

Geschichte

Anfänge

Das erste Speiseeis gab es vermutlich im antiken [China](#), die chinesischen Herrscher hatten große Eislager anlegen lassen. Das dem [Sorbet](#) ähnelnde Speiseeis war aber auch in der europäischen Antike bekannt. Der griechische Dichter [Simonides von Keos](#) beschreibt es als aus Gletscherschnee mit Zutaten wie Früchten, [Honig](#) oder [Rosenwasser](#) bestehend. Belegt ist auch [Alexander des Großen](#) und [Hippokrates](#)' Vorliebe für Wassereis, Letzterer verschrieb seinen Patienten das damalige Speiseeis sogar als Schmerzmittel.^[1] Die [römischen Kaiser](#) ließen sich durch Schnellläufer Schnee und Eis von den [Apenninen](#) zur Herstellung bringen, der indische Kaiser [Ashoka](#) aus dem [Himalaya](#).

Mit dem Untergang des [Römischen Reiches](#) ging das Wissen über die Zubereitung eisgekühlter Speisen und Getränke dort verloren. Die [Kreuzfahrer](#) brachten das Rezept für [Scherbet](#), ursprünglich eine Mischung aus Fruchtsirup und Schnee, nach Europa. Die Zubereitung derart gekühlter Getränke soll im arabischen Raum von China übernommen worden sein. Im 11. Jahrhundert war die Verwendung von Eis in den Haushalten der Oberschicht dort weit verbreitet. Im Sommer wurde Eis in Stangenform oder als „Schnee“ von Straßenverkäufern angeboten.^[2]

Ende des 13. Jahrhunderts beschrieb [Marco Polo](#) die Herstellung einer [Kältemischung](#) aus Schnee oder Wasser und [Salpeter](#), die er in China kennengelernt hatte. Speiseeis aus Wasser und Fruchtsaft oder -püree ([Granita](#)) wurde zu einer italienischen Spezialität, die angeblich im 16. Jahrhundert von [Katharina von Medici](#) nach [Paris](#) mitgebracht wurde. Für diese Theorie gibt es jedoch keine schriftlichen Belege. Ein deutschsprachiges Kochbuch von [Anna Wecker](#) mit dem Titel *Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen*, das 1597 in [Amberg](#) erschien, enthielt bereits ein Rezept für eisgekühlten Milchrahm, also eine Vorstufe von Milcheis.^[3]

Neuzeit

Rezepte für Eis aus Zucker, Salz, Schnee, Zitronensaft und verschiedenen Früchten oder auch mit [Schokolade](#) oder [Zimt](#) enthält auch eine italienische Schrift, geschrieben um 1692. 1775 erschien in [Neapel](#) das erste Buch über die Kunst der Eisbereitung mit dem Titel *De sorbetti* von Filippo Baldini.^[4]

Das erste französische Café, das auch Speiseeis anbot, eröffnete der Italiener Francesco Procopio di Cultelli, ein Koch [Ludwigs XIV.](#), 1686 in Paris, das [Café Procope](#). Um 1700 wurde Speiseeis auch in anderen europäischen [Kaffeehäusern](#) bekannt. Im 18. Jahrhundert wurde Speiseeis in Frankreich dann auch auf der Straße verkauft. Am *Boulevard des Italiens* eröffnete ein Neapolitaner das erste richtige [Eiscafé](#).^[2] Die erste bekannte *Gelateria* in den späteren USA gab es 1770 in [New York](#).^[5] In [Hamburg](#) eröffnete 1799 die vermutlich erste deutsche Eisdiele im [Alsterpavillon](#).^[3]

In den USA spielten die ersten Präsidenten eine wichtige Rolle bei der Popularisierung der Eiscreme. [George Washington](#) soll in den 1780er Jahren eine [Eismaschine](#) für seinen Privathaushalt gekauft haben. Er führte auch das Servieren von Eiscreme bei nachmittäglichen Empfängen ein. [Thomas Jefferson](#) lernte Speiseeis als [Staatssekretär](#) in Frankreich kennen und ließ nach 1800 Eis bei offiziellen Staatsbanketten im [Weißen Haus](#) servieren. Die Ehefrau des vierten Präsidenten [James Madison](#) übernahm diese Mode und führte die [Eisbombe](#) (*bombe glacée*) ein.^[5]

1843 erfand Nancy Johnson die erste patentierte Eismaschine, die mit einer Handkurbel betrieben wurde und die Eisherstellung stark vereinfachte. Mehr Haushalte als zuvor stellten

nun selbst Eis her. Die erste Fabrik für Speiseeis wurde am 15. Juni 1851 in Seven Valleys, Pennsylvania, vom Milchwändler Jacob Fussell aus [Baltimore](#) gegründet.^[5] Bis zur Erfindung der [Kältemaschine](#) durch [Carl von Linde](#) 1876 war man allerdings auf [Stangeneis](#) aus dem Winter, das in [Eiskellern](#) bis zum Sommer aufbewahrt wurde, und Kochsalz für die Kältemischung angewiesen. Lindes Kältemaschine brachte dann die technische Verfügbarkeit von Kälte und verhalf dem Speiseeis zum Durchbruch als Massenware. 1899 erfand [August Gaulin](#) das Verfahren der [Homogenisierung](#) für Milchprodukte, durch das die Qualität der Eiscreme verbessert wurde.^[5]

Wann die Eiswaffel erfunden wurde ist unklar, möglicherweise schon vor dem 19. Jahrhundert. Das Museum of Modern Art besitzt in seiner Sammlung ein (nachgearbeitetes) Eishörnchen von Italo Marchioni, datiert 1896.^[6] Das erste bekannte Patent für ein Gerät, das [Waffeln](#) mechanisch in Hörnchenform brachte und das Rollen von Hand unnötig machte, erhielt Antonio Valvona 1902 in [Manchester](#).^[5]

Das Eis zum Mitnehmen geht in Europa offenbar auf italienische Immigranten in Großbritannien zurück, die dort in den Großstädten ab etwa 1870 auf den Straßen Eiscreme an kleinen fahrbaren Ständen verkauften. Sie wurden bald „Hokey-pokey men“ genannt, was auf den italienischen Satz „Gelati, ecco un poco“ („hier ein bisschen Eis“) zurückgehen soll.^[7] Sie verkauften das Eis in Pappbechern und Papphörnchen sowie so genannte *Penny licks*, eine Eiskugel für einen Penny in einem kleinen Glasbehälter, der von den Käufern wieder zurückgegeben wurde.^[8]

Das erste **Eis am Stiel** (Schweiz: **Glacestengel** bzw. **Glacestängeli**) wurde 1923 vom US-amerikanischen Limonadenhersteller Frank Epperson patentiert. Erfunden hatte er es nach eigenen Angaben aber bereits zufällig im Jahr 1905, als er ein Glas [Limonade](#) mit Löffel versehentlich im Freien stehen ließ - die Limonade gefror über Nacht zu [Wassereis](#). Epperson nannte sein Eis *Eppsicle Ice pop*, daraus wurde später der Name *Popsicle*, heute in den USA ein geschützter Markenname für ein bestimmtes Wassereis.^[9] Am 9. Oktober 1923 meldete sein Landsmann Harry Bust die Herstellung von am Stiel gefrorenem Vanille-Eis mit Schokoladenüberzug als Patent an.^[10]

In den 1920er Jahren öffneten in Deutschland die ersten [italienischen Eisdiele](#)n. Dies war die erste größere Welle einer durch [Ausländer](#) betriebenen Gastronomie (s. auch [Gelatiere](#)). Die industrielle Herstellung von Speiseeis begann in Deutschland Mitte der 1930er Jahre mit den Firmen [Langnese](#) (1935) und [Schöller](#) (1937).^[3]

Das [Softeis](#) wurde Mitte des 20. Jahrhunderts in [Großbritannien](#) erfunden. Ein Mitglied des Entwicklungsteams aus Chemikern und Lebensmitteltechnikern war die spätere [britische Premierministerin Margaret Thatcher](#).^[11]