



HERSTELLER-REPORTAGE

Ninas Eis

Ein Start-up in Amsterdam produziert Eis mit mindestens 70 Prozent Fruchtanteil. Ziel ist es, den natürlichen und puren Geschmack zu erhalten. Das Alnatura Magazin besuchte das Team von Nice Fruchtis in der holländischen Hauptstadt und die Eisfabrik in Friesland.



Fruitisjes« klingt mehr nach Fröchten und Spaß als das etwas strenge deutsche Wort Fruchtis. Und Spaß haben die neun Leute in ihrem Büro an der Amstel, obwohl viel zu tun ist. Sie entwickeln die Eisrezepturen für die Sommersaison, verkosten und planen die Logistik. Immerhin wird ein Großteil des Nice Fruchtis an den Bio-Fachhandel nach Deutschland geliefert. Mindestens einmal pro Woche fährt Nina Weermann – die Gründerin und Eiskönigin der Gruppe – zu den Partnern in die Eisfabrik nach Friesland. Sie überprüft die Produktion neuer Sorten und Chargen und testet mit Produktionsleiter Henk die Qualität der

Früchte und Säfte, die gerade zur Verarbeitung anstehen. 2013 begann Nina die ursprüngliche Idee, für ihre drei Kinder selbst Eis aus frischen Früchten herzustellen, auch unternehmerisch umzusetzen. Jedes Eis am Stiel war handgemacht und ebenso einzeln verpackt. Insgesamt kamen so 35 000 Stück im Jahr zusammen. Alle Früchte stammten schon damals aus biologischem Anbau und Ware aus Übersee ist nach wie vor tabu. Wann immer möglich, werden heimische Früchte verarbeitet. Die Resonanz bei Freundinnen und Freunden, in der Amsterdamer Gastronomie und vor allem bei Kindern war riesig.

Dass ihr Eis bei Kindern gut ankommt, wusste Nina ja bereits. Aber dass sie fünf Jahre später fast eine Million Fruchtis produzieren würde, hatte sie nie erwartet. Trotzdem ist es ihr wichtig, die ursprünglichen Rezepturen beizubehalten, auch wenn die Menge durch die effizientere Herstellung größer geworden ist. In der friesischen Eisfabrik ist man aber noch weit von einer Massenproduktion entfernt und viele Arbeitsschritte werden nach wie vor von Hand erledigt. Auf dem Dach der neu gebauten Fabrikhalle versorgen 644 Solarpanels die Produktion mit 160 000 Kilowatt. 50 Prozent des Gesamtbedarfs sind damit aktuell gedeckt. Ziel sind hundert Prozent.



Frisch vom Feld ins Eis. Die gute Qualität der Früchte ist im gefrorenen Zustand schmeckbar (links). In den Alnatura Märkten sind die Sorten Himbeere-Hibiskus, Erdbeere, Orange-Sternanis mit Schokolade, Wassermelone-Minze und das Multi-pack Apfel-Erdbeere erhältlich.



Die Sorte Erdbeere enthält 70 Prozent ganze Früchte. Da es in Holland nur eine geringe Menge an Erdbeeren in Bio-Qualität gibt, muss Nina auf Anbieter aus Polen oder Marokko ausweichen. Die Himbeeren, Heidelbeeren und Äpfel kommen hingegen von holländischen Obstbaubetrieben. Inzwischen gibt es die Fruchtisorten auch in der Quetschüte, die im Gegensatz zum Eis am Stiel tropfsicher und besonders geeignet ist, wenn beim Eis lecken geträdel wird.

Die Herstellung von Ninas Eis ist so einfach, wie ihre Rezepturen puristisch sind. Früchte plus höchstens vier bis fünf weitere Zutaten. An Rohrzucker, Agavensirup oder Honig als Träger der Fruchtaromen kommt man nicht vorbei, Glukosesirup und Aromastoffe sind hingegen tabu, Zitronensaft und Wasser dürfen rein. Bei der Sorte Wassermelone-Minze wird noch per Hand gehackte Minze hinzugefügt, was dem Eis seine besondere Frische verleiht. Zuerst kommen die sofort nach der Ernte tiefgefrorenen Früchte gemeinsam mit dem Wasser- oder Saftanteil und den anderen Zutaten in einen Stahltank. Dort werden sie auf 65 Grad Celsius erhitzt und so lange gerührt, bis eine smoothieartige Flüssigkeit entstanden ist. Diese wird in die Kastenformen umgefüllt, der Holzstiel hinzugefügt und das Ganze anschließend schockgefroren auf minus 20 Grad. Fertig ist das Eis am Stiel. Nun fehlt noch die Umverpackung. »Die Verpackungsfrage ist hochkomplex«, seufzt Nina. »Wir würden eine kunststofffreie Lösung bevorzugen, zum Beispiel aus

Zellulose, aber das funktioniert in der Kühltruhe nicht, der Produktschutz ist nicht gewährleistet. Und die Lebensmittelsicherheit geht vor.«

Keine Kompromisse will sie beim Geschmack eingehen. Für die Sorte Orange-Sternanis mit Schoko wurde ein anderer Orangensaft verwendet als bei der Charge zuvor. Die Chefin schmeckt das sofort und zeigt sich unzufrieden. »Natürlich ist Orangensaft ein Naturprodukt und schmeckt immer anders«, räumt Nina ein. »Aber die Qualität muss trotzdem stimmen. Und hier wurde zu viel Schale gepresst, sodass der Saft Bitterstoffe enthält, die wir nicht in dem Eis haben wollen.« Sie nimmt das Eis mit dem neuen Orangensaft mit ins Büro nach Amsterdam und lässt ihr Team testen. Alle verkosten immer zusammen jedes neue Eis, das produziert wurde. Und allen muss es schmecken. *SUS*

