

Das Biog-Markensortiment

Bio-Speiseeis aus der Biog-Molkerei

Vier leckere Sorten für warme Sommertage

Vor allem jetzt, während der warmen Sommermonate, hat Speiseeis wieder Hochsaison und verführt so manch einen von uns in Form eines bunten Eisbechers oder aber als Doppel- und Dreifachkugel in der knusprigen Waffel.

Waldmeistergrün oder sogar schlumpfbrau muss das Eis jedoch nicht sein, um unsere Sinne zu verführen und unwiderstehlich gut zu schmecken. Viel wichtiger sind die Auswahl und die Herkunft der Zutaten. Farb- und Konservierungsstoffe sowie künstliche oder natürliche Aromen, die beispielsweise mit Hilfe von Schimmelpilzen oder Bakterien hergestellt werden, sind überflüssig. Dies beweisen die Bio-Eisarten aus der Biog-Molkerei in Niederkerschen.

Klassik trifft Frucht

Vor etwa einem Jahr ging die Biog-Molkerei mit den Klassikern „Vanille“ und „Schokolade“ an den Start, zu denen sich einige Monate später ein feines „Mokka“-Eis gesellte. In diesem Sommer jedoch wird es Zeit für eine fruchtige Bio-Eisvariante. Ab sofort verstärkt deshalb ein Traum aus cremigem Vanilleeis, durchzogen mit einer verführerischen Sauce



aus süßen Demeter-Erdbeeren das „Bio-Glace“-Sortiment.

Faire Zutaten

Bei der Auswahl der Zutaten geht die Biog-Molkerei in Niederkerschen keine Kompromisse ein, alle Zutaten müssen natürlich aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft kommen. Genauso wichtig ist aber auch, dass alle Beteiligten (Bauern, Verarbeiter, Händler) sich re-

gelmäßig am „Runden Tisch“ begegnen und sich gemeinsam um Lösungen für auftretende Probleme bemühen. Diese soziale Qualität wird auf den Etiketten durch das „fair&associative“-Logo deutlich.

Die beiden Hauptzutaten, Bio-Milch und Bio-Sahne, stammen ausschließlich aus den Bio-Milchbetrieben der Biog (Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg), die ihre Milch an die

Molkerei verkaufen und hierfür einen fairen Preis erhalten. Die Biog-Molkerei achtet jedoch nicht nur darauf, dass die Biog-Milchbauern zufrieden sind und fair für ihr Produkt bezahlt werden. Auch die nicht-regionalen Bio-Zutaten wie Vanille-, Kakao- und Kaffeepulver, Kakaobutter und Rohrohrzucker müssen fair gehandelt sein, um zur Biog-Eiszutat zu werden. Dafür steht das bekannte „Fairtrade“-Logo auf den Packungen. Was die Transportwege der Zutaten angeht, wäre es natürlich wünschenswert, wenn diese so kurz wie möglich ausfallen würden. Da die Hauptzutaten (Biomilch und -sahne, zusammen über 76 Prozent) von den Biog-Milchbetrieben stammen, ist das hier kein Problem. Andere Zutaten, wie Bio-Kaffee, -Kakao, -Vanille und Co. müssen jedoch aus Übersee importiert werden. Das Bio-Johannisbrotkernmehl, das dem Eis unter anderem eine samtige Konsistenz verleiht, kommt hingegen aus Italien und die fruchtige Demeter-Erdbeersauce aus Deutschland.

Viel Eis und wenig Luft

Damit sich nur sehr kleine Eiskristalle in der Bio-Glace bilden, das Eis also schön cremig wird und sich beim Genuss eine angenehme Kälte über die Zunge legt, wird die

homogenisierte und pasteurisierte Eismasse aus Milch, Sahne und allen weiteren Zutaten nach einer gewissen Reifephase mit Luft aufgeschlagen. Dabei fällt dieser Luftpfeiler beim handwerklich hergestellten Biog-Eis mit 46 Prozent deutlich geringer aus, als dies bei industriell hergestelltem Speiseeis der Fall ist.

Dieses Qualitätsmerkmal wird übrigens auch von den Eisliebhabern wahrgenommen: So verflüssigt sich die Biog-Glace nicht so schnell, und das Eis lässt sich genießen, ohne dass man einen Schlemmermarathon hinlegen müsste, um zu verhindern, dass sich das Eis binnen Minuten in eine klebrige Sauce verwandelt.

Von klein bis groß

Für den schnellen Genuss zu Hause und unterwegs bietet die Biog-Molkerei die Sorten „Vanille“, „Schokolade“ und „Mokka“ in recycelbaren 130-Milliliter-Papierbechern an, unter deren Deckel ein kleines Holzlöffelchen versteckt ist. Wer jedoch Lust auf mehr hat, der kann direkt zum 500-Milliliter-Familienbecher oder aber zur 1,1-Liter-Box greifen. Zu kaufen gibt es das Biog-Speiseeis in den Naturata-Bio-Marchés, den Naturata-Bio-Haff-Butteker sowie in Luxemburger Supermärkten mit Bioangebot.



Biog – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu