



## Presseinformation

### Quarkgenuss pur mit der Molkerei Berchtesgadener Land

Leckere Rezepte rund um die cremige Zutat

**Piding, 22. August 2019: Ob süß oder herzhaft, als Nachspeise oder im Hauptgericht – Quark ist für viele Gerichte eine wichtige Grundzutat und ein Muss in jeder Küche. Ein Grund für die Molkerei Berchtesgadener Land ihr umfangreiches Sortiment an Natur-, Frucht- und Kräuterquark weiter auszubauen: Ab Oktober bietet die Genossenschaftsmolkerei den Bio-Magerquark in der 500g Packung an und hat darüber hinaus die passenden Rezepte kreiert.**

Quark – die einen denken dabei gleich an cremigen Käsekuchen und süße Nachspeisen, den anderen kommen herzhaftere Gerichte wie Ofenkartoffeln mit Kräuterquark in den Sinn. Quark ist eben ein echtes Allround-Talent und darf deshalb in keinem Kühlschrank fehlen. Für Vielverwender gibt es ab Oktober den Bio-Magerquark der Molkerei Berchtesgadener Land zusätzlich in der 500g Packung.

#### Natürlicher Genuss – garantiert ohne Gentechnik

Damit aus der Milch ein besonders leckerer und qualitativ hochwertiger Quark wird, stellt die Genossenschaftsmolkerei diesen nach einem traditionellen und schonenden Verfahren her. Darüber hinaus wird der Quark – wie alle Produkte der Molkerei Berchtesgadener Land – aus der wertvollen Milch der Berg- und Alpenregion gewonnen. Alle 1.700 Landwirte der Genossenschaftsmolkerei füttern nachweislich garantiert ohne Gentechnik und verzichten komplett auf den Einsatz von Totalherbiziden, wie beispielsweise Glyphosat. Zudem verleiht die traditionelle Grundfütterung der Kühe mit Gras der Milch einen ganz besonders vollmundigen Geschmack. Die Genossenschaftsmolkerei bietet somit ein echtes Naturprodukt an.

1.549 Zeichen (mit Leerzeichen), 23 Zeilen

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

## Presseinformation



Rezepttipp:

### Bergbauern Käsekuchen

#### Zutaten für 12 Stücke:

##### Teig:

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
60 g geschälte und gemahlene Mandeln  
1 Ei  
2 EL Milch  
80 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL geriebene Bio-Zitronenschale  
120 g Butter

##### Quarkmasse:

4 Eier  
750 g Quark (mager)  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Vanillepudding  
2 EL Weichweizengrieß  
1 TL geriebene Bio-Zitronenschale  
80 g flüssige Butter  
2 EL Rum  
200 g Schlagrahm

##### Außerdem:

200 g Schlagrahm

#### Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben und die gemahlene Mandeln dazugeben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Ei, Milch, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale hineingeben. Die Butter in Flocken darauf verteilen. Zutaten von außen nach innen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Springform damit auslegen, dabei einen etwa 5 Zentimeter hohen Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für die Quarkmasse die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Quark in einer Schüssel verrühren. Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Grieß und Zitronenschale untermischen. Die Butter und den Rum dazugeben.

Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Den Schlagrahm steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterziehen. Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen etwa 60 bis 70 Minuten im unteren Drittel backen.

Nach dem Backen den Kuchen etwa 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer vom Springformrand ablösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Schlagrahm steif schlagen und dazu reichen.



Zubereitungszeit: 45 - 50 Minuten  
Backzeit: 60 - 70 Minuten  
Kühlzeit: 30 Minuten

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

## Presseinformation



### Zwetschgen-Quarkknödel

#### Zutaten für 12 Portionen:

200 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Bio-Orange  
2 Eier  
500 g Quark  
2 Croissants (Kipferl)  
220 g Weizenmehl  
12 Zwetschgen  
12 Stk. Würfelzucker  
1 TL Zucker  
60 g Semmelbrösel  
0,25 TL Zimtpulver

#### Zubereitung:

120 g Butter, 1  
Prise Salz sowie  
das Abgeriebene  
von der Bio-  
Orange mit 2 Ei-  
ern und 500 g  
Quark in eine  
Schüssel geben  
und verkneten.

Croissants (Kip-  
ferl) kleinhacken  
und mit 220 g ge-  
siebtem Weizen-  
mehl dazugeben.

Alles zu einem  
glatten Teig  
(wenn nötig noch  
etwas Mehl zuge-  
ben) zusammendrücken. Den Teig im Kühlschrank 1  
Stunde ruhen lassen.



Inzwischen Zwetschgen waschen, entkernen und die  
Kerne durch je 1 Stück Würfelzucker ersetzen.

Den Teig in 12 gleiche Stücke teilen. Die Teigstücke flach-  
drücken, mit den vorbereiteten Zwetschgen belegen und  
zu Knödeln drehen.

In leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

80 g Butter in einer Pfanne schmelzen. 1 TL Zucker, 60 g  
Semmelbrösel unterschwenken, ¼ TL Zimtpulver dazuge-  
ben und die fertigen Zwetschgenknödel darin wenden.

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Ruhezeit: 60 Minuten

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

## Presseinformation



### Quarkspätzle

#### Zutaten für 4 Portionen:

300 g Weizenmehl  
4 Eier  
80 ml Milch  
2 EL Quark  
Salz, Pfeffer, Muskat  
500 g Gemüse wie z.B. Karotten, Lauch, Zucchini, Weißkraut  
500g Gemüsebrühe  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
100 g Geriebenen Bergkäse

#### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Eiern und der Milch und dem Quark zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den Teig kräftig durchrühren. 20 Minuten ruhen lassen.

Das Gemüse (Karotten, Lauch, Zucchini, Weißkraut) in kleine Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe bissfest dünsten.



Den Spätzleteig portionsweise mit einem Spätzlehelbel in reichlich kochendes Salzwasser hobeln und darin 3 Minuten sieden lassen. Die gekochten Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel darin braten. Das Gemüse und die Spätzle dazugeben, durchschwenken und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Bergkäse dazugeben, gut durchrühren und anrichten.

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Ruhezeit: 20 Minuten

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

## Presseinformation



### **Zweifach ausgezeichnet: Träger des Deutschen Nachhaltigkeitspreises 2019 und Gewinner des Wettbewerbs „Die Lieferkette lebt“**

Im Dezember 2018 erhielt die Molkerei Berchtesgadener Land den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2019 in der Kategorie Unternehmen mittlerer Größe. Damit würdigte die Fachjury das herausragende ökologische und soziale Engagement der bayerischen Genossenschaftsmolkerei. Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis ist Europas größte Auszeichnung für Spitzenleistungen im Bereich Nachhaltigkeit und wird jährlich von der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis in Zusammenarbeit mit der Bundesregierung, kommunalen Spitzenverbänden, Wirtschaftsvereinigungen, zivilgesellschaftlichen Organisationen und Forschungseinrichtungen vergeben.

Zudem wurde die Molkerei im Mai 2019 für ihr Engagement im Bereich Biodiversität mit dem Preis „Die Lieferkette lebt“ ausgezeichnet. Dieser wird vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit, dem Naturschutzbund Deutschland sowie der „Biodiversity in Good Company“ Initiative verliehen.

#### Redaktion:

Susanne Wendt, Tel: 08651 / 7004-1151 Fax: 08651 / 7004-1196

E-Mail: [susanne.wendt@molkerei-bgl.de](mailto:susanne.wendt@molkerei-bgl.de)

*unterstützt durch*

modem conclusa gmbh

Sarah Menz, Tel: 089 / 746 308 -32

E-Mail: [menz@modemconclusa.de](mailto:menz@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 e-mail [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)

[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)

## Presseinformation



---

Bildunterschrift:

Die Molkerei Berchtesgadener Land erweitert ihr umfangreiches Sortiment an Natur-, Frucht- und Kräuterquark: Ab Oktober gibt es den Bio-Magerquark in der 500g Packung.

Bildquelle:

Molkerei Berchtesgadener Land

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de