**PRESSEINFORMATION**

Cramer’s Speise Eis – von Meisterhand bereitet

**30 Sorten Bio-Eis für vielfältige Dessert-Variationen**

**Gauting/München, im Dezember 2016. Was schmeckt nach Leidenschaft und Kindheit und zaubert leuchtende Augen? Eis! Die rund 30 Sorten Bio-Eis von Cramer’s Speise Eis sind nicht nur pur ein wahrer Genuss, sondern sorgen auch als Teil von Dessert-Variationen für Abwechslung auf der Speisekarte! Wer seine Gäste gern mit eigenen Kreationen aus Gefrorenem überrascht, wird zum Beispiel Cramer’s handgemachtes Vanilleeis lieben: vollmundiger Ei- und Vanille-Geschmack, vielseitig zu kombinieren und unvergleichlich-cremig. Die Begeisterung für die kühle Köstlichkeit und der Unterschied zu konventionell Hergestelltem wird auch bei den anderen Sorten der Gautinger Eismanufaktur deutlich – neben den klassischen bietet der Bäcker- und Konditormeister auch außergewöhnliche Geschmacksrichtungen an: Hagebutte, Sanddorn, Dattel-Minze oder Ziege-Walnuss sind bei seinen Kunden deutschlandweit beliebt. Cremiges Bioland-Milcheis und Bio-Sorbet mit 50 Prozent Fruchtanteil bester Qualität, das wie früher nur aus frischen Zutaten und ohne künstliche Zusatzstoffe handwerklich hergestellt wird. Egal ob Sommer oder Winter: Bei diesem abwechslungsreichen Angebot kommt geschmacklich garantiert keine Langeweile auf.**

Als Wigbert Cramer vor fünf Jahren im Sommer mit seiner Familie beim Wandern Heißhunger auf Eis bekam, aber weit und breit kein Eis fand, das seiner Vorstellung von gutem Geschmack entsprach, entschloss der gelernte Bäcker- und Konditormeister kurzerhand selbst Bio-Eis herzustellen. „Das war eine Mischung aus Übermut und Trotz“, erklärt der überzeugte Eis-Fan.

**Vom Bäcker zum Eis-Macher**

Mit seiner Familie betreibt Cramer eine Bioland-zertifizierte Holzofen-Bäckerei in Gauting bei München und beliefert viele Verkaufsstellen im Umkreis. Das Eis-Herstellen hat der Bäcker vierter Generation, der ursprünglich aus dem Sauerland stammt, mehr oder weniger im Blut: Sein Großvater begann 1930 in Warstein mit der Eisherstellung und wurde „Eis-Hugo“ genannt. Schon als Kind half Cramer im elterlichen Betrieb mit. „Für mich war Eis schon immer Teil der Ernährung und muss daher einfach gut sein und darf keine schädlichen Stoffe enthalten“, so Cramer, der nicht nur ein Macher, sondern auch ein Bio-Pionier ist: Bereits bei seiner Meisterprüfung Anfang der 80er Jahre bestand er darauf, ausschließlich biologische Zutaten zu verwenden, was damals noch längst nicht üblich war. Bevor er die Bäckerei in Gauting eröffnete, lebte er acht Jahre in Rio de Janeiro in Brasilien, arbeitet dort als Bäcker und lernte seine Ehefrau kennen. Zurück in Deutschland baute er zusammen mit einem Freund zunächst einen Handel für ökologische Baustoffe auf, besann sich dann aber wieder aufs Bäcker- und Konditorhandwerk und eröffnete die Bioland-Holzofen-Bäckerei in Gauting. Heute arbeiten Cramers Frau und Tochter mit im Familienunternehmen. Die Bio-Eismanufaktur, die Cramer seit 2012 betreibt und in der zu Spitzenzeiten bis zu 1000 Liter Bio-Eis am Tag produziert werden, liegt in der Nähe der Holzofen-Bäckerei. Sie hat auch einen Verkaufsraum mit kleinem Café und durch eine große Glasscheibe können die Kunden Cramer und seinen Angestellten beim Eismachen zusehen.

**Das Eis-Geheimnis: Frische Zutaten statt Zusatzstoffe**

Cramers offenes Eis-Geheimnis des guten Geschmacks: ausschließlich biologische Zutaten, so frisch wie möglich. Keine Aromen oder Farbstoffe. Für das Milcheis holen er und seine Mitarbeiter selbst täglich frische Bio-Milch in Milchkannen vom nahen Gautinger Bioland-Bauernhof. Für die Sorbets, die nicht nur laktosefrei und vegan, sondern auch fettfrei sind, werden entweder frische Früchte oder gefrorenes Fruchtpüree verwendet. Der Fruchtanteil liegt bei mindestens 50 Prozent. Cramers Eismanufaktur ist die einzige handwerkliche Eisproduktion in der Größe, die als Hygienebetrieb EU-zertifiziert ist und Rohmilch und rohe Eier verarbeiten darf. Wie die Bäckerei, ist auch die Eismanufaktur Bioland-zertifiziert.

**Von Meisterhand gemacht: Sanddorn, Schokolade und Ziege-Walnuss**

Die frische Bioland-Milch vom Bauernhof wird zusammen mit den anderen Eis-Zutaten in den Pasteuresierer gegeben und schonend bei 65° C pasteurisiert. Anschließend wird die Masse gekühlt und reift über Nacht. So bleiben Eiweißstruktur und wichtige Geschmacksstoffe der Milch erhalten und Keime werden auf ein Minimum reduziert. Am Folgetag wird die Eismasse in der Eismaschine bei -30° C durch spachteln und kneten gefroren. Das erzeugt ganz fein geschliffene Eiskristalle und sorgt für möglichst wenig ungefrohrenes Restwasser in der Masse, sodass das Eis auf diesem natürlichen Weg eine lange Lagerfähigkeit erwirbt. Cramer’s Bio-Eis glänzt nicht durch Emulgatoren und Zusatzstoffe, sondern schimmert matt und überzeugt durch feinen Geschmack auf der Zunge. Das fertige Eis wird in den Schnellfroster gegeben und sofort auf unter -26° C heruntergekühlt, um es möglichst gut lagern zu können. „Ich habe das Eis nicht neu erfunden, sondern besinne mich auf alte Werte. Bei der Eisherstellung reduziere ich die Rezeptur auf das Wesentliche und verwende neben frischen Zutaten meist nur eine Geschmacksrichtung pro Sorte“, berichtet Cramer. Insgesamt gibt es derzeit knapp 30 Geschmacksrichtungen: Neben Klassikern wie Vanille, Schokolade, Stracciatella oder Mango auch ausgefallenere Sorten wie Sanddorn, Hagebutte, Ingwer, Ziege-Walnuss, Dattel-Minze oder Açaí-Eis aus der brasilianischen Superfrucht.

**Jederzeit mit Bio-Eis bereit**

Cramer liefert Bio-Eis – vom Bodensee bis nach Sylt. Derzeit gibt es die kühle Bio-Spezialität bereits in 120 Verkaufsstellen: an Eistheken, bei Bäcker-Kollegen sowie in Bio-Supermärkten, Hotels und Gastronomie. Bei größeren Bestellmengen liefert er direkt – deutschlandweit. Für den Einzelhandel gibt es das Eis in praktischen 500 ml Bechern, für Gastronomie und Eisverkauf 4,75 Liter Eisschalen und 7 Liter Pozzetti-Pfand-Behälter die über den Großhandel, wie *EPOS* *Biopartner* und *Ökoring*, bezogen werden können. Außerdem kann Zubehör, wie Waffeln oder Becher, direkt über ihn bezogen werden. In seinem Lager stehen jederzeit ausreichend Eisbehälter zur Auslieferung bereit. Seine Produktionsstätte ist auf Spitzenlast ausgelegt, da sich ein Jahrhundertsommer schließlich nur schwer vorhersagen lässt und Cramer jederzeit unverzüglich liefern kann. Mal sehen, was der nächste Sommer so bringt.

**Weitere Informationen und Bildmaterial für die Presse:**

Sylvia Raabe, Anne Giesbert raabengrün Sylvia Raabe

*Cramer‘s Speise Eis* Pressebetreuung Goethestr. 25a

raabengrün — nachhaltig kommunizieren 80336 München

Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 – 11 / –15

Mail: [s.raabe@raabengruen.de](mailto:s.raabe@raabengruen.de) / [a.giesbert@raabengruen.de](mailto:a.giesbert@raabengruen.de)

<http://www.cramer-eis.de/>