

Die Geschichte der Eiscreme begann schon vor Jahrhunderten...

Es gibt Gerüchte dass Nero (Römischer Imperator) und die antiken Chinesen (über Marco Polo) ein "Eiscreme ähnliches Dessert" genossen haben... Diese Desserts, solange sie gefroren waren, waren nicht die Eiscreme wie wir sie heute kennen, sie waren eher ein Sorbet oder vielleicht eine Eistüte voll Schnee! Nero würde Diener gehabt haben, die für ihn auf die Berge gestiegen sind um frischen Schnee zu holen. Diesen mussten sie sehr schnell (bevor er geschmolzen war) zu seinem Palast zurückbringen, wo er die gefrorene Leckerei mit frischen Früchten garniert genossen hätte. Noch einmal, es war nicht das leckere Milchspeiseeis das wir heute in unserer Eisdiele genießen können, und weiter – es war etwas das nur Adelige genießen konnten.

Eiscreme als Gaumenschmaus aus Milchspeise wurde vermutlich erst im 16. Jahrhundert "entdeckt". Das Konzept von Milchspeiseeis mit Geschmack wurde entwickelt, aber niemand ist bis heute sicher wie und von wem.

Indes ist es eine bekannte Tatsache dass Charles I von England, oder vielmehr sein Küchenchef (Er war entweder Franzose oder Italiener.), Eiscreme zu einem gängigen Gericht am königlichen Tisch machte. Abhängig von der Version die man liest, hatte entweder der Küchenchef ein geheimes Rezept für Eiscreme, und der König zahlte ihm eine hübsche Belohnung damit er es auch geheim hielt, oder der Küchenchef wurde mit der Todesstrafe bedroht, falls er das Rezept für Eiscreme ausplauderte. Als Charles I geköpft wurde, offenbarte der Küchenchef das geheime Rezept für Eiscreme. Bald kannte und genoss der europäische Adel die leckere Milchspeise.

Die nur für die Reichen erhältliche Eiscreme war schon im 18. Jahrhundert auf beiden Seiten des Atlantiks sehr bekannt. Mehrere Rezepte erschienen in dem französischen Kochbuch "L'Art de Faire des Glacés", und in den frühen Vereinigten Staaten war Eiscreme ebenfalls bereits bekannt.

Thomas Jefferson hatte ein Rezept für Vanille-Eiscreme, und George Washington zahlte fast \$200 (eine unglaubliche Summe Geld für die damalige Zeit) für ein spezielles Rezept. Aber Eiscreme war immer noch in der Verfügbarkeit und Popularität begrenzt. Dies lag an dem hohen Aufwand der Herstellung.

Handgemachte Eiscreme war damals wunderbar für private Feiern oder Picknicks, aber niemand dachte an die industrielle Herstellung – erst Jacob Fussell im Jahre 1851. Der Milchhändler suchte nach einem Weg, wie er die Nachfrage nach seiner hergestellten Sahne stetig aufrechterhalten konnte. Er fand heraus dass er dies bewerkstelligen konnte, indem er aus der Sahne Eiscreme herstellte. Zudem konnte er so den doppelten Preis erzielen. Seine Fabrik in Baltimore nahm Eiskeller in Betrieb und eine größere Version von Johnsons Eismaschine. Zu Beginn des Bürgerkrieges hatte er zusätzliche Werke in New York, Washington und Boston. Trotzdem war Eiscreme immer noch kein Massenphänomen. Dies geschah erst im 20. Jahrhundert, als Fortschritte in der Kühltechnik und Stromerzeugung eine massive Steigerung der Produktion erlaubten.

Seit einem Jahrhundert bekommen wir Eiscreme in einem Hörnchen. Ganz gleich ob es ein Waffel- oder Zuckerhörnchen ist - gibt es einen besseren Weg eine doppelte Portion Ihres Lieblingsgeschmacks zu genießen?

Das erste Eiscreme-Hörnchen wurde 1896 von Italo Marchiony hergestellt. Marchiony, der im späten 18. Jahrhundert aus Italien ausgewandert war, erfand sein Eiscreme-Hörnchen in New York City. Sein Eiscreme-Hörnchen wurde im Dezember 1903 patentiert.

Die Geschichte des ersten Eiscreme-Hörnchens...

Italo Marchiony, der im späten 18. Jahrhundert in die Vereinigten Staaten ausgewandert war, lebte eine Zeit lang in Hoboken, NJ. Trotzdem stellte sich sein Ruhm einzig und allein in New York City ein. Er begann sein Geschäft, indem er seine in Heimarbeit hergestellte Zitronen-Eiscreme aus einem Schubkarren auf der Wall Street verkaufte. Sein Geschäft wuchs schnell, und bald besaß er mehrere Eiskarren.

Obwohl er erfolgreich war, hatte Marchiony ein kleines Problem, durch das er Geld verlor. Zu damaliger Zeit wurde die meiste Eiscreme, die von Verkäufern angeboten wurde, in Portionsgläsern verkauft, die man "penny licks" nannte (Es kostete einen Penny die Eiscreme aus dem Glas zu lecken.).

Ein weiteres großes Problem war die Hygiene, beziehungsweise der Mangel daran, aber Marchionys Problem war noch ein anderes. Viele seiner Kunden zerbrachen aus Versehen das Eisglas, andere nahmen es mit voller Absicht einfach mit.

Seine erste Lösung des Problems war die Herstellung eines kegelförmigen Behältnisses, das er aus Papier fertigte. Diese Lösung erfüllte ihren Dienst bis Marchiony den entscheidenden Geistesblitz hatte. Er hatte die Idee eines essbaren Behältnisses für seine leckere Eiscreme. 1896 begann er essbare Waffeln zu backen, die schräge Seitenwände und einen flachen Boden hatten, und genau so geformt waren wie seine alten Portionsgläser. Diese geniale Idee war sofort ein Verkaufsschlager.

Am 22. September 1903 füllte er eine Patentanmeldung der Stadt und des Staates New York aus, und das U.S. Patent mit der Nummer 746971 wurde ihm am 15. Dezember 1903 erteilt.

Obwohl Marchiony die Erfindung des Eiscreme-Hörnchens zugeschrieben wird, wurde 1904 unabhängig davon eine gleiche Kreation auf der Louisiana Verkaufsausstellung in Saint Louis, Missouri vorgestellt. Es kursiert die Geschichte, dass ein syrischer Gebäckhersteller, Ernst Hamwi, der Zalabia verkaufte, ein knuspriges Gebäck das in einem heißen Waffeleisen gebacken und mit Sirup garniert wurde, einem Eiscreme Verkäufer am Nachbarstand half. Dieser Verkäufer war entweder Arnold Fornachou oder Charles Menches, und hatte für seine Eiscreme kein Geschirr mehr. Hamwi rollte eine noch warme Zalabia in eine Kegelform, die die Eiscreme halten konnte. Jedoch beanspruchten nach der Weltausstellung einige Gebäckverkäufer die Erfindung des Eiscreme-Hörnchens für sich, und gaben dabei eine Reihe

von Inspirationsquellen an. Nach der Messe wurde das Eiscreme Hörnchen in St. Louis populär, und innerhalb weniger Jahre verkaufte es sich landesweit. Hamwis Geschichte basiert größtenteils auf einem Brief den er 1928 an das Ice Cream Trade Journal schrieb, lange nachdem er die Cornucopia Waffle Company etabliert hatte, die dann zur Missouri Cone Company wurde. Zu dieser Zeit stellte die Eiscreme-Hörnchen-Industrie landesweit ca. 250 Millionen Eiscreme-Hörnchen her.

Eiscreme-Hörnchen - ein Business ist geboren...

St. Louis, eine Gießerei-Stadt, schlug schnell Kapital aus dem Erfolg des Eiscreme-Hörnchens. Unternehmer erfanden spezielle Back-Gerätschaften, um Hörnchen in Form eines Füllhorns für die Weltausstellung herzustellen.

Stephen Sullivan aus Sullivan, Missouri, was one of the first known independent operators in the ice cream cone business. In 1906, Sullivan served ice cream cones (or cornucopias, as they were still called) at the Modern Woodmen of America Frisco Log Rolling in Sullivan, Missouri.

Zur gleichen Zeit war Hamwi mit der Cornucopia Waffle Company beschäftigt. 1910 gründete er die Missouri Cone Company, die später zur Western Cone Company wurde.

Als das moderne Eiscreme-Hörnchen entwickelt wurde, zeichneten sich deutlich zwei Typen von Hörnchen ab. Das gerollte Hörnchen war eine Waffel, die in einer runden Form gebacken wurde. Gleich nachdem sie aus der Pfanne kam, wurde sie gerollt (erst per Hand, später mechanisch). Innerhalb von Sekunden härtete sie zu einem knusprigen Hörnchen aus. Die zweite Art war ein Hörnchen dessen Teig für jedes einzelne in eine Form gegossen wurde. In die Form wurde ein Kern gesteckt, auf dem das Hörnchen gebacken wurde. Nach dem Backvorgang wurde der Kern entfernt, und das Hörnchen konnte aus der Form genommen werden. Oder die Form wurde geteilt, so dass das Hörnchen einfacher vom Kern abgenommen werden konnte.

In den 20er Jahren des 19. Jahrhunderts expandierte das Hörnchen- Business. Die Hörnchenproduktion erreichte 1924 einen Rekordstand von 250 Millionen Stück. Leichte Veränderungen in der automatischen Herstellung und der Maschinen führte zu dem Hörnchen das wir heute kennen. Heute werden Millionen von Hörnchen mit Maschinen hergestellt, die in der Lage sind innerhalb von 24 Stunden 150000 Hörnchen herzustellen.

Die Idee eines gefrorenen Eiscreme-Hörnchens war lange Zeit ein Traum der Eiscreme-Hersteller. 1959 löste Spica, ein italienischer Eiscreme-Hersteller der in Neapel ansässig war, das Problem, das die Eiscreme das Hörnchen aufweichte. Spica erfand einen Prozess wodurch die Innenseite der Waffel durch eine Schicht von Öl, Zucker und Schokolade vor der Eiscreme geschützt war. Spica ließ den Namen Cornetto (Eiscreme) 1960 schützen. registered the name Cornetto (ice-cream) in 1960. Die anfänglichen Verkaufszahlen waren schlecht, aber 1976 kaufte Unilever Spica auf und begann mit einer groß angelegten

Marketingkampagne in Europa. Heute ist es eine der bekanntesten Eiscrème-Marken der Welt.

Mehr über Eiscrème:

<http://www.eiscremerezepte.de/eiscreme.asp?name=history&cat=2&con=0>