

WISSENSWERTES ÜBER BAUER FRUCHTSAFT

Das brandenburgische Unternehmen ist in dritter Generation Inhaber geführt von Rainer Bauer, dem Enkel des Gründers. Das Familienunternehmen wurde 1927 von Paul Bauer gegründet, dem Großvater des heutigen Geschäftsführers Rainer Bauer. Seit nunmehr 28 Jahren werden Säfte, Nektare und Heißgetränke am Standort in Bad Liebenwerda hergestellt.

Regionale Produkte abzufüllen und der Erhalt von Streuobstwiesen sind zwei Hauptanliegen von Bauer. So wird aktuell auch der Stachelbeere besonderes Augenmerk geschenkt, weil die Anbauflächen leider zurückgehen. Neben Oma Bauer's Brandenburgischem Stachelbeernektar (einer Sonderedition) gibt es nun auch eine Stachelbeerschorle aus regionalen Früchten.

Bauer fördert die Neuanlage und den Erhalt von Streuobstwiesen, also Wiesen mit meist unregelmäßig gestreuten oft hochstämmigen Obstbäumen z.B. durch Kooperation mit Kerngehäuse e.V. und dem Obst- und Gartenbauverein Hohenleipisch e.V. Bauer unterhält seit 2003 ca. 30 Annahmestellen für Äpfel und Quitten in Brandenburg und Sachsen.

Bauer Fruchtsaft GmbH, Am Brunnenpark 5-6,
04924 Bad Liebenwerda

COCKTAIL-REZEPTE MIT BAUER GINGER ORGANIC

mit Alkohol

Ginger Dream

Zutaten:

4 cl weißer Rum (z.B. Havana Club),
4 cl Cream of Coconut, 6 cl Bauer Ananassaft,
2 cl Bauer Ginger Organic, 2 cl Grenadinesirup,
2 cl Sahne.

Zubereitung:

Zutaten im Shaker shaken, auf Eis servieren.

Ginger Colada

Zutaten (für 2 Gläser):

4 cl weißer Rum,
4 cl Cream of Coconut,
6 cl Bauer Ananassaft,
2 cl Bauer Ginger Organic,
2 cl Sahne.

Zubereitung:

Zutaten im Shaker shaken,
auf Eis servieren.



COCKTAIL-REZEPTE MIT BAUER GINGER ORGANIC

ohne Alkohol

Scharfer Engel

Zutaten (für 2 Gläser):

150 ml Bauer Orangensaft,
150 ml Bauer Ginger Organic,
2 Kugeln Vanilleeis, Sprühsahne.

Zubereitung:

Ginger Organic und Orangensaft 1:1 mischen,
Vanilleeis ins Glas geben, eine schöne Sahnehaube
zaubern, mit Waffel, Orangenscheibe und Strohalm
servieren.

Ingwer Lassi

Zutaten (für 2 Gläser):

300 ml Naturjoghurt, 100 ml Bauer Ginger Organic,
etwas Rohrohrzucker, Saft 1 frischen Zitrone.

Zubereitung:

Ginger Organic und Joghurt gut vermischen,
nach Belieben Zucker und Zitronensaft hinzugeben,
anrichten und servieren.

COCKTAIL-REZEPTE MIT BAUER GINGER ORGANIC

ohne Alkohol

Ginger Buttermilk-Kiss

Die kalorienärmere Alternative
zum „Scharfen Engel“

Zutaten (für 2 Gläser):

300 ml Buttermilch,
100 ml Bauer Ginger Organic,
Eiswürfel.

Zubereitung:

Ginger Organic und
Buttermilch 1:3 mischen,
in Glas mit Eiswürfeln geben.
Mit Waffel, Orangenscheibe
und Strohalm servieren.



GINGER-REZEPTE FÜR DIE KÜCHE

Ginger Organic Pfirsich-Kuchen

Zutaten:

200 g Dinkelmehl, 100 g Zucker, 1 Ei, 100 g Butter,
Pfirsiche, 1 Prise Salz, 500 ml Bauer Ginger Organic-
Wasser-Mischung im Verhältnis 1:1 ggf. auch 1:2,
1 Pck. Vanillepudding.

Für den Guss:

3 Eier, 75 g Zucker, 1 Becher Sauerrahm.

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Ei, Butter und Salz zu Mürbeteig kne-
ten und Springform auslegen; Pfirsiche in Streifen
schneiden und auf dem Boden verteilen; mit der Ginger
Organic-Wasser-Mischung einen Vanillepudding kochen
und heiß über die Pfirsiche streichen.
Bei 160°C Heißluft 25 Minuten backen.
Für den Guss 3 Eier trennen, Eigelb mit 75 g Zucker
schaumig rühren, Sauerrahm unterrühren, Eiweiß zu
steifem Schnee schlagen und unterheben. Den Guss
auf den vorgebackenen Kuchen streichen und weitere
25 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und
erst dann auf eine Kuchenplatte geben.