



Gemäss dem Glaceverband Markeneis nehmen die Umsätze mit veganem Eis im deutschen Lebensmitteleinzelhandel bei Multi- und Haushaltspackungen kontinuierlich zu (jeweils letzte 52 Kalenderwochen bis Anfang November: 2019: 57 Mio. €; 2020: 75.5 Mio. €; 2021: 80.7 Mio. €). Dieser Trend zeigt sich auch in der Schweiz und im Sortiment der Glacesuisse-Mitglieder.

Immer mehr vegane Glace im Sortiment – köstlich untierisch!

Glace ist vegetarisch und immer mehr auch vegan. Heute liegt nicht nur die vegetarische, sondern auch die vegane Ernährung im Trend: Der Anteil der Schweizerinnen und Schweizer, die kein Fleisch oder Fisch essen, erhöhte sich laut statista im Jahr 2021 von 3,4 auf 4,1 Prozent. Die Anzahl der Veganerinnen und Veganer hat sich in diesem Jahr sogar verdoppelt, von 0,3 auf 0,6 Prozent. Das scheint erstmal gar nicht so viel - dazu kommen aber die zahlreichen „Flexitarien“ und ernährungs- und umweltbewussten Schweizerinnen und Schweizer, die gerne einmal zu veganen Produkten greifen. Der totale Verzicht auf Zutaten tierischer Herkunft fordert neue Glace-Rezepturen, die das Eisangebot 2022 mit spannenden Genuss-Kombinationen erweitern.

Was ist eigentlich vegan?

Auch auf Glaceprodukten findet sich immer mehr die Auslobung „vegan“ – aber was bedeutet das eigentlich? Dies ist rechtlich genau festgeschrieben: In der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) ist geregelt, dass Lebensmittel mit der Bezeichnung «vegan» gekennzeichnet werden können, wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten. Im Gegensatz dazu dürfen „vegetarische“ Lebensmittel noch Milch, Eier und Honig enthalten.

Speiseeis ist laut der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung, die dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden. Rahmeis, Doppelrahmeis, Milcheis und Softeis sind rechtlich definiert und, wie ihre Bezeichnung schon vermuten lässt, nicht vegan, aber vegetarisch.

Was ist aber mit Sorbet und Wassereis? Anders als manche Konsumentinnen und Konsumenten vielleicht annehmen würden, sind diese Sorten nicht per se vegan. Sorbet ist Speiseeis, das einen festgelegten Frucht- und Zitronenanteil enthält und Wassereis ist ein Speiseeis, das maximal 3 Massenprozent Gesamtfett aufweist. Ob sie aber Milch oder Honig enthalten, ist nicht geregelt und grundsätzlich zulässig, sofern das Produkt nicht vegan sein soll. Als Alternative zum Milchprotein wird in veganem Eis z.B. Erbsenprotein eingesetzt.

Vegan im Trend

Der Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten, sich vermehrt vegan zu ernähren, führt zu einem deutlichen Ausbau des veganen Eisportfolios: So bietet **Delica / Migros** neu in ihrem V-LOVE IT-Sortiment eine pflanzenbasierten Vanille-Glace mit Schokoladensauce und Biskuit-Stückli. **Gelato Gasparini** führte gleich drei neue vegane Becher in den Sorten Chocolat, Himbeer & Mango-Passion ein und das auch noch in Bio-Qualität. **Froneri / Mövenpick** lockt mit zwei veganen Neuheiten im 500 ml Becher in den Sorten Salted Caramel Macadamia und Hazelnut Chocolate Cookie. Bei **Emmi** finden abenteuerlustige vegane Glaceliebhaber und -



GLACESUISSE

Verband Schweizerischer Glaceproduzenten
Association des producteurs suisses de glace
Associazione dei produttori svizzeri di gelato

c/o Food Lex AG
Effingerstrasse 6A
CH-3011 Bern
Tel.: 031 352 11 88
info@foodlex.ch
www.glacesuisse.ch

liebhaberinnen mit dem neuen veganen Sorbetto Tropic Guave Hibiskus einen exotischeren Geschmack. **Lusso** führt den bewährten veganen Klassiker Calippo Cola im Sortiment.

Veganes Eis für mehr Nachhaltigkeit

Der Ersatz von tierischen Zutaten dient nicht nur dem Tierschutz, sondern wird von den Konsumentinnen und Konsumenten auch immer mehr aus Nachhaltigkeitsgründen gefordert. Der Ersatz des für Glaceprodukte verwendeten Rahms oder der Kuhmilch kann zu einer verbesserten Klimabilanz dieser veganen Eisprodukte führen. Damit sind die veganen Varianten prädestinierte Produkte für Aktionen im Rahmen der europäischen Nachhaltigkeitswoche vom 20. – 26. September oder auch im mittlerweile schon fast etablierten Veganuary. So entstehen neue Möglichkeiten und gute Gründe, die Produkte der Glacesuisse Mitglieder aus anderem Anlass und zu besonderen Zeiten zu geniessen!

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie bei unseren Mitgliedfirmen:

Delica AG: media@migros.ch

Emmi Schweiz AG: info@emmi.com

Froneri Switzerland S.A.: patricia.wirth@ch.froneri.com

Gelati Gasparini: gasparini@gaw.ch

Mars Schweiz AG: media@ch.mars.com

Unilever Schweiz GmbH: mediarelations.ch@unilever.com