
Traditionelle Rezepte und einzigartige Raritäten

03.06.2010, 12:41 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Marmeladenmanufaktur Appelboom*



Marmeladenmanufaktur Appelboom

Die Welt scheint sich immer schneller, hektischer und lauter zu drehen. Viele fühlen sich im Dauerstress gefangen und nehmen sich kaum noch Zeit für ein wenig Ruhe und Entspannung. Selbst beim Essen muss alles „Fast“ sein. Doch immer mehr Menschen wollen mit diesem schnellen Strom nicht mehr mitschwimmen. Sie gönnen sich und ihrem Körper, und wenn auch nur für eine halbe Stunde, Auszeit und Erholungsphasen. Im Bereich der Ernährung heißt die Rückbesinnung auf alte Werte ganz modern „Slow Food“. Für die Anhänger dieses neuen Trends ist Essen nicht mehr nur bloße Nahrungsaufnahme, sondern wird wieder als Gaumenfreude und Erlebnis für die Sinne verstanden. Frische Zutaten, am besten regionale Produkte, Handarbeit und sorgfältige Zubereitung, die ihre Zeit erfordert, sind die Hauptzutaten für ein gelungenes „Slow-Food“. Fertigprodukte, vollgestopft mit Zusatzstoffen und Aromen kommen hier nicht auf den Teller. Für den besonderen Genuss zu Hause bieten kleine Manufakturen handgefertigte Produkte als Antwort auf die Massenware im Supermarkt.

Ein Beispiel ist die Marmeladenmanufaktur Appelboom. Die Fruchtaufstriche, Chutneys und Kuchen im Glas, die unter www.appelboom-manufaktur.de/shop bestellt werden können, werden auf traditionelle Art und Weise in Handarbeit hergestellt. Ganz wie zu guter alter Zeit wird das frisch geerntete Obst vorbereitet und in großen Töpfen zu lecker fruchtigen Aufstrichen eingekocht. Mit der Massenproduktion der industriellen Herstellung kann eine kleine Manufaktur sicher nicht mithalten. Dafür erwarten den Genießer wahre Gaumenfreuden mit dem echten Fruchtgeschmack, ganz ohne Aromen und Geschmacksverstärker. Nur ausgewähltes, vollreifes Obst und Gemüse wird zu erlesenen Fruchtaufstrichen und Chutneys verarbeitet.

Die Kompositionen reichen von „Erdbeer-Pfeffer“ über „Birne-Tonkabohne“ und „Johannisbeer-Zweierlei“ bis hin zu „Apfel-Mohn-Marzipan“ und „Süßkirsch-Amaretto-Zimt“. Besondere Raritäten wie „Rosenblüte“ ergänzen das Sortiment mit edlen Spezialitäten. Mit der „Milchmarmelade“ bietet die Marmeladenmanufaktur Appelboom ein ganz besonderes Highlight. Wie das traditionelle Rezept es vorschreibt, wird unter ständigem Rühren aus Milch und Zucker ein herrlicher Aufstrich eingekocht, dessen Geschmack an Milch- oder Karamellbonbons erinnert.

Auch wenn die Hektik des Alltags uns allzu oft gefangen nimmt, liegt es an jedem selbst, sich sein Stück Auszeit zu

gönnen. „Slow Food“ bietet eine einfache Möglichkeit, sich wieder mal etwas Gutes zu gönnen und dem Alltagsstress für einen Moment zu entfliehen.

Portrait

Die Marmeladenmanufaktur Appelboom bietet eine feine Auswahl hochwertiger Fruchtaufstriche, Chutneys und Kleingebäck. Im Onlineshop, unter www.appelboom-manufaktur.de/shop, können alle Produkte bequem von zu Hause bestellt werden. Der kleine Betrieb aus Mecklenburg-Vorpommern stellt seine Aufstriche und Backwaren aus frischen Zutaten in sorgfältiger Handarbeit her. Dabei wird besonderen Wert auf die Verwendung von regionalem Obst und Gemüse gelegt. Ganz ohne weite Transportwege kommen so vollreife und aromatische Früchte ins Glas. Auf die Verwendung von Aromazusätzen und Zusatzstoffen wie Emulgatoren oder Konservierungsstoffen wird verzichtet. Altbewerte Rezepte und Früchte werden modern verfeinert. Neben verführerischen Kreationen wie „Erdbeere mit Dunkler Schokolade“ oder „Birne-Tonkabohne“ bietet Appelboom auch seltene Raritäten und ausgefallene Geschmackserlebnisse wie „Rosenblüte“. Ein besonderes Highlight ist die Milchmarmelade, die nach einem traditionellem Rezept aus Milch und Zucker hergestellt wird.

Neben Fruchtaufstrichen und Chutneys umfasst das Angebot auch eine feine Auswahl an Kuchen im Glas und Kleingebäck. Um den Genuss und die Frische sicherzustellen, werden diese erst auf Bestellung gebacken. Der Apfel als Namensgeber für die Manufaktur Appelboom steht symbolhaft für den wahren Genuss, der auch in scheinbar einfachem, wie einem Aufstrich, stecken kann. Und so ist das Ziel der Marmeladenmanufaktur Appelboom mit ihren Produkten immer etwas Besonderes zu schaffen.

News-ID: 434900 • Views: 1436 (Stand: 22.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/434900/Traditionelle-Rezepte-und-einzigartige-Raritaeten.html>