

**Thema:** 23. Juli ist Vanilleeistag – Der Klassiker stiehlt weiterhin allen die Show

**Beitrag:** 1:57 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Tomate-Basilikum, gesalzene Erdnuss, Bratwurst mit Sauerkraut – die Eisdiele in Deutschland lassen sich immer abgefahrenere Kreationen einfallen. Die Nase vorn haben aber immer noch die guten, alten Klassiker: allen voran Vanilleeis, das sogar einen Ehrentag hat. Heute (23.07.) ist nämlich internationaler Vanilleeis-Tag und zwar mit Recht. Warum verrät uns Oliver Heinze.

**Sprecher: Egal ob in der Waffel oder am Stiel – Hauptsache, es ist Vanilleeis. Das ist laut einer aktuellen Studie nicht nur in Deutschland so. Kein Wunder, denn Vanille ist wirklich etwas ganz Besonderes:**

**O-Ton 1 (Marga Hamacher, 0:26 Min.):** „Der Duft von Vanille versetzt uns immer in eine ganz besondere Stimmung und die Inhaltsstoffe der echten, wertvollen Vanille wirken beruhigend und entspannend. Das kommt von diesem Hauptwirkstoff Vanillin. Er ist mit den Pheromonen verwandt und soll somit auch eine wirklich aphrodisierende Wirkung haben. Und Madame Pompadour soll ihre heiße Schokolade immer mit Vanille gewürzt haben, um sich für ihren König in Stimmung zu bringen.“

**Sprecher: Erklärt eismann-Ernährungsexpertin Marga Hamacher und sie verweist darauf, dass nicht nur der Vanille selbst, sondern auch den Vanilleeis-Liebhabern richtig tolle Eigenschaften zugeschrieben werden.**

**O-Ton 2 (Marga Hamacher, 0:12 Min):** „Vanille betört, und das im wahrsten Sinne des Wortes. Darüber hinaus sollen Genießer von Vanilleeis wahre Ruhepole sein, auf die immer Verlass ist. Sie sind Genießer und sie feiern darüber hinaus sehr gerne mit Freunden.“

**Sprecher: Gewonnen wird Vanille übrigens aus den Fruchtkapseln bestimmter Orchideen, die veredelt werden. Dadurch ist Vanille nach Safran das teuerste Gewürz. Doch auch, wenn die Vanille-Preise gerade explodieren, auf den Geschmack werden wir nicht verzichten müssen.**

**O-Ton 3 (Marga Hamacher, 0:22 Min):** „Natürlich kann der Verbraucher auch auf Produkte zurückgreifen, die keine echte Vanille enthalten, sondern zum Beispiel mit Vanillin gewürzt sind. Und, grade auch bei mir in der Familie habe ich oft erlebt, dass man Eis mit Vanille-Geschmack lieber zu Früchten oder Rote Grütze isst als eine echte Vanille, die im Aroma dann gar nicht so vielleicht rüber kommt, wenn da Früchte drüber gegossen werden.“

**Sprecher: Für den besonderen Kick hat die Expertin noch einen super leckeren Tipp zum Dahinschmelzen:**

**O-Ton 4 (Marga Hamacher, 0:18 Min):** „Ich gebe einfach rote Beeren mit etwas geschnittener Minze in eine Dessertschale, lasse das ein bisschen ziehen. Dann kommt eine große Kugel Vanilleeis drauf und die bestreue ich mit braunem Zucker und dann karamellisiere ich den Zucker. Noch mehr spannende Vanilleeis-Rezepte finden Sie in unserer Rezeptwelt unter [www.eismann.de](http://www.eismann.de).“

**Abmoderationsvorschlag:** Übrigens: Wenn Sie Eis im Supermarkt kaufen und sich dann später über kleine, fiese Kristalle ärgern: das liegt meistens daran, dass das Eis zwischenzeitlich aufgetaut ist und dann wieder eingefroren wurde. Am besten, Sie packen es in eine Kühltasche und dann nix wie ab nach Hause. Oder Sie lassen es sich gleich bis nach Hause bringen, zum Beispiel von eismann.

**Thema:** 23. Juli ist Vanilleeistag – Der Klassiker stiehlt weiterhin allen die Show

**Interview:** 3:21 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Tomate-Basilikum, gesalzene Erdnuss, Bratwurst mit Sauerkraut – die Eisdiele in Deutschland lassen sich immer abgefahrenere Kreationen einfallen. Die Nase vorn haben aber immer noch die guten, alten Klassiker: allen voran Vanilleeis, das sogar einen Ehrentag hat. Heute (23.07.) ist nämlich internationaler Vanilleeis-Tag. Und das ist auch gut so, sagt Ernährungsexpertin Marga Hamacher vom Tiefkühl-Heimservice eismann, ich grüße Sie.

**Begrüßung:** „Hallo, ich grüß‘ Sie auch!“

**1. Frau Hamacher, warum ist Vanilleeis eigentlich so beliebt?**

**O-Ton 1 (Marga Hamacher, 0:46 Min.):** „Ich glaube, da gibt es verschiedenste Varianten, da was zu sagen. Aber Vanilleeis gibt es ja schon so lange, und viele sind wirklich so mit Kindheitserinnerungen behaftet. So frische Erdbeeren bei der Omi im Garten zu essen, oder – ich sag‘ mal so – der erste Eisdielebesuch mit dem Freund. Der Duft von Vanille versetzt uns immer in eine ganz besondere Stimmung und die Inhaltsstoffe der echten, wertvollen Vanille wirken beruhigend und entspannend. Das kommt von diesem Hauptwirkstoff Vanillin. Es ist mit den Pheromonen verwandt und soll somit auch eine wirklich aphrodisierende Wirkung haben. Und Madame Pompadour soll ihre heiße Schokolade immer mit Vanille gewürzt haben, um sich für ihren König in Stimmung zu bringen. Und, ich glaube, den König natürlich durch den Duft auch, sicherlich.“

**2. Nun ist Vanille ja eines der teuersten Gewürze überhaupt. Erst kürzlich war zu lesen, dass die Vanillepreise explodieren. Müssen wir uns Sorgen um unser Vanilleeis machen?**

**O-Ton 2 (Marga Hamacher, 0:39 Min.):** „Nein, natürlich nicht und es stimmt: echte Vanille ist nach Safran das teuerste Gewürz. Vanille wird durch Fermentierung aus der Fruchtkapsel von Orchideen gewonnen und hat über 200 einzelne natürliche Substanzen. Und die sorgen dafür, dass es so einen harmonischen Geschmack und Geruch hat. Natürlich kann der Verbraucher auch auf Produkte zurückgreifen, die keine echte Vanille enthalten, sondern zum Beispiel mit Vanillin gewürzt sind. Und, grade auch bei mir in der Familie habe ich oft erlebt, dass man Eis mit Vanille-Geschmack lieber zu Früchten oder rote Grütze isst als eine echte Vanille, die im Aroma dann gar nicht so vielleicht über kommt, wenn da Früchte drüber gegossen werden.“

**3. Woran erkenne ich den Unterschied: Also, ob mein Eis mit Vanillin gewürzt ist oder ob es echte Vanille enthält?**

**O-Ton 3 (Marga Hamacher, 0:37 Min.):** „Das ist so wie bei ganz vielen anderen Zutaten: es ist immer wichtig, die Verkehrsbezeichnung zu lesen. Das heißt, auf der Verpackung sollte dann, wenn Sie echte Vanille bevorzugen, ‚mit echter Vanille‘ oder ‚mit Vanille‘ stehen. Denn dann ist Ihr Eis mit natürlicher Vanille zubereitet. ‚Bourbon Vanille‘ ist noch mal eine besondere Kennzeichnung auf eine ganz bestimmte Region. Diese Vanille stammt ausschließlich von den Bourbon-Inseln. Schwieriger ist es natürlich, wenn ich kein abgepacktes Eis kaufe. Da sollten Sie einfach fragen, denn Eis mit echter Vanille muss nicht zwangsläufig, wie viele häufig denken, die kleinen, dunklen Pünktchen haben.“

**4. Erdbeereis-Liebhaber sollen echte Freigeister sein, den Schokoeis-Fans wird nachgesagt, dass sie schlagfertig, witzig und charmant sind – aber was sagt Vanilleeis über einen aus?**

**O-Ton 4 (Marga Hamacher, 0:16 Min.):** „Wir haben ja schon gehört, Vanille betört, und das im wahrsten Sinne des Wortes. Darüber hinaus sollen Genießer von Vanilleeis wahre Ruhepole sein, auf

die immer Verlass ist. Sie sind Genießer und sie feiern darüber hinaus sehr gerne mit Freunden. Und ich denke, das sind schon ganz gute Typen.“

**5. Viele schlecken ihr Vanilleeis ja am liebsten pur. Andere finden das allerdings ein bisschen langweilig. Wie kann man sein Vanilleeis denn „pimpen“?**

**O-Ton 5 (Marga Hamacher, 0:47 Min.):** „Also erstmal: Vanille passt ja zu allen Früchten, zu allen Getränken, die es gibt. Und ich habe eine ganz tolle Idee immer. Das mache ich immer, wenn ich Besuch habe. Ich gebe einfach rote Beeren mit etwas geschnittener Minze in eine Dessertschale, lasse das ein bisschen ziehen. Dann kommt eine große Kugel Vanilleeis da drauf und die bestreue ich mit braunem Zucker und dann karamellisiere ich den Zucker. Das geht auch hervorragend im Grill im Backofen. Und wenn Sie das servieren, dann – stellen Sie sich jetzt vor: dieses kalte Eis, was warm anfängt zu schmelzen, dieses Karamellige, Zuckrige und dieses Frische, mit Minze angereicherten Früchte. Also das ist eine reine Geschmacksexplosion im Mund und total schnell und einfach zuzubereiten. Aber noch mehr und spannende weitere Vanilleeis-Rezepte finden Sie in unserer Rezeptwelt unter [www.eismann.de](http://www.eismann.de).“

**Zum Vanilleeis-Tag Ernährungsexpertin Marga Hamacher von eismann über der Deutschen liebstes Eis. Vielen Dank für das Gespräch!**

**Verabschiedung:** „Ich danke Ihnen auch und sage tschüss!“

**Abmoderationsvorschlag:** Übrigens: Wenn Sie Eis im Supermarkt kaufen und sich dann später über kleine, fiese Kristalle ärgern: das liegt meistens daran, dass das Eis zwischenzeitlich aufgetaut ist und dann wieder eingefroren wurde. Am besten, Sie packen es in eine Kühltasche und dann nix wie ab nach Hause. Oder Sie lassen es sich gleich bis nach Hause bringen, zum Beispiel von eismann.

**Thema:** 23. Juli ist Vanilleestag – Der Klassiker stiehlt weiterhin allen die Show

**Umfrage:** 0:26 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Wo man dieser Tage hinschaut: es schleckt und schmatzt an jeder Ecke. Die Eisverkäufer kommen fast nicht mehr hinterher. Und wir haben die Qual der Wahl: mal was Ausgefallenes oder doch lieber ein guter alter Klassiker? Wir haben uns mal auf der Straße umgehört, welche Eissorte Sie am liebsten essen.

**Mann:** „Ich hab n super leckeres Eis neulich kennengelernt und zwar ist das Basilikum-Zitrone - total lecker - wahnsinnig frisch - gut für den Sommer - besser geht´s nicht. “

**Frau:** „Der absolute Klassiker Vanille, weil daran erkennt man, ob eine Eisdiele richtig gut ist.“

**Mann:** „Seit ich Eis essen kann, esse ich Pfefferminzeis.“

**Frau:** „Ich mag Joghurt gerne und Schokolade.“

**Mann:** „Bei mir - ganz klar – Vanilleeis, weil daraus wird ja auch Spaghettieis gemacht. Oder einfach mal Schokosoße drüber. Und es schmeckt immer lecker.“

**Frau:** „Meine Lieblingseissorte ist Erdbeere, Zitrone, alles an Fruchteis.“

**Abmoderationsvorschlag:** Dauerbrenner unter den Eissorten ist immer noch das Vanilleeis. Und darüber sprechen wir gleich mit einer Ernährungsexpertin vom Tiefkühl-Bringservice eismann.