



Aus der Region, für die Region – süße Aufstriche von Grafschafter

Meckenheim, 2. August 2016 – Ob Obst oder Gemüse: Rund drei Viertel der Deutschen achten beim Kauf von Lebensmitteln zunehmend auf Natürlichkeit und Regionalität.¹ Auch auf künstliche Aroma- und Zusatzstoffe möchten immer mehr Bundesbürger verzichten. Wer sich schon beim Frühstück natürlich ernähren möchte, kann zu den süßen Brotaufstrichen von Grafschafter greifen. Bei der Produktion wird auf die Zugabe von Zusatzstoffen verzichtet, zudem werden nach Möglichkeit nur Rohstoffe und Produkte von regionalen Erzeugern verwendet. Für alle, die es gerne süß und natürlich mögen, präsentiert Grafschafter ein ganz besonderes Rezept: selbstgemachte süße Bagels mit Grafschafter Goldsaft und Pflaumenschmaus.

„Der Stellenwert von Regionalität wird für Verbraucher immer größer“, sagt Andreas Heinz von der Grafschafter Krautfabrik. „Wir kennen jeden unserer 120 Vertragslandwirte, die uns mit Zuckerrüben beliefern, persönlich“, sagt der Vertriebsleiter Handel weiter. Die Rübenfelder liegen direkt in der Nähe der Grafschafter Krautfabrik. „Wir wissen genau, wo die einzige Zutat für den klassischen Grafschafter Goldsaft herkommt.“ Für das Produkt im typischen „Gelben Becher“ wird zwischen September und Dezember der komplette Jahresbedarf an Zuckerrüben geerntet und direkt in der Krautfabrik frisch weiterverarbeitet.

Das hat auch weitere Vorteile: Kurze Transportwege schonen die Umwelt und die regionale Wirtschaft wird unterstützt. Ein Gewinn für beide Seiten – die Region und den Verbraucher.

Die Grafschafter Fruchtaufstriche zeichnen sich auch durch einen besonders hohen Fruchtensatz aus: Für 100 Gramm Apfelschmaus, rheinisches Apfelkraut, werden beispielsweise 255 Gramm Äpfel und 25 Gramm Birnen verarbeitet. Auch die weiteren Aufstriche Birnenschmaus, Apfelschmaus pur, Lütticher Delikatesse sind reich an Früchten.

Passend dazu präsentiert Grafschafter ein Rezept mit den leckeren Brotaufstrichen: Süße, selbstgemachte Bagels mit Goldsaft und Pflaumenschmaus.

¹ Ernährungsreport 2016

Pressekontakt:



Pressemitteilung

Süßer Bagel mit Goldsaft und Pflaumenschmaus

Für vier Bagels

Zutaten

500 g Mehl
1 Paket Trockenhefe
1,5 EL Zucker
1 TL Salz
2 EL Öl
300 – 320 ml lauwarmes Wasser
Backpapier für das Backblech
1 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup für das Kochwasser
1 Ei, verschlagen
zum Bestreichen Grafschafter Pflaumenschmaus und
Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

Zubereitung

Das Mehl mit der Trockenhefe mischen. Zucker, Salz, 300 ml lauwarmes Wasser und Öl hinzufügen, mit einem elektrischen Handrührgerät zu einem elastischen Teig rühren. Das kann durchaus 10 Minuten dauern! Etwas Mehl über den Teig stäuben, abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu 8 Kugeln und anschließend zu Bagels formen: Einen Kochlöffelstiel durch die Mitte bohren und das Loch durch kreisende Bewegungen erweitern. Es soll etwa 4 cm groß sein. Die Bagels mit ausreichendem Abstand (da sie noch aufgehen) nebeneinander auf das Blech legen. Abdecken und wieder eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200). In einen breiten Topf zur Hälfte Wasser füllen, den Zuckerrübensirup dazugeben und alles leicht zum Kochen bringen. Jeweils zwei „Rohlinge“ mit der Oberseite nach unten (ganz, ganz vorsichtig, damit sie nicht zusammenfallen!) in das kochende Wasser legen, etwa 30 Sek. ziehen lassen, behutsam umdrehen und nochmals ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Blech legen. Mit dem verschlagenen Ei bestreichen. Auf dem mittleren Einschub des Backofens etwa 15 – 20 Minuten (je nach Größe) hellbraun backen.

Die fertigen Bagels werden anschließend mit Frischkäse, Grafschafter Goldsaft und Pflaumenschmaus serviert.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de