







Bäcker- und Konditormeister Wigbert Cramer produziert in Gauting neben klassischen Speiseeissorten, wie Heidelbeere, auch ein Ziegenmilch-Walnuss-Eis. © Foto: dpa

       Aktualisiert: 01.09.16 - 14:47

### ZIEGENMILCHEIS AUS GAUTING

## Frisch, bio und gar nicht streng

*Gauting - Um 6 Uhr wird gemolken, um 8 Uhr wird die Milch abgeholt. Dann kommen Zucker und Walnüsse hinzu – fertig ist eine sommerliche Erfrischung: Ziegenmilch-Walnuss-Eis aus Gauting. Das schmeckt.*

„Iiuh – Ziegenmilch!“ Diesen nicht sehr ermutigenden Ausruf hörte Wigbert Cramer ganz am Anfang, als er sich das erste Mal mit seinem Ziege-Walnuss-Eis an die Kundschaft wagte. Der gelernte Konditormeister aus Gauting führt seit einigen Jahren eine Eismanufaktur, in der er ausgefallene Sorten wie Dattel-Minze und Bio-Qualität vereint. Ein ursprüngliches Eis, „wie es früher schmeckte“, will der 58-Jährige anbieten.

Irgendwann trat die Andechser Molkerei Scheitz an ihn heran. Für einen Stand auf der Landwirtschaftsmesse beim Münchner Oktoberfest wurde nach Ziegeneis gesucht. Cramer machte sich ans Werk. Ziegenmilch sei ernährungsphysiologisch hochwertiger als Kuhmilch, erzählt der Eisexperte. „Um Fett reinzukriegen“ fügte er Walnüsse hinzu. Ziegenmilch hat einen etwas geringeren Fettanteil als Kuhmilch und auch einen etwas geringeren Laktoseanteil und Cholesteringehalt. Dafür enthält sie mehr Vitamin A, C und D als Kuhmilch, aber weniger Folsäure. Auch wird Ziegenmilch ein geringeres Potenzial zur Auslösung von Allergien als Kuhmilch nachgesagt.

Viele Kunden des gebürtigen Sauerländers waren erstmal skeptisch. Keiner müsse Angst vor strengem Geschmack haben. „Wenn Sie frische Milch haben, ist das ganz mild. Um 6 Uhr kommt’s aus der Ziege, und um 8 Uhr hole ich ab.“ Annalisa Carnio, Pressesprecherin von Uniteis, der Union der italienischen Speiseeishersteller, pflichtet dem Konditormeister bei. „Ziegenmilch muss frisch verwendet werden, sonst entsteht ein intensiver Geruch. Der Hersteller muss die Milch frisch vom Bauern holen und gleich verarbeiten.“

Die Produktion läuft wie bei Kuhmilcheis auch ab. Rohrohrzucker kommt hinzu, Walnussmark, Dextrose, Glukose, Agaven-Inulin, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl und Salz. Alles bio. Bei 65 Grad Celsius

wird pasteurisiert, 30 Minuten lang – schonend im Vergleich zur Industrie, die vier Sekunden bei 82 Grad pasteurisiert. „Das hat die gleiche Wirkung, aber ich zerstöre das Eiweiß nicht.“ Homogenisiert wird die Milch nicht, so entstünden verschieden große Fettkügelchen. Über Nacht reift das Eis, mindestens 15 Stunden, dann kommt es in die Eismaschine und „wird bei minus 30 Grad wunderbar durchgeknetet“. Dann folgt noch der Schockfroster.

Wenn die Kunden wollen, können sie den Konditormeister und seine zwei Eismacher durch eine große Glasscheibe bei der Eisherstellung beobachten. Für 1,30 Euro pro Kugel verkauft Cramer das Ziegenprodukt und auch die anderen Sorten, darunter Klassiker wie Schokolade und Vanille, aber auch Mocca, Ingwer oder Himbeer-Sorbet. Die Ziege rangiert unter den Top Ten, vorne liegen aber die üblichen Verdächtigen. Bis nach Sylt verkauft Cramer seine Bioware.

Eine zweite Ziegensorte plant er aber nicht. Kinder gingen zwar unbefangen an die Ziege ran, und letztlich schmecke Ziege-Walnuss tatsächlich nicht streng, sondern nach Walnuss. Aber eigentlich sei Ziegenmilcheis doch ein absolutes Nischenprodukt, sagt auch Annalisa Carnio. Zwischen 0,5 und einem Prozent liege der Anteil am gesamten verkauften Eis in Deutschland. Aber vielleicht ist Ziege ja im Kommen? Auch nicht, sagt Ernst Kammerinke vom Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie: „Das ist absolut kein Trend.“



## Auch interessant



**17-jähriger Wiedenzhauser stürzt in den Tod**



**NSU-Prozess: Zuschauer klauten im Gerichtssaal hunderte Snacks**



**Nie mehr quetschen? S-Bahn setzt freitags mehr Züge ein**



**Rosenheim Cops ermitteln an der Wallbergbahn**



**Idyllisch gelegenes Reihenhaus in Weßling, S 8, Landkreis Starnberg**



**Gerichtsurteil: Hausverkäufer muss Mangel nennen**



**Fünf der zehnteuersten Städte sind in Bayern**



**"Freiheit und Spaß": Was der Burkini bringen soll**

empfohlen von **Outbrain**

[Zur Startseite](#)

## Tracht aus dem Heimatshop

- Anzeige -



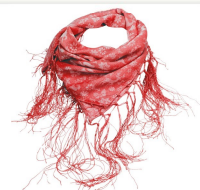
**Samt-Trachtenhut mit Hahnenschlappenfeder rot**



**Samt-Trachtenhut mit Hahnenschlappenfeder schwarz**



**Samt-Trachtenhut mit Hahnenschlappenfeder grün**



**Fransen-Jaquardtuch Tanzende Tiere (rot)**



## Meistgelesene Artikel

---

 lädt...

### Grünes Licht für Schlosscafé

Gauting - Die Genehmigung für ein Café im Salettl des Gautinger Schlossparks liegt vor. Noch in diesem Jahr soll ein Vertrag mit den künftigen Betreibern geschlossen ...

 lädt...

### Bayerisches Bier fürs Reich der Mitte

Gauting/Gräfelfing - „Wir lassen richtiges Münchner Hell brauen – vollmundig, nur etwas leichter“, sagt Felix Wendlandt von der Brander Urstoff GmbH. Produziert wird das ...

## Kommentare

---

 [Kommentar verfassen](#)

## Unsere Services für Sie im Überblick

---

Service	Anzeigen	Abo	Über uns
Wetter	Trauer	Übersicht	MerkurBlog
Verkehr	Autoanzeigen	Aboservice	Kontakt
Lokalnachrichten	Stellenanzeigen	Probeabo	Impressum
FC Bayern München	Immobilienanzeigen	ePaper	Datenschutz
	Kleinanzeigen	Preise	FAQ
	Anzeige aufgeben		AGB
			Mediadaten Online
			Mediadaten Print
			Über unsere Werbung