



*Ein kühles Glacé im Sommer ist ein Hochgenuss.
Bild pixabay*

WER KANN ZU GLACÉ SCHON «NEIN» SAGEN?

Von Beate Pfeifer

Die Sonne brennt vom Himmel, der Schweiß tropft. Da kommt ein kühles, frisches Glacé gerade recht. Ob Vanille oder Schoko, Mokka, Haselnuss, Holunder, Himbeere, Erdbeere, Caramel oder von allem etwas – Glacé ist bei den Schweizerinnen und Schweizern beliebt. Im Jahr 2016 konsumierten sie durchschnittlich 6,4 Liter Speiseeis pro Person.

Auch die Glarner greifen, vor allem in der warmen Jahreszeit, gerne bei der eisgekühlten Leckerei zu. Verschiedene hiesige Unternehmen produzieren ihre hauseigene Glacé. Wie die hergestellt wird, hat uns Elias Müller vom Café Müller in Näfels gezeigt.

Das Geheimnis sind die Zutaten

Wichtig sei ihm vor allem, dass frische, natürliche und regional produzierte Rohstoffe in einer Top-Qualität verwendet würden, erklärt Elias Müller. Dies sei das Geheimnis einer guten Glacé. Und dass das Eis möglichst frisch sei. Zwar halte sich so ein ge-

kühltes Speiseeis auch rund ein Jahr lang, aber am besten schmecke es, wenn es nicht älter als 90 Tage sei.

Etwa alle zwei Tage setzt das Café-Müller-Team im Sommer eine frische Eisgrundmasse aus Milch, Zucker und natürlicher Vanille auf, die zunächst gekocht wird. Anschliessend kommen Eier, ein Bindemittel aus Johannes-Brotmehl und Rahm dazu sowie Nüsse, Schoggi und andere Zutaten, die der jeweiligen Eissorte ihren Geschmack geben. Bei den Sorbets, den Fruchtessorten, wird zunächst eine Grundmasse aus den jeweiligen Früchten, Fruchtsäften, Wasser und Zucker zusammengestellt und aufgekocht. Je nach Glacésorte sind die Arbeitsschritte etwas unterschiedlich.

Glacé ist ein heikles Produkt

Gemeinsam ist allen Glacé jedoch, dass sie im Laufe des Produktionsprozesses gekühlt werden müssen. Dazu kommt die jeweilige

Grundmasse nach den Kochvorgängen in ein Kühlgerät, in welchem sie auf vier Grad, innerhalb von nur zehn Minuten, heruntergekühlt wird. Das ist wichtig wegen der Hygienevorschriften, die von Amts wegen regelmässig kontrolliert werden.

In einem nächsten Schritt kommt die gekühlte Masse nun in die Glacémaschine. Und nach 20 Minuten Rühren und Kühlen ist die Glacé fertig.

Eigene Glacé herstellen ist gar nicht so schwer

Natürlich kann man auch zu Hause seine eigene Glacé herstellen. Man benötigt dazu eine Glacémaschine, die es für den Hausgebrauch zu kaufen gibt. Der Fantasie sind in Sachen Sorten dann keine Grenzen gesetzt.

Elias Müller hat gerade eine neue Sorte produziert: Passionsfrucht mit Blutorange. Sie läuft langsam aus der Maschine wie ein Magmaström – nur viel kälter. Elias Müller überwacht den Vorgang. Danach wird das frisch produzierte Glacé manuell in die Eisbecher abgefüllt.

Schon der Grossvater hat auf diese Weise Eis hergestellt, eine Familientradition also, die ganz auf Handarbeit setzt. Auch die Glacémaschine, die zum Einsatz kommt, stammt aus früheren Zeiten und hat bereits einige Jahre auf dem Buckel. Dennoch verrichtet sie bis heute zuverlässig ihren Dienst. Es sei viel Arbeit, auf diese Weise Speiseeis herzustellen, aber es lohne sich, sind die Glacéproduzenten überzeugt.

Das neue Passionsfrucht-Blutorange-Eis jedenfalls schmeckt – es ist fruchtig und süss. So kann es an die Kunden verkauft werden. Es sei selten, dass man ein Rezept probiere und es dann gleich gut sei. «Man passt das Rezept immer wieder an, bis es schmeckt», erklärt Elias Müller. Insgesamt rund 30 verschiedene Glacésorten stellt der Familienbetrieb her, und immer wieder werden neue Rezepte entwickelt und getestet. In einem Rezeptordner sind diese gesammelt und werden vor neugierigen Augen geschützt. Betriebsgeheimnis.

Dem Team ist es wichtig, neben den Basisorten auch regelmässig neue Entwicklungen anbieten zu können, denn es liege im Trend, immer wieder spezielle Eissorten zu offerieren, die anderswo nicht zu bekommen seien.

Da kann also geschleckt werden, ohne dass es langweilig wird. Wer weiss heute schon, welche neuen Sorten künftig noch von den verschiedenen Glacéproduzenten im Glarnerland angeboten werden ...



Sepp (links) und Elias Müller rühren die Eisgrundmasse an und kochen diese auf.



Die Glacémaschine rührt die gekühlte Eismasse, bis sie als fertiges Glacé aus der Maschine läuft.



In einem letzten Schritt wird das fertige Glacé per Handarbeit in die Becher abgefüllt. Bilder Beate Pfeifer