

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 60 (1987)

**Heft:** 9

**Artikel:** Fleisch und Wurst, Milch, Butter und Käse!

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-519284>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Fleisch und Wurst, Milch, Butter und Käse!

---

## **100 Jahre Verband Schweizer Metzgermeister und Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein** **80 Jahre Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten**

*Jeder Fourier und Küchenchef hat während seines Dienstes persönliche Kontakte zu den verschiedenen Lieferanten. Dabei möchten wir heute zwei Lieferanten – die sicher bei jeder täglichen Bestellung berücksichtigt werden – vorstellen und ihren obersten Fachorganen gratulieren. Dies sind die Lieferanten für Fleisch- und Milchprodukte. Der tägliche Gang zum Fleisch- und Milchproduktproduzenten bzw. -händler ist eine Selbstverständlichkeit. Dass diese Kontakte auch gut funktionieren, dafür sorgen die Fachleute in den entsprechenden Geschäften, sei dies der Metzger, Käser, Molkerist oder der Verkäufer.*

*Dass ein ganzes Gewerbe gut ausgebildet, organisiert und qualitativ einwandfrei die Versorgung der Schweizer Bevölkerung und natürlich auch der Armee sicherstellen kann, braucht Dachorganisationen, die heute und morgen die Sicherstellung der Qualität und der Aus- und Weiterbildung der notwendigen Fachleute betreuen. So können wir heute im weitesten Sinne unseren Lieferanten gratulieren, denn alle diese Produzenten, Grosshändler oder Detaillisten sind in irgend einer Form einer Fach-Dachorganisation angeschlossen. Die vielen kleinen und grossen Mitglieder bilden die Basis der Dachorganisationen und ohne diese nützt auch die beste Organisation nichts!*

*Der Verband Schweizer Metzgermeister (VSM) und der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV) feiern diese Jahr den 100. Geburtstag. Gleichzeitig mit diesen beiden Jubiläen feiert der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten den 80. Geburtstag. Die schweizerischen PTT-Betriebe widmen den beiden 100-Jährigen sogar je eine Sonderpostmarke, was die volkswirtschaftliche Bedeutung dieses wichtigen Gewerbebezweiges weiter unterstreicht (Abbildung siehe Seite 366).*

*So möchten wir nun in diesem Bericht diese Jubiläen zum Anlass nehmen, um einerseits etwas auf die Tätigkeit dieser Verbände einzugehen und andererseits einige Informationen zu Fleisch- und Milchprodukten weitergeben zu können.*

### **Verband Schweizer Metzgermeister (VSM)**

*Schweizer Metzger jubilieren – Aus eigener Kraft gross geworden*

*Vor 100 Jahren schlossen sich die Metzger zum Verband Schweizer Metzgermeister (VSM) zusammen. Ihr Ziel war es, das «Standeswohl» zu mehren und berufliche Anliegen auf eidgenössischer Ebene zu regeln. Im Vordergrund standen Fragen der Fleischschau, der Einfuhrzölle, der öffentlichen Schlachthöfe und des Lehrlingswesens.*

Von allem Anfang an nahm sich der VSM der Berufsbildung an, deren Qualität er u.a. durch die Vereinheitlichung der kantonal stark zersplitterten Ausbildungsbestimmungen zu heben trachtete. Mit dem Aufkommen kapitalkräftiger Grossunternehmungen bahnte sich, besonders seit dem Zweiten Weltkrieg, ein beispielloser Strukturwandel an, in dessen Folge sich ein Teil des Fleisch- und Fleischwarenverkaufs zu den Grossverteilern und Discountern verlagerte. Mit diesen im Wettbewerb mithalten

konnten die auch heute noch überwiegend kleinen und mittleren Metzgereifachgeschäfte nur, indem sie ein gehöriges Mass an Beweglichkeit und Gespür für neue Kundenbedürfnisse an den Tag legten und sich im Berufsverband noch enger zusammenschlossen. Unter dem Einfluss dieser Rahmenbedingungen ging der Mitgliederbestand, – der im Jahr 1948 mit 4 069 Mitgliedern, organisiert in 104 lokalen und kantonalen Zweigverbänden, seinen Höchststand erreichte, – leicht, aber stetig auf heute

2 478 Mitglieder (102 Zweigverbände) zurück. Die Mitgliederbetriebe sind aber zum guten Teil grösser und leistungsfähiger geworden.

### Der Griff zur Selbsthilfe

Zur Wettbewerbsfähigkeit der selbständigen Metzgereibetriebe trug vor allem auch eine Reihe von Selbsthilfeeinrichtungen bei, die der VSM ins Leben rief oder förderte. So wurden 1902 das Schweiz. Metzgersekretariat (Mitgliederberatung usw.) die Metzger-Unfall, 1911 die Viehbörse (verbandseigene Import-Einkaufsstelle für Schlachtvieh und Fleisch), 1914 die Metzger-Treuhand (Buchhaltungs- und Beratungsstelle), 1947 die AHV-Ausgleichskasse und 1948 die Schweiz. Fachschule für das Metzgereigewerbe (die für dieses Gewerbe wichtigste Weiterbildungsinstitution) in Spiez gegründet. Zu den Selbsthilfeorganisationen gehören auch die Centravo-Genossenschaft (Häute, Fell- und Fettwerke, Verwertung von Schlachtnebenprodukten) und die MEGO Metzgerei-Einkaufsgenossenschaft. Besonders wichtig sind die guten Beziehungen, die der VSM auch zum Sozialpartner, dem Metzgereipersonal-Verband der Schweiz, unterhält.

Die Verbandsgeschichte zeigt auf, dass sich der VSM durch alle Höhen und Tiefen stets zu behaupten wusste – im Interesse seiner Mitglieder und zum Wohle der Konsumenten, für die

das Metzgereigewerbe eine wichtige Versorgungsfunktion erfüllt. In der Schweiz wird der allgemeine Fleisch- und Fleischwarenumsatz auf jährlich 7,0 bis 7,2 Milliarden Franken geschätzt. Von diesem Verkaufsumsatz dürfte knapp die Hälfte auf das Metzgereigewerbe entfallen, während ihr Anteil auf der reinen Produktionsstufe 80 bis 85 % beträgt. Das Gewerbe bietet krisensichere Ausbildungs- und Arbeitsplätze; es kann jährlich etwa 800 Lehrlinge und Lehrtöchter in vier verschiedenen Berufsrichtungen ausbilden.

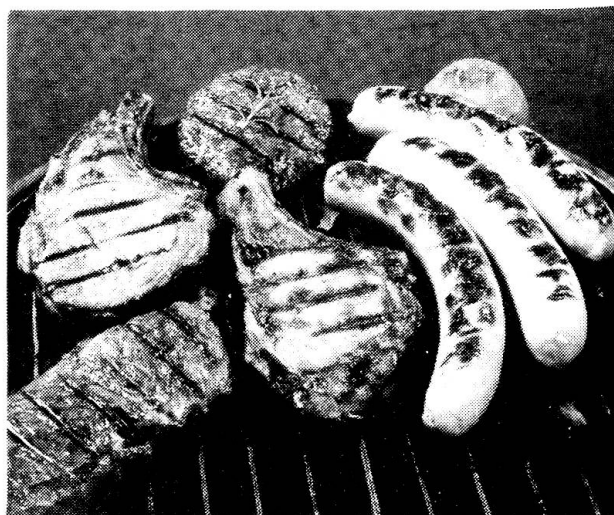
### Interkantonaler Spezialitätenaustausch

Unter dem Motto «Wir feiern – feiern sie mit» sind im Jubiläumsjahr landauf, landab zahlreiche Aktionen geplant, mit denen die gewerblichen Metzgereifachgeschäfte ihre Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen wollen. Im Vordergrund steht dabei der Austausch von Fleisch- und Wurstspezialitäten, der sich in 21 Kantonsaktionen von je 14tägiger Dauer über das ganze Jahr erstreckt. Wann die nächsten Spezialitätenwochen stattfinden, sehen Sie auf dem folgenden Plan:

Zürich	2. 9. – 15. 9.
Jura	16. 9. – 29. 9.
Tessin	30. 9. – 13. 10.
Freiburg	14. 10. – 27. 10.
Luzern	28. 10. – 10. 11.
Schaffhausen	11. 11. – 24. 11.

Ihr eigentliches Verbandsjubiläum werden die Schweizer Metzgermeister am 6. September 1987 am Gründungsort Baden feiern.

Eine leckere Zubereitungsart:  
Fleisch und Bratwürste grilliert.



### So kalkuliert der Metzgermeister den Rindfleischpreis

Von 100 kg (Fr. 6.--/kg) gekauftem Lebendgewicht eines Rindes gehen bei der Schlachtung 49 kg Nebenprodukte und Abfall ab. Von den 51 kg Schlachtgewicht (Preis Fr. 11.27/kg) entfallen 16 kg auf Knochen, Fett, Sehnen und Gewichtsverlust. Dem Metzgermeister bleiben zum Schluss netto 35 kg Fleisch ohne Knochen, die ihn jetzt Fr. 16.42/kg kosten. Nach den Bearbeitungs- und Lagerungskosten steigen die Selbstkosten für 1 kg Rindfleisch auf Fr. 21.42. Von den 35 kg Fleisch verkauft er schlussendlich rund 18 kg unter, 8 kg zum und 9 kg über dem Selbstkostenpreis. Fazit: Mit wenigen teuren Stücken muss der Metzgermeister das Gleichgewicht zu vielen billigen Teilen herstellen.

## Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)

Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein wurde 1887 gegründet und feiert somit sein 100-jähriges Bestehen. Er stellt die Dachorganisation der gewerblichen Milchverwerter dar. Rechtlich hat er die Natur eines Genossenschaftsverbandes, d.h., die einzelnen Milchverwerter sind ihm indirekt über ihre regionalen oder schweizerischen Berufsorganisationen angeschlossen.

### Mitgliederorganisationen

Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein besteht aus folgenden Organisationen:

- Schweizerischer Milchkäuferverband (SMKV) mit 14 regionalen Sektionen
- Schweizerischer Verband Milchwirtschaftlicher Betriebsleiter (SVMB) mit 6 regionalen Sektionen
- Schweizerische Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäse-Fabrikanten (SGWH)
- 9 regionale Käservereine
- 4 Vereine ehemaliger Molkereischüler (Moudon, Grangeneuve, Rütli/Zollikofen, Sursee)
- Vereinigung Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Inspektoren

Gesamthaft sind in diesen Mitgliederorganisationen über 5 000 aktive oder ehemalige Milchwirtschaftler organisiert.

### Ziele

Der SMV betreut im Auftrag des Bundes die berufliche Ausbildung in der Milchwirtschaft und befasst sich ebenso mit der beruflichen Weiterbildung. Er fördert die gewerbliche Milchverwertung auf ideellem Gebiet und wahrt deren berufsständische Interessen. Die wirtschaftliche Interessenvertretung obliegt den Mitgliederorganisationen. Der SMV beachtet somit eine strikte Aufgabentrennung.

Weitere Ziele bestehen darin, die Qualität von Milch und Milchprodukten zu fördern. Zu diesem Zweck verleiht der SMV alle fünf Jahre an eine beschränkte Zahl hervorragender Käsefabrikanten eine Auszeichnung. Ein weiterer Aufgabenbereich liegt in der Schaffung zeitgemässer Arbeitsbedingungen. Hiezu gehört insbesondere die Ausarbeitung des Normalarbeitsvertrages für Arbeitnehmer in ländlichen Milchverarbeitungsbetrieben.

Ein Käsermeister kontrolliert bei der Milchannahme die Qualität der Milch.



## Mittel

Zur Erreichung dieser Ziele und zur Erfüllung der entsprechenden Aufgaben verfügt der SMV über folgende Mittel:

- Schweizerisches Milchwirtschaftliches Sekretariat als Geschäftsstelle. Diese Geschäftsstelle steht auch den Mitgliederorganisationen für die Geschäftsführung zur Verfügung. Dem Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Sekretariat angegliedert ist eine Treuhandstelle (Käser-Treuhand). Sie betreut gegenwärtig ca. 700 Buchhaltungen von gewerblichen Milchverwertern. Das Dienstleistungsangebot umfasst Buchführung, Buchhaltungsabschluss, Betriebs-, Steuer- und Sozialversicherungs-Beratung.

Das Milchwirtschaftliche Sekretariat und die Käser-Treuhand beschäftigen zusammen ca. 35 Mitarbeiter.

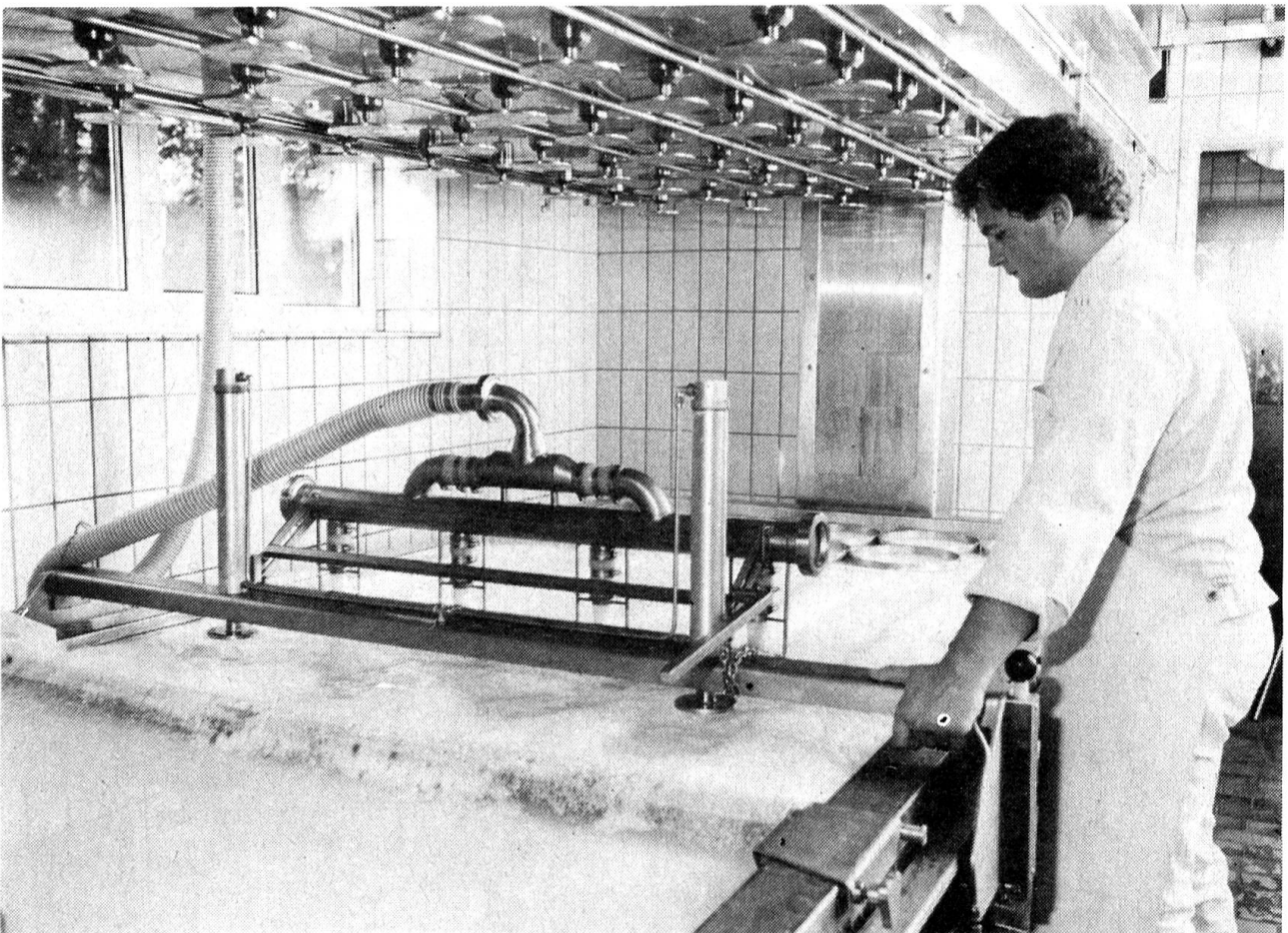
- Schweizerische Milchzeitung und Le Laitier Romand als wöchentlich erscheinendes offizielles Publikationsorgan. Sämtliche Zeitungsrechte befinden sich im Besitz des

Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins. Die Auflage beträgt zurzeit etwas mehr als 5 000 Exemplare. Als Beilage erscheint viermal jährlich die Schweizerische Milchwirtschaftliche Forschung, in welcher wissenschaftliche Beiträge aus dem Bereich der schweizerischen milchwirtschaftlichen Forschung (Beispiel: Eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Liebefeld, Bern und Eidg. Technische Hochschule, Zürich) publiziert werden.

## Finanzierung

Zur Deckung seiner finanziellen Verpflichtungen erhebt der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein neben den eigenen erwirtschafteten Mitteln (Treuhand, Pressewesen) jährliche Beiträge bei den Mitgliedern. Ein Käsereibetrieb mittlerer Grösse hat an den SMV einen Jahresbeitrag von ca. Fr. 700.– zu entrichten. Mit Ausnahme von Beiträgen an das Berufsbildungswesen, wie das in allen Berufen der Fall ist, bezieht der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein keinerlei öffentliche Mittel.

Blick in eine modern eingerichtete Käserei.



## Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM)

*Der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) wurzelt in den örtlichen Milch- und Käseereignissen. Ihre Anfänge gehen auf die Wende des 18. zum 19. Jahrhundert zurück, als der Übergang von der alten zur verbesserten Dreifelder- und Fruchtwechselwirtschaft mit stärkerer Milchviehhaltung und grösserer Milchproduktion erfolgte.*

### Wie der ZVSM entstanden ist

Für die Entstehung örtlicher Milchproduzenten-Genossenschaften waren vorwiegend betriebswirtschaftliche Gründe massgebend; so standen bei der Lieferung von Konsummilch und von Milch zur Fabrikation von Dauermilchwaren vor allem preispolitische Erwägungen im Vordergrund. Für die Gründung örtlicher Käseereignissen waren technische Faktoren ausschlaggebend (Grundgedanke: gemeinsame Verarbeitung einer relativ grossen Milchmenge).

Im Sinne einer kollektiven Selbsthilfe schlossen sich gegen Ende des letzten Jahrhunderts örtliche Milchproduzenten-Genossenschaften zu regionalen Milchproduzenten-Verbänden (im folgenden kurz Milchverbände genannt) zusammen zwecks besserer Wahrung der wirtschaftlichen Interessen der ihnen angeschlossenen Milchproduzenten. Schon kurz nach der Gründung der ersten Milchverbände ergab es sich jedoch, dass der regionale Zusammenschluss nicht genügte, so dass sich ein echtes Bedürfnis nach einem Landesverband geltend machte. In der Folge gründeten im Jahre 1907 in Olten neun Milchverbände in gemeinsamer Selbsthilfe den Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten in der Rechtsform der Genossenschaft (im folgenden kurz ZVSM genannt). Der ZVSM bezweckt die Wahrung und Vertretung der Interessen der schweizerischen Milchproduzenten. Im besonderen hat er zur Aufgabe, den Milchproduzenten eine möglichst grosse Verkehrsmilchproduktion zu ermöglichen und einen Milchpreis anzustreben, der die Produktionskosten deckt.

Nachdem sich bis zum Jahre 1919 sämtliche Milchverbände dem ZVSM angeschlossen hatten, konnte die Organisation der Milchproduzenten im ganzen Gebiet der Schweiz auf örtlicher, regionaler und schweizerischer Ebene als nahezu geschlossen gelten. Seither vollzog sich bezüglich der dem ZVSM angeschlossenen Milchverbände eine erwünschte Konzentration, indem kleinere Milchverbände mit grösseren

fusionierten, was die Durchschlagskraft nach innen und aussen verstärkte. Der ZVSM, der seinen Sitz in Bern hat, umfasst heute alle 13 regionalen Milchverbände mit rund 4200 örtlichen Milchproduzenten-Genossenschaften und rund 63 000 Milchproduzenten.

### Die Aufgaben des ZVSM

Nach den Gründungsstatuten von 1907 lautet die Zielsetzung folgendermassen:

«Der Zentralverband hat den Zweck, den Mitgliedern und der schweizerischen Landwirtschaft einen den Produktionskosten, dem Nähr- und Gebrauchswert der Milch entsprechenden Preis zu verschaffen.» Diese Zielsetzung hat sich in den zurückliegenden Jahren bedeutend erweitert.

#### *Einkommenssicherung*

Die Hauptaufgabe des ZVSM besteht nach wie vor darin, für die Milchproduzenten eine möglichst hohe Verkehrsmilchproduktion zu ermöglichen und einen Milchpreis anzustreben, der die Produktionskosten deckt. Der Bundesrat bestimmt die Milchmenge, für die der Produzenten-Grundpreis garantiert wird, und setzt den Produzenten-Grundpreis für die Milch fest; dabei ist den jeweiligen Produktions- und Absatzverhältnissen Rechnung zu tragen. Aus der Milchpreisgarantie ergibt sich für den Bundesrat zwangsläufig auch die in Parität zum Produzenten-Grundpreis erfolgende Festsetzung der Übernahmepreise für Butter und Käse der Hauptsorten. Diese Massnahme bedingt wiederum die obligatorische Ablieferung sowie die obligatorische Übernahme dieser Milchprodukte durch die beauftragten Handelsorganisationen. Die Sicherung dieser Übernahmepreise erfolgt im Rahmen des Milchbeschlusses, der Käsemarktordnung sowie des geltenden Milchwirtschaftsbeschlusses.

Die schweizerische Milchwirtschaft basiert auf einer vom ZVSM gemeinsam mit den Milchverbänden und den übrigen milchwirtschaftlichen Landesorganisationen und unter Mithilfe des

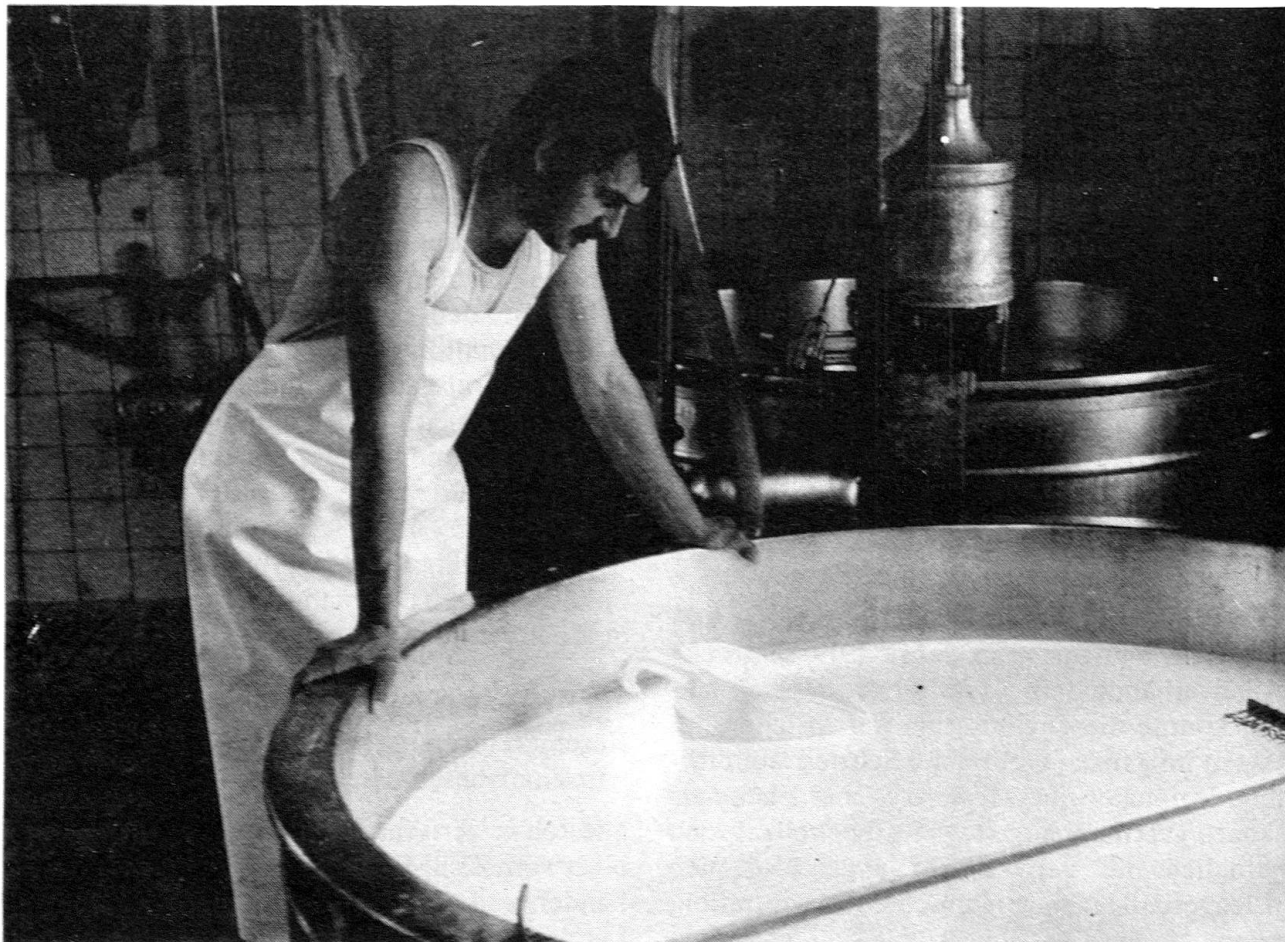
Bundes im Laufe von Jahrzehnten auf- und ausgebauten Milchmarktordnung mit der Butyra (Zentralstelle für Buttersversorgung), der Schweizerischen Käseunion (Vermarktungsorganisation für Hartkäse) sowie den Marktordnungen für Appenzeller- und Tilsiterkäse, die alle auf die Sicherung eines angemessenen Produzenten-Grundpreises für die Milch ausgerichtet sind. Diese zuerst auf privatrechtlicher Grundlage aufgebaute und vom Notrecht des Bundes während der Zeit des Zweiten Weltkrieges weitgehend übernommene Marktordnung auf dem Gebiet der Milch und Milchprodukte, wurde nach dem Zweiten Weltkrieg mit gewissen Änderungen ins ordentliche Recht des Bundes (Landwirtschaftsgesetz, Milchbeschluss und Milchwirtschaftsbeschluss) übergeführt. Vor allem der Milchbeschluss überträgt dabei dem ZVSM und den Milchverbänden bedeutende öffentlich-rechtliche Aufgaben, weil sich schliesslich bei diesen Verbandsorganen naturgemäss die hierfür notwendige Sachkenntnis und Erfahrung findet.

Im weiteren bestehen ein weitgehender Importschutz sowie eine namhafte Milchpreisstützung durch den Bund. Die Milchmenge, die zu dem vom Bundesrat festgesetzten Produzenten-Grundpreis übernommen wird, ist im Rahmen der einzelbetrieblichen Milchkontingentierung festgelegt. Der Schutz der Milchproduzenten ist demnach in mengenmässiger und preislicher Hinsicht beschränkt. Die Nachfrage nach Schweizermilch und -milchprodukten im Inland und auf den Exportmärkten sowie der Einsatz von Mitteln des Bundes für die Milchpreisstützung bestimmen letztlich den Produzentenmilchpreis sowie die Höhe der Milchkontingente.

#### *Lenkung der Milchproduktion*

Um eine übermässige Zunahme der Verkehrsmilchproduktion zu verhindern, hat der Bundesrat im Jahre 1977, gestützt auf einen Beschluss der eidgenössischen Räte, die einzelbetriebliche Milchkontingentierung eingeführt. Solche und weitere wirksame produktionslenkende Mass-

Der Käser beobachtet den Zustand der eingelabten Milch, um anschliessend die geronnene Masse mit der Käseharfe zu zerschneiden.



nahmen liegen in erster Linie in der Kompetenz des Bundes; sie dienen letztlich der Erzielung eines produktionskostendeckenden Milchpreises für die Produzenten.

#### *Lenkung der Milchverwertung*

Eine weitere wichtige Aufgabe des ZVSM liegt darin, im Einvernehmen mit den andern beteiligten milchwirtschaftlichen Organisationen und Verwerterkreisen, vorab die geordnete und kostensparende Konsummilchversorgung des Landes zu gewährleisten und für die volkswirtschaftlich günstigste Verarbeitung der nicht zum Frischkonsum verwendeten Milch zu sorgen.

Für die Erfüllung dieser Aufgabe sind in einer Verordnung des Bundesrates über die Verwertung der Verkehrsmilch allgemeine Richtlinien aufgestellt. Gestützt darauf hat der ZVSM, nach Anhören der beteiligten Organisationen, periodisch ein Milchverarbeitungsprogramm aufzustellen, das der Zustimmung des Bundesamtes für Landwirtschaft bedarf.

#### *Qualitätsförderung*

Grösste Anstrengungen unternimmt der ZVSM, damit der Konsument in den Genuss qualitativ einwandfreier Milch und Milchprodukte kommt. Ihre hochstehende Qualität hinsichtlich Nährwert, Reinheit, Frische, Geruch und Geschmack wird heute vom Handel und den Konsumenten als selbstverständlich erwartet. Milch und Milchprodukte gehören zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln. Für die vom ZVSM geschaffenen Marken Floralp, Rosalp, Rustica, Cavor, Cristallina, Pierrot und Friola überwachen Markeninspektoren die Qualität.

Im weiteren steht dem ZVSM in engem Kontakt mit Wissenschaft und Forschung, um die Verbesserungen in der Landwirtschaftstechnik und Molkereitechnologie ständig an seine Mitglieder weiterzugeben. Die Ausbildung und Weiterbildung in milchwirtschaftlichen Berufen sind dem ZVSM ein wichtiges Anliegen.

## **Kleines Glace-ABC**

---

*Der Pro-Kopf-Konsum von Glace hat zugenommen. Die Schweizerinnen und Schweizer verzehren pro Jahr rund 48 Millionen Liter Glace. Das sind etwa 7,5 Liter pro Person.*

#### **Speiseeisarten:**

In der schweizerischen Lebensmittelverordnung sind die Eisarten Doppelrahm-, Rahm-, Milch- und Wasserglace sowie Sorbet in verschiedenen Aromen aufgeführt.

Im Handel sind sie erhältlich als

- Einzelportionen  
(Becher, Cornets, Stengel)
- Familienportionen
- Spezialitäten  
(z. B. Eistorten)

#### **Speiseeis:**

Wird hergestellt aus Milch, Rahm, Trinkwasser, Zucker, Sorbit, Eiprodukten, Früchten oder Fruchtsäften, Pflanzenfetten, natürlichen oder künstlichen Aroma- und Geschmacksstoffen, Farbstoffen, Stabilisatoren und Emulgatoren.

#### **Farbstoffe:**

Generell werden Farben, die aus Früchten gewonnen werden, verwendet. Randensaft und Himbeeren zum Beispiel liefern das Rot, und das in den Rüben enthaltene Karotin gibt die gelbe Farbe her.

#### **Stabilisatoren:**

Das sind natürliche Hilfsstoffe wie Gelatine oder Johanniskornmehl, die das Wasser binden und die Eiscreme festigen.

#### **Emulgatoren:**

Diese sorgen ebenfalls für die Wasserbindung. Dazu zählt das natürliche Lecithin, eine Substanz, die unter anderem im Eigelb zu finden ist.

#### **Kalorien:**

Glace-Essen ist ein relativ leichtes Vergnügen. 100 Gramm Rahmglace enthalten 180 Kalorien.