



Pressemitteilung

Fruchtiger Sommerhit: Selbstgemachtes Beeren-Eis für heiße Tage im Freien

Berlin, 28. Juli 2016. Sonne satt, hohe Temperaturen und Lust auf eine Erfrischung: Endlich ist der Sommer da und mit ihm die Versuchung einer köstlichen Kugel Eis. Doch muss die nicht immer in klassischer Form daher kommen. Aus Früchten wie etwa Kirschen, Erdbeeren, rote Johannisbeeren oder Himbeeren, die jetzt Saison haben, lässt sich Eis im Handumdrehen selbst zubereiten. Die BVEO hat die Eis-Trends für 2016 zusammengestellt.

Langeweile im Eisfach? Das muss nicht sein. Ob am Stil, halbgefroren als Parfait oder eiskalt zum Schlürfen – wer glaubt, dass für die Herstellung von selbstgemachtem Eis viel Know-how und ausgereifte Technik notwendig sind, der täuscht sich. Sogar ausgefallene Trend-Sorten lassen sich ganz ohne Eismaschine in der heimischen Küche zubereiten. Das macht nicht nur der ganzen Familie Spaß, sondern sorgt beim anschließenden Schleck-Vergnügen auch für ein gutes Gewissen. Denn: Zutaten wie erntefrische, rote Beeren und Kirschen aus regionalem Anbau bringen ordentlich Farbe ins Spiel und machen künstliche Zusatzstoffe wie Färbemittel überflüssig.

Beerenrote Eis-Trends aus eigener Herstellung

- Eis am Stil und gefrorene Cocktails: Besonders viel Beachtung bekommen derzeit fruchtige „Popsicles“, also Eis am Stil, das in Plastikförmchen gefroren wird (Gefrierzeit: etwa zwei Stunden). Dafür einfach eine Portion der Lieblingsbeeren in einen Mixer geben und pürieren. Wer will, kann die Mischung mit etwas Naturjoghurt verlängern. Ob Himbeeren, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder gleich eine fruchtige Mischung: Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Davon zeugen auch die derzeit angesagten „Frozen Cocktails“, also gefrorene Cocktails. Warum die Gäste auf der Gartenparty nicht mal mit einem Erdbeer-Diaquiri am Stil überraschen? Dafür einfach pürierte Erdbeeren mit etwas Zuckersirup, Rum und Zitronenlimonade mischen und in die Eisförmchen füllen. Nach 24 Stunden in der Kühltruhe ist das Cocktail-Eis fertig.
- Parfaits und Sorbets: Wer besonders anspruchsvolle Gäste auf seiner nächsten Sommer-Party beeindrucken will, der kann sich an Halbgefrorenem versuchen, wie etwa einem Erdbeer-Vanille-Sorbet (siehe Rezept) oder einem Himbeer-Parfait. Diese Desserts sind nicht nur einfach in der Herstellung, sondern runden auch jedes Sommermenü perfekt ab. Für das Parfait einfach 300 Gramm frische Himbeeren pürieren. Anschließend Eigelb und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren und steif geschlagene Sahne unterheben. Mit dem Fruchtpüree

vermengen und mindestens vier Stunden gefrieren lassen. Nach zwei Stunden einmal durchrühren, um die Eiskristalle aufzubrechen.

- Eis zum Schlürfen: Eine Mischung aus Eis und Getränk bieten cremige „Slushes“, die in einem großen Becher serviert werden. Dazu einfach die gewünschten Früchte, etwa Himbeeren oder Erdbeeren, fein pürieren und mit etwas Wasser verlängern. Das Fruchtpüree anschließend in Eiswürfelformen geben und mindestens drei Stunden einfrieren. In der Zwischenzeit frische Beeren klein schneiden und, wenn gewünscht, mit etwas Zucker vermengen. Ist das Püree gefroren, dieses gemeinsam mit den frischen Früchten in einen Mixer geben. Das „Slush“-Eis in einen Becher füllen, Strohhalm rein, fertig!

Schon gewusst?

- Erdbeeren gehören zu den beliebtesten Obstsorten der Deutschen. 2015 wurden rund 172.500 Tonnen geerntet.*
- Himbeeren sind Sommerfrüchte. Das zeigt sich auch im Handel. So geht in Deutschland ein Großteil der Früchte (80 Prozent) zwischen Juni und August über die Ladentheke.
- Rote Johannisbeeren sind besonders bei älteren Menschen beliebt. 2015 kauften die Deutschen pro Kopf rund 60 Gramm frischer Johannisbeeren ein.
- Kirschen gehören zu den nicht nachreifenden Obstsorten, daher sollte man sie reif und voll ausgefärbt kaufen. Ein Zeichen von Frische ist die grüne Farbe des Stiels. 2015 kaufte jeder Deutsche im Durchschnitt 430 Gramm Süßkirschen ein.

* Quelle: AMI (Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, 2016)

Rezept-Tipp: Erdbeer Vanille Sorbet



Zutaten für das Sorbet:

600g Erdbeeren
Saft einer Bio Zitrone
Mark einer Vanilleschote
450ml Läuterzucker
Minze

Zutaten für den Läuterzucker:

300ml Wasser
300ml Zucker



Am Vortag kochen - Läuterzucker (Zubereitung ca. 5 Minuten)

Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen, immer gut durchrühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Den Läuterzucker in eine Flasche füllen. Dieser hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank und kann gut vorbereitet werden.

Zubereitung Sorbet:

Die Erdbeeren waschen und mit dem Mark der Vanille, abgekühltem Läuterzucker und dem Zitronensaft fein mixen und fein geschnittene Minze hinzufügen.

Nach Belieben durch ein Sieb streichen und in der Eismaschine oder über Nacht im Tiefkühler frieren.

Die ätherischen Öle der Minze passen wunderbar zur Erdbeere!

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).

Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- sowie Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

Hannah Schnetter

Tel. 0221-56938-125

Fax 0221-56938-201

Email: presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

<http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de>