

27.07.2022 – 10:45 Uhr

9000-mal «Wir ♥ regional & saisonal»**9000-mal «Wir ♥ regional & saisonal»**

Nächste Woche feiert die Schweiz ihren Geburtstag. Und auch Swissmilk feiert mit der Bevölkerung ein Jubiläum: eine runde Anzahl Rezepte im Onlinekochbuch. Was mit wenigen Rezepten begann, ist nun das grösste Onlinekochbuch der Schweiz. Kürzlich hat Swissmilk das 9000ste Rezept kreiert und ist damit täglich mit einer Vielfalt von regionalen und saisonalen Genussideen auf den Schweizer Esstischen präsent. Die Rezepte werden so kreiert, dass möglichst kein Food Waste entsteht.

Seit 17 Jahren online und damit der Oldie unter den Oldies ist der Birnenauflauf. Er war damals als allererstes Onlinerezept von Swissmilk noch ziemlich einsam. Ganz anders heute: «Ob zu Hause oder unterwegs, für jede Lebenssituation gibt es das passende Rezept», sagt Sabine Heide. Sie ist Kulinarikexpertin und entwickelt bei Swissmilk gemeinsam mit einem kleinen Team rund 200 Rezepte pro Jahr. Das Besondere an den Swissmilk-Rezepten: Sie haben einen sehr starken regionalen und saisonalen Bezug. Darauf legt Swissmilk Wert. Nutzer:innen haben so eine Vielfalt von Rezepten zur Auswahl, die sich mehrheitlich mit Schweizer Produkten zubereiten lassen.

Saisonal und «No Food Waste»

Die Rezeptkreation ist massgebend von der Saisonalität geprägt. Im Onlinekochbuch ist zum Beispiel kein Rezept, in dem ein Wintergemüse mit einem Sommergemüse kombiniert wird, weil beides einfach nicht gleichzeitig erhältlich ist. Das geht bis hin zu den Kräutern. Sie sind im Winter Mangelware, entsprechend werden keine Rezepte beworben, die viele Kräuter benötigen. Zudem achtet Swissmilk bei der Entwicklung darauf, dass die Mengenangaben im Rezept – wo immer möglich – jeweils dem Inhalt einer handelsüblichen Verpackung entsprechen. Vor allem bei begrenzt haltbaren Lebensmitteln wie Milchprodukten. Hauptziel ist hier, Food Waste zu vermeiden.

Schweizer Milch

Wichtiger Bestandteil der Swissmilk-Rezepte sind natürlich auch Schweizer Milchprodukte. Sie bieten die Möglichkeit, von traditionell bis modern und von schweizerisch bis international zu kochen. Sie passen einfach zu jeder Mahlzeit wie auch zu jedem Lebensstil. Sie sind natürlich ganzjährig regional erhältlich und können ideal mit saisonalen Zutaten kombiniert werden. Milch und Milchprodukte sind authentisch, einheimisch und in unserer Kultur verwurzelt.

Umfassende Informationen

Neben den Rezepten entstehen auch ganz viele andere Inhalte rund um den Genuss: Tipps und Tricks, How-to-Videos, Rezept-Kollektionen, Spezialseiten zu spezifischen kulinarischen Themen, fundierte Informationen zur Ernährung und natürlich Hintergründe zur Schweizer Milchwirtschaft. Auf die Besucher:innen von swissmilk.ch warten also nicht nur 9000 feine Rezeptinspirationen, sondern umfassende Inhalte über den Küchentisch hinaus und über die Schweizer Milchwirtschaft.

Wir haben tief gewühlt im Archiv. ZU tief sagen einige :) . Vom skurrilsten bis zum beliebtesten Rezept – hier eine Prämierung unserer Rezeptschätze:

DE: www.swissmilk.ch/9000rezepte

FR: www.swissmilk.ch/9000recettes

Sabine Heide, Projekt Leiterin Kulinarik und Genuss 031 359 57 53

Reto Burkhardt, Leiter Kommunikation 079 285 51 01