

Wirtschaftliche Situation der Landwirte allgemein

Speiseeisproduktion

ALS ALTERNATIVE



Präsentiert von Petra
Bleckenwegner

INHALT

- Wirtschaftliche Lage der Bauern
- Warum Bauernhofeis?-Vorteile

- Eiserzeugung

- Hygiene
- Grundtypen
- Produktion

BAUERNHOF-EIS[™]



- Marke „Bauernhofeis“
- Verkostung?

WIRTSCHAFTLICHE LAGE DER BAUERN

- Preisdruck der Handelsketten steigt
- Erzeugerpreise sinken <> Konsumentenpreise steigen
- Einnahmen der Landwirte werden weniger
- Landwirte brauchen Alternativen zum Überleben



MÖGLICHE ALTERNATIVEN

- Wachsen und modernisieren/automatisieren
- Betrieb stilllegen und arbeiten gehen
- Arbeiten für den Maschinenring übernehmen
- Aufbauen eines „zweiten Standbeines“

- Anbau von Energiepflanzen > Biogasanlagen, Dieselerzeugung aus Raps, etc.



- Urlaub am Bauernhof anbieten
- Apfelsaft/Most Erzeugung > Landobstland- Obstinitiative



- Komplette artfremde Produktionszweige > **Eiserzeugung**



WARUM BAUERNHOFEIS?

- Keine Konservierungsmittel, keine künstl. Bindemittel
- Keine künstlichen Aromen und Farbstoffe
- Weit ergiebiger als Industrieeis
(Ein Liter Eis wiegt um ca. 45% mehr, weil es nicht mit Luft aufgeschäumt wird)
- Arbeitsplätze auf dem Land bleiben erhalten
- Verwendung von vorwiegend regionalen, naturbelassenen Zutaten.

Größter Vorteil des Bauernhofeises:

!!! Es gibt immer wieder mal Gratiseis > weil mein Onkel !!!!

EISERZEUGUNG-HYGIENE

**Sehr strenge
Vorschriften:**



- Eismaschine vor Benutzung desinfizieren
- Einrichtung aus Edelstahl, Wände abwaschbar
- Besucher haben keinen Zutritt zur Eisproduktion
- Spezielle Kleidung (weiße Plastikschuhe, Haarnetz,...)
- Der Betrieb wird regelmäßig durch die Lebensmittelaufsicht der Bezirkshauptmannschaft Ried kontrolliert.

INFO

Zwei verschiedene Grundtypen:

- Sahneeis (Rahmeis)
Hauptbestandteile sind Milch, Eigelb, Rahm, Zucker und geschmacksgebende Zutaten (Trüffel, Schnittlauch, Pfefferminz)



- Fruchteis
Hauptbestandteile: geschmacksgebend sind Früchte (ca. 50%), Rest ist Wasser und Speiseeispulver (Erdbeer, Bananen, Heidelbeere, Gurken,...)

Über 450 verschiedene Rezepte

Spezielle Eissorten: Gurken, Tomaten, Bier, Lebkuchen, Kürbiskern, Kastanien; Diabetikereis, Eisgugelhupf, Eistorte.....



EISPRODUKTION 1

Vorbereitung der Zutaten:

- Milch schleudern (zentrifugieren)
> aus 10 l Milch ca. 1l Süßrahm
- Früchte vorbereiten
- pürieren der Zutaten
- Sonstige Zutaten abwägen/abmessen
(Eigelb, Milch, Zitronensaft, Honig.....)
- Vermischen
zu einer gleichmäßigen, flüssigen Masse.



EISPRODUKTION 2

Eismaschine:

- Eismaschine befüllen
- Eismasse wird erhitzt (pasteurisiert)
 - Sahneeis 84° C
 - Fruchteis 73° C
- Abkühlen auf ca. -13° C innerhalb von ca. 4 Minuten
- Abfüllen in Behälter (0,5l, 1l, 2,5l, 4l und 5l)
- Etikettieren und einfrieren (-18° C)



BILDER



ETIKETTIEREN

Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung regelt genau, was auf der Etiketle angeführt sein muss:

- Name der Eissorte
- Zutaten
- Menge
- Mindesthaltbarkeit
- EU-AT Zeichen
- Herstelleradresse
- Chargennummer



MARKE „BAUERNHOF-EIS“

- ... ist eine geschützte Marke
- ... kommt aus Holland
- ... gibt es bereits in DE, AT, CH,...
- ... darf nur streng nach Rezept produziert werden
- ... eigene Rezeptfindungen müssen genehmigt werden



Danke
für
eure
Aufmerksamkeit !!!



Vanille Royal

Programme : 3
erhitzungs : 83
CHARGE nr.: 478
Min. : 0
Startings temper.:
Sonda mix 20.8

CHARGE nr.: 477
min.: 11 sec.:28
Ende temperature
Sonda eis -13.0

CHARGE nr.: 478
min.: 7 sec.:42
Ende temperature
Sonda mix 83.2

Programme 05
Pr. IONIC (≠ Ω):
CHARGE nr.: 478
min.: 0
Startings temper.:
Sonda eis 55.7

16:45 12-05-05

