

WOLFGANG BRASCH WILL ÜBER DIE ANUGA INTERNATIONAL EXPANDIEREN

Eiszauberei setzt auf natürliche Zutaten

Eine Basis-Eis-Masse – konventionell, biologisch oder für Diabetiker und Laktose-Allergiker geeignet – wird vor dem Kunden mit weiteren Zutaten gemischt.



Eisbereiter, Eis und Zutaten auf kleinstem Raum: Das Erfolgskonzept der Eiszauberei wird auf der Anuga vorgestellt.

Die „Eis-Zauberei“ Wolfgang Brasch will die Anuga nutzen, ihre nationale und internationale Expansion weiter voranzutreiben. „Von Norwegen bis Jordanien schätzt man unser Eis mit seinem unverwechselbaren Frischekick“, freut sich der Erfinder und Lizenzgeber

in der Schweiz und in Österreich sei es ebenfalls zu bekommen und seit diesem Jahr auch in Norwegen und Jordanien. Die Technologie habe Wolfgang Brasch in den letzten Jahren zudem nach Japan, Israel, Schweden, Dänemark, Venezuela und Russland verkauft.

aus Rheinsberg. Was Eisexperten im deutschsprachigen und internationalen Ausland an dem ungewöhnlichen „Eiz“-Konzept der Eis-Zauberei gefallen seien Qualität, ein individuelles Eiserlebnis, eine reiche Auswahl an frischen Zutaten und eine einfache Bedienung der von Brasch entwickelten Eismaschine.

In Deutschland werde das „Eiz“-Konzept über 70 Lizenzpartner von Brandenburg bis Baden-Württemberg vertrieben,

Eis mit natürlichen Zutaten

„Der Gesundheitsaspekt spielt für viele Menschen eine immer größere Rolle beim Kauf von Lebensmitteln“, schildert Brasch. Das „Eiz“ und „Bio-Eiz“ der Eis-Zauberei habe als Antwort auf dieses wachsende Bedürfnis ein Eis entwickelt, das in erster Linie reine Zutaten aus der Natur verwende und auf „unnötige Zusatzstoffe“ verzichte. „Dazu wurde die Technik für ein einzigartiges Herstellungsverfahren entwickelt, das es ermöglicht, vor den Augen der Kunden die selbst gewählten frischen Zutaten miteinander zu kombinieren“, so Brasch. Was der Einzelne mit dem Basiseis kombiniert, bleibe seiner Kreativität überlassen – sei es die Schokoladenauswahl der Confiserie, frisches Obst und Gemüse aus der Region oder Extravaganter wie Kaviar oder Trüffel.

Ziel sei es, die natürlichen Aromen von Früchten, Kräutern und Gewürzen und deren Wirkstoffe möglichst unverfälscht ins Endprodukt zu bekommen. Weder künstliche Farbstoffe noch naturidentische Aromen würden verwandt. Das in vier Sorten erhältliche Basiseis sei „ein reines Naturprodukt, fett- und zuckerreduziert und somit kalorienarm“.

Die wichtigsten Inhaltsstoffe seien Milch, wenig Zucker und Fruchtzucker, Butter sowie Guarkern- und Johannesbrotkernmehl und je nach Geschmacksrichtung Joghurt und Kakao, so der Hersteller. Im Sommer gebe es auch Zitronensorbet. In der „Bio-Eiz“-Variante seien alle Inhaltsstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau. Für Diabetiker und Menschen mit Laktoseintoleranz gebe es ebenfalls eine Variante – und seit 2008 ergänzen biologisch abbaubare Klarsichtbecher das Sortiment. jr

TIEFKÜHL-PARTY

tk-report und dti laden die Branche zum Chillen mit Party- und Fingerfood ein:
Am 10. Oktober ab 18 Uhr auf der Anuga, Halle 4.2, Stände C-019 bis D-010