



# WIE KOMMT DAS EIS IN DIE GLOBUS-KÜHLTRUHE



## EISKALTER GENUSS

Professor Globus und Globini haben Lust auf Eis. Deshalb gehen sie in den Globus-Markt, um ihren Eisvorrat aufzubessern. Aber warum schmilzt das untere Eis im Einkaufswagen so schnell? Und wie schafft es das Eis eigentlich in die Kühltruhe, ohne zu schmelzen?



# WISSENSKARTE FÜR WELTENTDECKER



VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER [WWW.GLOBUS.DE/ENTDECKERWELT](http://WWW.GLOBUS.DE/ENTDECKERWELT)



## EISKALT ERWISCHT

Die Deutschen essen gerne Eis. Sie verzehren pro Jahr 620 Millionen Liter, pro Person sind das etwa sieben Liter. Angefangen hat die Geschichte des Speiseeises in Deutschland vor gut hundert Jahren. Ab 1918 kamen viele italienische Eismacher zu uns und öffneten die ersten Eisdieleen. Die industrielle Produktion startete erst in den 1930er-Jahren mit Firmen wie Langnese und Schöller, die wir heute noch kennen.



## DIE KÜHLKETTE

Die Herstellung von Eis ist gar nicht so schwer. Die Schwierigkeit entsteht beim Transport und bei der Lagerung. Sobald es nämlich zu warm wird und das Eis auftaut, können sich Bakterien verbreiten, die schädlich für unsere Gesundheit sind. Alle Eishersteller müssen deshalb gewährleisten, dass die sogenannte Kühlkette durchgängig eingehalten wird. Das heißt, das Eis darf auf keinen Fall beim Transport von der Fabrik bis in den Globus-Markt antauen. Hygiene ist hier das oberste Gebot.



MHHH  
MHHH



## TRANSPORT ZUM GLOBUS-MARKT

Ist das Speiseeis hergestellt, wird es erst einmal in großen Kühlhäusern bei einer Temperatur von minus 18 Grad Celsius zwischengelagert. Weil es in den Kühlhäusern so kalt ist, müssen sich die Mitarbeiter warm anziehen. Von hier wird das Eis von großen Lastwagen abgeholt. Der Transport erfolgt in Kühlwagen, die man sich wie fahrende Gefrierschränke vorstellen kann. Damit kann das besonders temperaturempfindliche Eis bei immer gleichen Temperaturen ohne Probleme von A nach B gebracht werden.

