

## Glacé – wer hat's erfunden?

Nein, nicht die Schweizer. Man nimmt an, dass es das erste Speiseeis im antiken China gab, wo die Herrscher grosse Eislager anlegen liessen. Dem Sorbet ähnliches Speiseeis war aber auch in der europäischen Antike bekannt. Simonides von Keos (griech. Dichter) beschreibt es als „aus Gletscherschnee mit Zutaten wie Früchten, Honig oder Rosenwasser bestehend“. Belegt ist auch die Vorliebe für Speiseeis von Alexander des Grossen und Hippokrates. Schnellläufer brachten den römischen Kaisern von den Apenninen und dem indische Kaiser Ashoka vom Himalaya Schnee und Eis zur Herstellung von Speiseeis.

Die Kreuzfahrer brachten das Rezept für „Scherbet“ (Mischung aus Fruchtsirup und Schnee), das die Araber aus China kannten wieder nach Europa zurück.

Ende des 13. Jh. beschrieb Marco Polo die Herstellung einer Kältemischung aus Schnee oder Wasser und Salpeter, die er in China kennen gelernt hatte.

Glacé aus Wasser und Fruchtsaft / -püree (Granita) wurde zu einer ital. Spezialität, die im 16. Jh. von Catharina De Medici nach Paris mitgebracht wurde. 1660 wurde in Paris das erste Eiscafé vom italienischen Koch Ludwigs XIV. eröffnet. Gegen Ende des 18. Jh. erfand ein französischer Koch am englischen Königshof das Milcheis.

Die erste Glacémaschine wurde um 1790 in den USA erfunden und die erste Fabrik für Speiseeis begann 1851 in Baltimore ihre Produktion. Die Erfindung der Kältemaschine 1881 durch Carl von Linde brachte dann die technische Verfügbarkeit von Kälte und verhalf dem Speiseeis zum Durchbruch als Massenware.

Erst 1903 wurde das Eis am Stiel erfunden und 1923 von Harry Bust patentiert.

Falls Sie beim Lesen Lust auf eine Glacé bekommen haben – dann lassen Sie es sich schmecken!

Gabriela von Rotz-Amstalden  
Dipl. Ernährungsberaterin FH