Mein kulinarischer Steckbrief

Oma's Hägemark (einzigartiger Geschmack durch Einlage in Weisswein!)

Name des Produkts, Rezepts, Zubereitungs-,Verarbeitungsverfahren

1 | Beschreiben Sie bitte das Produkt (z. B. die geschmackliche Qualität) und die Herstellungsart (z. B. Rezept). Falls möglich, fügen Sie bitte ein Foto bei.

Oma's Hägemark!

Unschlagbar gut!

2 | Wo ist das Produkt zu Hause (Verwurzelung in der jeweiligen regionalen Landwirtschaft/Küche/Ernährungshandwerk)? Welche Geschichte steckt dahinter (z. B. historisch überlieferte Bedeutung). Woher kennen Sie es?

geputzte, halbierte und entkernte Hagebutten-Hälften in eine Schüssel geben und mit Weisswein (billig) gerade so einweichen das die Früchte bedeckt sind, zwei Tage im Keller stehen lassen, öfter mal umrühren, danach Wein abgießen, und die gut feuchten Früchte, mit Passierstab gut zerkleinern, desto kleiner desto besser, durch ein Feinsieb mit großem Löffel solange streichen bis nichts mehr geht. Reste im Sieb entfernen und →

3 | Was verbinden Sie bzw. was verbindet Sie mit diesem Produkt?

solange wiederholen bis alles durchpariert ist. Das Mus das unten aus dem Sieb kommt wiegen und mit der gleichen Menge Zucker auf kleiner Flamme zum Kochen bringen, dann in Gläser abfüllen!!

4 | Anlagen (z. B. Fotos, Bezugsquellen etc.)

Rezept meiner Oma gest. 1986 mit 87 Jahren!!

Rechtliche Hinweise: Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme an der kulinarischen Spurensuche werden die entsprechenden kulinarischen Steckbriefe einschließlich Fotos für eine Veröffentlichung und Nutzung zur Verfügung gestellt. Bei minderjährigen Spurensuchenden ist die Einwilligung der Eltern zur Veröffentlichung der Namen erforderlich.

Dieser kulinarische Steckbrief wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familienname Hans Finkbeiner

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift*
(bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten)

* mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Aktionszeitraum bis 29. September 2014

Einreichung des kulinarischen Steckbriefs beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: – Kulinarische Spurensuche – Kernerplatz 10 70182 Stuttgart. Alle Teilnehmer können bis zu zwei kulinarische Steckbriefe einreichen.

Der ausgefüllte Steckbrief kann auch am Dehoga-Stand abgegeben werden.

26. SEP. 2014
996681
AZ 22-8370.07

MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH

Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz