



Das Magazin für
Gaumenfreunde & Genussentdecker

AUSGABE 3

Sommer 2015

» ENTDECKUNGSREISE.

Wo Milch und Joghurt fließen. Auf Schnuppertour in einer Molkerei.

Sommergelüste. Pasta mit Aroma-Feuerwerk, Limoncello-Shake und eine Raffinesse für den Biergarten.

Heiße Tage, lange Nächte. Produkttipps.

Sauer macht glücklich. Teil 1 unserer neuen Genusskunde.

Gegen den stinkt keiner an. Allgäuer Weißlacker g.U. im Porträt.

Kommt in die Tüte!



Was Gelatieri in die Eistüten füllen, enthüllt **Annalisa Carnio**, die Sprecherin von Uniteis in Deutschland. Der Verband vertritt rund 1.200 (Familien-) Betriebe, die Eis handwerklich herstellen.

Typisch: Die Eisdielen-Kunden in Deutschland lieben **Milcheis**. Zwei Drittel der handwerklichen Eisproduktion entfallen auf die Milchsorten. Wenn es sehr heiß ist, steigt der Anteil der Fruchtarten. Dann sind aber auch erfrischende Milcheis-Varianten beliebt, Mango-Lassi oder Joghurt. **Apropos Joghurteis:** ein Renner seit Ende der 90er-Jahre!

Handwerklich hergestelltes Milcheis enthält 70 Prozent Milch und zehn Prozent Sahne. Dazu kommen Geschmackszutaten wie Joghurt, Früchte, Nüsse, Schokolade, Kräuter, Gewürze ... und natürlich etwas Zucker. Viele Familienbetriebe beziehen die Milch für ihre Eisproduktion direkt vom Bauern.

Überraschung! Jedes Jahr kreieren die Gelatieri neue Spezialitäten. Doch die meisten Menschen bleiben ihren Sorten treu: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Joghurt, Erdbeere.

Auf diesem vertrauten Terrain wird gern experimentiert. Da wagen sich überzeugte Schokoeis-Freunde an **Variationen** wie Schoko mit Kokos, Ingwer oder Chili, weiße Schokolade oder Sorbet-Schoko. Und Joghurteis-Liebhaber lassen sich Raffinessen wie Joghurteis mit Walnüssen und Feigensauce auf der Zunge zergehen. **Der beliebteste Eisbecher** (nur in Deutschland, aber hier unangefochten): Spaghetti-Eis! **Und noch ein Tipp:** Gutes handwerklich hergestelltes Eis enthält wenig Fett und klebt deshalb nicht an der Zunge.



DER BEGRIFF „EISDIELE“

... entstand in den 1950er-Jahren im Ruhrgebiet. Damals verkauften italienische Eismacher ihre Leckereien aus Milch, Rahm und Früchten direkt aus dem Wohnungsfenster, das sie mit einem Dielenbrett in eine Theke verwandelten. Eine andere Erklärungsvariante: Die Gelatieri verwandelten ihren Flur, die Diele, in einen Verkaufsraum.

» ENTDECKUNGEN IM SOMMER

GAUMEN-VERBLÜFFER.

Das Zukunftsinstitut stellt jedes Jahr in seinem „Food Report“ neue Genusstrends vor. 2015 sind Entdeckungsfreude und Experimente angesagt. **„HYBRID FOOD“** steht für das Mischen und Kreuzen von Obst und Gemüse, Fisch und Fleisch, warm und kalt. Beim **„FOOD PAIRING“** erproben Köche aufregende Aroma-Paarungen. Aufgetischt werden Gaumenverblüffer wie ein Dessert aus Sauerampfer, Pistazie, grünem Tee und Basilikum. **„SOFT HEALTH“** fördert die ausgewogene Ernährung ohne Verbote. Als vegetarische Alternative zum Fleisch werden neue Rezepturen erprobt – zum Beispiel ein Mix aus Milch und Pflanzenfasern.



Quelle: www.aid.de
Mehr Infos: www.zukunftsinstitut.de/foodreport2015

GLÄNZENDE ENTDECKUNG: MILCHSTEIN

Kasein ist der eiweißreiche Anteil der Milch. Ende des 19. Jahrhunderts entwickelten die bayerischen Chemiker Wilhelm Kricheldorf und Adolf Spitteler aus Kasein den Kunststoff Galalith. Dieses Kunsthorn, auch Milchstein genannt, konnte nach dem Aushärten gedreht oder poliert werden. Das harte, glänzende Material wurde zu Knöpfen, Schmuck, Spielsteinen und sogar Radiogehäusen verarbeitet. Später ersetzte Erdöl die Milch, neue Kunststoffe entstanden. Heute wird erneut überlegt, aus Milchabfällen modernen Milchstein herzustellen. Foto: art-decoratif.de



Am Wegrand.

Im Auto rauscht die Welt vorbei. Echte Genuss-Entdecker durchradeln oder erwandern die Welt und sammeln Augen-Blicke, Duftsinfonien, Beeren, Nüsse, Streichelkiesel. So finden sie auch die Abzweigungen zu den lauschigen Picknickplätzen, den uralten Wirtshäusern und den Erlebnisangeboten der Molkereien und Käsereien.

UNSERE TIPPS

Der **Pfaffenwinkler** Milchweg begeistert Kinder mit zehn Erlebnis-Stationen: www.pfaffenwinkler-milchweg.de

Ein schöner Spaziergang im **südlichen Allgäu** mit Infos über die Käse- und Braukunst sowie Einkehr in eine Sennerei und ins Sudhaus: www.hopferau.de/wandern.html

38,5 Kilometer Radgenuss im **Ostallgäu** mit Aktionen, Führungen und Spezialitäten-Angebot in Sennereien und Käsereien: www.emmentalerradweg.de

Stoff für mehrere Erlebnistage auf dem Leihrad (auch mit E-Antrieb) verspricht die **Westallgäuer Käsestraße**: www.westallgaeuer-kaesestrasse.de

Nominiert für die Wahl zum schönsten deutschen Wanderweg 2015: der Goldsteig Qualitätsweg. 70 Ge(h)nussgastgeber haben sich entlang der Route durch den **Bayerischen und Oberpfälzer Wald** zusammengeschlossen: www.goldsteig-wandern.de

» WO MILCH UND JOGHURT FLIESSEN.

Wer **Stefan Sobihard** treffen möchte, muss nur den Milchsammelwagen der Privatmolkerei Bauer folgen. Auf Bauernhöfen in Ober- und Niederbayern saugen sie die frische Rohmilch in ihre 10.000-Liter-Tanks. Dann rollen sie zum Werksgelände nach Wasserburg. Gemeinsam mit seinem Team verarbeitet der Produktionsleiter hier täglich frische Milch zu Natur- und Fruchtjoghurt.

Lebensthema: Vielfalt.

„Als Jugendlicher habe ich mich für die Ausbildung in der Molkerei entschieden, weil mich die Vielfalt interessiert hat: Ich wollte wissen, wo die Butter, die Milch und der Joghurt herkommen, die bei uns auf dem Tisch stehen. Die Vielfalt beschäftigt mich bis heute. Als Produktionsleiter habe ich es mit allen Themen zu tun, von Personal bis Pneumatik.“ Stefan Sobihard

Mehr als 530.000 Liter pumpen die Milchsammelwagen täglich in die riesigen Stapeltanks an der Stirnseite der Produktionshalle. Ganz kurz wird die Milch auf 70 Grad erhitzt. Diese sogenannte Pasteurisierung tötet schädliche Keime ab; der gute Geschmack und die Nährstoffe der Milch bleiben weitgehend erhalten. Und schon fließt die Milch weiter. Oder besser gesagt: Sie wird durch sehr feine Düsen gepresst (homogenisiert). Dabei verteilt sich das Fett gleichmäßig in winzig kleine Kügelchen, statt sich als Rahmschicht oben abzusetzen.

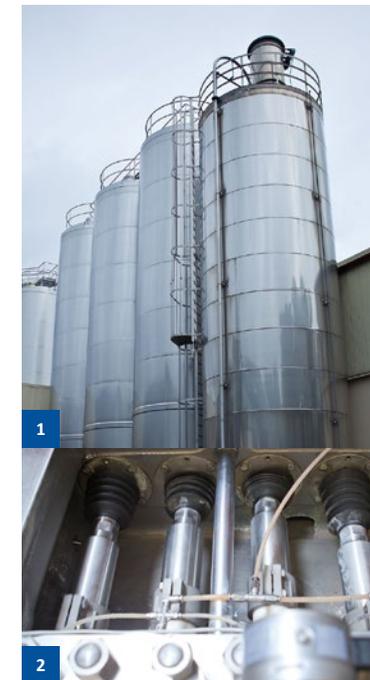
„In Separatoren schleudern wir die Milch, um den Rahm von der Magermilch zu trennen. Wir stellen Joghurt, Drinks und Desserts mit einem Fettgehalt von 0,1 bis 30 Prozent her. Je nach Produkt mischen wir den Rahm wieder individuell zu“, erklärt Stefan Sobihard. Mal eben vom Rahm naschen? Das ist in großen Molkereien unmöglich. Alle Tanks und Anlagen sind geschlossen: Hygiene ist das A und O. Die Einweghauben, die jeder in der Produktionshalle tragen muss, sind das traditionelle Symbol für Sorgfalt und Sauberkeit.

» VERLIERT SICH DER JOGHURT AUF DER ZUNGE? IST ER SO DICK, DASS MAN IHN KAUM AUS DEM MUND BRINGT? GUTER JOGHURT FÜHLT SICH GLATT UND GESCHMEIDIG, FAST SAHNIG AN. «

1_Gewaltig: Die Stapeltanks fassen mehr als eine halbe Million Liter Frischmilch.

2_Mit einem Druck von 200 bar wird die Milch durch feinste Düsen gepresst, damit sich das Fett gleichmäßig verteilt und sie nicht aufrahmt.

3_Stefan Sobihard vor den Reifetanks. Hier wird die Milch zu Joghurt.



Jetzt fließen die Milch- und Rahmströme ihrer genussvollen Bestimmung entgegen. „Ob der Joghurt gerührt oder stichfest ist, entscheiden die Geschwindigkeit und der Druck, mit dem wir ihn in den Puffertank pumpen. Da braucht es Fingerspitzengefühl: Gibt man zu wenig Druck, wird der Joghurt bröckelig, pumpt man zu schnell, gerät er zu dünnflüssig.“ Auch die Bakterienkulturen beeinflussen Konsistenz und Geschmack. In den Reifetanks wandeln sie bei einer Temperatur von 42 bis 45 Grad den Milchsäure in Milchsäure um. Die Milchsäure wiederum lässt das Milcheiweiß gerinnen – der Joghurt wird „dickgelegt“. Nach zehn bis 20 Stunden im Reifetank hat der Joghurt den gewünschten pH-Wert – also je nach Sorte den optimalen milden oder säuerlichen Geschmack – erreicht.

Und weiter geht's in die Fruchtmischstation. „Wir sprechen immer von Frucht, aber es können auch Müsli oder Vanille-Schokobälle sein“, sagt Sobihard, tunkt einen Löffel in den Probebecher und lässt sich den Joghurt auf der Zunge zergehen: alles bestens.

„DIE FRUCHTMISCHUNGEN WERDEN FERTIG ANGELIEFERT. DAS IST WIE DAS MARMELADENGLAS ZU HAUSE IM REGAL – NUR EBEN ALS TAUSEND-KILO-CONTAINER.“

Die Qualität wird ständig kontrolliert – von der angelieferten Rohmilch bis zum fertigen Produkt. Die Keimzahl kann modernste Technik messen, sogar die Cremigkeit. Doch Aussehen, Duft, Geschmack und Mundgefühl prüfen die allerfeinsten Sensoren: Auge, Nase und Mund des Produktionsleiters. „Ist der Joghurt dünnflüssig, verliert er sich schnell auf der Zunge? Ist er so dick, dass man ihn kaum mehr aus dem Mund bringt? Oder spüre ich eine Rauigkeit ähnlich Sandkörnern? Guter Joghurt fühlt sich auf Zunge und Gaumen schön glatt und geschmeidig, fast sahnig an.“ Streng dienstlich vernascht Stefan Sobihard rund 200 Kilogramm Joghurt pro Jahr, von Apfelstrudel bis Zitrone. Privat ist er Purist und löffelt am liebsten Naturjoghurt.

In der Abfüllanlage werden die Becher vollautomatisch in heißem Dampf sterilisiert, mit Joghurt befüllt, gedeckelt und versiegelt. Die modernste Anlage befüllt acht Becher parallel im Doppeltakt, das macht 30.000 Becher pro Stunde.

Stefan Sobihard folgt den Bechern, die in Steigen sortiert, in Kartons verpackt und auf Paletten gestapelt werden. Der Kartonaufrichter, eine kleine Anlage, faltet die

Versandkartons auseinander und schiebt sie den Mitarbeitern in der günstigsten Position entgegen. Vollautomatisch düsen die Kartons auf Paletten ins Hochregallager. „Im Kühlraum wartet unser Sortiment auf die Lkw. Aber nicht lange, denn wir produzieren just in time, haben also keine große Lagerhaltung“, schildert Sobihard. „Produkte, die wir in entfernte Länder exportieren, zum Beispiel nach Vietnam, werden vor der Abfüllung noch einmal erhitzt; dann halten sie dreimal so lang.“



Werfen Sie leere Joghurtbecher in die Wertstofftonne. Sie bestehen aus Polypropylen. Dieser Kunststoff kann gut wiederverwertet und zu etwas so Nützlichem wie Stoßstangen recycelt werden.

TIPP: NEUES AUS DEM BECHER

1_2_Marmeladengläser XXL: Die Fruchtmischung wird fertig angeliefert und mit dem Joghurt gemischt.
3_4_Prüfen, prüfen, prüfen: Augen, Nasen und Gaumen, Computer und Messgeräte im Labor überwachen ständig die Qualität.
5_Joghurt drinks werden in neutrale Kunststoffflaschen abgefüllt. Die bedruckten Folien („Sleeves“) werden als locker sitzende Schläuche über die Flaschen gezogen. In heißem Dampf schrumpfen sie und legen sich eng um die Flaschen.
6_Im Kühlraum sind die Steigen deckenhohe gestapelt. Joghurts & Co. werden „just in time“ produziert – also am Bedarf des Handels orientiert und mit möglichst geringen Lagerzeiten.
7_Wer Weiß trägt, macht Joghurt? Nein, Weiß ist die Farbe der alten Hasen, Blau der Azubis.



**MITMISCHEN!
IMMER WIEDER TOLLE
GEWINNSPIELE AUF:**
www.meister-der-vielfalt.de



Sommergelüste.

O sole mio ...



AROMA? PASTA! Brunnenkresse ist eine Zierde für Garten, Balkon – und Pastateller. Mit Frischkäse und Senf zaubern Sie eine wunderbar sommerliche Soße zu grünen Bandnudeln.



WEIN IM BIERGARTEN? LOGISCH! Nun ja, nicht unbedingt im Glas. Aber auf dem Teller! Marinierter Weinkäse ist eine vegetarische Alternative zum Wurstsalat und wunderbar herzhaft und frisch.



DIE HEISSESTE ABKÜHLUNG DES SOMMERS! Limoncello ist ein italienischer Zitronenlikör. Wir mixen ihn zum verführerischen Hochsommer-Shake. Zum Vernaschen fein.

LIMONCELLO-SHAKE



1 unbehandelte Zitrone
4 Kugeln Joghurt- oder Zitroneneis
800 g bayerischer Trinkjoghurt
8 EL Limoncello (Zitronenlikör)
2 EL Zucker-Veilchen zum Garnieren

Zitrone heiß waschen und abtrocknen, dann in dünne Scheiben schneiden.

Im Mixer das Eis mit Trinkjoghurt, Limoncello und Zucker fein pürieren.

Einen Teil des Shakes in Gläser füllen. Zitronenscheiben hineinlegen und den restlichen Shake aufgießen. Mit Zucker-Veilchen dekorieren.

Alternative für die Dekoration: Die Zitronenscheiben im Drink weglassen, den Drink mit Raspeln von der Zitronenschale (Zesten) und Minzeblättchen garnieren.



Alle Rezepte sind für vier Portionen berechnet.

Viele weitere sommerlich-sinnenfrohe Rezepte finden Sie im Internet: www.meister-der-vielfalt.de/rezepte



GRÜNE NUDELN MIT FRISCHKÄSE- SAUCE UND BRUNNENKRESSE

500 g grüne Bandnudeln
1 Schalotte
1 EL bayerische Butter
1/8 l trockener Weißwein
1/4 l Geflügelfond
1 EL körniger Senf
100 g bayerischer
Frischkäse
1 Bund Brunnenkresse
Salz, Pfeffer

Schalotte in feine Würfel schneiden und 5 Minuten in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Weiter dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Brühe auffüllen und nochmals um etwa ein Drittel einkochen.

Inzwischen die Brunnenkresse waschen und abzupfen. Eine Hälfte davon fein schneiden, die andere Hälfte für die Dekoration zur Seite legen. Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Frischkäse unter die Sauce schlagen, Senf und Kresse dazugeben, mit Gewürzen abschmecken. Danach nicht mehr aufkochen lassen, da sonst die Brunnenkresse ihre Farbe verliert und der Senf gerinnt.

Die Nudeln mit der Sauce vermischen, auf Tellern anrichten und mit Kräutern der Saison garnieren.



MARINierter WEINKÄSE

600 g bayr. Weinkäse
150 g gelbe Paprikaschote
1 rote Zwiebel
4 EL Brantweinessig
5 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch,
grob geschnitten
einige Stiele Petersilie
Chiliflocken

Weinkäse in Scheiben, Zwiebel in feine Ringe und Paprika in feine Streifen schneiden und vermengen. Mit einer Vinaigrette aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer anmachen. Petersilie, Schnittlauch und wenige Chiliflocken dekorativ darüberstreuen.

KÜHLSCHRANKREISE.

„WAS HAST DU HEUTE IN
DEINEM KÜHLSCHRANK?“



Graciela Cucchiara,
Die Kochgarage. Das Kochbuch,
Südwest Verlag 2015, 24,99 Euro.

Die Antworten auf diese Frage lieferten den Stoff für ein Kochbuch, das mit liebevoll zusammengestellten Fotos und Entdeckungsgeschichten verführt. Autorin Graciela Cucchiara stammt aus Argentinien. Sie kocht, seit sie sieben Jahre alt ist. Seit 2009 betreibt sie mit ihrer Schwester Monica in München zwei „Kochgaragen“. Ihre Rezepte sammeln sie bei Hausfrauen in aller Welt. Die oft ellenlangen Zutatenlisten im Kochbuch können Anfänger erschrecken. Sehr hilfreich sind jedoch die Alternativ-Empfehlungen zu jedem Rezept: Kein Wermut im Haus? Einfach Weißwein, Anisschnaps oder alkoholfreien Bitter nehmen. Statt Bergamotte: Earl-Grey-Tee, Limettenschale oder englische Zitronenmarmelade. Die Flexibilität macht Mut und Spaß – und liegen alle Zutaten erst einmal auf dem Küchentisch, erweisen sich die Anleitungen für vietnamesischen Schmortopf, sizilianische Fleischbällchen, peruanisches Doraden-Ceviche und orientalische Rhabarber-Muffins als erfrischend klar und einfach.

UNSER TIPP FÜR ...

- Entdecker ★★★★★
- Augenmenschen ★★★★★
- Anfänger ★★★★★
- Vegetarier ★★★★★

» FÜR SIE ENTDECKT.

News und Saison-Spezialitäten

Eine Komposition aus hochwertiger Bioland-Milch und erlesenen Früchten, schonend zubereitet nach indischer Rezeptur – garantiert ohne Aromazusatz. Genauso fruchtig-frisch schmeckt der Bio-Drink.
www.andechser-natur.de

Gesalzen oder ungesalzen? Meggle Alpenart – beste Alpenbutter mit hochwertigem Rapsöl – gibt's in beiden Varianten. Vier Liter frische Alpenmilch werden für jeden 250-Gramm-Becher verarbeitet. Sie schmeckt herrlich buttrig und ist gekühlt streichart.
www.meggle.de

Der cremig gerührte Landjoghurt im 1.000-Gramm-Becher ist seit Jahren der Liebling der Feinschmecker bei Weideglück. Er schmeckt pur oder kombiniert mit Früchten und eignet sich optimal als Grundlage für die feine Küche.
www.weideglueck.de

Auf Berghängen oder Hochweiden über 800 Metern grasen die Allmikäs-Milchkühe; gehalten werden sie meist von Familienbetrieben, die das traditionelle Milchhandwerk pflegen. Bergbauern Bergkäse ist hauchfein geschnitten: So kann sich der hervorragende Geschmack voll entfalten.
www.emmentalerwerk.de



SAUER MACHT GLÜCKLICH.

STEMMERS GENUSSKUNDE TEIL 1: JOGHURT UND DICKMILCH

Josef Stemmer ist ein Milchmensch durch und durch: Landwirtsohn, Molkereimeister, DLG-Qualitätsprüfer, Marketingleiter der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft. Seit 2015 ist er im Ruhestand. Endlich hat er viel Zeit – zum Beispiel, um uns das Genießen beizubringen.



1965. Ob eine Joghurtkultur die richtige Mischung von stäbchen- und kugelförmigen Bakterien enthält, kann man mit dem Mikroskop feststellen – oder mit der Zunge. Josef Stemmer ist Lehrbub in der Joghurtproduktion einer Molkerei. Mehrmals täglich kommandiert ihn sein Meister ab, die Joghurtkulturen zu prüfen. Einige Tropfen auf den Handrücken fallen lassen, ablecken: Nach und nach entwickelt sich Stemmers Geschmackssinn zum hochempfindlichen Detektor. Das einzige Problem: Joghurt treibt Josef Stemmer das Grausen ins Gesicht ...

2015. 50 Jahre später. Josef Stemmer, Molkereimeister, Qualitätsprüfer, Milchkundiger, bittet zur Verkostung. Eine Auswahl für Puristen: Joghurt, Joghurt, Joghurt, ganz ohne Frucht, Schokolade, Getreide oder Nuss. Mittendrin Stemmers Lieblingsprodukt: stichfester Naturjoghurt! Sauer macht glücklich, irgendwann.

Stichfest und säuerlich ist auch der Ur-Joghurt, der aus Bulgarien nach Bayern gelangte. Wie entstehen eigentlich stichfester und cremiger Joghurt? „Zunächst wird die Milch im Reifetank mit speziellen

Bakterienkulturen versetzt und erwärmt. Die Bakterien verwandeln einen Teil des Milchzuckers in Milchsäure. Dabei dickt das Milcheiweiß – das Kasein – ein und Aromastoffe werden freigesetzt. Cremiger Joghurt wird vor dem Abfüllen gut gerührt. Stichfester Joghurt reift, ganz ungerührt, im Becher.“ Josef Stemmer öffnet einen Joghurtbecher und zückt den Löffel. „Wo die Gelschicht von stichfestem Joghurt reißt“, erklärt Stemmer und zupft mit dem Löffel einen Schlitz in die makellose Joghurtfläche, „tritt Molke aus.“ Umgefüllt in ein Schälchen, zerfällt der Joghurt in einladende Stücke, umgeben von einem kleinen Molkesee. Der cremige, mildere Joghurt dagegen fließt in seine Schale und formt sich zur hübschen Dünung.

VIER VON FÜNF JOGHURT-BECHERN, DIE IN DEUTSCHLAND VERKAUFT WERDEN, ENTHALTEN FRUCHTJOGHURT. UND UNTER DEN NATURJOGHURT-FREUNDEN GREIFEN DIE MEISTEN ZUR CREMIG GERÜHRTEN VARIANTE.

Es lohnt sich, über den eigenen Becherrand zu schauen. Josef Stemmer serviert milden Magermilchjoghurt mit 0,1 Prozent und Rahmjoghurt mit zehn Prozent Fett. Das ist wie Pils und Doppelbock, wie Knäckebrot und Torte! Wo beim Joghurt das Fett als Geschmacksträger wegfällt, übernimmt die Milchsäure (die übrigens auch Lebensmitteln wie Sauerkraut und Sauerteigbrot den Charakter verleiht). Feinsäuerlich gleitet der

EINE FRAGE DER KULTUR: JOGHURT, MAL CREMIG (VORNE), MAL STICHFEST. KEINE FRAGE: WOHLTEMPERIERT ENTFALDET AUCH JOGHURT SEIN VOLLES AROMA. DESHALB AM BESTEN EINE HALBE STUNDE VOR DER VERKOSTUNG AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN.



MITMISCHEN!
IMMER WIEDER TOLLE
GEWINNSPIELE AUF:
www.meister-der-vielfalt.de



„Ob cremig oder stichfest, Joghurt ist ein Sauer-
milch-Produkt – genauso wie Buttermilch, Dick-
milch, Sauerrahm, Schmand und Crème fraîche.
Ausgangsprodukte sind Milch oder Sahne. Veredelt
werden sie mit Reifungskulturen, die jede Molkerei
individuell entwickelt und pflegt. Sauermilch-
Produkte sind haltbar und bekömmlich.“

Wie der stichfeste Joghurt reift sie im Be-
cher, doch ihre Bakterienkulturen sind mit
denen für die Quarkherstellung verwandt.
Dickmilch schmeckt viel milder als Joghurt,
frisch und milchig.

Von Müsli bis Salatdressing, von Shake
bis Dessert: Joghurt und Dickmilch sind als
Zutaten der kalten Küche sehr vielseitig.
Nur wenn's ans Kochen geht, rät Josef
Stemmer ab: „Bei 50 bis 60 Grad flockt
Joghurt aus, wird grießbreiartig. Wenn Sie
etwas Stärke zugeben, können Sie ihn bin-
den. Doch für Suppen oder Soßen eignen
sich besser Produkte mit höherem Fettge-
halt wie Sauerrahm und Crème fraîche.“
Als Fitmacher ist Joghurt dagegen spitze.
Wie alle Milchprodukte enthält er viel
hochwertiges Eiweiß und Kalzium. „Weil
der Milchzucker teilweise zu Milchsäure
vergoren ist, vertragen viele Menschen
mit Laktoseintoleranz Joghurt gut“, meint
Stemmer. Und nach einer Behandlung
mit Antibiotika kann Joghurt helfen, die
Darmflora wieder aufzubauen.

**IM WINTERHEFT 2015 LESEN SIE
FOLGE 2 VON JOSEF STEMMERS
GENUSSKUNDE. DANN DREHT SICH
ALLES UM DEN QUARK.**

Magermilchjoghurt über Zunge und
Gaumen, hie und da blitzen fruchtige und
auch herbe Noten auf. Ein Geschmack,
der auf pürierte Erdbeeren ebenso Lust
macht wie auf Wassermelone oder Gurke.
Der Rahmjoghurt dagegen verbreitet pure
Opulenz im Mund. Er weckt die Naschlust,
lässt an Walnüsse und golden fließenden
Honig denken.

Eine Verwandte von Joghurt ist die
Dickmilch. In Skandinavien und auch
Norddeutschland ist sie in aller Munde,
nach Süden zu trifft man sie seltener an.
Doch auch in Bayern hat sie Freunde. Als
Herbstmilchsuppe aus gestockter Milch,
einst ein klassisches Bauerngericht, heiß
und kalt von morgens bis abends genossen,
mit Zimtzucker, Früchten oder Müsli.

Dickmilch ist mehr „dick“ als „Milch“.
Josef Stemmer stülpt behutsam den Inhalt
eines Bechers in eine Schale. Glänzend
und geschmeidig flutscht die Dickmilch ins
Gefäß, beb nach wie ein Wackelpudding.

» GEGEN DEN STINKT KEINER AN.

**ALLGÄUER WEISSLACKER IST EINE
RARITÄT, DIE DEN NAMEN „STINKER“
MIT STOLZ TRÄGT.**

Die Käsespezialität wird im Allgäu aus
100 Prozent Allgäuer Kuhmilch herge-
stellt. Ihre Bakterienkulturen wurden
im Allgäu entwickelt und sind nur dort
daheim. Sogar das Futter für die Kühe
muss zu mindestens 70 Prozent aus dem
Allgäu stammen. Authentischer geht's
nicht – deshalb hat ihn die EU 2015 als
„geschützte Ursprungsbezeichnung“
eingetragen.

Allgäuer Weißlacker g.U. reift zwölf bis
15 Monate lang – zunächst in Salzlake,
dann im warmen Raum, später im Kalt-
lager. Dabei bilden sich seine weißgelbe,
lackartige Oberfläche und der gewaltige
Duft. Serviert wird Weißlacker gern
gepfeffert, mit Butterbrot, Radieschen
und Gurke.



ALLGÄUER WEISSLACKER g.U.

Sorte: Halbfester Schnittkäse.

Spitzname: Bierkäs', „Schtinkkäs“.

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz,
Kulturen und Lab.

Fettgehalt: 40 bis 50 Prozent in der Trockenmasse.

Merkmale: Rechteckige Form, statt der Rinde eine
lackartige Schmiere, hoher Salzgehalt, pikanter
Duft und herzhafter Geschmack.

Eintrag als „geschützte
Ursprungsbezeichnung (g.U.)“:
Februar 2015.



» VOLLE KANNE FARBE!

Das Milchland Bayern
wird noch bunter. Zum
zweiten Mal lud die Landes-
vereinigung der Bayerischen
Milchwirtschaft zum
Graffiti-Wettbewerb ein. Die
in jeder Hinsicht großartige
Street-Art ist in Kempten
zu bewundern. Schauen
Sie mal:
www.milchland-bayern.de

» IMPRESSUM.

Meister der Vielfalt

Das Magazin für Gaumenfreunde
und Genussentdecker
Ausgabe 3/Juli 2015

Herausgeber und verantwortlich für die Umsetzung

LVBM Werbe GmbH
Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München
www.milchland-bayern.de



Die Kampagne „Meister der Vielfalt“
wird finanziert aus dem Bayerischen
Milchförderungsfond (MFF).
Träger des MFF sind:



Bayerischer
Bauernverband



Verband der Milchherzeuger Bayern e.V.

VBPM



Genossenschaftsverband
Bayern

Konzept und Gestaltung

trio-group münchen
Linprunstraße 16
80335 München
www.trio-group.de

Bildnachweis

LVBM Werbe GmbH, shutterstock.com, Michael Schinharl,
art-decorativ.de, Allgäu Milch Käse eG, Andechser Molkerei
Scheitz GmbH, Milchwerke Schwaben eG, Arla Foods,
Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co.KG

Leser-Mails

sinnenreise@meister-der-vielfalt.de

Mehr erleben

www.meister-der-vielfalt.de



MITMISCHEN!
IMMER WIEDER TOLLE
GEWINNSPIELE AUF:
www.meister-der-vielfalt.de

