

*„Die Bayerische Bauern-Milch
ist mehr als ein Produkt –
sie ist ein Versprechen an unsere Heimat,
unsere Bauern und an alle,
die ehrliche Lebensmittel schätzen.“*

Andreas Schöner – Vorstandsvorsitzender
(Milchproduktenhandel Oberland eG)



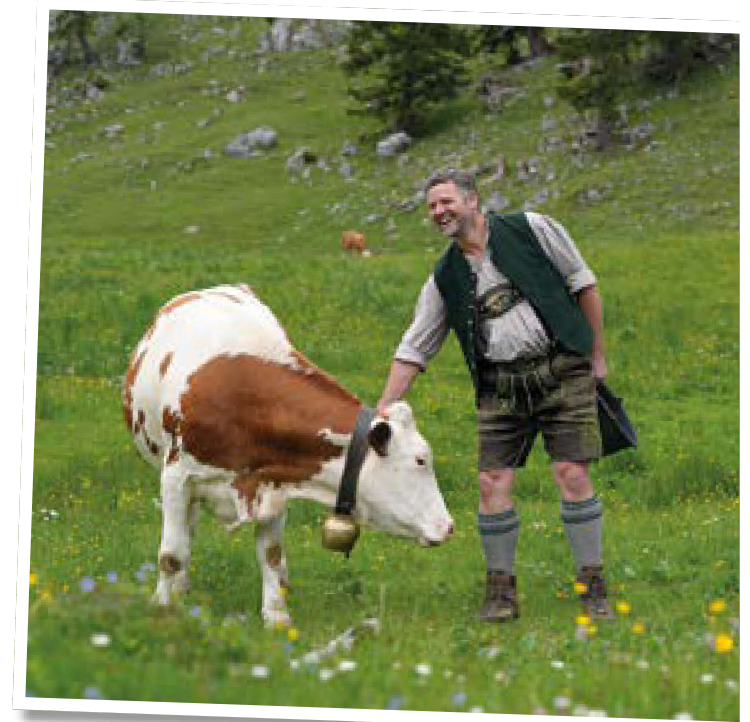
Bayerische Bauern-Milch – Schmeckt wie daheim

Unsere Milch stammt aus kleinen traditionellen Familienbetrieben in der oberbayerischen Alpenregion Tegernsee-Schliersee. Dort, wo seit Jahrhunderten Menschen mit und von der Milch leben, wird echte Qualität noch mit Sorgfalt und Überzeugung erzeugt – nachhaltig, fair und frei von Gentechnik.

Im Schnitt halten unsere Höfe nur 25 Milchkühe. Keine Massentierhaltung, sondern verantwortungsvolle Landwirtschaft, die auf Tierwohl, Herkunft und ehrliches Handwerk setzt. Dank des staatlichen ProGesund-Programms wird die Gesundheit der Tiere regelmäßig überwacht.

Bayerische Bauern-Milch ist ein reines Naturprodukt, das mehr bietet: höchste Qualität, schonende Verarbeitung und einen Geschmack, der „wie daheim“ schmeckt.

So bewahren wir unsere Kulturlandschaft – für heute, für morgen und für alle, die wissen wollen, wo ihre Milch herkommt. |



Die Emmeramsmühle & die Bayerische Bauernmilch

Eingebettet in die malerische Landschaft nördlich von München, unweit der Isarauen, liegt die Emmeramsmühle – ein Ort, der für gelebte Gastlichkeit, bayerische Herzlichkeit und kulinarische Qualität steht. Seit Generationen ist die Emmeramsmühle ein beliebtes Ziel für Genießer, die das Besondere suchen: rustikal-elegantes Ambiente, regionale Zutaten und eine Küche, die Tradition mit kreativer Raffinesse vereint.

Damit das gastronomische Erlebnis stets höchsten Ansprüchen genügt, setzt die Emmeramsmühle auf starke Partner. Eine dieser Partnerschaften besteht mit dem Miesbacher Gastroservice, der als verlässlicher Lieferant für hochwertige Lebensmittel und frische Zutaten einen entscheidenden Beitrag zur täglichen Kulinarik leistet. Die enge Zusammenarbeit garantiert nicht nur eine herausragende Produktqualität, sondern unterstützt auch die regionale Wirtschaft und kurze Lieferwege.

Nachhaltigkeit, Frische und Vertrauen – das sind die Werte, die die Emmeramsmühle mit der Bayerischen Bauernmilch verbindet. So gelingt es, Gästen Tag für Tag ein authentisches, geschmackvolles Erlebnis zu bieten, das auf Qualität, Regionalität und Leidenschaft für gutes Essen baut.

Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst von einem Ort, an dem Genuss und Handwerk Hand in Hand gehen. |

Emmeramsmühle GmbH
St. Emmeram 41, 81925 München Oberföhring
Telefon 0 89 / 8 09 27 663
mail@emmerams-muehle.de
www.emmerams-muehle.de
@emmerams.muehle
Montag bis Sonntag 11.00 – 23.00 Uhr
Warme Küche bis 22.00 Uhr



v. l. Peter Kinner (Pächter), Andreas Schöner (Vorstand Milchproduktenhandel Oberland eG), Julian Kinner (Pächter) und Alexander Krach (Küchenchef)



**Frischen hausgemachten
Kaiserschmarrn
gibt's immer montags**

Kaiserschmarrn – Rezept vom Gasthof-Hotel Zur schönen Aussicht

*Zutaten für 2 große Portionen
oder als Nachspeise für 4–6 Portionen:*
370 ml Bayerische Bauern-Milch (3,5 %), 250 g Mehl,
4 Eier, Prise Salz, 3 EL Rapsöl, 3 EL Zucker, 30 g Butter

Zubereitung:
Milch und Mehl zusammenrühren. Eier dazugeben. Salz
dazugeben – das ist sehr wichtig. Alles verrühren, aber
nicht zu stark schlagen! Den Backofen gleichzeitig auf
210 Grad Umluft vorheizen.

Eine Eisenpfanne mit Rapsöl erhitzen.
Den Teig komplett in die Pfanne kippen. Hitze redu-
zieren. Ein bisschen warten, bis der Teig unten leicht
goldbraun ist. Die Pfanne leicht kippen und mit dem
Schieber den Teig an einer Stelle leicht hochziehen, so-
dass der noch flüssige Teig von oben nach unten fließt.
Dies mehrmals wiederholen, bis der Teig oben nicht
mehr flüssig ist. Wenden und die zweite Seite ebenfalls
goldbraun anbraten. Für 10 Minuten in den Backofen
schieben.

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen. Die Pfanne
wieder auf den Herd stellen. Zucker dazugeben. Mit Hil-
fe von zwei Schiebern den Kaiserschmarrn in der Pfan-
ne in grobe Stücke zerreißen, mehrmals wenden und
karamellisieren lassen. Butter dazugeben. Schmelzen
lassen. Mehrmals wenden.

Servieren. Puderzucker darüberstreuen. In unserem Gast-
haus servieren wir den Kaiserschmarrn mit Zwetschen-
röster, Apfelmus und Preiselbeermarmelade.
Tipp: Mit Rosinen. Entweder in Rum getränkt oder ge-
trocknet direkt in den Teig geben.



Zur schönen Aussicht **Ein Ort für Genießer** **mit Weitblick**

Hoch über dem Alltag, mit einem Ausblick, der inspiriert, und
einem Ambiente, das entschleunigt. Zur schönen Aussicht ist
weit mehr als nur ein Restaurant. Es ist ein Rückzugsort für Men-
schen, die den Moment schätzen, den Geschmack feiern und
das Besondere suchen. Ob bei Sonnenuntergang auf der Ter-
rasse oder im stilvoll gestalteten Innenbereich – hier verbinden
sich Atmosphäre und Anspruch zu einem Erlebnis, das in Erin-
nerung bleibt.

Damit dieser Anspruch auch auf kulinarischer Ebene erfüllt
wird, setzt das Küchenteam auf ausgesuchte Zutaten aus ver-
trauensvollen Quellen. Der Miesbacher Gastroservice zählt da-
bei zu den engsten Partnern – nicht nur als Lieferant, sondern
als Mitgestalter eines hochwertigen Gastronomiekonzepts. Mit
seiner Unterstützung gelangen sorgfältig ausgewählte Erzeug-
nisse aus der Region direkt in die Küche, wo sie mit Hingabe
und Können veredelt werden.

Das Ergebnis: ehrliche Gerichte mit Raffinesse, die Herkunft
spüren lassen, ohne sich in Konventionen zu verlieren. Der Dia-
log zwischen Küche und Lieferant ist dabei genauso wichtig wie
jener zwischen Gastgeber und Gast – geprägt von Respekt, Lei-
denschaft und einem gemeinsamen Verständnis von Qualität. |

Gasthof-Hotel Zur schönen Aussicht
Schöne Aussicht 9, 83620 Kleinhöhenrain
Telefon 0 80 63 / 86 63
schoene.aussicht@t-online.de
www.zur-schoenen-aussicht.com
@gasthof_zur_schoenen_aussicht
f ZurSchoenenAussicht
Di., Mi. Ruhetag





Panna Cotta

für 4 Portionen

Zutaten

300 ml Schlagsahne (30 %)
100 ml Bayerische Bauern-Milch (1,5 %)
50 g brauner Zucker
2 TL Vanillezucker
10 g Gelatine
50 ml kaltes Wasser
40 ml Cognac
200 g Erdbeeren

Für die Dekoration:

Frische Erdbeeren
Einige Blätter frische Minze

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Sahne, Milch, braunen Zucker und Vanillezucker in einem Topf erhitzen, bis die Mischung aufkocht. Sofort vom Herd nehmen. Die gequollene Gelatine und den Cognac zur heißen Flüssigkeit geben und gut verrühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Die Masse auf vier Förmchen verteilen, abkühlen lassen und anschließend für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, bis sie fest ist. Die Erdbeeren fein pürieren. Vor dem Servieren die Panna Cotta mit dem Erdbeerpüree übergießen und mit frischen Erdbeeren sowie Minzblättern dekorieren.

Käthe und Luzia Ein Herzensprojekt mit Geschmack

Das Geschäft für Feinkost und Lebensmittel, in dem wir selber gerne einkaufen.

Wenn man „Käthe und Luzia“ betritt, spürt man sofort, dass hier mehr am Werk ist als bloß ein Geschäftskonzept. Es ist ein Ort voller Wärme, Aromen – und Geschichte. Denn der Inhaber ist nicht nur Barista und Koch in einer Person, sondern auch ein Enkel mit großem Respekt für seine Wurzeln.

„Käthe und Luzia – das waren meine beiden Großmütter“, erzählt er mit einem Lächeln. „Bei ihnen durfte ich schon als Kind über die Schulter schauen, wenn gekocht wurde. Sie haben mir nicht nur gezeigt, wie man mit Liebe und Sorgfalt einfache Zutaten in etwas Wunderbares verwandelt – sie haben mir auch meinen Sinn für ehrliche, gute Küche mitgegeben.“

Diese enge Verbindung zur traditionellen Kochkunst prägt bis heute seinen Alltag. Die Rollen als Barista, Koch und Feinkostunternehmer empfindet er dabei nicht als Spagat, sondern als natürliche Einheit. „Der gute Geschmack ist meine Berufung – und meine Leidenschaft“, sagt er entschlossen. „Ich strebe immer nach der besten Qualität und dem größtmöglichen Genuss. Ich kann gar nicht anders.“

Diese Haltung zeigt sich in jedem Detail – von der sorgsam ausgewählten Kaffeebohne über erlesene Feinkostprodukte bis hin zu den Speisen, die mit handwerklichem Können zubereitet werden. Es ist ein Genusssort, aber auch ein Ort der Erinnerung. Eine Hommage an zwei Frauen, die durch ihren Einfluss ein Lebenswerk angestoßen haben.



Sein Profi-Tipp:

Greifen Sie zur Bayerischen Bauernmilch mit 1,5 % Fett! Diese Milch sorgt nicht nur für einen wunderbar feinporigen Schaum, sondern auch für extra Stabilität – der Schaum bleibt länger luftig und cremig. Perfekt für Cappuccino, Latte Macchiato & Co.!

Käthe • Luzia

Thierschstraße 7, 80538 München

Telefon 089 / 29 77 19

info@kaetheluzia.de

www.kaetheluzia.de

@kaetheundluzia

kaetheundluzia

Montag bis Freitag 8.30 – 19.00 Uhr, Samstag 8.30 – 18.00 Uhr

Miesbacher
GASTROSERVICE
Wir bringen's

Ein Cappuccino ist nur so gut wie die Milch darin – darum kommt bei mir nur die Bayerische Bauern-Milch in die Tasse.

Jetzt gleich beim Miesbacher Gastroservice bestellen.

Miesbacher Gastroservice GmbH
Am Windfeld 44 + 46 · 83714 Miesbach
Tel. 08025 7003-0 · order@mbgastro.shop
miesbacher-gastroservice.de



Markus Jellen, Barista und Inhaber
Feinkostladen „Käthe • Luzia“ München

Dahoam

