

Eis-gekühlt zu jeder Zeit

Eis ist in Deutschland nicht nur im Sommer beliebt. Welche Sorten dieses Jahr im Trend sind und wie das Eis der Kaufland-Eigenmarke K-Classic in die Regale kommt, davon erzählt dieser Text.

Ob eine Kugel Zitrone, klassisch gereicht in der Waffel, das beliebte Eis am Stiel mit Schokoladenüberzug, Aperol-Sorbet, Kokos-Passionsfrucht-Eis oder eine vegane Variante in der Geschmacksrichtung Cherrie Brownie: Ein Eis im Sommer muss sein! Konnte man früher nur zwischen den Klassikern Schokolade, Erdbeere und Vanille an der kleinen Eisdielen um die Ecke wählen, ist die Auswahl mittlerweile riesig geworden. Gut sortierte Eisdielen führen gut und gerne bis zu 30 verschiedene Sorten und auch im Supermarkt erstrecken sich lange Regale voll tiefgekühltem Glück. Umso verwunderlicher, dass zumindest die Deutschen beim Eisessen echte Traditionalisten sind. Seit Jahren mit Abstand die beliebteste Sorte: Vanille, dicht gefolgt von Schokolade. Die Sorten sind auch in Italien, dem Mutterland der Eiscreme, traditionell verankert, denn die ersten Rezepte für Schokoladeneis sind dort schon im 17. Jahrhundert entstanden. Auf Platz drei folgt Stracciatella, ebenfalls ein italienischer Klassiker, der in unterschiedlichen Varianten hergestellt wird. Das Erfolgsrezept ist aber immer gleich: Neutrales Milcheis, das von bitteren Schokosplittern durchzogen ist und so nicht zu süß schmeckt.¹

Die Trends im Kühlregal

Durchschnittlich 7,9 Liter Eiscreme isst der Deutsche im Jahr² – eine beachtliche Menge, die natürlich nicht nur von den rund 5.000 Eisdielen³ in Deutschland gestemmt wird. Auch die Supermärkte sind beliebte Anlaufpunkte für all jene, die den Eisgenuss mit nach Hause nehmen wollen. Kaufland bietet seinen Kunden so bis zu 360 verschiedene Eisartikel an, und das nicht nur zur Sommerzeit. „Eiszeit ist bei uns eigentlich das ganze Jahr über“, versichert Julian Haas, Einkauf Tiefkühlartikel bei Kaufland. „Aber natürlich ist die Nachfrage nach Eis mit steigenden Temperaturen deutlich höher, daher haben wir in dieser Zeit auch einige Sonderartikel im Sortiment, mit denen wir unsere Kunden überraschen. Zum Beispiel ist das Mochi-Eis, das aus Japan kommt, immer noch ein großer Trend.“ Mochi-Eis ist ein Eiskonfekt, in dem das Eis anstatt von Schokolade, von einem zarten Teig aus Klebreis umhüllt wird. Was nach neomodischem Trend klingt, ist in Japan ein traditionelles Dessert, das nun auch in Europa immer mehr Anhänger findet. „Beliebt sind auch nach wie vor trendige Sorten wie Cookie Dough, also ein Keksteig-Eis, und sämtliche Sorten mit Keksgeschmack oder Kekskrümel“, weiß Julian Haas. Selbstverständlich werden die klassischen Sorten durch die neuen Produkte nicht verdrängt: „Wir probieren einfach gerne etwas Neues aus, wissen aber gleichzeitig um die Bedeutung der Klassiker wie Vanille oder Schokolade. Hier bieten wir unseren Kunden auch viele Produkte von unseren hochwertigen Eigenmarken an“, sagt Julian Haas.

Eis aus eigener Produktion

Das Besondere: Der größte Teil der bei Kaufland erhältlichen Eissorten der Eigenmarke K-Classic wird in einer eigenen Produktion hergestellt. Bon Gelati, ein Unternehmen der Schwarz Produktion, die wie Kaufland ebenfalls zur Schwarz Gruppe gehört, produziert in Übach-Palenberg und Haaren in Nordrhein-Westfalen für Kaufland unter anderem die Sorten Vanille, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella und Schokolade sowie sämtliche Waffelhörnchen und einige Stieleise von K-Classic.

Aus erster Hand bestätigt das auch Martin Nicksch. Er ist für die Produktion der Bon Gelati verantwortlich und Eis ist damit sein Hauptgeschäft. „Ein Tiefkühlfach ohne Eis ist wie ein Strand ohne Meer – einfach nicht komplett. Wir liefern daher jede Menge Eis in Premiumqualität unter anderem an Kaufland. Gute Zutaten machen ein gutes Eis, das ist unser Credo. Dazu zählt natürlich auch, Nachhaltigkeitsaspekte zu berücksichtigen. So verwenden wir für die Schokolade in und auf dem Eis ausschließlich Kakao aus zertifiziertem, nachhaltigem Anbau. Unsere Produkte sind so auch

durch das Rainforest-Alliance-Siegel gekennzeichnet.“ Auf den modernen Produktionslinien mit hohem Automatisierungsgrad läuft die Eisproduktion rund um die Uhr auf Hochtouren, sodass der Eis-Nachschub in den über 770 Kaufland-Filialen auch bei heißen Außentemperaturen zu jeder Zeit sichergestellt ist. Die Qualität der Eissorten überzeugt nicht nur die Einkäufer bei Kaufland oder die Kunden. Auch die unabhängige Jury des Verbrauchermagazins Öko-Test hat das K-Classic Eis der Bon Gelati schon mehrmals ausgezeichnet.

Den Entwicklungen der Zeit trägt man aber natürlich auch bei Kaufland Rechnung: „Vor allem im Bereich der veganen Eissorten konnten wir in den vergangenen Jahren eine Entwicklung beobachten“, berichtet Julian Haas. „Zum einen wird das Eis immer mehr nachgefragt und damit einhergehend entwickelt sich natürlich auch der Markt und die Sortenvielfalt immer weiter. Schon jetzt bieten wir rund 25 vegane Eissorten an, unter anderem auch von unserer Eigenmarke K-take it veggie. Hinzu kommen viele Artikel, die an sich schon vegan sind, wie zum Beispiel Wassereis – Tendenz steigend.“ So bleibt das Tiefkühlregal bei Kaufland mit den vielen verschiedenen Sorten eben nie ganz gleich und man darf schon auf die nächste eiskalte Überraschung gespannt sein.

¹ https://praxistipps.chip.de/beliebteste-eissorten-liste-der-top-10-in-deutschland_109315

² <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/20152/umfrage/entwicklung-des-eiskonsums-in-deutschland-seit-2001/>

³ <https://www.krae-eistechnik.de/lesen/eis-land-deutschland-der-fakten-check-update-januar-2024>