**Bonner Süßwarenhersteller entwickelt schwarzes Eis**

*Von Melanie Zanfrini*

BONN. Ein ganz besonderes Geburtstagsgeschenk wollte Helmut Kessler, Inhaber der Bonner Firma Kessko, seinem Enkelsohn machen: eine neue Eiskreation. Und weil sein Enkel ein großer Fan einer Achterbahn im Phantasialand namens Black Mamba ist, sollte das Eis dieses Thema aufgreifen - was den Namen betrifft, aber auch die Farbe.

Bild 1 von 2

**[](http://www.general-anzeiger-bonn.de/index.php?k=loka&itemid=10002&detailid=765969&bid=927297)**

*Schwarz auf Weiß: Guido Schmitz füllt die dunkle Eispaste in einen Milch-Sahne-Mix. Foto: Barbara Frommann*

"Schwarz wie die Namensgeberin der Achterbahn sollte das Eis sein", sagt Guido Schmitz, Produktmanager Eis bei Kessko. Da stellt sich schnell die Frage: Wonach soll das schwarze Eis denn schmecken? "Zuerst haben wir an Lakritze gedacht, doch der Geschmack ist zu intensiv", sagt Schmitz. Eine klassische Eissorte sollte es sein, denn die schwarze Farbe sei schon ungewöhnlich genug. Deshalb hat die schwarze Vanilleschote das Rennen gemacht.

Die Farbe stammt aber nicht von der Vanille, denn sie verliert ihre Farbpigmente, wenn sie extrahiert wird. Der Vanillegrundstoff ist dann gelb. Dunkel wird das Eis erst durch Aktivkohle. Dieser Stoff wird zum Färben von Lebensmitteln wie Marmeladen oder Süßwaren eingesetzt. "Wir haben mehrmals getestet, wie viel Farbstoff wir einsetzen müssen", sagt Schmitz.

Aus der Maschine kommt das Eis als graue Masse. Erst wenn alle Kohlepartikel Wasser aufgenommen haben, geben sie ihren Farbstoff ab. Zu Aktivkohle und Vanille kommt Zucker, und fertig ist die Eispaste - eine zähflüssige Masse, die ein wenig an Erdöl erinnert. Der Geruch ist aber ein ganz anderer: ein konzentrierter Vanilleduft.

Für einen Liter Eis empfiehlt Schmitz etwa 50 Gramm von der Paste. Das Familienunternehmen stellt nämlich keine Endprodukte her, sondern ist ein Vorproduzent. Zurzeit bietet Kessko rund 130 verschiedene Pasten für Eis an, aber auch viele Backzutaten. Seit diesem Jahr gehört auch das schwarze Eis ins Sortiment, das weltweit an Eisdielen geliefert wird.

Auch in der Region gibt es das Black-Mamba-Eis, zum Beispiel im Eiscafé Olivotti in Bonn-Beuel oder im Eiscafé Pra in Bonn-Duisdorf. Doch nicht allein die Farbe greift das Thema Schlange auf. Unter die fertige Eismasse hebt Schmitz erst Amarenakirschen und dann Knisperzucker, der auch in einigen Schokoladensorten steckt und im Mund knistert. Die Geschichte dahinter: Die Kirschen sollen verlocken und der Knisperzucker soll für den Biss der Schlange stehen.

Einige Kunden erschaffen aber auch ihre eigenen Kreationen. "Der amtierende Eisweltmeister in Hannover ersetzt zum Beispiel die Kirschen und den Knisperzucker durch einen Klecks Milchreis", sagt Schmitz. Solche ungewöhnlichen Eiskreationen liegen im Trend. Zurzeit sei auch die Sorte Erdbeer-Käsekuchen sehr beliebt. Im nächsten Jahr kommt ein Donkey-Kong-Eis, benannt nach einer Videospiel-Figur, auf den Markt: Bananeneis, durchzogen mit Nougatsoße und Weizencrisps.

Aus den Eispasten muss aber nicht zwangsläufig Eis werden: Der Black-Mamba-Grundstoff färbt zum Beispiel auch Muffins schwarz, an Halloween ist das gefragt. "Viele Produkte entwickeln sich weiter", sagt Schmitz. Von einem Geburtstagsgeschenk zum Halloween-Muffin - bleibt abzuwarten, was sich der Inhaber Helmut Kessler nächstes Jahr für seinen Enkelsohn ausdenkt.

*Artikel vom 24.07.2010*

*generalanzeiger bonn*