

Aber bitte mit Sahne

Der Sommer bringt uns das Schokoladeeis. Hier eine kleine degustative Inspirationshilfe aus den Gefriervitrinen der Verteiler.

TEXT: ANDRIN C. WILLI FOTOS: KIKI OBERMAYR



Punkt eins: Schokoladeglacé ist ein Speiseeis, das nach Schokolade schmeckt. Gemacht wird sie entweder mit echter Schokolade (optimal) oder mit Kakao (suboptimal). Immer raffinierter, immer sahniger, immer leichter und immer luftiger werden aber die Glaces der Industrie, die uns verführen wollen. Denn der Sommer bringt nicht nur Schokoladeeis, sondern auch Bikini. Also den Trend zum «leichten» Speiseeis. Bringts das? Das Salz&Pfefferteam hat degustiert und findet: Nein. Entschieden nein.

Wer Eis isst, das auch noch mit Schokolade beglückt ist, der will Geschmack, der will betört werden, der macht sich keine Gedanken um die Linie. Der will fühlen und schmecken, was im Gaumen passiert, wenn er oder sie einen Löffel kühle Schokolade vernascht. Darum wählt man oder frau ja gerade Schokolade – das Ectasy der Gourmets. Schoggiglacé zählt in unseren Breitengraden zu den Klassikern.






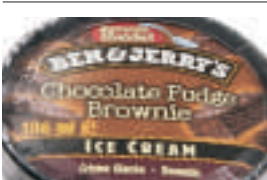



Wir haben in die Kühltruhen der Schweizer Grossverteiler gegriffen und das Eis «blind» verkostet. Beide fettreduzierten Produkte haben schlecht abgeschnitten. Ein Zufall wird das ja wohl kaum sein. Vielleicht braucht ein Genusseis einfach Fett. Genau wie ein Bier Alkohol braucht oder ein Rotwein die Maischegärung. Fett macht cremig, Fett trägt den Geschmack.

Ursprünglichen Produkten nimmt man ihre Echtheit, wenn man sie reduziert, optimiert, funktionalisiert. Bei Schoggi wie bei Glacé sind Geschmack und Konsistenz entscheidend. Und da tun sich dem, der degustiert, Welten auf. Jede Glacé hat einen anderen Charakter.

Und darum, als Sommervorbereitung, eine nette kleine Charakterstudie.

Test: SCHOKOGLACE

Punkteskala von 1 bis 20 0 bis 7 **wegwerfen** | 8 bis 10 **na ja** | 11 bis 13 **gut** | 14 bis 15 **sehr gut** | 16 bis 17 **ausgezeichnet** | 18 bis 20 **Spitzenklasse**

	16	Häagen-Dazs, Belgian Chocolate 100 ml, CHF 3.70, Häagen-Dazs FARBE Helles Dunkelbraun. GESCHMACK Vielschichtiges, intensives Bitter-Schokoladearoma, geraspelte Schoggispäne runden das Eis ab. Etwas süss.
	16	Giolito Cioccolato al latte 570 g, CHF 12.80, Globus FARBE Ansprechendes helles Braun. GESCHMACK Etwas mehlig, geschmackvoll, luftiges Schokoladeeis, nicht zu süss, es versprüht einen Tick Italianità.
	15	Crème d'Or Chocolate Chips 200 ml, CHF 2.30, Migros FARBE Ansprechendes Braun, nicht zu dunkel. GESCHMACK Luftig, cremig, dezent nach Schokolade mit sanfter Bitternote, etwas süss.
	14	Chocolate Chips, Rahmglace Schokolade 150 g, CHF 1.60, Migros FARBE Blasses Braun. GESCHMACK Rahmig, künstlich, keine Geschmacksbombe, mit Schokoladestückchen, die nicht nach Schokolade schmecken.
	13	Frosty Softglace mit Schokoladearoma 150 g, CHF 1.60, Migros FARBE Sehr helles Braun. GESCHMACK Wässrig und flach im Gaumen, undefinierbar künstlicher Geschmack, gute Konsistenz.
	13	Ben&Jerry's, Chocolate Fudge Brownie 106 ml, CHF 3.50, Jelmoli FARBE Schwach glänzendes Dunkelbraun. GESCHMACK Mittelkräftiges, süsses, leicht künstlich schmeckendes Eis mit Biscuiteinlage.
	11	Mövenpick Chocolate 200 ml, CHF 3.10, Jelmoli FARBE Mittleres Hellbraun. GESCHMACK Sehr feine Schokoladespäne, die sich auflösen im Mund und sogar nach Schokolade schmecken. Das Eis mit dezenter Schokoladenote ist zu süss.
	11	Slimline Ice Cacao 0,2% Fett Mat. Gras. 90g, CHF 1.50, Migros FARBE Angenehmes dunkles, glänzendes Braun. GESCHMACK Kräftig im Auftakt, chemisch und wässrig im Mund. Ein Eis, dass wie Instantschoggipulver schmeckt...
	10	Lifestyle Ice Chocolat 0,9% Fett Mat. Gras. 150 ml CHF 1.80, Coop FARBE Blasses Hellbraun. GESCHMACK Cremig, aber kein Schokoladearoma, leicht salzig und malzig im Gaumen. Ein Eis ohne Geschmack.