Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

06.12. 2016

Einzigartige süsse Delikatesse aus der Manufaktur Mürbel

Von PPS



Bild Rechte
Christoph Lang

Einzigartige süsse Delikatesse aus der Manufaktur Mürbel

Barbaras Milchkaramell nach eigenem Rezept mit regionalen Produkten aus Schweizer Betrieben

Wald/Mattwil, Dezember 2016 (PPS) **Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste, sagt ein Zitat von Oscar Wilde. Barbara Meijerink aus Mattwil nimmt nur das Beste für ihre neun Geschmacksrichtungen des Milchkaramells Mürbel, die sie in ihrer eigenen Manufaktur herstellt. Vom Alpensalz- über das Chili- bis hin zum Whisky Geschmack, wird in dem 15qm grossen Raum das Mürbel hergestellt. Etwa 250 Säckli zu 150 Gramm stellt sie täglich in ihrer Manufaktur her. Mürbel, gibt es für 8.50 Franken das Säckli. Schweizweit sind sie in 9 Kantonen und über die Grenze hinweg in München/Deutschland bei „Dallmayr“ und erhältlich.**

Die Zutaten für Mürbel

Die Masse, bestehend aus Roh-Rohrzucker, Kondensmilch, Vollmilch, Butter, Traubenzucker und der gewissen Raffinesse für den Geschmack, kocht Barbara

Meijerink in einem der drei Kupferkessel, die sie aus Handarbeit hat anfertigen lassen. „Die Milch kommt vom Bauer aus dem Ort, die Butter wird bei der nächsten Käserei geholt, die Nüsse werden von den Bäumen aus der Umgebung eingesammelt. Das Chili Jolokia, die schärfste Chili der Welt, beziehen wir aus Zürich.“, sagt Barbara Meijerink. „Statt Meersalz verwenden wir das Alpensalz aus Bex, das noch nach alter Tradition gewonnen wird. Den bio-zertifizierten Rohrzucker beziehen wir von einer Schweizer Firma. Ausser bei der Geschmacksvariante Whisky haben wir uns für den rauchigen Whisky Talisker aus Schottland entschieden.“, erzählt die Geschäftsinhaberin Meijerink weiter.

Enthusiasmus und Geduld sind die Eigenschaften für das Rezept

Mehrere Jahre hat Barbara Meijerink für das richtige Rezept für ihr Mürbel experimentiert. Mit viel Geduld und Herzblut tüftelte Barbara Meijerink, die italienischen Wurzeln hat, bis sie die richtige Konsistenz des Mürbels herausfand. Es sind die Erinnerungen an ihre Kindheit „Nidelzeltli vom Jahrmarkt“, die sie für die perfekte Rezeptur prägten. Mürbel erinnert in der Qualtiät an ein Parfait, vollkommen im Geschmack. Es soll jedoch nicht den Anschein erwecken, Mürbel sei nur im Winter eine köstliche Süssigkeit. Auch im Sommer lässt sich Mürbel geniessen, denn der Vorteil ist, dass der Karamell nicht bei heissen Sommertemperaturen schmilzt, wie das bei Schokolade der Fall ist.

Über die Organisation:

Über die Infothek Waldkinder
Die Informationsplattform für Naturpädagogik ist in ihrem 7. Erscheinungsjahr mit Impulsen für die Arbeit mit Menschen in der Natur. Pro Jahr erscheinen digital 10 Ausgaben mit 2 Doppelausgaben. Die Inhalte sind dem Zeitgeist angepasst und werden monatlich mit Videos, Audios, Fotos und Text dargestellt. Die Projektleitung und Redaktion sind Christoph Lang und Nadja Hillgruber.

Über die Feuervogel Genossenschaft
Die Feuervogel Genossenschaft für Naturpädagogik macht seit 20 Jahren Projekte für Mensch und Natur. Der Feuervogel ist eine Bühne (Plattform), die wertvolle Projekte mit dem Ziel anbietet, eine sinnstiftende, fortwährend wachsende und nachhaltige Beziehung von Mensch und Natur zu entwickeln. In den letzten 20 Jahren wurden 15 Tausend Menschen von ihr in die Natur begleitet.

Pressekontakt:

Christoph Lang
Buchenweg 6
8636 Wald

Telefon: +41 55 246 66 44
E-Mail: rauchzeichen @ feuervogel.ch

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/einzigartige-suesse-delikatesse-aus-der-manufaktur-muerbel*