

Das große Backen und Kochen hat begonnen

Da ist „mein-ei.nrw“ drin

(Bocholt, 03.12.2015) „Butter, Mehl und Milch verrühren, zwischendurch einmal probieren, und dann kommt das Ei – vorbei. In der Weihnachtsbäckerei“, heißt es im beliebten Lied von Rolf Zuckowski.

Schon seit Wochen spielt die Weihnachtsbäckerei in vielen Haushalten die Hauptrolle. Allerdings – ob raffinierte Plätzchen-Rezepte, aufwendige Christstollen oder festliche Kuchen und Torten nach internationalen oder Großmutter Rezepten – das Backwerk ist immer nur so gut wie seine Zutaten.

Gut, dass „mein-ei.nrw“ ein garantiert unverfälschtes und frisches Naturprodukt aus nordrhein-westfälischer Legehennenhaltung ist und aus der direkten Nachbarschaft kommt. „Auch bei ihren vorweihnachtlichen Einkäufen achten viele Konsumentinnen und Konsumenten auf die Herkunft ihrer Lebensmittel“, sagt Dietrich Vriesen, Vorsitzender der Initiative mein-ei.nrw e.V., und fügt hinzu: „Wer auf regionale Produkte setzt, sollte gerade bei uns in NRW auf die eindeutige Herkunft der Eier schauen, denn bislang stammen nicht einmal 30 Prozent der Hühnereier aus dem eigenen Bundesland!“

Der Wunsch der Verbraucherinnen und Verbraucher nach regionalen Lebensmittelprodukten ist ungebrochen und regionale landwirtschaftliche Produkte garantieren eine größtmögliche Frische. Die ist insbesondere bei einem so allgegenwärtigen wie essenziellen Lebensmittel wie dem Ei von besonderer Bedeutung.

Und gerade in der Weihnachtszeit ist das Ei nicht nur in den zahllosen Teig-Kreationen gegenwärtig, sondern spielt in fast jeder Küche eine wichtige Rolle. Es macht die Sauce zum Festtagsbraten schön cremig, hält Beilagen wie die Prinzesskartoffeln hübsch zusammen und verleiht dem Soufflé die unwiderstehliche Luftigkeit.

Ein Genuss für den Gaumen ist „mein-ei.nrw“ insbesondere auch beim Weihnachtsfrühstück oder -brunch, wenn es gekocht, gerührt oder sunny-side-up auf den Tisch kommt.

Weitere Informationen über „mein-ei.nrw“ und alles über die Grundsätze und Ideale der Mitgliedsbetriebe unter www.mein-ei.nrw.

Der Abdruck ist frei, über ein Belegexemplar freuen wir uns!
Kontaktieren Sie uns gerne für Rückfragen, Interview- oder Fotowünsche:
jumpr Team für Kommunikation, Telefon: 0208-389220, post@jumpr.com