

Eis am Stiel ohne Splitter

Ein Eis erfrischt im Sommer, aber wer hat sich schon mal Gedanken über den Stiel gemacht? Jedes Jahr entstehen aus ausgewählten hessischen Bäumen über 3,5 Millionen Eisstiele.

Für die Fertigung von Eisstielen suchen die Förster besonders geeignetes Buchenholz aus: es darf nicht zu krumm sein und sollte kaum Äste haben. Schließlich ist die Qualität des Holzes entscheidend, niemand möchte beim Eis essen auf einen Holzsplitter treffen...

„Buchenholz ist absolut geschmacksneutral“, erläutert Benjamin Krug, Holzverkaufsexperte bei HessenForst. Im Gegensatz zu anderen Baumarten sei die Oberfläche von Buchenholz bei entsprechender Verarbeitung ausgesprochen glatt und splitterfrei.

Damit aus der Buche Eisstiele entstehen, werden von den Baumwalzen Millimeter dünne Schichten, das sogenannte Furnier, heruntergeschält. Das funktioniert wie bei einem Bleistiftspitzer, eben nur für Bäume. Anschließend bearbeitet eine Stanze die dünnen Holzplatten und sticht, wie ein Plätzchenbäcker, die gewünschte Form heraus, fertig ist der Eisstiel aus Buchenholz: 10 cm lang, 4 Gramm schwer. Im hessischen Staatswald wächst diese Holzmenge auf der Größe eines Fußballfeldes in nur 20 Sekunden nach.

Etwa 45 % der Gemeindewaldfläche (1.369 ha) sind mit Buchenbeständen bestockt (616 ha), von denen 111 ha über 140 Jahren alt sind.

Die Gemeinde Bischoffen liefert in jedem Jahr etwa 400 – 500 Fm stärkeres Buchenholz von dem ca. 100 – 150 Fm eine Qualität aufweisen, die auch für die Produktion von Eisstielen geeignet wäre.

