

Vor 50 Jahren

Der Eis-Fix erobert Herzen und Haushalte

von Angelika Merkle

1962 kam er mit seinem futuristischen Design auf den Markt: der handliche Eis-Fix, mit dem man köstliches Eis schneller und einfacher selbst zubereiten konnte.

Un gelato per favore

Mit dem neuen Speiseeisbereiter von Bosch, dem Eis-Fix, zog ein wenig südländisches „dolce vita“ ins Heim. Mit diesem konnte die Hausfrau ganz ohne Anstrengung in kürzester Zeit zartes, cremiges Eis selbst zubereiten und mühelos ihre Familie verwöhnen oder Freunde mit ihrer selbstgemachten Köstlichkeit beeindrucken. Und gerade an heißen Sommertagen, wenn Freibäder und Eisdielen überfüllt waren, erfrischte man sich am besten im kühlen Zuhause oder auf Balkon und Terrasse mit einem selbstgemachten Eis.

Der flache runde Behälter aus Reinaluminium schimmerte silbrig mattglänzend und vermittelte schon optisch Kühle und Modernität. Mit einem Durchmesser von 223 mm und einer Höhe von 85 mm passte er in das Gefrierfach der meisten Kühlschränke.

Der Eis-Fix rührte, anders als bei den bisher üblichen Geräten, ohne weitere Zutaten die Eismasse. Die flüssige Masse für das Eis – damals wie heute stehen eine Reihe verführerischer Rezepte zur Auswahl – wurde in den Rührbehälter gegossen, der Deckel darauf gesetzt und das Ganze in das Gefrierfach des Kühlschranks gestellt. Etwas abenteuerlicher war die Stromversorgung. Das Kabel des Geräts wurde durch die Dichtung des Kühlschranks nach außen geführt und in die Steckdose gesteckt. Der Eis-Fix rührte nun solange, bis das Eis fertig war. Nach etwa einer halben Stunde konnte das Eis dem Gefrierfach entnommen werden. Bis zu einem dreiviertel Liter Speiseeis zauberte das Gerät: genug für die Familie oder liebe Freunde.

Von der luxuriösen Delikatesse zum Massenprodukt.

Speiseeis selbst gab es vermutlich schon im alten China und auch in der griechischen und römischen Antike. Gletscherschnee, von Läufern an die königlichen Höfe gebracht, wurde damals mit Honig und Früchten vermischt und galt als luxuriöse Delikatesse. Viel später, erst im 13. Jahrhundert, brachte Marco Polo

das Geheimnis von China nach Europa: Mit Hilfe der kühlenden Wirkung der Reaktionen von Wasser oder Schnee mit Salpeter – der sogenannten Kältemischung – konnten nun Fruchtsäfte oder Süßigkeiten als „Gefrorenes“ auf die höfischen Tafeln gebracht werden.

Spätestens ab dem 17. Jahrhundert wurde Speiseeis in europäischen Kaffeehäusern angeboten und begeistert von den Gästen aufgenommen.

Eismaschinen, die bereits um die Mitte des 19. Jahrhunderts erfunden wurden, sich aber noch immer der Kältemischung bedienten, mussten mit einer Handkurbel betrieben werden. Der Rührvorgang war deshalb so wichtig, weil damit feine Luftbläschen in die Eismasse gelangten und dadurch die Bildung großer Eiskristalle verhinderten. Nur so konnte Eis zart und cremig werden.

Das Prinzip der Speiseeisherstellung - Mischen, Rühren, Kühlen - blieb also über die Jahrhunderte unverändert. Auch der Eisbereiter-Zusatz der Bosch-Küchenmaschine „Neuzeit I“ nutzte seit den 1950er Jahren die durch die Mischung von Eiswürfeln und Salz entstehende Kälte, setzte aber die Bevorratung von Eiswürfeln voraus. Viel einfacher war nun die Eisbereitung mit dem Eis-Fix, der weder Salz noch Eiswürfel benötigte.

Erst die neue Technik des Bosch-Eisbereiters MUZ, dem Zusatz der Küchenmaschine MUM 4, ließ Ende der 1970er Jahre den Eis-Fix überflüssig werden: Zwischen den doppelten Wänden der Rührschüssel befindet sich Gefrierflüssigkeit. Wenn diese im Gefrierfach durchgekühlt wird, kann Speiseeis frisch in der Küchenmaschine zubereitet werden.

Für viele Jahre war der Eis-Fix in vielen Haushalten ein beliebtes Haushaltsgerät und begehrtes Geschenk.