

Presseinformation

Sommerdrinks für jeden Geschmack

Bunt und gesund: Milchmischgetränke mit ausgefallenen Zutaten / Rezeptkreationen des bayerischen Spitzenkochs Florian Lechner

Piding, Juni 2018: **Kakao, Erdbeer- oder Bananenmilch kennt jeder, doch wie wäre es mit Löwenzahn, Meerrettich oder Bergheu? Mit diesen Zutaten interpretiert der bayerische Spitzenkoch Florian Lechner die Milch neu und zaubert sommerliche Milchreationen. Auch für das Auge ein Hingucker!**



„Ich habe mit der ganzen Alpenregion gezaubert, ob Latschenkiefer oder Bergheu. Einfach traumhaft, auch andere Dinge, die normalerweise nicht im Milchmischgetränk sind, mit reinzupacken“, verrät Spitzenkoch Florian Lechner. Es ist die Mischung aus Tradition und moderner Gastronomie – darauf kommt es dem bayerischen Koch an. Auf dieser Grundlage interpretierte er für die Genossenschaftsmolkerei Berchtesgadener Land das Traditionslebensmittel Milch neu.

Das Ergebnis sind ausgefallene, bunte Kreationen, die Milch zum neuen Superfood machen sollen. Eine Marille-Löwenzahnblüten-Milch, Birne-Meerrettich-Creme oder weiße Schokolade mit Bergheuroma und Tonkabohne sind nur drei seiner Kreationen (Rezepte siehe nachfolgend).

Bei den Lebensmitteln vertraut Florian Lechner am liebsten authentischen und regionalen Produkten, wie der Milch von Berchtesgadener Land. Die stammt aus der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitzen und wird am Standort in Piding verarbeitet. Gemischt mit regionalen Kräutern, Obst, Gemüse und exotischen Gewürzen entsteht aus einer einfachen Milch im Handumdrehen ein bunter Milchcocktail.

Bio seit 1973.



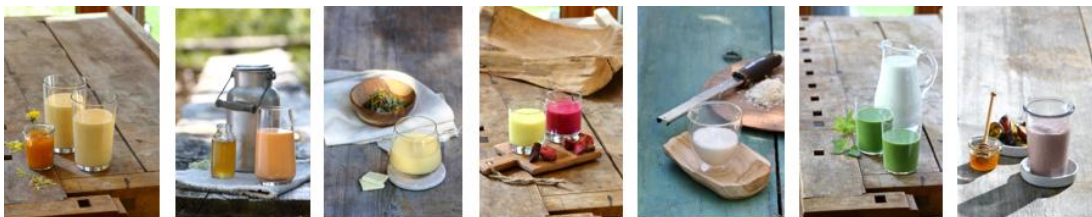
Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



Rezepte (v.l.): Milchmischkreationen von Florian Lechner



- Marille-Löwenzahnblüten-Milch
- Holunderblüten-Orangen-Milch
- Weiße Schokolade mit Bergheuroma und Tonkabohne
- Rote und gelbe Bete-Ingwer-Birne-Drink
- Birne-Meerrettich-Creme
- Waldmeister-Apfel-Spinat-Milch
- Milch mit Zwetschgenröster und Tannspitzenhonig

Alle Rezepte finden Sie in unserem Newsroom: <http://news.cision.com/de/molkerie-berchtesgadener-land/r/milchmischgetranke-von-florian-lechner,c2484577>



Bildunterschrift:

Für die Molkerei Berchtesgadener Land hat der bayerische Spitzenkoch Florian Lechner die Milch neu interpretiert.

Florian Lechner ist zusammen mit Christian Schottenhamel der neue Wirt des Traditionslokals „Nockherberg“ in München.

Bildquelle Getränke:

Molkerei Berchtesgadener Land

Bildquelle Porträt Florian Lechner:

Peter Raider

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerie-bgl.de
www.molkerie-bgl.de

Presseinformation



Milchgetränke exotisch interpretiert

Warenkunde

Ingwer

Ingwer ist Heilpflanze des Jahres 2018. Das Knollengewächs stammt aus dem tropischen Klima von Asien und ihm wird eine schmerzlindernde Wirkung nachgesagt: Sowohl bei einer Erkältung, als auch bei Reiseübelkeit oder Magen-Darm-Beschwerden kann Ingwer die Heilung fördern, die Entzündung hemmen und den Schmerz lindern. Neben Eisen und zahlreichen Vitaminen stecken unter anderem Kalzium und ätherische Öle im Ingwer. Typisch für die Knolle ist vor allem die Schärfe: Die beinhalteten Scharfstoffe Gingerol und Shogaol haben therapeutisch wertvolle Wirkungen. Häufig wird Ingwer als aromatisches Gewürz in Gerichten und Gebäck, aber auch in Limonaden, Tees und Milchgetränken verwendet und gibt ihnen eine interessante fernöstliche Würze.

Tonkabohne

Die Tonkabohne schmeckt süß und ist eine gute Alternative zu Vanille. Die Bohne, deren Form an eine Mandel erinnert, ist der Samen der Tonkafrucht des Tonkabaums, die ursprünglich aus Südamerika kommt. Mithilfe einer Muskatreibe oder einem Mörser kann die getrocknete Tonkabohne zerkleinert und in Süßspeisen wie Gebäck, Pralinen oder Eis eingesetzt werden. Das Aroma der süßen Bohne kann auch durch das Aufkochen von Sahne entzogen werden.

Pressekontakt:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerieibgl.de

unterstützt durch

modem conclusa gmbh

Larissa Nubert

Tel: 0 89 / 74 63 08-38

Email: nubert@modemconclusa.de

www.modemconclusa.de

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerieibgl.de

www.molkerieibgl.de



Presseinformation

Rezepttipp:

Weißer Schokolade mit Bergheuaroma

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 1 Tag

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten:

- 2 Handvoll Bergheu (alternativ Bergblumentee/Kamillenblüten)
- 1 Tonkabohne
- 50 g weiße Schokolade
- 50 ml Sahne (z.B. von Berchtesgadener Land)
- 500 ml Vollmilch (z.B. von Berchtesgadener Land)



Vorbereitung:

Bergheu in der Milch einen Tag vor Zubereitung einweichen und kalt stellen.

Zubereitung:

1. Die Milch mit dem Heu durch ein feines Sieb passieren und das Heu fest ausdrücken.
2. Die Milch mit der Sahne erwärmen und die Schokolade darin auflösen.
3. Die Tonkabohne fein reiben und zugeben. Gut abkühlen lassen und als leichtes Dessert mit Eiswürfel oder Vanilleeis servieren oder warm in der Tasse als heiße Schokolade genießen.

Warenkunde:

Die Tonkabohne stammt aus Südamerika und ähnelt im Geschmack der Vanille, man kann aber auch Heublumenduft herauschmecken.

Tipp: Heiß und kalt ein Genuss!

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie	1555 kJ / 372 kcal
Fett	23 g
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	10 g
Protein(en)	2,4

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerie-bgl.de
www.molkerie-bgl.de

Presseinformation

Rezepttipp:

Holunderblüte-Orangenmilch

Zubereitungszeit: 10 - 15 Minuten

Vorbereitungszeit: 4 Tage

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten für den Holunderblütensirup:

- 20 Holunderblüten
- 1 l Wasser
- 750 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 5 g Zitronensäure
- 1 Bio-Orange Schale und ihr Saft

Weitere Zutaten:

- 500 ml Vollmilch (z.B. von Berchtesgadener Land)
- 100 g Topfen (z.B. von Berchtesgadener Land)



Vorbereitung:

Für den Holunderblütensirup Wasser und Zucker aufkochen lassen, die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft und die Zitronensäure hinzufügen und abkühlen lassen. Nun die Blüten hinein geben und ca. 4 Tage ziehen lassen.

Zubereitung:

1. Schale einer Bio-Orange abreiben und die Orange auspressen.
2. Die Milch, den Orangenabrieb und -saft mit dem Topfen und 40 ml Holunderblütensirup in ein hohes Glas geben und kurz mixen.

Tipp: Im Sommer mit Vanilleeis oder Eiswürfeln zubereiten.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie	1185 kJ / 284 kcal
Fett	11 g
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	14 g
Broteinheit(en)	2,4

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkeriei-bgl.de
www.molkeriei-bgl.de