

DAS MAGAZIN. WWW.WELTGENUSSERBE.EU

SCHÄTZE 4

REGIONALE SPEZIALITÄTEN,
IHRE GESCHICHTEN UND GESICHTER



WeltGenuss   *Erbe* Bayern

TOLLE
REZEPTE &
KREATIVE
TIPPS

WANDELBARES ORIGINAL
LUST AUF FLEISCH

KLEINE GLÄSERKUNDE
KEINE BROTZEIT OHNE KÄSE

WANDELBARES ORIGINAL.

Spargel von klassisch bis kreativ. Und: Tipps vom Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens.



4

LUST AUF FLEISCH.

Sommergenuss pur! Probieren Sie unseren Fitness-Burger aus Bayerischem Rindfleisch g.g.A.



10

KEINE BRÖTZEIT OHNE KÄSE.

Hier ist alles echt: Wir haben Käsesommelière Gabi Körbe im Allgäu getroffen.



14



12

KNACKIGER SOMMER.

Kleine ganz groß: Fakten & Rezepte rund um die Nürnberger Rostbratwürste g.g.A.



8

KLEINE GLÄSERKUNDE.

Bayerisches Bier im Sektglas? Das geht.

VERTRAUEN IS(S)T BESSER

Wir treffen täglich viele Entscheidungen. Was koche ich heute? Wo und vor allem was kaufe ich ein? Diese Entscheidungen sind ganz persönlich; wir treffen sie mal aus dem Kopf und mal aus dem Bauch heraus. Eines spielt dabei immer eine entscheidende Rolle: Vertrauen.

Ob im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt – immer mehr Menschen möchten heute wissen, woher ihr Essen stammt. Sie suchen die echten Genüsse, hochwertig, mit Heimat und Geschichte. Um originale Spezialitäten zu schützen und Ihnen als Genussmenschen Vertrauen zu geben, hat die EU die Herkunftszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) und g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) entwickelt. Wenn Sie eines der Zeichen auf einem Lebensmittel entdecken, dann wissen Sie sicher: Sie halten ein hochwertiges Original aus der genannten europäischen Region in der Hand.

Wir wünschen Ihnen einen Sommer voller kulinarischer Freuden (und reichlich Sonne fürs Grillvergnügen)!
Ihre Schätze-Redaktion



Schätze finden Sie auch online: www.weltgenusserbe.eu

WANDELBARES ORIGINAL.

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, SCHLEMMEN: DIE SPARGELSAISON HAT BEGONNEN. BESONDERS IST SIE NICHT NUR DESHALB, WEIL SIE ZEITLICH BEGRENZT IST. VIEL WICHTIGER: SPARGEL SCHMECKT. UND DAS IN VIELEN, VIELEN VARIANTEN.



KLAR, KLASSIKER GEHEN IMMER. ABER AUCH JENSEITS VON BUTTER UND SAUCE HOLLANDAISE GIBT ES UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN, SPARGEL KREATIV IN SZENE ZU SETZEN. WIR ZEIGEN, WIE'S GEHT. WEITERE TIPPS UND TRICKS VERRÄT UNS BAYERNS DREI-STERNE-KOCH CHRISTIAN JÜRGENS.

Ob traditionell mit Sauce hollandaise, zerlassener Butter und Schinken oder als fruchtige Variante mit marinierten Erdbeeren – Spargel ist ein echtes Allroundtalent. Als kalte Terrine, warmes Hauptgericht, als Suppe, Beilage oder im Auflauf – mit Spargel können Sie die unterschiedlichsten Gerichte zaubern und so bei Ihren Gästen punkten.

Wie wäre es z. B. mit einem Spargelflan? Pürieren Sie dazu den gekochten Spargel mit Eiern und Sahne sowie jeweils einer Prise Salz und Zucker und geben die Masse in Förmchen (oder kleine Tassen). In einer mit warmem Wasser befüllten Form entstehen im Backofen herzhafte „Törtchen“ (45 Minuten bei 200 °C). Zum Anrichten stürzen Sie den Flan auf die Teller. Als Beilagen können Sie gratinierten Ziegenkäse und in der Pfanne geschmolzene Kirschtomaten mit Rucola servieren.

Auch Blitzrezepte mit Spargel sind leicht zubereitet. Die weißen Stangen passen z. B. hervorragend zu Pasta. Probieren Sie es aus: Nudeln kochen, Spargel (in Stücke geschnitten) in Öl anbraten und anschließend mit Butter und etwas Zucker karamellisieren. Nach Belieben mit Knoblauch, Kräutern (z. B. Oregano oder Thymian) und Salz abschmecken. Unter die Nudeln heben, mit Parmesan bestreuen, fertig!



TIPP: SCHNELL GESCHÄLT

Im Liegen geht's einfacher: Um den Spargel zu schälen legen Sie je eine Stange auf ein großes Holzbrett und halten sie am Kopf fest. Unter Drehbewegungen entfernen Sie die Schale nun mit einem Sparschäler. Durch den festen Untergrund vermeiden Sie, dass Ihnen der Spargel aus den Händen rutscht.

PROBIEREN SIE DOCH MAL ...

... Spargelmarmelade – ob zu Käse oder als Aufstrich. So geht's: Spargel 8 bis 10 Minuten kochen und im Mixer fein zerkleinern. Die Masse mit Gelierzucker und Vanillemark aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Masse in Gläser füllen, zuschrauben, 5 Minuten auf den Kopf stellen.



Dips unterstreichen das zart nussig-süße Aroma des Spargels. Eine sommerliche Variante: Ingwer-Orangen-Dip. Schale und Saft von einer Orange werden mit Crème fraîche und Joghurt verrührt. Frischer, fein geriebener Ingwer verfeinert das Ganze. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig ist ein fruchtig-pikantes Sößchen.

Wer es etwas herzhafter mag, wird Lachs-Frischkäse-Tartar zum Spargel lieben. Dafür Räucherlachs im Mixer zerkleinern (oder, feiner, mit dem Pürierstab) und mit Frischkäse sowie Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer verrühren. Dazu passen Avocado-Schnitze und gemischter Salat.



HERKUNFT GARANTIERT!
Abensberger Spargel und Schrobenhausener Spargel g.g.A. stehen nicht nur für Qualität, sondern auch für Herkunft. Sie schmecken hervorragend und bieten Verbrauchern einen sicheren Herkunftsnachweis. Denn Spezialitäten mit dem g.g.A.-Zeichen müssen in der genannten Region und getreu traditioneller Verfahren hergestellt und verarbeitet werden.

EDLES GEMÜSE UND LOW-CARB-WUNDER.

BAYERNS DREI-STERNE-KOCH CHRISTIAN JÜRGENS ZAUBERT IM RESTAURANT ÜBERFAHRT, IM ALTHOFF SEEHOTEL ÜBERFAHRT AM TEGERNSEE, KREATIVE GERICHTE. BEIM THEMA SPARGEL KOMMT DER AUSNAHMEKOCH INS SCHWÄRMEN.

Herr Jürgens, was macht Spargel für Sie so besonders?

Zum einen schätze ich Jahr für Jahr die Vorfreude auf ein gesundes und schmackhaftes Gemüse, da es nur für eine begrenzte Zeit erhältlich ist. Zum anderen gefallen mir die vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitung und Präsentation des Spargels. Für mich sind heimische, erntefrische Spargel, z. B. aus Abensberg oder Schrobenhausen, mit Abstand die besten – und ein wirklich edles Gemüse.

Wie mögen Sie Spargel am liebsten?

Am liebsten esse ich den Spargel gekocht, mit ein wenig zerlassener

Butter oder Olivenöl. Das ist nicht nur ein kulinarischer Hochgenuss, sondern auch eines der köstlichsten Low-Carb-Gerichte.

Und Spargel mal anders?

Besonders geschmackvoll wird Spargel, wenn man ihn mit einem Stich Butter, etwas Salz und Zucker in der Alufolie im Ofen zubereitet. Dadurch kommen alle seine Aromen voll zur Geltung. Wir haben dieses Prinzip noch etwas verfeinert und garen den Spargel im Meersalzmantel.

Was denken Sie über Spargelvarianten wie Marmelade oder Mousse?

Süße Spargelrezepte sind nicht unbedingt mein Ding. Aber eine gute Spargelmousse oder ein kaltes, herzhaftes Spargelpüree zu einer gebratenen Gänse- oder Kalbsleber sind für mich Genuss pur.

Erdbeeren zu Spargel sind ein frühlingshafter Klassiker. Welche Früchte empfehlen Sie außerdem?

Aus meiner Sicht passen Orangen mit etwas Basilikum und einem Hauch grünem Pfeffer ausgezeichnet zum Spargel. Die Aromen der Frucht sowie die Kräuter und Gewürze sind ideale Begleiter.



TIPP

SPARGEL GRILLEN

Nehmen Sie grünen Spargel, dazu Sauerrahmdip und etwas hauchdünn aufgeschnittenes Bündnerfleisch. Guten Appetit!



„Am liebsten esse ich den Spargel gekocht, mit ein wenig zerlassener Butter oder Olivenöl.“

CHRISTIAN JÜRGENS



Hier finden Sie das Rezept „Bayerischer Spargel im Salzteig“ und viele weitere kulinarische Schätze: www.weltgenusserbe.eu/rezepte



KNACKIGER SOMMER.

KLEIN, KNACKIG, KÖSTLICH – SO LASSEN SICH MERKMALE DER NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE g.g.A. AUF DEN (GAR-)PUNKT BRINGEN. IM SOMMER DÜRFEN SIE AUF KEINER GRILLPARTY FEHLEN. VON TRADITIONELLEN KOMBINATIONEN, DREI IM WECKLA, ZWEI AUF DER GABEL BIS HIN ZU NEU INTERPRETIERTEN UND AUSGEFALLENEN KREATIONEN – WIR BLICKEN HINTER DIE GESCHICHTE(N) DIESER GROSSEN WINZLINGE. PRAKTISCHE TIPPS INKLUSIVE.

Die Grillsaison ist eröffnet. Auch die Nürnberger Rostbratwürste spielen nun eine Hauptrolle bei Gartenpartys und Co. Bei Kindern ebenso beliebt wie bei Erwachsenen, werden die kleinen Würste hier ganz groß im Geschmack. Mit Senf oder pur – sie sind ein knackig-pikanter Genuss und einfach zubereitet.

INFO

EIN PAAR FAKTEN:

Alter: über 700 Jahre
Größe: 7 bis 9 Zentimeter
Gewicht: 25 Gramm
Zubereitung: traditionell über Buchenholzfeuer gegrillt
Geschmack: würzig mit feiner Majoran-Note
Servierform: stilecht auf Zinnherzen.
 Oder: auf der Gabel, im Weckla, auf dem Teller
Klassische Begleiter: Sauerkraut, Kartoffelsalat, Meerrettich, Brot

Ob als Saure Zipfel oder mit Sauerkraut und Kartoffelpüree – Nürnberger Rostbratwürste schmecken einfach. Doch sie können nicht nur klassisch. Haben Sie schon mal von **Bratwurst-Sushi** gehört? Probieren Sie es aus:



Sushi-Reis vorbereiten und die angebratenen Bratwürste sowie dünne Paprika- und Gurkenstreifen mithilfe einer Sushi-Matte zusammenrollen. Die fertige Rolle z. B. in frischem Schnittlauch oder geröstetem Sesam wälzen. Anschließend in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Bratwurst-Sushi mit frischem Meerrettich und scharfem Senf oder würzigem Kräuterquark servieren.



Die geschützte geografische Angabe (g.g.A) macht Nürnberger Rostbratwürste zu einer besonderen Spezialität. Denn das Herkunftszeichen der EU garantiert, dass sie nur im Stadtgebiet Nürnberg nach der festgeschriebenen Rezeptur hergestellt werden.

Eine weitere gelungene Abwechslung: Salat aus Nürnberger Rostbratwürsten. Dazu werden die Bratwürste gegrillt oder scharf angebraten und nach dem Abkühlen in Scheiben geschnitten. Für das Dressing weißen Balsamico, süßen Senf sowie gewürfelte Schalotten verrühren und mit Sonnenblumen- oder Rapsöl mixen. Frischen Schnittlauch und Radieschen zufügen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Nürnberger Bratwurstscheiben unterheben und mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Tipp: Statt Radieschen können Sie Bratwurstsalat auch mit gewürfeltem Allgäuer Emmentaler g.U. zubereiten.

Der Sommer kann kommen. Jetzt heißt es nur noch: Tisch decken, hinsetzen und die knackigen Nürnberger Rostbratwürste genießen.

LUST AUF FLEISCH.

WAS HABEN SOMMER UND BAYERISCHES RINDFLEISCH GEMEINSAM? GANZ EINFACH, SIE MACHEN JEDES GRILLFEST ZU EINEM BESONDERS GENUSSVOLLEN EVENT.



Genuss ohne Bedenken: Bayerisches Rindfleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) stammt ausschließlich von den traditionellen bayerischen Rassen Fleck-, Braun- und Gelbvieh sowie Pinzgauer und Murnau-Werdenfeller Rind. Die Tiere müssen in Bayern geboren, aufgezogen und gemästet worden sein. Der Transport zur Schlachtung darf nicht länger als drei Stunden dauern. Dem Verbraucher gibt das die Gewissheit, zu 100 Prozent nachvollziehen zu können, wo genau das Rindfleisch herkommt.



Was ist im Sommer schöner, als sich mit Freunden, der Familie oder Kollegen zu treffen und eine entspannte Zeit miteinander zu verbringen?

Wenn dann noch das Wetter stimmt, steht einer gelungenen Grillparty nichts mehr im Weg. Und wenn das Wetter nicht mitspielt, hier die gute Nachricht: Bayerisches Rindfleisch lässt sich auch gut in der Pfanne oder im Ofen in feine Kompositionen verwandeln.

FITNESS-BURGER

Vorbereitung:
30 Min.
Zubereitung:
15 Min.



Zutaten für 4 Burger:

- 4 Vollkornbrötchen, halbiert
- 600 g bayerisches Rinderhack
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 EL Ketchup
- 3 EL Pinienkerne, ohne Fett geröstet, grob gehackt
- 4 Stängel Minze, fein geschnitten
- 4 Stängel Petersilie, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und geschnitten
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Ei
- 1 Avocado
- 1 Limette, Saft und Abrieb
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 4 EL Naturjoghurt
- 1 Msp. Kardamom, gemahlen
- 50 g Cashewkerne, ohne Fett geröstet, grob gehackt
- 1/8 grüne Chilischote, ohne Kerne, gewürfelt
- Zucker, Salz, Pfeffer, Zitrone
- etwas Rapsöl zum Anbraten
- halber Kopfsalat, gewaschen, aber am Strunk zusammenlassen

Zubereitung:

1) Die Schalotten, Knoblauchzehen und Petersilie in etwas Rapsöl glacieren. Auskühlen lassen und mit Rinderhack, Semmelbröseln, Ketchup, Minze, Pinienkernen, Ei, Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Zucker zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Abschmecken und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

2) Inzwischen die Avocado halbieren, das Fleisch aus den Schalen heben und mit dem Saft und Abrieb der Limette, dem Schnittlauch, Joghurt, Kardamom, Cashewkernen, Chili, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer zu einer Creme aufmixen und nochmals abschmecken. Den Kopfsalat mit einem großen, scharfen Messer quer in hauchfeine Streifen (Chiffonade) schneiden, beiseite legen.

3) Aus dem Fleischteig mit feuchten Händen 4 gleich große Pattys (ca. 2 cm dick) formen: In die Mitte mit einem Teelöffel eine Vertiefung drücken, damit sich das Fleisch beim Grillen nicht aufwölbt. Die Pattys je Seite 3 bis 4 Minuten direkt grillen (bei ca. 220° C), dann auf der Seite des Grills (nicht direkt über glühender Kohle) gar ziehen lassen. Jetzt die Brötchenhälften auf jeder Seite kross grillen. Zum Anrichten die Brötchenunterseiten mit Avocado-creme bestreichen, etwas Kopfsalatstreifen darauf verteilen, Pattys daraufsetzen. Restliche Avocado-creme auf die Pattys streichen und mit den Brötchenoberseiten bedecken. Sofort servieren.

KLEINE GLÄSERKUNDE.

HABEN SIE GEWUSST, DASS DIE GLASFORM DIE FLIESSGESCHWINDIGKEIT EINES BIERES IN DEN MUND BEEINFLUSST UND BESTIMMT, AN WELCHEM PUNKT DAS BIER AUF DIE ZUNGE TRIFFT? DAMIT WIRKT SICH DIE WAHL DES GLASES AUCH AUF AROMA UND GESCHMACK AUS.



Übrigens: Für professionelle Bierverskostungen verwendet der Biersommelier spezielle Gläser – oft auch mit Stiel. Diese sogenannten Degustationsgläser verjüngen sich nach oben hin – so können sich die Aromen darin gut entfalten.

Was wäre das Bier ohne seine Krone? Wie der Schaum sich ausbildet – auch das hat mit dem entsprechenden Trinkgefäß zu tun. Das Verhältnis zwischen Schaum und Flüssigkeit prägt ebenfalls den Geschmack. Aus welchem Glas schmeckt nun welches Bier am besten? Lernen Sie die verschiedenen Glastypen kennen ...

Willibecher: Ein Standardglas, das in verschiedenen Größen und in vielen Wirtshäusern genutzt wird. Daraus schmeckt z. B. Lagerbier wie das „Bayrisch Hell“ – hierzulande wird es meist als „Halbe“ serviert.

Weißbierglas: Der Klassiker für alle Weißbiere – ein stark tailliertes Glas, das sich pokalähnlich weitet und dann zum Trinkrand hin wieder verjüngt – so können sich die typischen Fruchtaromen am besten entfalten. Meist fasst es

einen halben Liter. Tipp: Schenken Sie das Bier langsam ein, da Weißbier wegen des höheren CO₂-Gehalts zu stärkerer Schaumbildung neigt.

Krug (Glas oder Stein): Dieses Gefäß (mit oder ohne Deckel) eignet sich hervorragend für kräftigere Biere, wie Märzen- oder Bockbiere, aber auch für Spezialitäten wie Zwickel-, Rauch- oder Schwarzbier. Der Glaskrug bzw. **Seidel** ist in vielen Varianten erhältlich und weit verbreitet.

Maßkrug: Eine Maß fasst einen Liter. In diesem großen Krug aus Glas oder Steingut (Keferloher) wird das etwas vollmundigere, kräftigere Festbier auf vielen bayerischen Volksfesten ausgeschenkt. Der Maßkrug ist aber auch in Biergärten bzw. auf Bierkellern beliebt.

Tulpe: Dieses meist dünnwandige, hohe und edle Glas eignet sich besonders für feinherbes Pils. Durch seine schmale Form hält es die Kohlensäure sehr lange.

TIPP

BIER MIT STI(E)L – ein Tipp für besonderen Biergenuss: Kosten Sie Bier, vor allem stärkere Bierspezialitäten wie Bock oder Doppelbock, ein Dunkles oder ein vollmundiges Festmärzen, ruhig einmal aus einem langstieligen, dünnwandigen Burgunder- oder einem Cognacglas. Oder servieren Sie ein spritziges, feinherbes Pils als Aperitif im eleganten Sektglas.



Willibecher

Weißbierglas

Krug

Maßkrug


Seidel

Tulpe

KEINE BROTZEIT OHNE KÄSE.

EIN KLEINER LADEN IM SÜDLICHEN ALLGÄU:
DIE KÄSBUIND* MISST ETWA 20 QUADRATMETER,
TIEFE HOLZDECKEN UND KUHGLOCKEN AN
DEN WÄNDEN VERSTRÖMEN HEIMELIGEN CHARME.
IN LIEBEVOLL DEKORIERTEN REGALEN:
SELBST GEMACHTE CHUTNEYS,
WEIN UND ANDERE SPEZEREIEN.

* Gesprochen:
Käsboind.
Der Grund rund
um einen Stall.



Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse sind durch die Europäische Union geschützt. Das EU-Herkunftszeichen g.U. steht für „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Das heißt: Diese zertifizierten Spezialitäten müssen in der genannten Region erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden. Auch alle Rohstoffe müssen aus der genannten Region stammen.



Gabi Körbe hat lange Zeit selber auf der Alpe gelebt und gearbeitet. Seit 15 Jahren führt sie ihren eigenen Käseladen. 2015 hat sie eine Ausbildung zur Käsesommelière absolviert.



„Originale Spezialitäten sind wichtig und werden verstärkt nachgefragt. Denn das, was gut ist, tut auch gut.“

GABI KÖRBE

IN DER THEKE: VIELE VERSCHIEDENE KÄSESORTEN – EIN PAAR FRANZOSEN, EINIGE ITALIENER, ABER VOR ALLEM: ALLGÄUER. HINTER DER THEKE: BESITZERIN UND KÄSE-SOMMELIÈRE GABI KÖRBE. WIR HABEN SIE BESUCHT.

Frau Körbe, was bedeutet es für Sie, Käsesommelière zu sein?

Als die Diskussion um Unverträglichkeiten und Allergien aufkam, wollte ich mich besser auskennen. Ich habe sehr viel gelernt – über Sorten, die Käsegeschichte und den EU-Herkunftsschutz. Die Ausbildung war eine Bereicherung – für den Laden, aber auch für mich persönlich. Jetzt kann ich meine Kunden noch besser beraten. Und: Seit ich den Käsesommelier gemacht habe, trinke ich auch mal genussvoll einen Schluck Bier zum Käse.

Was sind Ihre Verkaufsschlager?

Vor allem wird der Allgäuer Käse gekauft. Bergkäse oder Emmentaler sind bei fast jeder Bestellung dabei. Bei uns gibt es eben keine Brotzeit ohne Käse. Deshalb kaufen die meisten gleich ein ganzes Pfund. Der absolute Renner ist der Allgäuer Bergkäse. Momentan haben wir davon fünf verschiedene Sorten – sechs Monate bis zwei Jahre gereift. Auch sehr beliebt: unsere

hausgemachte Kässpätzle-Mischung aus unterschiedlich reifem Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler.

Was bedeutet Herkunft für Sie?

Ein sehr wichtiges Thema für mich – aber gerade auch für meine Kunden. Sie möchten wissen, woher der Käse kommt. Das g.U.-Zeichen kennen viele leider noch nicht, aber sie legen Wert auf Qualität und traditionelle Herstellung. Originale Spezialitäten sind wichtig und werden verstärkt nachgefragt. Denn das, was gut ist, tut auch gut.

Welche Dips oder Beilagen eignen sich zu welchem Käse?

Der Klassiker Feigensenf schmeckt zu jedem Bergkäse. Zu mittelwürzigem Bergkäse passt z. B. Apfel-Chutney mit grünem Pfeffer. Ein süß-scharfer Dip wie Pflaume-Zwiebel wiederum eignet sich für alten, sehr kräftigen Bergkäse. Süße, fruchtige Chutneys passen gut zu Schimmelkäse. Zum milden Emmentaler empfehle ich einen dezenten



TIPP

BESTER BEGLEITER ZUM BERGKÄSE?

Für Gabi Körbe ist ein einfacher Apfelschnitt das Größte. „Das hebt den Käsegeschmack hervor, ohne ihn zu verfälschen – für mich Natur pur.“

Begleiter, z. B. Löwenzahngelée. Als Dekoration reichen ein paar Beeren, Nüsse oder Apfelscheiben – mehr braucht es für mich nicht. Ich koche auch viel mit Käse – ob Käsknödel, Käsesuppe oder Kässpätzn.

Ihr Lieblingskäse?

Ich schätze die Franzosen und einen würzigen Parmesan. Mein absoluter Favorit ist aber nach wie vor der Allgäuer Bergkäse. Das Lustige: Meine Kolleginnen und ich essen lieber Bergkäse, unsere Männer dagegen bevorzugen den Allgäuer Emmentaler. Beim Emmentaler mag ich den Käse um die Löcher herum am liebsten, weil er so zart ist. In Teilen von Bayern wird er in Scheiben mit Salz serviert. Aber im Allgäu isst man den Käs' im Stück, genießt und schweigt.



WeltGenussErbe Bayern

MEHR DAVON!



Suchen Sie weitere Inspirationen?

Auf unserer Website www.weltgenusserbe.eu finden Sie viele Rezepte, Tipps und Infos rund um unsere geschützten Spezialitäten. Außerdem gibt es hier noch mehr Anregungen von Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens. Viel Spaß bei Ihrer kulinarischen Entdeckungstour!



EINE GEMEINSAME INFORMATION VON:



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Impressum: SCHÄTZE. Regionale Spezialitäten, ihre Geschichten und Gesichter. Ausgabe 4. **Herausgeber und verantwortlich für die Umsetzung:** LVBM Werbe GmbH, Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München. Die von der Europäischen Union geförderte Informationskampagne WeltGenussErbe Bayern veranschaulicht, wofür die EU-Herkunftszeichen „g.g.A.“ und „g.U.“ genau stehen, wie sie Erzeuger und Hersteller schützen und warum sie Verbrauchern nützen. Die Info-Offensive läuft bis 2017. Getragen wird sie vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V., dem Milchwirtschaftlichen Verein Allgäu-Schwaben e.V., dem Bayerischen Brauerbund e.V., dem Schutzverband Nürnberger Rostbratwürste e.V., der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V., dem Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. und der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH. Weitere Informationen rund um den EU-Herkunftsschutz, über die Spezialitäten des WeltGenussErbe Bayern sowie viele Rezepte unter: www.weltgenusserbe.eu **Konzept und Gestaltung:** trio-group münchen, Linprunstraße 16, 80335 München, www.trio-group.de **Bildnachweis:** Photocase; WeltGenussErbe Bayern; shutterstock; Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.; gettyimages