

## Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

### Was ist eigentlich Softeis?

Softeis ist keine spezielle Eissorte, sondern Speiseeis, das mittels eines besonderen Verfahrens entsteht. Dabei wird die Eismasse mit hohem Druck durch einen Gefrierzylinder der Softeismaschine gepumpt und dabei mit Luft aufgeschäumt. „Anschließend sorgt ein Rührwerk für die feine, cremige Konsistenz“, erklärt Heidrun Schubert, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Bayern.

Festes Speiseeis wird bei minus 18 Grad Celsius gekühlt, Softeis dagegen nur bei minus sechs Grad Celsius. Viele Verbraucher befürchten, dass Softeis deswegen mit Keimen oder Krankheitserregern belastet sein könnte. Doch hier gibt es im Vergleich zu Speiseeis aus Cafés und Eisdielen weniger Beanstandungen. Das belegen Untersuchungen des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. „Ein kritischer Blick auf den hygienischen Gesamteindruck ist dennoch empfehlenswert“, sagt Heidrun Schubert.

#### **Marktplatz Ernährung – Forum der Verbraucherzentrale Bayern**

Fragen zu Ernährung und Lebensmitteln beantwortet ein Expertenteam der Verbraucherzentrale Bayern im Internetforum "Marktplatz Ernährung". Die Antworten können alle interessierten Verbraucher online lesen. Das Angebot unter [www.verbraucherzentrale-bayern.de](http://www.verbraucherzentrale-bayern.de) ist kostenlos.

*Für Journalisten:*

*Bei Rückfragen zu dieser Information wenden Sie sich bitte an Heidrun Schubert  
Tel. (089) 890 656 46. Diese Nummer nicht veröffentlichen.*