

# 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



**P**unkt 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 <b>FARBE</b> Helles Dunkelbraun. <b>GESCHMACK</b> Vielschichtiges, intensives Bitter-Schokoladearoma, geraspelte Schoggispäne runden das Eis ab. Etwas süss.
	16	Giolito Cioccolato al latte 570 g, CHF 12.80, Globus <b>FARBE</b> Ansprechendes helles Braun. <b>GESCHMACK</b> 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 <b>FARBE</b> Ansprechendes Braun, nicht zu dunkel. <b>GESCHMACK</b> Luftig, cremig, dezent nach Schokolade mit sanfter Bitternote, etwas süss.
	14	Chocolate Chips, Rahmglace Schokolade 150 g, CHF 1.60, Migros <b>FARBE</b> Blasses Braun. <b>GESCHMACK</b> Rahmig, künstlich, keine Geschmacksbombe, mit Schokoladestückchen, die nicht nach Schokolade schmecken.
	13	Frosty Softglace mit Schokoladearoma 150 g, CHF 1.60, Migros <b>FARBE</b> Sehr helles Braun. <b>GESCHMACK</b> Wässrig und flach im Gaumen, undefinierbar künstlicher Geschmack, gute Konsistenz.
	13	Ben&Jerry's, Chocolate Fudge Brownie 106 ml, CHF 3.50, Jelmoli <b>FARBE</b> Schwach glänzendes Dunkelbraun. <b>GESCHMACK</b> Mittelkräftiges, süsses, leicht künstlich schmeckendes Eis mit Biscuiteinlage.
	11	Mövenpick Chocolate 200 ml, CHF 3.10, Jelmoli <b>FARBE</b> Mittleres Hellbraun. <b>GESCHMACK</b> Sehr feine Schokoladespähne, 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 <b>FARBE</b> Angenehmes dunkles, glänzendes Braun. <b>GESCHMACK</b> 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 <b>FARBE</b> Blasses Hellbraun. <b>GESCHMACK</b> Cremig, aber kein Schokoladearoma, leicht salzig und malzig im Gaumen. Ein Eis ohne Geschmack.