



Weihenstephan

Ein Skyr zum Verlieben

**Ab Oktober sorgt der Skyr der Molkerei Weihenstephan für frischen Wind im
Kühlregal**

Freising, 30. September 2020. Möbel, Kleidung, Kosmetik: Deutschland ist im Skandinavien-Fieber, denn der nordisch inspirierte Lifestyle-Trend erobert sogar das Kühlregal. Ab Oktober gibt es das angesagte Ethno-Food aus Island von der Freisinger Traditionsmolkerei – hergestellt mit viel Liebe zum Detail.

Skyr – weit mehr als Quark

Der Skandinavien-Trend zeigt, wonach sich gerade in Deutschland so viele Menschen sehnen: nach einem naturverbundenen Lebensstil, nach Natürlichkeit und der bewussten Reduzierung auf das Wesentliche. Genau das verkörpert auch Skyr. Denn er kommt mit wenigen naturbelassenen Zutaten aus.

Skyr ist ein wahres Superfood, das der Überlieferung nach schon den Wikingern als Stärkung diente. Skyr ist reich an Protein (9,2 Gramm pro 100 Gramm) und hat einen niedrigen Fettgehalt von 0,2 Prozent bei nur 60 Kilokalorien auf 100 Gramm. Dank seines hohen Eiweißanteils trägt Skyr zum Erhalt und der Zunahme von Muskelmasse als auch zum Erhalt normaler Knochen bei und ist damit ein idealer Snack nach dem Sport. Seine besondere Konsistenz und Cremigkeit verdankt der Weihenstephan Skyr seiner ausgewogenen Kombination aus 70 Prozent Magerquark und 30 Prozent Joghurt mild aus Magermilch. Der hohe Joghurtanteil macht ihn zudem besonders vollmundig im Geschmack, die milde Säure sorgt für eine angenehme Frische auf der Zunge.

Warum das Superfood ab sofort in süße und herzhafte Rezepte gehört

Skyr ist ein wahrer Alleskönner in der Küche: Mit seiner milden Säure und cremigen Konsistenz verfeinert Skyr süße und herzhafte Gerichte gleichermaßen. Sein frischer Geschmack entfaltet sich besonders gut in Kombination mit feinen Früchten und knackigem Salat oder als Dip und sogar als Marinade zu Fleisch.



Weihenstephan

Um die Vielseitigkeit des isländischen Superfoods zu zeigen, hat die Molkerei Weihenstephan zusammen mit Food-Experte Hans Gerlach vier raffinierte Rezepte entwickelt, in denen der Skyr für die geschmackliche Raffinesse sorgt:

Schmorgemüse-Bowl mit Blaubeer-Skyr



Früchte-Bowl mit Skyr





Weihenstephan

Linsenpfannkuchen mit Apfel-Schnittlauch-Skyr



Chicken-Tandoori mit Skyr-Marinade



Der Weihenstephan Skyr wird aus entrahmter Kuhmilch hergestellt und mit ausgewählten Bakterienkulturen angereichert. Ab 1. Oktober 2020 ist der Weihenstephan Skyr für einen UVP von 1,49 Euro im deutschen Handel erhältlich.

Mehr Informationen unter www.molkerei-weihenstephan.de