

Freis

– das Freistunde-Eis

Was passt besser zum Sommer als Eis?

Ein eigenes Eis mit cooler Rezeptur! Das dachte sich die Freistunde-Redaktion. Doch was tun, wenn man keine Ahnung vom Eismachen hat? Straubinger Berufsschüler fragen. Zu Besuch in der Eisstube.

Von Florian Wende

Das Eis kommt aus einer Waschtrommel. So jedenfalls sieht die Eismaschine aus, aus der kalt und rot das Eis herausquillt und in eine graue Blechwanne tropft. „Jetzt ist es fertig.“ Mit geübten Handgriffen streift Laura Barth, 20 Jahre, aus Straubing, das Eis von der Öffnung der Maschine ab und streicht es in die Blechwanne. Das ist das Signal für die Schüler und die Freistunde-Redaktion. Endlich probieren!

Straubing, Pestalozzistraße, Staatliche Berufsschule I. Im Keller wird es lecker. Hier befindet sich das Reich der Konditoren-Berufsschüler. Öfen, Kochplatten und zwei Eismaschinen sind im Raum. Und am heutigen Tag gut 20 Berufsschüler. Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, das Freistunde-Eis Freis zu kreieren.

Heimische Produkte, ohne Milch und bitte in Rot

Unsere Vorgaben: heimische Produkte, keine Milch, vegan und bitte passend zur Freistunde in roter Farbe. Ihre Ergebnisse: sechs Fruchtsorbets mit den Geschmacksrichtungen Brombeere, Waldbeere, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und Beerenmix. Am heutigen Tag wartet der wahrscheinlich leckerste Termin auf die Redaktion: Eisschlecken in der Berufsschule und den Sieger, das Freistunde-Eis, küren.



Sieht aus wie eine Waschmaschine, ist aber der Blick ins Innere einer Eismaschine.

Wie sind die Berufsschüler zu den Eisrezepten gekommen? Sandra Eisenhuth, 23 Jahre, aus Aiterhofen im Landkreis Straubing-Bogen vom Team Erdbeere erzählt: „Unsere Grundlage sind Erdbeeren und passend dazu fanden wir Rhabarber.“ Levi Schulz, 19, aus Zolling in der Nähe von Freising fügt an: „Um es ein wenig außergewöhnlich und besonders zu machen, haben wir uns noch für Basilikum und Minze entschieden.“ Fachoberlehrer Franz Eyerer ergänzt: „Die Schüler haben sich die Rezepte komplett selbst überlegt.“

Das Freistunde-Eis wird ein Fruchtsorbet. Das bedeutet: „Es dürfen keine

Milchprodukte rein“, erklärt Franziska Förster, 21 Jahre, aus Pocking im Landkreis Passau.

Zu hart, zu weich: Der Zucker im Eis ist entscheidend

Entscheidend für ein gutes Eis: der Zuckergehalt. „Ist zu wenig Zucker drin, ist es zu hart. Bei zu viel Zucker zu weich“, erklärt Laura. Das liegt daran, dass Zucker den Gefrierpunkt des Wassers senkt. Gemessen wird der Zuckergehalt in der Einheit Brix. 28 bis 30 Brix sind ideal. So wird das Eis cremig.

Team Waldbeere kratzt sein dunkelrotes Eis aus der Maschine. Kurze Zeit später stehen sechs kleine Schalen mit Eis auf dem Tisch. Rot, kalt, lecker.

Die Entscheidung fällt nicht leicht, alle sechs Eissorten sind super. Aber ein Ergebnis muss irgendwann her. Die Freistunde-Redaktion kürt das Erdbeer-Rhabarber-Sorbet zu ihrem Favoriten, zum Freis. Und ist damit derselben Meinung wie die Berufsschüler. Die Kreation von Sandra, Laura, Franziska und Levi ist auch ihr Favorit.

Wie schmeckt das Freis? Zuerstmal nach Erdbeere, klar. Dann entfalten sich die Kräuter, die einen frischen, minzigen Geschmack im Mund zurücklassen. Einfach genial!

Was nun? Das Freis kommt zu dir

Wie geht's weiter? Die Freistunde-Redaktion hat nun ein Rezept für ihr eigenes Eis. Dabei soll es nicht bleiben. Denn ein Rezept schmeckt noch nicht. Im Sommer bekommst du die Chance, das Freistunde-Eis selbst zu testen. Wir halten dich hier auf dem Laufenden, wann und wo es das Freis künftig geben wird. Bleib gespannt!

Vielen Dank an Fachoberlehrer Franz Eyerer, der von unserer Idee sofort begeistert war, an seinen Kollegen Fachoberlehrer Karl-Heinz Schuster und an die kreativen Konditoren-Berufsschüler!



Von „Da ist unseres aber besser“ bis zu „Wow, die Minze passt echt gut dazu“: Die Straubinger Berufsschüler testen ihre Eissorten.

So wird Eis gemacht



Franziska (links) und Sandra mit der flüssigen Eismischung. In ihr befinden sich alle Zutaten für das Eissorbet. Obendrauf in Grün: die frisch geschnittenen Kräuter.



Franziska und Levi pürieren die Eismischung noch einmal gründlich, um alles gut zu vermischen.



Dann geht es für die flüssige Mischung in die Eismaschine. „Durch ständiges Drehen und langsames Gefrieren wird aus der flüssigen Eismischung festes Eis“, erklärt Sandra.



Nach kurzer Zeit quillt aus der Öffnung der Maschine das cremige Eis. Mit schnellen Handbewegungen streift Laura es ab in die Blechwanne. Das Eis ist fertig. -flo-

Der wahrscheinlich leckerste Termin der Freistunde-Redaktion. Stefanie Sobek, Anna-Lena Weber und Melanie Nusko (von links) beim Eistesten.



Die Macher des Freistunde-Eises (von links): Sandra Eisenhuth (23), Laura Barth (20), Franziska Förster (21) und Levi Schulz (19). Fotos: Wende

Die sechs Vorschläge fürs Freistunde-Eis (Hauptbestandteil und ausgewählte Zutaten)



Brombeere mit Thymian



Mix aus Waldbeeren



Gewinner-Eis: Erdbeere-Rhabarber mit Kräutern



Himbeere mit Kräutern



Johannisbeere



Himbeere, Brombeere und Johannisbeere