	
24	6	24	24	ca. 24	24	Keine Angabe	24	18 12)	Keine Angabe	14	

5) Mit Pflanzenfett; kein/kaum Milhfett in der Eismasse enthalten.

6) Eissorte nicht deklariert; gemäß dem ermittelten Milchfettgehalt: Eiscreme.

7) Sortierung sehr ungleichmäßig.

8) Bezeichnung „Schokolade“ ist irreführend (falsch), Nährwertangaben irreführend (falsch). In der Deklaration fehlt: Verkehrsbezeichnung, Einzelzutaten der „Schokolade“.

de“, Füllmenge in ml, Genussstauigkeitskennzeichen.

9) Fruktose; weitere Süßungsmittel: Sorbit, Maltit.

10) Ballaststoffe Inulin und Polydextrose nicht erfasst.

Anbieter siehe Seite 100.



FOTOS: IMAGE BANK / JUAN SILVA

Das Eis wird industriell in geschlossenen Systemen hergestellt – damit die Hygiene stimmt. Sie stimmt: In puncto Mikrobiologie waren alle Produkte im Test „gut“.

Ein Fünftel Fett, ein Viertel Zucker

Eis ist ein Genussmittel, das „Hüftgold“ sollte deshalb wie alle Süßigkeiten nur gelegentlich vernascht werden. Doch wie hoch sind der Fett- und der Zuckeranteil der geprüften Produkte wirklich? Und hält das einzige Light-Eis im Test, was es verspricht?

Der Gesamtfettanteil war bei den meisten Produkten ähnlich, er lag im Durchschnitt bei knapp 22 Prozent. Das Magnum Classic kam auf rund 18 Prozent Fett, Eismann Moppi hatte nur rund 17 Prozent Fett. Den geringsten Fettanteil registrierten wir tatsächlich beim Magnum Light: 12 Prozent. Das ist aber leider auch der Konsistenz anzumerken: Das Eis ist nicht so cremig.

Beim Gesamtzucker fanden wir im Durchschnitt 26 Prozent. Nur Dr. Oetkers Nasch Schokkos kamen mit deutlich weniger aus: 10,5 Prozent (Frucht- und Milchzucker). Das Produkt ist laut Ver-

packung für Diabetiker geeignet. Auch Magnum Light hat einen reduzierten Zuckeranteil und bringt es nur auf rund 18 Prozent. Damit es trotzdem süß schmeckt, wurde Süßstoff zugesetzt. Doch die meisten Eis am Stiel bestehen rund zu einem Viertel aus Zucker und zu einem guten Fünftel aus Fett.

Große und kleine Kalorienbomben

Wie viele Kalorien verstecken sich nun im Eis? Das hängt auch von Größe und Gewicht der Portion ab. Die Schwergewichte im Test waren die Magnum-Produkte von Langnese und Nestlé Schöllers Macao. Ein Magnum Classic bringt 96 Gramm auf die Waage, pro Portion verschwinden 286 Kilokalorien im Mund. Mehr als bei einer Portion Pommes Frites. Testsieger Macao kommt auf 273 Kilokalorien bei einem Gewicht von 82 Gramm. Deutlich „leichter“ ist das kalorienreduzierte Magnum Light. Es wiegt zwar 90 Gramm, schlägt aber nur mit 176 Kilokalorien zu Buche.

Wer allerdings wirklich Kalorien sparen will, sollte eher zu den kleiner portionierten Produkten greifen. Denn die Mini-Eis-Lollis im Test haben mit rund 36 Gramm pro Stück im Durchschnitt rund 125 Kilokalorien. Das Eis am Stiel mit kakaohaltiger Fettglasur ist etwas kalorienärmer: Eismann Moppi hat nur 96 Kilokalorien.

Doch weil die Mini-Eis-Varianten so klein sind, greifen vor allem junge Eisesser auch gern zweimal zu. Dann summieren sich die Kalorien.

Zwei Überraschungspakete

Familienpackungen bieten für jeden Geschmack etwas: Überzüge aus Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade und mit Mandeln. In den Verpackungen sollte die gleiche Anzahl pro Sorte stecken – damit zu Hause der Familienfrieden gewahrt bleibt und möglichst jeder seine Liebingsorte bekommt.

HERSTELLUNG

Wie kommt der Stiel ins Eis?

Das meiste Speiseeis in Deutschland wird industriell produziert. Als Erfinder des Eis-Lutschers gilt seit 1923 der Amerikaner Harry Burt.

Vormix: Die Rohstoffe werden vorgemischt und unter hohem Druck durch ein Sieb gepresst, damit sich das Milcfett gleichmäßig verteilt. So wird die Masse cremig-glatt.

Pasteurisieren: Die Eismasse wird auf 75 Grad erhitzt und dann auf vier Grad Celsius heruntergekühlt, damit Keime absterben.

Reifung: In gekühlten Behältern entfalten die einzelnen Zutaten ihr Aroma.

Freezer: Im Freezer erhält die Eismasse ihre endgültige Beschaffenheit. Sie wird durch eine Kühlrolle geleitet, wo sie an den Innenseiten gefriert. Der entstehende Eisfilm wird abgeschabt und mit Luft aufgeschlagen. So wird das Eis locker und cremig.

Portionieren: Das Eis wird entweder in Formen portioniert oder in ein Rohr mit ovaler Öffnung gedrückt. Die richtige Menge bekommt einen Stiel und wird vom Eisstrang abgeschnitten.

Doch einige Hersteller nehmen es damit offenbar nicht so genau. Bei Norma/Riva und Tip waren die Sorten in den Kartons beliebig durcheinander gewürfelt. Dabei suggeriert die Verpackung, dass sie darin gleich verteilt seien. Umso befremdlicher, in verschiedenen Packungen desselben Anbieters verschiedene Sortierungen zu bekommen. So fanden wir bei Tip in zwei Packungen je nur einen Zartbitter-Lolli. Urteil für die Deklaration: „mangelhaft“.

Und auch die Einzelverpackung sorgt bei so manchem Produkt für Überraschungen, denn sie versperrt den Blick aufs Eis. Einige Folien beschlugen beim Öffnen der Verpackung und die Schokoladenfarbe war nicht mehr erkennbar. Ist die Folie dann auch noch unbeschriftet und bedruckt, tappt man bei der Auswahl im wahrsten Sinne des Wortes im Dunkeln. Gefroren ähneln sich Milch-, Vollmilch- und Zartbitterschokolade nämlich sehr. ■

EISSORTEN

Eins vereint sie alle: Eis ist kalt. Was in welcher Sorte steckt, steht hier: **CREMEEIS** Mindestens 50 Prozent Milch, auf einen Liter Milch 270 Gramm Vollei oder 90 Gramm Eigelb. **SAHNEEIS** Mindestens 18 Prozent Milcfett aus der verwendeten Sahne. **MILCHEIS** Mindestens 70 Prozent Milch (Vollmilch). **EISCREME** Mindestens 10 Prozent Fett aus der Milch. **FRUCHTEIS** Fruchtanteil mindestens 20 Prozent. Fruchtis aus Zitrusfrüchten: Fruchtanteil mindestens zehn Prozent. **FRUCHTEISCREME** Mindestens 8 Prozent Fett aus der Milch und deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack. **SORBET** Fruchtanteil mindestens 25 Prozent. Aus Zitrusfrüchten: 15 Prozent.



⑩ **Edeka/Gut& Günstig Mini-Choc**
1,90 Euro

BEFRIEDIGEND (2,9)

Geruch und zum Teil auch Geschmack leicht holzig, intensiv schokoladig. Zartbitter: Eis wässrig-schmelzend.



⑪ **Schröer Premium Mini Choc**
1,90 Euro

BEFRIEDIGEND (3,0)

Riecht und schmeckt zum Teil intensiv holzig, flacher Mandelgeschmack, Eis schnell schmelzend.



⑫ **Norma/Riva Choco Minis Bigger**
1,90 Euro

BEFRIEDIGEND (3,1)

Ausgewogener Geschmack von Eis und Überzügen, Kokosraspeln strohig-trocken, ungleiche Sortierung.



⑬ **Langnese Magnum Light**
2,50 Euro

BEFRIEDIGEND (3,2)

Kalorienreduziert: sehr wenig Fett und viel Wasser im Eis, Kakaogeschmack überwiegt.



⑭ **Tip Mini Super-Sticks**
1,90 Euro

BEFRIEDIGEND (3,5)

Riecht und schmeckt zum Teil holzig, zum Teil Risse und Druckstellen im Überzug, ungleich sortiert.

Vanilleeis mit kakaohaltiger Fettglasur



⑮ **Loverendale plain minichoc**
4,75 Euro

AUSREICHEND (4,3)

Holzgeschmack intensiv, wässrig, zu viel kakaofremdes Fett im Überzug, fehlerhafte Deklaration.



⑯ **Dr. Oetker Schatztruhe Eispiraten**
2,60 Euro

GUT (2,1)

Vanille- und Kakao-geschmack ausgewogen, Eis einseitig süßlich, schmilzt schnell.



⑰ **Eismann Moppi**
9,95 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Flaches Vanillearoma, vergleichsweise wenig Fett im Eis, ohne Farbstoff.



⑱ **Plus/Gelati Romanza Schoko Stick**
1,70 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Riecht und schmeckt leicht holzig, flacher Vanillegeschmack, schmilzt schnell.



⑳ **Bofrost Däumling Vanille**
7,95 Euro

BEFRIEDIGEND (2,7)

Vanillegeschmack leicht künstlich, leicht holziger Geruch, Eisstruktur leicht kristallin.

AUSGEWÄHLT » GEPRÜFT » BEWERTET

Im Test: 20 Produkte Eis am Stiel, Vanille oder Vanillegeschmack in verschiedener Größe, überwiegend Multipackungen; davon 16 Produkte mit Schokoladenüberzug und 4 Produkte mit kakaohaltiger Fettglasur, 1 diätetisches und 1 Light-Produkt. Elf Multipackungen enthalten Eis mit vier Überzugssorten. Einkauf der Prüfmuster: November/Dezember 2004.
Preise: Anbieterbefragung im Februar/März 2005.

ABWERTUNG

Bei „mangelhafter“ Deklaration wurde das test-Qualitätsurteil um 0,5 Stufen abgewertet.

SENSORISCHE FEHLERFREIHEIT: 60 %

Fünf Experten für Speiseeis prüften die Produkte in Aussehen, Geruch, Geschmack und Gefüge auf sensorische Fehlerfreiheit. Es wurden alle Überzugssorten geprüft. Im Anschluss wurde ein Konsens für die Beschreibung zwischen allen Prüfern erarbeitet.

MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT: 10 %

Untersuchung in Anlehnung an die Methoden der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU) nach § 35 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz (LMBG): Gesamtkeimzahl, coliforme

Keime, E. coli, Enterobacteriaceae, koagulase-positive Staphylokokken, L. monocytogenes, Salmonellen, Hefen, Schimmelpilze.

INHALTSSTOFFE: 10 %

Geprüft wurde in Anlehnung an die Methoden der ASU nach Paragraph 35 LMBG:

Eismasse und Überzug: Gesamtfett, Milchfett, Trockenmasse; daraus berechnet: milchfremdes Fett, fettfreie Trockenmasse. Bestimmung von Milcheiweiß gemäß AOAC-Methoden.

Eismasse: zusätzlich Nachweis von Farbstoffen und Bestimmung des Vanille-Aromas jeweils mit HPLC/DAD. Zur Bewertung herangezogen wurde der Milchfettanteil in Eiscreme. Künstliche Farb- oder Aromastoffe waren nicht nachweisbar.

Überzug: zusätzlich Untersuchung auf Laktose, Theobromin/Koffein; berechnet: fettfreie und Gesamtmilchtreckenmasse, fettfreie und Gesamtkakaotrockenmasse. Fettsäurezusammensetzung gemäß DGF-Methoden. Bewertet wurden Milch- und Kakaobestandteile und ggf. vorhandenes Fremdfett. Bewertungsgrundlagen: Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Kakao-Verordnung.

VERPACKUNG: 5 %

Verpackungen wurden auf Originalitätssicherung und ihre Handhabung (Öffnen, Wiederverschließbarkeit) untersucht.

DEKLARATION: 15 %

Die Deklaration wurde gemäß den lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften überprüft. Darüber hinaus wurden Werbeaussagen und Produktinformationen bewertet. Bei den Multipackungen mit mehreren Überzugssorten wurden zusätzlich Unregelmäßigkeiten in der Sortierung bewertet.

WEITERE UNTERSUCHUNGEN

In Anlehnung an Methoden der ASU nach § 35 LMBG wurde das Gesamtprodukt (Mischprobe einschließlich aller Überzugssorten) untersucht: Asche, Trockenmasse, Zucker (Summe Glucose, Fruktose, Saccharose, Maltose, Laktose), Sorbit, Maltit, Ballaststoffe (ohne Inulin und Polydextrose), Gesamtfett, Rohprotein; daraus berechnet wurden: Kohlenhydrate, Brennwert. Nach den Methoden des Schweizerischen Lebensmittelbuches wurde der Luftsschlag in der Eismasse bestimmt. Gentechnisch veränderte Organismen waren in keinem Produkt nachweisbar.

EIS AM STIEL

Seite 22-27

Aldi (Nord)/Muccini

Postfach 13 01 10
45291 Essen
Tel. 02 01/8 59 30
Fax 02 01/8 59 33 19
www.aldi-nord.de

Aldi (Süd)/Grandessa

Postfach 1001 52
45401 Mülheim
Tel. 02 08/9 92 70
Fax 02 08/9 92 73 21
www.aldi-sued.de

Bofrost

An der Oehlmühle 6
47638 Straelen
Tel. 028 34/70 70
Fax 028 34/70 73 66
www.bofrost.de

Cassie

Rosen Eiskrem
Brauerstr. 17
52525 Waldfeucht-
Haaren
Tel. 024 52/99 70
Fax 024 52/99 77 40
www.roseneis.de

Dr. Oetker Nasch:

siehe Dr. Oetker
Schatztruhe

Dr. Oetker Schatztruhe

Roncadin
Postfach 61 41
49094 Osnabrück
Tel. 05 41/9 99 90
Fax 05 41/9 99 92 00
www.roncadin.de

Edeka/Gut & Günstig

22291 Hamburg
Tel. 040/63 77 20
Fax 040/63 77 23 21
www.edeka.de

Eismann

Postfach 1004 54
40804 Mettmann
Tel. 021 04/21 90
Fax 021 04/21 98 51
www.eismann.de

Langnese-Iglo

Postfach 57 03 18
22772 Hamburg
Tel. 040/3 59 70
Fax 040/35 97 24 45
www.langnese-iglo.de

Lidl/Eis Stern

Stiftsbergstr. 1
74167 Neckarsulm
Tel. 0800/4 35 33 61
Fax 071 32/94 22 36
www.lidl.de

Loverendale

Udea
Vluchttoord 41
NL-5404 XP Uden
Tel. 00 31/4 13/
25 67 00
Fax 00 31/4 13/
25 61 56
www.udea.nl

Nestlé Schöller

Bucher Str. 137
90419 Nürnberg
Tel. 09 11/93 80
Fax 09 11/9 38 13 82
www.schoeller.de

Norma/Riva

Hansastr. 20
90766 Fürth
Tel. 09 11/79 30
Fax 09 11/7 59 35 90
www.norma-online.de

Omega/Markant

Postfach 24 08
77614 Offenburg
Tel. 07 81/61 60
Fax 07 81/6 16 86 98
www.markant.de

Penny/Rios

50603 Köln
Tel. 02 21/14 90
Fax 02 21/1 49 90 00
www.penny.de

Plus/Gelati

Romanza
Postfach 10 15 54
45415 Mülheim
Tel. 02 08/58 30
Fax 02 08/5 83 24 82
www.plus.de

Rewe/Salto

50603 Köln
Tel. 02 21/14 90
Fax 02 21/1 49 90 00
www.rewe.de

Schröer Eis

Münsterknapp 5-11
45721 Haltern am See
Tel. 023 64/9 26 30
Fax 023 64/9 26 30
www.schroer-eis.de

Tip

MGB METRO
Postfach 23 03 62
40089 Düsseldorf
Tel. 02 11/96 90
Fax 02 11/9 69 23 24
www.metro-mgb.com

HANDYS

Seite 36-41

Alcatel

Lorenzstr. 10
70435 Stuttgart
Tel. 07 11/82 10
www.my-one-touch.de/
deutschland/de/

LG

Jakob-Kaiser-Str. 12
47877 Willich
Tel. 0800/1 00 34 35
Fax 021 54/42 87 99
www.lge.de

Motorola

Heinrich-Hertz-Str. 1
65232 Taunusstein
Tel. 01 80 3/50 50
Fax 06 1 28/70 49 00
www.motorola.de

Nokia

Postfach 33 04 47
40435 Düsseldorf
Tel. 01 80 5/23 42 42
Fax 021 90 89 51 11
www.nokia.de

Panasonic

Postfach 54 04 69
22504 Hamburg
Tel. 01 80 5/01 51 40
Fax 01 80 5/01 51 45
www.panasonic.de

Philips

Alexanderstr. 1
20099 Hamburg
Tel. 01 80 5/11 55 87
www.philips.de

Samsung

Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach/Ts.
Tel. 01 80 5/12 12 13
Fax 01 80 5/12 12 14
www.samsung.de

Vodafone

40875 Ratingen
Tel. 0800/1 72 12 12
www.vodafone.de

Siemens

Haidenauplatz 1
81667 München
Tel. 01 80 5/33 32 26
(0,12 Euro/Min.)
www.siemens-mobile.de

SonyEricsson

Niederkaßeler
Lohweg 181
40547 Düsseldorf
Tel. 01 80 5/34 20 20
Fax 01 80 5/34 20 21
www.sonyericsson.de

T-Mobile

Postfach 30 04 63
53184 Bonn
Tel. 01 80 3/10 22 02
Fax 01 80 5/33 06 33
www.t-mobile.de

HANDY TARIFE

Seite 42-45

debitel

Gropiusplatz 10
70563 Stuttgart
Tel. 01 80 5/12 31 23
(0,12 Euro/Min.)
www.debitel.de

E-Plus

Edison-Allee 1
14473 Potsdam
Tel. 01 80 3/17 71 77
(0,12 Euro/Min.)
www.eplus.de

mobilcom

Hollerstr. 126
24753 Rendsburg
Tel. 01 80 5/20 44
(0,12 Euro/Min.)
www.mobilcom.de

O2

Georg Brauchle
Ring 23-25
80992 München
Tel. 089/2 44 20
www.o2online.de

Talkline

Talkline-Platz 1
25337 Elmshorn
Tel. 041 21/41 00
www.talkline.de

Tangens

Humboldttring 5
14473 Potsdam
Tel. 03 31/9 82 30
www.tangens.com

Tchibo

Überseering 18
22297 Hamburg
Tel. 01 80 5/80 90
(0,12 Euro/Min.)
www.tchibo.de

Telco

Schiersteiner Str. 84-86
65187 Wiesbaden
Tel. 06 11/9 88 80
www.telco.de

The Phone House

Münsterstr. 109
48155 Münster
Tel. 02 56/92 22 22
www.phonehouse.de

T-Mobile

Landgrabenweg 151
53227 Bonn
Tel. 01 80 3/30 22 02
(0,12 Euro/Min.)
www.t-mobile.de

Victor Vox

Dießener Bruch 100
47805 Krefeld
Tel. 01 80 5/33 05 30
(0,12 Euro/Min.)
www.victorvox.de

Vodafone D2

Am Seestern 1
40547 Düsseldorf
Tel. 0800/1 72 12 12
www.vodafone.de

FERNSEHGERÄTE

Seite 56-60

Grundig

Beuthener Str. 41
90471 Nürnberg
Tel. 01 80 5/30 21 22
Fax 09 11/70 53 76
www.grundig.de

JVC

Grüner Weg 12
61169 Friedberg
Tel. 060 31/93 90
Fax 060 31/93 91 00
www.jvc.de

LG

Postfach 244
47856 Willich
Tel. 021 54/49 20
Fax 021 54/28 87 99
www.lge.de

Loewe

Postfach 15 54
96305 Kronach
Tel. 09 261/9 90
Fax 09 261/9 54 11
www.loewe.de

Panasonic

Postfach 54 04 69
22504 Hamburg
Tel. 01 80 5/01 51 40
Fax 01 80 5/01 51 45
www.panasonic.de

Philips

Postfach 10 14 20
20009 Hamburg
Tel. 040/2 85 20
Fax 040/28 52 12 12
www.philips.de

Samsung

Am Kronberger Hang 6
65824 Schwalbach
Tel. 01 80 5/12 12 13
Fax 01 80 5/12 12 14
www.samsung.de

Sharp

Postfach 10 55 04
20038 Hamburg
Tel. 040/2 37 60
Fax 040/23 76 26 60
www.sharp.de

Sony

Postfach 30 12 49
50782 Köln
Tel. 01 80 5/25 25 86
Fax 01 80 5/25 25 87
www.sony.de

TechniSat

Postfach 5 60
54541 Daun
Tel. 065 92/71 26 00
Fax 065 92/49 10
www.technisat.de

Thomson

Postfach 61 01 31
30601 Hannover
Tel. 05 11/41 80
Fax 05 11/4 18 23 00
www.thomson.de

Toshiba

Postfach 10 14 62
41414 Neuss
Tel. 01 80 5/22 42 40
Fax 01 80 5/24 53 46
www.toshiba.de

DVB-T-RECEIVER

Seite 61-63

Humax

Karl-H.-Flach-Str. 19
61440 Oberursel
Tel. 061 71/62 08 30
Fax 061 71/62 08 39
www.humaxdigital.com

Kathrein

Postfach 10 04 44
83004 Rosenheim
Tel. 080 31/18 40
Fax 080 31/18 43 06
www.kathrein.de

Philips

Postfach 10 14 20
20009 Hamburg
Tel. 040/2 85 20
Fax 040/28 52 15 02
www.philips.de

Radix

Trompeterallee 234
41189 M.-gladbach
Tel. 021 66/13 09 60
www.radix-sat.de

Siemens

Haidenauplatz 1
81667 München
Tel. 01 80 5/33 32 20
www.siemens.de

Skymaster

Waldweg 2
22145 Stapelfeld
Tel. 040/67 50 90
Fax 040/67 50 92 90
www.skymaster.de

Strong

Herzogbuscher
Str. 54, 54292 Trier
Tel. 06 51/14 57 80
Fax 06 51/14 57 80
www.strongsat.de

TechniSat

Julius-Saxler-Str. 3
54550 Daun
Tel. 065 92/71 26 00
Fax 065 92/49 10
www.technisat.de

Thomson

Postfach 61 01 31
30601 Hannover
Tel. 05 11/41 80
Fax 05 11/4 18 23 00
www.thomson.de

Universum/Quelle

90750 Fürth
Tel. 01 80 5/31 00
Fax 09 11/1 42 85 00
www.quelle.de

HARTBÖDEN

Seite 66-70

Bahr die Qualität

Postfach 70 02 69
22002 Hamburg
Tel. 040/65 66 60
Fax 040/65 66 67 68
www.bahr.de

Bauhaus/Logoclic

Postfach 10 05 61
68005 Mannheim
Tel. 06 21/3 90 50
Fax 06 21/37 32 90
www.bauhaus-ag.de

Elesgo

Am Schürmanns-
hütt 23
47441 Moers
Tel. 02 841/1 40 10
Fax 02 841/1 40 11 80
www.elesgo.de

Hagebau/Holzprofi, Picofloor

Postfach 12 53
29602 Soltau
Tel. 05 191/80 20
Fax 05 191/80 22 74
www.hagebau-holz-
handel.de

Haro Parkett

Rohrdorfer Str. 133
83071 Stephans-
kirchen
Tel. 080 31/70 00
Fax 080 31/70 01 99
www.haro.de

Kronoflooring

Mühlbacher Str. 1
01561 Lampertwalde
Tel. 035 22/33 33
Fax 035 22/3 33 33
www.kronoflooring.de

Kronotex Fuss- boden

Wittstocker Chaussee 1
16909 Heiligengrabe
Tel. 03 39 62/6 90
Fax 03 39 62/6 92 80
www.kronotex.de

Obi/Montana

Postfach 12 70
42905 Wermelskirchen
Tel. 021 96/7 60
Fax 021 96/7 14 38
www.obi.de

Parador Holzwerke

Erlenweg 106
48653 Coesfeld
Tel. 025 41/73 60
Fax 025 41/73 62 14
www.parador.de

Praktiker/Click

Am Tannenwald 2
66459 Kirkel
Tel. 068 49/95 00
Fax 068 49/95 22 92
www.praktiker.de

Tarkett

Nachtweideweg 1-7
67227 Frankenthal
Tel. 062 33/8 10
Fax 062 33/81 10 10
www.tarkett-floor.de

Terhürne

Postfach 20 25
46350 Südlohn
Tel. 02 862/70 10
Fax 02 862/70 11 11
www.terhuerne.de

Toom/OK-Laminat

Stolberger Str. 90
50933 Köln
Tel. 02 21/14 96 00
Fax 02 21/14 96 00 96
www.rewe.de

Tritec

Meister-Leisten Schulte
Postfach 10 53
59598 Rütten
Tel. 02 952/81 60
Fax 02 952/81 66 66
www.meister-leisten.de

Witex International Flooring

Postfach 11 20
32826 Augustdorf
Tel. 052 37/60 90
Fax 052 37/60 93 09
www.witex.com

KINDERFAHR- RÄDER

Seite 76-81

Bauer

Pantherwerke
Postfach 14 62
32558 Löhne
Tel. 057 32/1 08 70
Fax 057 32/1 08 79 10
www.pantherwerke.de

Conway

Hermann Hartje
Deichstr. 120-122
27318 Hoya
Tel. 042 51/81 10
Fax 042 51/81 11 59
www.hartje.de

Diamant

Bikeurope B.V.
Basieweg 13
NL-3821 Amersfoort
Tel. 01 80 3/50 70 10
Fax 01 80 3/33/33
45 48 25
www.diamant-rad.de

Eppe Zweirad

Postfach 13 43
87683 Memmingen
Tel. 083 31/75 10
Fax 083 31/75 12 50
www.eppe-bikes.de

Falter-Bike

Eckendorfer Str. 5
33609 Bielefeld
Tel. 05 21/96 47 30
Fax 05 21/17