

Kurzer Definition der zur Zeit hauptsächlich verwendeten Milcheis,-/Milchersatzarten im Eiscafé/Direktvermarktung/Gastronomie:

Grundsätzlich geht der Verbraucher davon aus, dass er im Eiscafé **Milcheis** erhält!

Milcheis hat folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

70% Milch
sonstige Fette dürfen nur aus dem namensgebenden Produkt stammen. Beispiel Fett aus der Haselnusspaste im Haselnussmilcheis

Unter dem Wort **Milch** wird in der EU ausschließlich **Kuhmilch** gemeint. Andere Milch von Säugetieren muss mit dem entsprechenden Tiernamen verbunden werden:

Ziegenmilch, Schafmilch, Kamelmilch usw.

Da in den Leitsätzen für Speiseeis ausschließlich der Begriff **Milch** verwendet wird darf man bei der Verwendung von Schaf-, - oder Ziegenmilch dieses **nicht Milcheis** oder Ziegenmilcheis nennen sondern muss den Begriff „**Eis aus Ziegenmilch**“ usw. verwenden.

Damit fallen diese Variationen unter den Oberbegriff „**Eis**“. Hier tummeln sich viele Eisvariationen die vom **Industrie-Eis** bis hin zu den handwerklichem **Vegan-Eis** reicht. Auch das klassische Eiscafé verwendet immer häufiger den Verkehrsbegriff **Eis** um unter Verwendung von Pflanzenfetten (speziell gehärtete Fette) mehr Volumen und damit mehr Ertrag zu erzeugen. Ebenfalls kann bei der Verwendung von Pflanzenfette das Eis in der portionierten Form länger trocken bleiben (längere Abtauzeit) und das uns aus den italienischen Eiscafés bekannte Bergeis besser hergestellt werden. Dies ist erlaubt und muss nur dem Verbraucher dargestellt werden. Der Verbraucher aber hat eben die Erwartungshaltung das er im Eiscafé „Milcheis, bzw Fruchteis“ erhält. Gehärtete Fetten haben aber unter Umständen auch negative Auswirkungen auf die Gesundheit (Herzinfarkttrisiko).

Die neue Bewegung der Veganen Eismacher greifen neben dem auch im klassischem Eiscafé verwendete Fruchteis oder Fruchtsorbet im Milchersatzbereich auf die Verkehrsbezeichnung **Eis** zurück, da Milchersatzvariationen wie Sojadrink, Mandeldrink usw. unter dieser Bezeichnung verwendet werden muss. Wir finden also unter der Bezeichnung „Eis“ gut und böse (Wertfrei).

Bio Eis oder **Bio Milcheis** zeigt uns nun das es drei Möglichkeiten der Herstellung gibt

Bio Milcheis = Milcheis hergestellt unter den Richtlinien der Bioorganisationen.

Bio Eis= Industriell hergestelltes **Eis** unter der möglichen Verwendung von biologischen Pflanzenfett

Bio Eis= handwerklich oder Industriell hergestelltes **Veganes Milchersatzeis**

