

Glace

Informationen & FAQ
von Glacesuisse



Frequently Asked Questions

1. **Geschichte von Glace**

a. **Wann ist die Glace erfunden worden? Wo und von wem?**

Speiseeis hat eine lange Tradition: Nach Reiseaufzeichnungen von Marco Polo aus dem Jahr 1298 kannten schon die alten Chinesen um 3000 Jahre vor Christus eine Art Glace. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen findet man im klassischen Griechenland: Dort besang der Dichter Simonides von Kreas (556-468 v. Chr.) den olympischen Gipfelschnee, mit dem er seinen Becher füllte, und Hypokrates empfahl im 5. Jahrhundert vor Christus seinen Patienten Gefrorenes als Heilmittel gegen Kreislaufstörungen. Auch die alten Römer kannten eine Art Speiseeis: sie süssten und aromatisierten Gletschereis oder Schnee mit Honig, Rosenwasser, Zimt, Koriander und allerlei getrockneten Früchten.



Die eigentliche Herstellung von Glace wurde im Mittelalter entdeckt: Ein Zuckerbäcker aus Sizilien fand heraus, dass er mit Hilfe von Salpeter auch bei Plusgraden Eis herstellen konnte. Im Gefolge der Katharina von Medici kamen Köche von Italien nach Frankreich und brachten das Wissen um die kühlen Köstlichkeiten nach Paris. Dort eröffneten im 18. Jahrhundert die ersten Eiscafé, die sogar aufwendige Desserts kreierten.

Die eigentliche Verbreitung von Glace wurde jedoch erst durch die industrielle Speiseeisfabrikation ermöglicht. 1851 gründete Jakob Fussel in Baltimore (USA) die erste Glacefabrik der Welt. In der Schweiz wurde erstmals 1925 anlässlich der Landesausstellung von den Verbandsmolkereien Thun und Zürich (heute Emmi Schweiz AG) industriell hergestellte Glace verkauft. Während des Zweiten Weltkrieges wurde die Glaceproduktion der Verbandsmolkereien allerdings praktisch eingestellt und erst nach 1945 wieder aufgenommen.

1949 stellte die heutige Midor AG für die Migros erstmals Rahmglace her. Dann erschien 1957 «Lusso»-Glace in der Westschweiz und die Firma Rocco lancierte in der gesamten Schweiz die «Frisco»-Glace. 1964 taufte die Milchverbände ihre bis anhin unter verschiedenen Namen an verschiedenen Standorten produzierten Glaceprodukte einheitlich auf den Namen «Pierrot». 1970 kam dann Unilever mit «Eldorado» auf den Schweizer Markt und 1972 begann Mövenpick mit der Glaceherstellung. Nestlé übernahm 1980 die Mehrheit der Frisco-Findus AG. Effems stieg 1989 mit den Eisriegeln der Mars-Range in den Schweizer Markt ein, und seit 1992 bietet Häagen-Dasz Glace an. Auf 1.1.1996 fusionierten die Firmen Pierrot-Friola AG und Lusso AG zur Pierrot-Lusso AG (heute Unilever Schweiz GmbH, Lusso Ice Cream). 2016 schlossen sich Nestlé und R&R Ice Cream zu einer Joint-Venture für Speiseeis, Tiefkühlkost und gekühlte Milchprodukte zusammen.

Tatsächlich verdanken wir Glacekreationen auch manchmal dem Zufall. Lesen Sie dazu zum Beispiel die «Geschichte des Coupe Danemark», verfügbar auf unserer [Webseite](#).



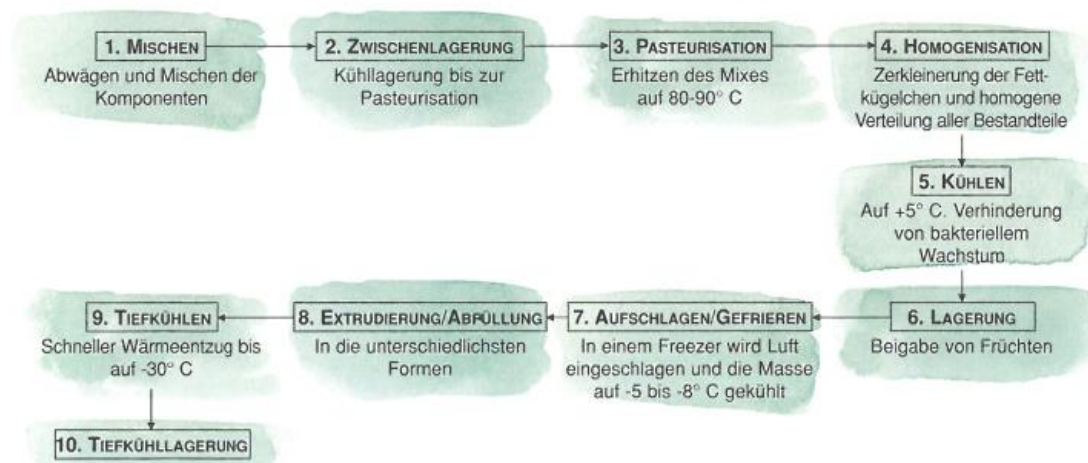
b. Welche Glacesorten gibt es?

Eine Übersicht zu den verschiedenen Glacesorten finden Sie in der «Glacetynologie» auf unserer [Webseite](#).

2. Herstellung von Glace

a. Wie wird Glace hergestellt?

In der folgenden Übersicht werden die wichtigsten Schritte bei der industriellen Herstellung von Speiseeis aufgezeigt:



b. Was sind die Zutaten, woraus besteht Glace?

Rahmeis, Doppelrahmeis, Milcheis, Sorbet, Wassereis, Glace, Softeis – jede Art Glace hat ihre eigene Zusammensetzung, die auch im Gesetz festgelegt ist. Zu den Grundzutaten für jedes Speiseeis zählen Milch, Milchprodukte wie etwa Rahm, Wasser, Zucker, Eiprodukte, Früchte, Fruchtsäfte und Pflanzenfette. Ausserdem enthalten die meisten Glace auch Luft, die beim Gefrierprozess zugefügt wird und für die cremige Konsistenz sorgt. Für die bunte Vielfalt sorgen dann noch weitere Zutaten: Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig, Schokolade oder sogar alkoholische Getränke können der Glace beigemischt werden.

c. Wie kommt die Farbe in die Glace?

Meistens stammt die Farbe aus natürlichen Farbstoffen, die aus Pflanzen gewonnen werden. Färbende Lebensmittel sind natürliche Rohstoffe, die aufgrund ihrer färbenden Eigenschaft als Farbstoffe zum Einsatz kommen, wie zum Beispiel Randen, Curcuma oder Karotten. Zunehmend wird auch auf den Einsatz von Farbstoffen gänzlich verzichtet.



d. Lagerung von Glace

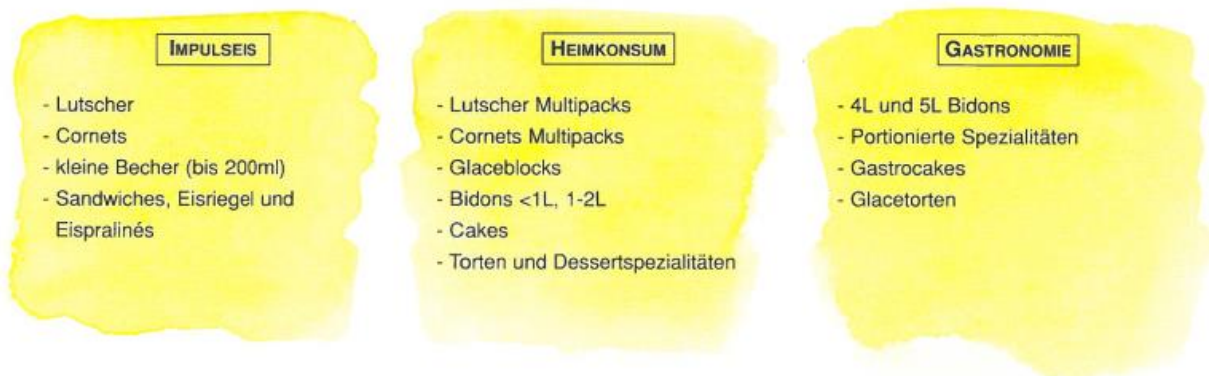
Glace sollte idealerweise konstant bei mindestens -18° Celsius gelagert werden. Kurze Unterbrechungen, z.B. bedingt durch den Transport des Produkts von der Tiefkühltruhe des Händlers bis zum Gefrierfach des Konsumenten schaden der Produktequalität nicht, solange die Temperatur der Produkte in der Verpackung nicht über -15° Celsius ansteigt.

Speiseeis-Produkte schmecken am besten, wenn man sie nicht direkt aus dem Tiefkühler verzehrt. Es lohnt sich zuzuwarten, bis sie an den Randzonen etwas weich werden. Erst dann entwickeln sie ihr Aroma und den cremigen Schmelz.

Einmal auf- oder angetaute Produkte sollten nicht wieder eingefroren werden.

e. Wie viele Glacesorten werden in der Schweiz hergestellt?

Eine genaue Zahl der Schweizer Glacesorten zu nennen, ist fast unmöglich, kommen doch jedes Jahr neue kreative Sorten und Kombinationen auf den Markt. Alle neuen Sorten werden jedoch immer unterteilt in die folgenden Produktgruppen:





3. Konsum von Glace

a. Was sind die beliebtesten Geschmackssorten bei Glace?

Des Schweizer's liebste Glacearomen sind seit Jahren unverändert. Vanille führt die Hitparade mit grossem Abstand an, gefolgt von Erdbeer und Schokolade. Untersuchungen führen die Beliebtheit des Vanillearomas auf das Vanillin als versteckten Muntermacher zurück. Andererseits glauben viele Fachleute, dass es vor allem an den vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten liegt. Neben diesen beliebten Klassikern gibt es aber eine riesige Zahl an weiteren Sorten und Mischungen zu entdecken – die Glacebranche ist nämlich eine der kreativsten und innovativsten Branchen im Lebensmittelbereich. Jedes Jahr kommen eine Vielzahl neuer Kreationen auf den Markt und die Neuheiten reichen von Varianten in Form und Farbe über neue Geschmackskombinationen zu völlig neuen Zusammensetzungen.



b. Cornet, Stil, Sandwich, Kugel, Pralinen...: Was sind die beliebtesten Formen?



Die Cornets gehören zu den altbekannten Klassikern, genauso wie die verschiedenen Raketenformen – diese wurden 1969 anlässlich der ersten Mondlandung kreiert und halten sich bis heute weit oben auf der Beliebtheitsskala. *Siehe dazu auch die spannende Geschichte «Wie kam die Glace auf das Stängeli», verfügbar auf unserer [Webseite](#).*

Seit einiger Zeit sind «all-natural» Produkte im Trend, also zu Glaceprodukten ohne Zusatzstoffe. Ausserdem nimmt die Beliebtheit von zucker- und kalorienreduzierten Produkten zu. *Auch zu diesem Thema finden Sie weitere Informationen auf unserer [Webseite](#).*

c. Wieviel Glace wird in der Schweiz verkauft?

2018 wurden 46,5 Mio. Liter industriell hergestelltes Speiseeis verkauft und 1,6 Mio. Liter gewerbliche Glace und Soft-Ice. Genaue Zahlen finden Sie in der Verkaufsstatistik unseres aktuellen [Jahresberichts](#).



d. Wie wird Glace am häufigsten gekauft, spontan oder in Grosspackungen?

Die Strassenartikel, welche spontan gekauft werden, machen rund $\frac{1}{4}$ der Menge aus (siehe dazu auch unsere jährliche [Statistik](#)). Aber auch Grosspackungen werden häufig spontan mit nach Hause genommen.

e. Welchen Anteil haben Rahm- bzw. Wasserglace am Schweizer Glacekonsum?

Mit einem Anteil von über 80% an den Gesamtverkäufen ist Rahmglace klar am beliebtesten. Wasserglace ist vor allem bei Kindern beliebt und wird vor allem im Hochsommer als willkommene Erfrischung konsumiert.

f. Wie viel Glace essen die Schweizer pro Jahr?

Unsere Mitglieder verkauften 2018 in der Schweiz 46.5 Mio. Liter Speiseeis. Obgleich an einem heissen Julitag weit mehr Glace gegessen wird als an einem regnerischen Maitag - bis zu dreimal mehr! - bleibt der Glacekonsum pro Jahr seit ca. zehn Jahren im Durchschnitt konstant.

g. Wer isst eigentlich Glace?

Glace begeistert Menschen aller Altersstufen – und Glacevorlieben können Einiges über die Persönlichkeit der Glaceschlecker verraten. Mehr Informationen zu dieser Art des Persönlichkeitstests finden Sie im auf unserer [Webseite](#).

h. Wo liegt der Schweizer Glacekonsum im internationalen Vergleich?

Die Schweizer und Schweizerinnen essen ca. 2,2 kg Glace pro Kopf und pro Jahr – und liegen damit weit unter den meisten ihrer europäischen Nachbarn. So essen die Deutschen ungefähr 5,3 kg Glace pro Jahr und die Belgier und Belgierinnen sogar 11,2 kg. Weitere Informationen zur Statistik finden Sie [hier](#).

i. Ob Sonne, ob Schnee: Wie verändert sich der Konsum mit dem Wetter?

An einem heissen Julitag wird bis zu dreimal mehr Glace gegessen als an einem regnerischen Regentag! Zu viel Sonne tut dem Glacekonsum allerdings auch nicht gut – wenn es zu warm ist, wählen viele Menschen lieber ein kühles Getränk statt einer Glace zu schmecken. Und allgemein gilt: Glace geht immer! Auf unserer [Webseite](#) finden Sie in jeder Jahreszeit passende Rezeptideen.



j. Ist Glace gesund?

Glace ist je nach Bestandteilen ein Lieferant von wichtigen Nährstoffen. Der Milchanteil liefert neben Proteinen und Lactose auch Mineralien wie z.B. Calcium und Phosphat. Obwohl Glacen süss sind, werden sie ihrem Ruf als Kalorienbomben nicht gerecht. So haben 100 g Milcheis etwa 140 kcal, während auch 100 g Fruchtyoghurt bereits ca. 100 kcal aufweisen. Dennoch bleibt Glace ein Genussmittel und sollte nicht übermässig verzehrt werden.

Übrigens: Einige Menschen erleben einen kurzen, harmlosen «Brainfreeze», also kurze Kopfschmerzen, wenn sie Glace essen – [hier](#) erklärt «Espresso» vom SRF die Hintergründe.

4. Zukunft von Glace

a. Wohin geht der Glace-Trend?

Die Glacebranche ist eine der kreativsten Branchen der Lebensmittelindustrie. Jedes Jahr kommen neue Geschmackssorten, Formen, Farben und Kombinationen auf den Markt. Der neue Trend geht hin zu «all-natural» und erwachsene Geniesser: Glace ohn Zusatzstoffe und mit hochwertigen Genussprodukten wie Schokolade und Rahmeis werden immer beliebter.

b. Was sind die Herausforderungen der Glacebranche in Zukunft?

Zu den Themen der Zeit zählen natürliche Zutaten, die Reduktion von Zucker und die nachhaltige Verpackungsgestaltung. Diese zu berücksichtigen und auf die sich verändernden Kundenbedürfnisse einzugehen, ohne Kompromisse beim Genuss zu machen – das sind die Herausforderungen der Glacebranche. Weitere Informationen zum Umgang unserer Mitglieder mit diesen wichtigen Themen finden Sie auf unserer [Webseite](#).

c. Was tut die Glacebranche zum Thema Recycling?

Die Lebensmittelindustrie setzt sich permanent und aktiv mit den Herausforderungen rund um die Verpackung ihrer Produkte auseinander. Sie teilt das Anliegen der Konsumenten, den Genuss von Glace möglichst nachhaltig und umweltschonend zu gestalten – und hat bereits zahlreiche Massnahmen ergriffen. Alle Informationen finden Sie im Dokument „Verpackung Plastik in der Glacebranche“ auf unserer [Webseite](#).

d. Was tut die Glacebranche, um Zucker zu reduzieren?

Der Genuss von zu viel Zucker kann unsere Gesundheit gefährden. Gerade bei süssen Versuchungen wie Glaceprodukten ist die Reduktion des Zuckergehalts jedoch besonders delikant. Trotzdem gilt es auch und gerade hier, auf Bedürfnisse der Konsumenten und

	kcal pro 100 g
Waffeln	550
Schokolade	520
Marmor-Cake	420
Berliner	360
Glace-Riegel	240
Doppelrahmglace	220
Glacetorte	210
Rahmglace	180
Früchtequark	148
Wasserglace	140
Milcheis	140
Sorbet	120
Erdbeeren (gesüsst)	92
Bananen	85



GLACESUISSE

Verband Schweizerischer Glaceproduzenten
Association des producteurs suisses de glace
Associazione dei produttori svizzeri di gelato

c/o Food Lex
Effingerstrasse 6A
CH-3011 Bern
Tel.: 031 352 11 88
info@foodlex.ch
www.glacesuisse.ch

Bedenken der Behörden Rücksicht zu nehmen und den Zuckergehalt zu reduzieren. Die Glacebranche beschäftigt sich bereits seit Jahren mit diesem wichtigen Thema und hat zahlreiche Massnahmen umgesetzt. Weitere Informationen zu den verschiedenen Aktivitäten zur Reduktion des Zuckergehaltes in Glaceprodukten finden Sie auf unserer [Webseite](#).