



Apfelkraut und Zuckerrübensirup in der internationalen Küche

Ganz gleich ob raffinierte italienische dolci, feine französische pâtisserie, bodenständige spanische postre oder fantasievolles türkisches tatlı - Zuckerrübensirup ist multikulti einsetzbar.

Im „panna cotta“ dient er der Verzierung, im „parfait au chocolat“ verfeinert er die Creme, im „turrón“ sorgt er für die feine Süße und im „baklava“ veredelt er den nussigen Teig. Der Zuckerrübensirup ebenso wie das Apfelkraut eignen sich als feine Zutaten natürlich auch für jedes herzhaftes Gericht, wie beispielsweise den rheinischen Sauerbraten, in dem natürliche Süße Anwendung finden soll.

Uluslararası mutfakta elma ve şeker pancarı pekmezi

Hiç farketmez, bu bir İtalyan tatlısı, narin bir Fransız pastası, oturaklı bir İspanyol veya zengin bir fantezinin ürünü Türk tatlısı olabilir-şeker pancarı pekmezi multikültürel kullanılabilir.

“Panna cotta”yı süslemekte, “parfait au chocolat” da kremayı inceltmekte, “Turró”da tatlının zerafeti ni sağlamakta ve “baklava”da sanki fındık aromalı hamuru özleştirmektedir. Elma pekmezi gibi şeker pancarı pekmezi de, örneğin doğal bir tatlandırıcı kullanım alanı bulduğu Ren bölgesine has “Sauerbraten”da olduğu gibi, baharatlı yemekler için de hoş bir yemek tatlandırıcısı olmaya elverişlidir.

Apfelkraut und Zuckerrübensirup on tour

So international wie Nordrhein-Westfalen und seine Bevölkerung sind auch die gesunden und vielseitigen Produkte Apfelkraut und Zuckerrübensirup. Von Anfang Juli bis Mitte Oktober 2010 touren die reinen naturbelassenen „Spezialisten“ auf einer Roadshow durch nordrhein-westfälische Städte, um sich für den Einsatz in der multikulturellen Küche zu empfehlen. Infos zu Terminen, Orten, Verköstigungen und Aktionen unter: www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Elma ve şeker pancarı pekmezi turda

Kuzey Ren-Vestfalya ve halkının çok uluslu olduğu gibi, sağlıklı ve çok yönlü şeker pancarı ve elma pekmezi de öyle enternasyonal. 2010'un Temmuz başından Ekim ayı sonuna kadar bu doğal “spesyaliteler” multikültürel mutfaklarda kullanılmaları önerisiyle Kuzey Ren-Vestfalya şehirlerinde bir tanıtım turuna çıkacaklardır. Zaman, yer, tadına bakmak ve aksiyonlar için bilgiler: www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Schutzgemeinschaft
Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut

Andreas Heinz
Wormersdorfer Straße 22-26
53340 Meckenheim
Telefon: 0 22 25 / 91 90 0
Telefax: 0 22 25 / 150 16
www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de
info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Konzeption & Design: www.marktentwickler.de
Text: www.jumpr.eu
Druck: OffsetDruckerei Figge

Apfelkraut und Rübenkraut Originale mit langer Tradition

Şeker Pancarı ve Elma Pekmezi Uzun Yılların Özgün lezzeti



Vielseitig und gesund

Apfelkraut und Rübenkraut sind originale Lebensmittel-Spezialitäten mit langer Tradition. Das Rübenkraut wird bereits seit zwei Jahrhunderten hergestellt und als nahrhaftes und wohlschmeckendes Lebensmittel vielerorts geschätzt. Die Bezeichnung „Kraut“ steht übrigens im nordwestdeutschen Sprachraum für einen dicken Sirup.

Beide Kraute sind jedoch nicht nur als leckere Brotaufstriche bekannt. Als gesunde, sehr reine und vielseitige Naturprodukte erfreuen sie sich schon länger in der deutschen - zunehmend sogar in der internationalen - Küche wachsender Beliebtheit.

Çok yönlü ve sağlıklı

Şeker pancarı ve elma pekmezi uzun bir geleneği olan orijinal gıda maddesi spesyaliteleridir. Şeker pancarı pekmezi iki yüz yıldan beri üretilmekte olup besleyici ve lezzetli bir gıda maddesi olarak da pek çok yerde takdir edilmektedir.

İfade edilmelidirki; “Kraut” kelimesi Almanya'nın kuzey batısında katı olarak yapılan pekmez için kullanılır. Ancak her iki pekmez de ekmeğe sürülmenin dışındaki kullanımlarıyla bilinip tanınmaktadır. Sağlıklı, tamamen saf ve çokyönlü doğal ürünler olarak uzun zamandır Alman mutfağında, hatta artan bir şekilde uluslararası mutfakta da severek kullanılmaktadır.

Dieses Projekt wird gefördert durch das
Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen





Köstliches Rübenkraut

Der Zuckerrübensirup hat einen karamellig-malzigen Geschmack und ist von dickflüssiger Konsistenz und dunkelbrauner Farbe. Aus erntefrischen ausgewählten Zuckerrüben wird er in der Zeit von Mitte September bis Mitte Dezember eigens produziert. Hierzu werden gesäuberte Rübenstücke gekocht, gedämpft und ausgepresst.

Dem gewonnenen Saft wird anschließend durch ein schonendes Verfahren ein Teil Wasser entzogen. So entsteht ohne jegliche Zusätze der naturreine streichfähige Zuckerrübensirup.

Lezzetli şeker pancarı pekmezi

Şeker pancarı pekmezi karamelimsi hafif bir tattadır ve kıvamı koyu sıvıdır, rengi ise koyu kahverengidir. Yeni mahsülden seçilen şeker pancarlarından Eylül ortasından Aralık ayı ortasına kadar özel olarak üretilmektedir. Bunun için temizlenen şeker pancarları kaynatılıp buğulandırılmaktadır. Bu şekilde ortaya çıkan ve itina gösterilen bir metotla sıvısının birkısmı alınan meyva özünden herhangi bir katkı maddesi ilave etmeksizin doğal, ekmeğe sürülebilir sıvı elde edilmektedir.



Leckeres Apfelkraut

Das Apfelkraut wird aus frisch geernteten Früchten hergestellt. Zunächst werden die ganzen Äpfel gekocht, um aus dem so entstehenden Obstbrei einen Rohsaft zu pressen. Dieser wird auf die Hälfte eingedickt und um etwas Birnendicksaft und vielleicht Zucker zum Süßen angereichert.

Der schonende Wasserentzug durch Verdampfung führt sowohl zur gewünschten Konsistenz als auch zur Lagerfähigkeit dieses Naturproduktes ohne Konservierungsmittel mit einem natürlichen Zuckergehalt von 50% und einem leicht säuerlichen Geschmack.

Nefis elma pekmezi

Elma pekmezi yeni mahsül meyvalardan üretilmektedir. Önce oluşacak meyva ezmesinden saf meyva suyunu elde etmek için bütün elmalar kaynatılır. Ve yoğunluğu yarıya indirilip biraz armut öz suyu ve bazen de tatlandırma için şeker ilave edilir.

Buhar yoluyla itinalı bir şekilde yapılan su azaltma işlemi bu doğal ürüne hem istenilen kıvamı hem de herhangi bir katkı maddesi olmadan, % 50 doğal şeker oranıyla onun depolanabilirliğini sağladığı gibi hafif ekşimsi bir tat da verir.



Die Schutzgemeinschaft – Ziele und Anforderungen

Oberstes Ziel der „Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut“ ist es, den kennzeichenrechtlichen Schutz der auf die Region bezogenen Herkunftsangaben zu erreichen. Zu den Anforderungen an eine Schutzgemeinschaft zählen, sich einer festgelegten Produktions- oder Zubereitungsart zu verpflichten und die Region für Produktion und Anbau der Rohprodukte eindeutig zu benennen. Dies sind im Falle des rheinischen Zuckerrübensirups und rheinischen Apfelkrauts der Meckenheimer Raum, das nördliche Rheinland-Pfalz, die Grafschaft, die Voreifel und der Niederrhein.

Koruma Cemiyeti-amaç ve talepler

“Ren Bölgesi Elma Pekmezi ve Ren Bölgesi Şeker Pancarı Pekmezi”ni Koruma Cemiyeti”nin başlıca amacı ürünün ait olduğu bölgesel isimle alakalı tescil haklarını elde etmektir. Bir koruma cemiyetinden istenilenler arasında belirlenmiş bir üretim veya hazırlama biçiminin gereğini üstlenmek ve üretim bölgesiyle, ham ürünün ekim bölgesini açık bir şekilde seçmek de vardır. Ren bölgesi şeker pancarı ve elma pekmezi için söz konusu yerler Meckenheim bölgesi, Rheinland-Pfalz’ın kuzeyi, Grafschaft ,Voreifel ve Aşağı Ren bölgeleridir.



Die Schutzgemeinschaft – Ihre Anliegen und Aufgaben

Vorrangige Anliegen der „Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut“ sind zunächst die Sicherung und die Förderung der Qualität dieser beiden regionalen Produkte. Daneben gilt es auch, sich der Vermarktung dieser traditionell-rheinischen Lebensmittel anzunehmen bzw. diese zu fördern.

Eine wichtige Aufgabe der Schutzgemeinschaft ist außerdem, die geschützten Bezeichnungen für die hergestellten Produkte der Mitgliedsbetriebe im Interesse dieser vor einer missbräuchlichen Verwendung zu bewahren.

Koruma cemiyeti-iş ve görevleri

“Ren Bölgesi Elma Pekmezi ve Ren Bölgesi Şeker Pancarı Pekmezi”ni Koruma Cemiyeti”nin öncelikli işi her iki bölgesel ürünün kalitesinin korunması ve teşvik edilmesidir.

Bunun yanında Ren bölgesinin bu geleneksel gıda maddelerinin pazarlamasını kabul etmek, dolayısıyla teşvik etmektir.

Koruma cemiyetinin ayrıca bir görevi de üye işletmeler için üretilen ürünlerin tescilli isimlerini bu işletmelerin lehine olmak üzere suistimalden korumaktır.