

Thema: Exotisches von nebenan! – Die etwas anderen Milchmischgetränke für die kalte Jahreszeit

Beitrag: 1:15 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Mit welchem Getränk starten Sie denn am liebsten in den Tag oder wärmen sich jetzt, in der kalten Jahreszeit, auf? Kaffee und Tee oder vielleicht mit einer heißen Schokolade – also dem klassischen Kakao? Keine schlechte Idee, denn Milch als Grundlage vom Kakao ist ein echtes Superfood und stärkt Körper und Immunsystem, grade jetzt bei diesem Erkältungswetter. Aber muss es eigentlich immer der klassische Kakao sein? Was man mit Milch noch alles machen kann, weiß Helke Michael.

Sprecherin: Zu viel Kakao geht gar nicht, sagt Spitzenkoch Florian Lechner, der Kakao schon als Kind gern getrunken hat, den Klassiker aber nun in acht Milchmischgetränken völlig neu interpretiert.

O-Ton 1 (Florian Lechner, 10 Sek.): „Ich habe mit der ganzen Alpenregion gezaubert, ob Latschenkiefer, ob Bergheu. Einfach traumhaft, mal andere Dinge, die nicht normalerweise im Milchmischgetränk sind, mit reinzupacken.“

Sprecherin: Seine Ideen nimmt er vom Kochen. Dabei entstehen dann Kreationen wie weiße, heiße Schokolade mit Tonkabohne und Bergheuaroma, was nicht nur Lechners Gäste mögen.

O-Ton 2 (Florian Lechner, 17 Sek.): „Meine Kinder sind total begeistert. Also, das lieben sie. Aber genauso kann man das mit Roter oder Gelber Bete und Ingwer machen. Oder mit Latschenkiefer und Birne. Also ich bin da ganz flexibel und mir fällt jeden Tag eigentlich was Neues dazu ein. Und ich find's traumhaft, mit dieser Alpenregion und mit dieser Milch zu zaubern.“

Sprecherin: Basis für seine Milchmischgetränke ist Kuhmilch. Von Alternativen wie Mandel- oder Sojamilch hält er nicht viel.

O-Ton 3 (Florian Lechner, 19 Sek.): „Wissen Sie, wo die meisten Mandeln herkommen - für die Mandelmilch? Aus Kalifornien und Spanien. Und für mich nicht ganz nachvollziehbar, dass man diese weiten Wege in Kauf nimmt, wenn das wirklich Gute oder das Beste eigentlich vor der Haustür liegt, wie zum Beispiel die Berchtesgadener Land Milch, die genauso viele Vitamine oder sogar mehr Vitamine, Mineralstoffe, Calcium etc. enthält.“

Abmoderationsvorschlag: Es muss nicht immer ein heißer Kakao oder ein Bananenshake sein. Mit Milch als Basis und regionalen Obst- und Gemüsesorten kann man ziemlich kreativ werden. Mehr Infos und Rezepte finden Sie unter bergbauernmilch.de.

Thema: Exotisches von nebenan! – Die etwas anderen Milchmischgetränke für die kalte Jahreszeit

Interview: 1:36 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Mit welchem Getränk starten Sie denn am liebsten in den Tag oder wärmen sich jetzt, in der kalten Jahreszeit, auf? Kaffee und Tee oder vielleicht mit einer heißen Schokolade – also dem klassischen Kakao? Keine schlechte Idee, denn Milch als Grundlage vom Kakao ist ein echtes Superfood und stärkt Körper und Immunsystem, grade jetzt bei diesem Erkältungswetter. Aber muss es eigentlich immer der klassische Kakao sein? Was man mit Milch noch alles machen kann, sagt uns jetzt Spitzenkoch Florian Lechner, der den Klassiker völlig neu interpretiert hat. Hallo, Herr Lechner!

Begrüßung: „Hallo!“

1. Herr Lechner, kann es sein, dass Sie als Bub zu viel Kakao getrunken haben und nun Abwechslung brauchen?

O-Ton 1 (Florian Lechner, 09 Sek.): „Zu viel Kakao geht gar nicht! Ich habe gern Kakao als Kind getrunken, trink's auch heute noch ab und zu, und er hat mich groß und stark gemacht – also ich bin ganz stolz drauf.“

2. Und warum haben Sie nun zum Herbst ganze acht Milchmischgetränke entwickelt und in nur einem ist Schokolade?

O-Ton 2 (Florian Lechner, 18 Sek.): „Na weil die so einfach ist, auch mit anderen Dingen zu zaubern, grade was die Milch betrifft. Mein Favorit ist mit weißer Schokolade dieses Mal, aber ich habe mit der ganzen Alpenregion gezaubert, ob Latschenkiefer, ob Bergheu. Einfach traumhaft, mal andere Dinge, die nicht normalerweise im Milchmischgetränk sind, mit reinzupacken.“

3. Sie setzen auf Kuhmilch als Basis. Dabei kommt die in letzter Zeit – insbesondere bei Veganern – nicht gut weg. Inzwischen gibt es ja auch viele Alternativen, wie Mandel- oder Sojamilch. Warum nehmen Sie nicht sowas?

O-Ton 3 (Florian Lechner, 28 Sek.): „Wissen Sie, wo die meisten Mandeln herkommen - für die Mandelmilch? Aus Kalifornien und Spanien. Und für mich nicht ganz nachvollziehbar, dass man diese weiten Wege in Kauf nimmt, wenn das wirklich Gute oder das Beste eigentlich vor der Haustür liegt, wie zum Beispiel die Berchtesgadener Land Milch, die genauso viele Vitamine oder sogar mehr Vitamine, Mineralstoffe, Calcium etc. enthält. Genauso wie heute der Trend mit diesen ganzen Superfoods. Jeder redet von diesen Chia-Samen, aber dieser Leinsamen, der bei uns vor der Haustür wächst, auf den greift keiner zu.“

4. Jetzt im Herbst wird es ja draußen gerne mal ungemütlich und da wäre eine Kakao-Alternative gut. Was empfehlen Sie da?

O-Ton 4 (Florian Lechner, 28 Sek.): „Also mein Favorit ist ganz klar die weiße, heiße Schokoladenmilch mit Tonkabohne und Bergheuaroma. Das Ganze ist aus dem Kochen auch entstanden bei mir von einem Dessert. Und meine Kinder sind total begeistert. Also, das lieben sie. Aber genauso kann man das mit Roter oder Gelber Bete und Ingwer machen. Oder mit Latschenkiefer und Birne. Also ich bin da ganz flexibel und mir fällt jeden Tag eigentlich was Neues dazu ein. Und ich find's traumhaft, mit dieser Alpenregion und mit dieser Milch zu

zaubern.“

Spitzenkoch Florian Lechner über etwas andere Milchmischgetränke. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Danke. Pfiat ena!“

Abmoderationsvorschlag: Es muss nicht immer ein heißer Kakao oder ein Bananenshake sein. Mit Milch als Basis und regionalen Obst- und Gemüsesorten kann man ziemlich kreativ werden. Mehr Infos und Rezepte finden Sie unter bergbauernmilch.de.

Thema: Exotisches von nebenan! – Die etwas anderen Milchmischgetränke für die kalte Jahreszeit

Umfrage: 0:26 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Es wird so langsam richtig nasskalt und ungemütlich hierzulande – man kann schon von so richtigem Erkältungswetter sprechen. Und der ein oder andere versucht jetzt, sein Immunsystem zu stärken, sei es mit Sport oder sogenanntem Superfood, das es für gutes Geld zu kaufen gibt. Aber man kann auch sein eigenes Superfood machen, besser gesagt Supergetränk – mit Milch. Da bietet sich natürlich heiße Schokolade oder Milch mit Honig an, um sich zum Beispiel nach einem Spaziergang wieder aufzuwärmen. Aber abgesehen von diesen Klassikern: Was haben Sie denn schon mal für ausgefallene Getränke mit Milch gemacht?

Frau: „Ich habe mehrere Früchte einfach mal zusammengehauen und das dann mal mit Milch vermixt. Erdbeeren, Kiwi, Apfel. Alles einfach mal rein und war lecker.“

Mann: „Man kann sich zum Beispiel mit frischem Obst oder was auch immer, kann man sich leckere Smoothies machen mit Milch. Zum Beispiel Banane durch oder Erdbeere durch. Milch finde ich, ist eigentlich ein sehr gutes Grundnahrungsmittel.“

Frau: „Bananen-Shake, Joghurt-Shake, Vanille-Shake.“

Mann: „Natürlich auch warme Milch mit Erdbeer-Sirup, Himbeer-Sirup.“

Frau: „...oder weiße Schokolade.“

Abmoderationsvorschlag: Warum sich Milch in der kalten Jahreszeit besonders gut eignet, um Körper und Immunsystem zu stärken und was alles für exotische Kombinationen mit heimischen Produkten möglich sind, hören Sie in ein paar Minuten bei uns. Dann sprechen wir mit Spitzenkoch Florian Lechner.