

Presseinformation



Exotik trifft Regionalität: heiße Getränke für kalte Stunden

Rezeptkreationen des bayerischen Spitzenkochs Florian Lechner /
Milchmischgetränke mit ausgefallenen Zutaten / ideal für gemütliche Momente
in der kalten Jahreszeit

Piding, 9. August 2018: **Heiße Schokolade und warme Milch mit Honig kennt jeder – wie wäre es mal mit Bergheu und Tonkabohne oder Zwetschgen und Ingwer in diesem traditionellen Getränk? Mit diesen Zutaten interpretiert der bayerische Spitzenkoch Florian Lechner die Milch neu und zaubert herrlich warme Milchreationen.**

Wenn es draußen langsam wieder kälter und früher dunkel wird, sind warme und gemütliche Stunden zu Hause – am besten eingekuschelt auf dem Sofa und mit einem Heißgetränk in der Hand – genau das Richtige. Heiße Schokolade ist dafür zu langweilig? Dann müssen ausgefallene Zutaten her: „Ich habe mit den Schätzen der ganzen Alpenregion gezaubert, wie zum Beispiel Bergheu. Einfach traumhaft, andere Dinge, die normalerweise nicht im Milchmischgetränk sind, mit hineinzupacken“, verrät Spitzenkoch Florian Lechner. Eine 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.



Speziell für die kalten Tage hat Florian Lechner zwei warme Getränke kreiert: Zum einen die warme Milch mit Zwetschgenröster und Tannenspitzensirup, die fruchtig-süß und durch die Gewürznelken leicht nach Weihnachten schmeckt. Durch den Ingwer erhält sie eine angenehme und wärmende Schärfe und eine fernöstliche Würze.

Zum anderen die heiße weiße Schokolade mit Bergheuaroma: Das verwendete Bergheu würzt die Milch, die exotische Tonkabohne verleiht ihr zusätzlich eine Vanille-Note. Zusammen mit der Sahne entsteht ein cremiges und vollmundiges Heißgetränk.

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



Bei den Lebensmitteln vertraut Florian Lechner am liebsten authentischen und regionalen Produkten, wie der Milch von Berchtesgadener Land. Diese stammt aus der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze und wird am Standort in Piding verarbeitet. Gemischt mit regionalen Kräutern, Obst und exotischen Gewürzen entsteht aus einer guten Milch im Handumdrehen ein würziger Milchcocktail, mit dem es sich gut auf dem Sofa entspannen lässt.

Übrigens: Neben den beiden Heißgetränken für die kalte Jahreszeit hat Florian Lechner kalte Milchmodischgetränke speziell für den Sommer kreiert: eine Holunderblüte-Orangenmilch, eine Birne-Meerrettich-Creme, eine Waldmeister-Apfel-Spinat-Milch, einen Gelbe/Rote Bete-Ingwer-Birne-Drink und eine Marille-Löwenzahn-Milch. Alle Rezepte sind in unserem Newsroom zu finden:

<http://news.cision.com/de/molkerie-berchtesgadener-land/r/milchmischgetranke-von-florian-lechner,c2484577>

2.766 Zeichen inkl. Leerzeichen



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

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 stammt. Mithilfe einer Muskatreibe oder einem Mörser kann die getrocknete Tonkabohne zerkleinert und in Süßspeisen wie Gebäck, Pralinen oder Milchmischgetränken als Zutat eingesetzt werden. Das Aroma kann auch durch das Erhitzen der ganzen Bohne in beispielsweise Sahne entzogen werden.

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 mit seinen entzündungshemmenden Wirkstoffen das Wohlbefinden fördern. Neben Eisen und zahlreichen Vitaminen stecken unter anderem Kalzium und ätherische Öle in 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, sowie in Limonaden, Tees und Milchgetränken verwendet und verleiht ihnen eine interessante fernöstliche Würze.

Pressekontakt:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196
E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de

unterstützt durch

modem conclusa gmbh

Sarah Menz

Tel: 0 89 / 74 63 08-32

Email: menz@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@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



Rezepttipp:

Milch mit Zwetschgenröster und Tannenspitzensirup

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten:

- 125 g Zwetschgen
- 25 ml Wasser
- 40 g Zucker
- Saft von $\frac{1}{4}$ Bio-Zitrone
- $\frac{1}{2}$ TL Gewürznelken
- 3 TL Tannenspitzensirup (alternativ Waldhonig aus der Region)
- 500 ml Bio-Vollmilch (z.B. von Berchtesgadener Land)
- 1 cm Ingwer
- Zimt



Vorbereitung:

Für den Zwetschgenröster die Zwetschgen halbieren, entkernen und mit Zucker, Zitronensaft, Zimt und Gewürznelken im Wasser aufkochen und weich dünsten. Auskühlen lassen.

Zubereitung:

1. Ingwer fein schneiden, mit Zwetschgenröster, Tannenspitzensirup und Milch in ein hohes Gefäß geben und gut durchmischen.
2. Mit Zitronensaft, Zimt und Zucker abschmecken, nach Belieben mit Zimt dekorieren.

Tipp:

Weniger intensiv als Tannenspitzensirup, aber alternativ auch verwendbar ist Waldhonig.

Heiß und kalt ein Genuss!

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie	1777 kJ / 325 kcal
Fett	9 g
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	9 g
Broteinheit(en)	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@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.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 Bio-Schokolade
- 50 ml Bio-Sahne (z.B. von Berchtesgadener Land)
- 500 ml Bio-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.

Heiß und kalt ein Genuss!

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie	1555 kJ / 372 kcal
Fett	23 g
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	10 g
Proteinheit(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