

Presseinformation

Wildkräuter bringen den Sommer zurück aufs Brot!

Ausgefallene Aufstriche von Spitzenkoch Florian Lechner mit aromatischen Wildkräutern und frischem Topfen der Molkerei Berchtesgadener Land.

Piding, 23. Oktober 2019: Der Sommer neigt sich dem Ende und die kühlen Monate stehen vor der Tür. Kulinarisch wird der Sommer diesen Herbst und Winter aufs Brot gestrichen und hält damit noch ein bisschen länger an. Denn der Spitzenkoch Florian Lechner kreierte in Zusammenarbeit mit der Molkerei Berchtesgadener Land frische cremige Topfen-Aufstriche. Dafür tauschte er sich im Sommer mit Bergbäuerin Sandra Hörterer aus dem Chiemgau über die Kräutervielfalt auf deren Alm aus. Im Gespräch von Expertin zu Experte über regional typische Wildkräuter in Verbindung mit frischen Milchprodukten kamen dem Nockherbergwirt die besten Ideen zu Brennnessel-Mohnbutter, Rahmquarkaufstrich mit Löwenzahnblättern und einem Karottenaufstrich mit geröstetem Sesam.

Inspiriert von Almbesuchen und dem Austausch mit der Bergbäuerin kreierte Florian Lechner leckere Topfenrezepte für die Herbst- und Wintersaison. Dabei legt der Spitzenkoch Wert auf die Mischung aus Tradition und moderner Gastronomie. „Mein Ziel war es, mich von den Geschmäckern der heimischen Wildkräuter wie Brennnessel oder Löwenzahn lenken zu lassen und diese in den Aufstrichen festzuhalten“, erklärt Florian Lechner. Das spiegelt sich in den ausgefallenen Kreationen wieder, mit denen die Brotzeit zu jederzeit im Handumdrehen zum Genuss wird. Bei allen Lebensmitteln vertraut Florian Lechner neben den Wildkräutern und dem saisonalen Gemüse auf natürliche und regionale Produkte, wie dem Topfen von Berchtesgadener Land. Dieser wird nach traditionellem Verfahren aus der wertvollen Milch der Bergregion gewonnen – ohne Gentechnik und ohne Einsatz von Totalherbiziden. So entsteht das ideale Geschmackserlebnis für die Herbst- und Winterküche.

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

Florian Lechners ausgefallene Kräutertopfen-Aufstriche

Die **Brennnessel-Mohnbutter** mit Topfen zeichnet sich durch den leicht herben Geschmack der blanchierten Brennnesselblätter aus, welcher durch die Würze des Knoblauchs unterstrichen wird. Der feine, mild-nussige **Muskatkürbis-Topfen-Aufstrich mit frischem Löwenzahn** bekommt eine würzige Nuance durch das zugegebene Curry. Der **Gemüseaufstrich Karotte-Topfen** mit Brennnessel und kernigem Sesam kommt – leicht mit Chili gewürzt – etwas schärfer daher. Schnell zubereitet bieten sich die Aufstriche als leckeres Mitbringsel für den herbstlichen Besuch bei Freunden oder als frisches Geschmackserlebnis zum Frühstück an. Wer in der dunklen Jahreszeit die leichte Küche bevorzugt, reicht die Aufstriche einfach zu etwas Rohkostgemüse.

2.671 Zeichen (mit Leerzeichen), 40 Zeilen



Über Florian Lechner

Betreiber des Café Nymphenburg Sekt am Viktualienmarkt und seit 2018 gemeinsam mit Wiesn-Wirt Christian Schottenhamel Betreiber der Eventlocation und des Wirtshauses „Nockherberg“ in München. Lechners kulinarische Philosophie ist der Brückenschlag zwischen altbayerischer Tradition und moderner Gastronomie – gewürzt mit Elan, Erfahrung und einer Portion phantasievoller Energie.

Bildquelle:
© 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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Presseinformation

Topfen oder Quark?

- Der Unterschied liegt im Namen: Quark wird in Österreich und Bayern Topfen genannt.
- Quark gehört zu den Frischkäsen.
- Wie entsteht Quark? Für die Herstellung wird pasteurisierte Magermilch verwendet, der Milchsäurebakterien und Lab zugesetzt werden. Dabei trennt sich die Molke vom Quark ab. Noch Rühren und fertig ist Magerquark. Durch Zusatz von Sahne steigt der Fettgehalt im Quark und man erhält Halbfett-, Sahne- oder Rahmtopfen.
- Quark ist damit konzentrierte Milch – das gesunde Milchprodukt hat einen hohen Eiweiß- und Kalziumgehalt.
- Es bieten sich vielfältige Anwendungen in herzhaf-ten, deftigen und süßen Speisen.



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

Rezepttipps

Brennnessel-Mohnbutter mit Topfen

Zutaten für 12 Portionen:

30 Brennnesselblätter
2 Knoblauchzehen
250 g Butter (Zimmertemperatur)
125 g Topfen (Halbfettstufe)
2 EL Blaumohn (fein gemahlen)
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Brennnesselblätter verlesen, waschen und in heißem Wasser kurz blanchieren. In ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Auf ein Küchentuch geben und abtropfen lassen, anschließend klein hacken.

Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit Butter, Topfen, den Brennnesselblättern, Mohn, wenig Salz und Pfeffer in eine Rührschüssel geben und kräftig mit einem Schneebesen oder ein paar Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzig abschmecken, in ein Glas mit Deckel oder eine Schüssel umfüllen und etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Statt der Brennnesselblätter eignen sich auch sehr gut Basilikumblätter, Rucola oder junger Spinat.

Tipp: Probieren Sie die Brennnessel-Mohnbutter zur Pasta! Einfach die frisch gekochten Nudeln in der Butter schwenken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 20 Minuten

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

Bio seit 1973.



Presseinformation

Karotten-Topfen-Aufstrich mit Brennnessel und Sesam

Zutaten für 6 Portionen:

300 g geschälte Karotten (orange, gelbe oder violette)
50 g Butter
20 Brennnesselblätter
125 g Topfen (Rahmstufe)
1 TL Zitronensaft
Salz
Chilipulver
1 EL Sesam (geröstet)



Zubereitung:

Die Karotten kleinschneiden und in Salzwasser garen, in ein Sieb abschütten und abtropfen lassen. Die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen lassen.

Die Brennnesselblätter verlesen, waschen und in heißem Wasser kurz blanchieren. In ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Auf ein Küchentuch geben und abtropfen lassen, anschließend klein hacken.

Karotten, Topfen, flüssige Butter, Brennnesselblätter, Salz, wenig Chilipulver mit dem Zitronensaft in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab oder im Küchenmixer pürieren.

Zum Schluss Sesam dazugeben und mit Salz und Chilipulver kräftig abschmecken. Den Aufstrich im Kühlschrank etwa drei Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Kühlzeit: 180 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

Muskatkürbis-Topfen-Aufstrich mit Löwenzahn

Zutaten für 6 Portionen:

200 g Muskatkürbis (küchenfertig)
10 frische Löwenzahnblätter
2 EL Kürbiskerne
1 Knoblauchzehe
1 EL Kürbiskernöl
250 g Topfen (Rahmstufe)
Salz
1 TL Zitronensaft
Currypulver



Zubereitung:

Den geschälten und entkernten Muskatkürbis kleinschneiden und in Wasser etwa 8 bis 10 Minuten weichkochen. In ein Sieb abschütten und abtropfen lassen.

Inzwischen die Löwenzahnblätter waschen und kleinschneiden. Die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe unter ständigem Umrühren rösten. Die Knoblauchzehen abziehen und kleinschneiden.

Muskatkürbis mit Kürbiskernöl, Topfen, Salz, Zitronensaft, Currypulver, den Kürbiskernen und der Knoblauchzehe in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab oder im Küchenmixer fein pürieren.

Zum Schluss kräftig mit Salz und Currypulver abschmecken und die feingeschnittenen Löwenzahnblätter unterheben.

Statt der Löwenzahnblätter können Sie auch feingeschnittene Rucolablätter für den Aufstrich verwenden.

Tipp: Schmeckt besonders lecker dick auf knuspriges Bauernbrot gestrichen und mit noch warmen, gerösteten Kürbiskernen bestreut. Oder einfach mit Gemüsestäbchen zum Dippen.

Zubereitungszeit: 40 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:

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: 089 / 746 308 -32

E-Mail: 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

www.molkerei-bgl.de