



Produktionsablauf für Eisstiele

Warum sind Eisstiele eigentlich aus Holz? Ganz einfach: Holz hat den großen Vorteil, dass es Wärme schlecht leitet. Wären die Stiele zum Beispiel aus Aluminium, würde die Wärme der Hand viel schneller in den Kern des Eises weitergeleitet und das Eis würde sofort vom Stiel rutschen.

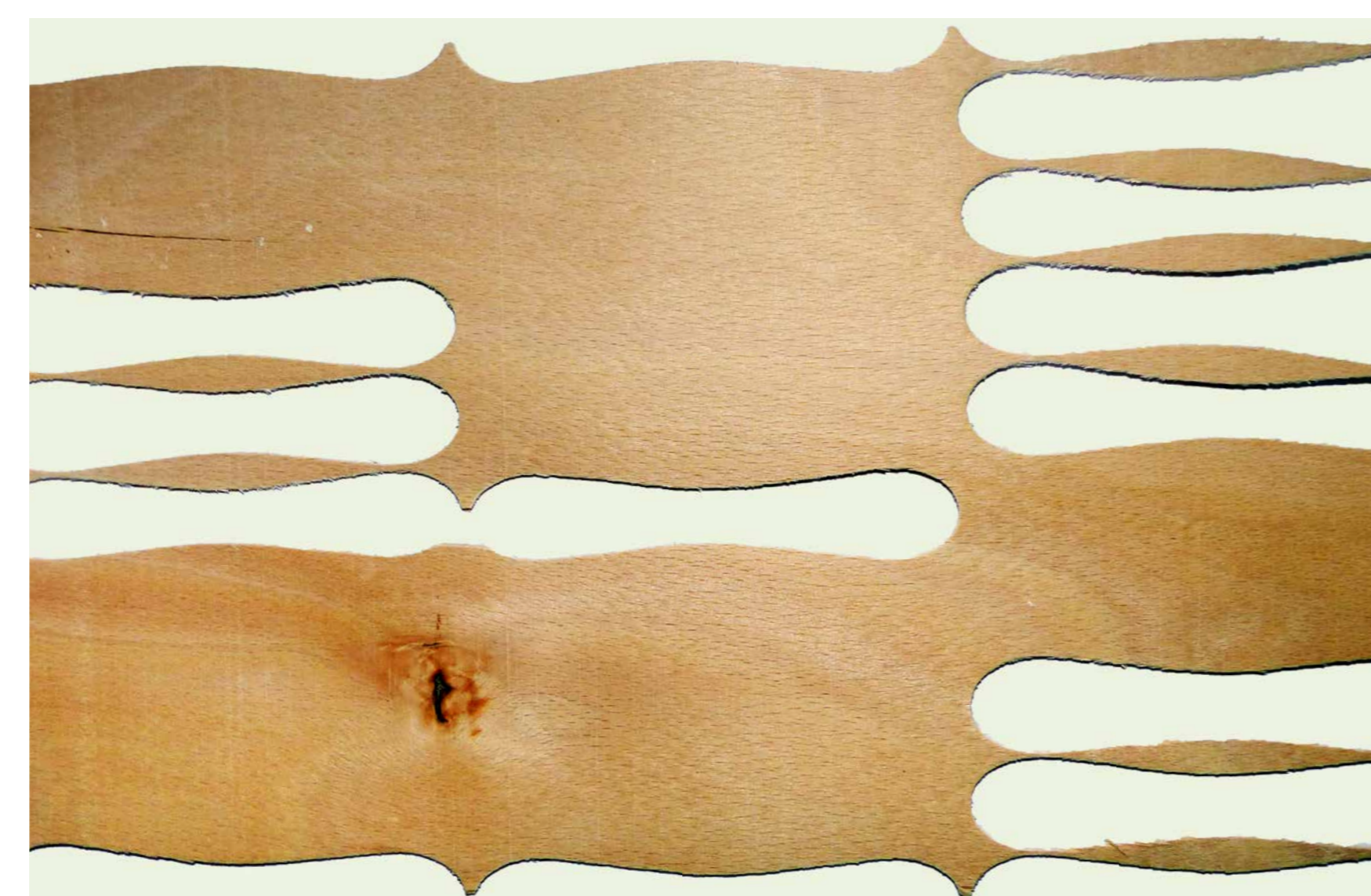
Meist wird für die Herstellung von Eisstielen Buchenholz verwendet, erkennbar an den kleinen braunen Strichen im Holz. Buchenholz ist geschmacks- und geruchsneutral und hat dank seiner Porendichte eine glatte Oberfläche. Es fühlt sich im Mund angenehm an. Außerdem weist es von Natur aus antibakterielle Eigenschaften auf.

Für die Produktion von Eisstielen werden geradegewachsene Buchenstämmen ohne Äste und Farbkern benötigt. Aus diesem Grund stammt das Holz in der Regel aus mittelalten Buchenbeständen zwischen 80 und 100 Jahren. In älteren Buchenbeständen haben die meisten Stämme einen Farbkern – sogenannte Kernbuchen. Die Stämme mit einem Durchmesser zwischen 25 und 50 Zentimetern werden direkt nach dem Fällen verkauft und verarbeitet oder sie kommen zunächst in ein Nasslager, wo sie dauerhaft beregnet und konserviert werden.

Das Schaubild zeigt, wie bei der Firma Knauf in Stockelsdorf direkt vor den Toren Lübecks Eisstiele für die ganze Welt hergestellt werden.



Eisstiele



Furnierreste nach dem Ausstanzen der Eisstiele

