

Für die schönste Zeit des Jahres

Bio-Eis aus der Biog-Molkerei in Bascharage

Dieser Sommer wird unweigerlich ein besonderer und viele von uns werden ihn zuhause in Luxemburg genießen. Umso wichtiger wird es sein, dass wir es uns gut gehen lassen! Wenn die Temperaturen langsam nach oben klettern, darf vor allem eins nicht fehlen: cremiges, kühles Eis. Das der Biog-Molkerei ist auch noch natürlich und „fair“.

Die Erfolgsstory der beliebten Nachspeise im Gefrierregal begann einst mit den Klassikern „Vanill“, „Schockela“ und „Mokka“, wurde dann um „Ärdbier-Vanill“ und der Sorte „Frozen Yogurt mit Zitroun“ fortgeschrieben. Das Eis der Marke Biog (Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg) ist das ganze Jahr über erhältlich, aber schmeckt bei Sonnenschein mit T-Shirt-Wetter zweifelsohne besonders gut.

Dank hochwertiger Zutaten wie echter Bio Bourbon Vanille und Demeter-Erdbeeren, die sich mit Luxemburger Bio-Milch und-Sahne ganz ohne Farbstoffe zu einer zartschmelzenden Creme vereinen, wird der Verzehr dieses Produkts zum wahren Genuss. Die meisten Zutaten, die nicht aus regionaler Herkunft stammen, wie Bio-Kakao, -Kakaobutter, -Kaffeepulver und -Rohrzucker sind zudem Fairtrade-Produkte. Für den bewussten Konsumenten ist auch das ein wichtiges Argument.

Einfach rundum gut!

Das Label „fair & associative“ bestätigt, dass Biog-Produkte mit den beteiligten Partnern im gegenseitigen Verständnis produziert und gehandelt werden. So soll ein faires Miteinander vom Bauern bis zum Konsumenten gefördert werden. Transparenz und ehrliche Kommunikation mit den entsprechenden Labels, die einen fairen Herstellungsprozess einerseits und höchste Qualität im Einklang mit der Natur andererseits signalisieren, geben den Kunden die Sicherheit, ein rundum gutes Lebensmittel erworben zu haben.

Mit Liebe und Sorgfalt gemacht

Eis muss cremig sein und dafür sorgt nicht nur beste Sahne, son-

dern auch ein schonender Produktionsprozess. Das Biog-Speiseeis, bestehend aus homogenisierter und pasteurisierter Eismasse aus Milch, Sahne und verfeinernden Zutaten je nach Sorte, wird nach einer gewissen Reifephase besonders behutsam mit Luft aufgeschlagen. Dabei fällt der Luftschnell beim handwerklich hergestellten Eis deutlich geringer aus als bei industriell hergestellten Eissorten. Somit bilden sich nur sehr winzige Eiskristalle in der Bio-Glace und das Eis schmeckt noch vollmundiger und cremiger.

Damit lassen sich auch Frappés und Eiscafés im Handumdrehen zaubern. Einfach Kaffee mit Eiswürfeln mixen, je nach Vorliebe Sahne oder Kondensmilch hinzugeben und mit einer Eiskugel perfektionieren. Auch

Milchshakes lassen sich in wenigen Schritten aus allen Sorten herstellen und werden u.a. beim Kindergeburtstag im schönen Glas zum süßen Highlight.

Für den Genuss unterwegs gibt es die Sorten „Vanill“, „Schockela“ und „Mokka“ im 130-Milliliter-Portionsbecher mit kleinem Holzlöffel im Deckel. Die Größen 500 Milliliter und 1,1 Liter bringen Gaumenfreuden für die ganze Familie – beim Picknick oder Campingurlaub z.B.

Bedeutung regionaler Milchprodukte

Der Weltmilchtag am 1. Juni, der normalerweise auch in Luxem-

burg öffentlich gefeiert wird, fand dieses Jahr ohne Veranstaltungen statt.

Dennoch versuchen die Verantwortlichen besonders an diesem Tag an die Bedeutung des Milchsektors für die Wirtschaft, seine Innovationsstärke und wichtige Rolle für die Ernährung der Bevölkerung zu erinnern. Der Griff zu regionalen Bio-Erzeugnissen ist dabei natürlich besonders sinnvoll.

Zu kaufen gibt es das Biog-Eis sowie weitere Bio-Milchprodukte unter anderem in den Natura-Bio-Marchés sowie in Luxemburger Supermärkten mit Bio-Angebot.



Eine artgerechte, ökologische Milchkuhhaltung mit viel Weidegang und Grünfutter. Besser kann die Basis für das BIOG-Glace also nicht sein. Foto: C.



Biog – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu