

5 Fragen an Wigbert Cramer, Bioland-Eishersteller und -Bäcker aus dem bayerischen Gauting

» Warum ist Bio-Eis das bessere Eis?

« Dass Bio für uns und unsere Umwelt besser ist, ist klar. Gerade beim Eis gilt auch: Sie bekommen keine Mogelpackung mit kalter Luft aus aufgeschäumtem Pflanzenfett sondern Qualität! Gutes Eis wird aus frischer Milch und Sahne hergestellt – das schmeckt man. Unter den Bio-Eis-Herstellern werden Sie kaum jemanden finden, der Pflanzenfett verwendet. Ich will jetzt nicht über die Industrie herziehen, sondern nur darauf verweisen, dass der Qualitätsunterschied sofort zu schmecken ist.

» Sie sind ja auch EU-Zertifizierter Milchverarbeiter.

« Ja, ich will maximale Qualität. Die bekomme ich nur durch beste Rohstoffe und Handwerk. Wenn ich von einer Molkerei Milch bekomme, ist sie pasteurisiert und homogenisiert. Da ich den Eismix aus Milch, Zucker und den weiteren Zutaten pasteurisieren muss, hole ich mir Bio-Rohmilch und pasteurisiere eine halbe Stunde auf 65 Grad statt wie üblich in Molkereien nur kurz auf 84 Grad. So bleiben die Inhaltsstoffe besser erhalten. Statt zweimal ist meine Milch nur einmal und zudem schonender pasteurisiert. Dass das länger dauert ist kein Problem – der Eismix muss sowieso mehrere Stunden reifen.

» Wer auf Bio setzt, achtet ja meist auch auf Regionalität.

« Unbedingt! Die Milch kommt vom Bio-Hof im Ort. Um 6 Uhr kommt die Milch aus der Kuh, gegen 8 Uhr bin ich mit meinen Milchkannen da und hole mir die benötigte Tagesmenge ab. Näher geht's nicht. Für mein Bio-Ziegenmilch-Eis fahre ich nach Andechs, das sind auch nur rund 25 Kilometer. Zucker und Früchte kommen natürlich von weiter weg, Hagebutten und Sanddorn aber auf jeden Fall aus Deutschland.

» Darf ich auch als Veganer oder mit einer Laktose-Intoleranz eines Ihrer Eissorten essen?

« Klar, unsere Sorbets sind nicht nur vegan und ohne Laktose, sondern auch noch fettfrei. Auch hier setzen wir in Sachen Qualität noch einen drauf. Denn: Sie dürfen ein Sorbet nur dann als Sorbet bezeichnen, wenn der Fruchtanteil bei mindestens 25 Prozent liegt, wir verdoppeln das auf 50 Prozent. Außerdem kaufen wir nur gefrorene Fruchtpurees. Sobald die Mangos, Himbeeren und das andere Obst reif ist, wird es püriert und gefroren – so bleiben viel mehr Inhaltsstoffe erhalten als bei ganzen Früchten, die meist unreif geerntet werden.

» Bei Bio-Lebensmittelherstellern gibt es ja meistens Exoten im Angebot. Haben Sie auch solche Besonderheiten?



« Sanddorn und Hagebutte zum Beispiel. Aber mein Favorit ist das Bio-Ingwer-Eis. Das besteht zu 15 Prozent aus frisch gepresstem Ingwer-Saft. Klar hätte man den Ingwer auch hobeln können – aber mit dem Saft ist es schön cremig statt faserig und die Inhaltsstoffe mit ihrer Schärfe kommen voll zur Geltung. Dieses Eis ist fast schon Medizin!

Zum Unternehmen: Cramer's Speise-Eis ist genau wie das Backhaus Cramer Bioland-zertifiziert. Der Unternehmer verzichtet auf alle industriellen Verfahren, die „Lebensmitteln jegliche Lebenskraft“ entziehen. Wigbert Cramers Bio-Eis gibt es in 24 verschiedenen Sorten. Das verkauft er vor allem in 500ml Becher an Bio-Märkte und Feinkost-Läden sowie in 5 l Schalen an Gastronomen, Eisdielen und an seinen eigenen Standorten. Für Großveranstaltungen kann man seine attraktiven Verkauf-Anhänger buchen. Der Vertrieb erfolgt im Großraum München durch eigene Fahrzeuge, darüber hinaus durch Kühlpedition.

» www.cramer-eis.de

Weitere Bioland Eis-Hersteller, die bundesweit an die Gastronomie liefern, finden Sie unter » www.bioland.de