



TIPP AUS DEM
CULINARIUM
ALPINUM!

Unser Koch Christoph Koller bei der Maibeere in der Essbaren Landschaft

Rezept für Maibeeren-Röster

«Röster» ist ein österreichisches Wort für Beeren- oder Zwetschgenmus.

500g	Maibeeren
50g	Kristallzucker
0.25dl	Kirschlikör
8	Blätter Verveine (frisch oder getrocknet)
25g	Gelierzucker
7.5g	Kakaopulver

Viel Freude beim Zubereiten

Kristallzucker in Pfanne geben und hell karamellisieren. Anschliessend mit dem Kirschlikör ablöschen. Beeren beifügen und unter stetigem Rühren aufkochen.

Sobald alle Beeren aufgekocht sind, Kakaopulver, Verveine Blätter und Gelierzucker begeben. 8-10min. kochen lassen, bis eine Sirup-ähnliche Konsistenz entsteht.

Zum Schluss die heissen «Maibeeren-Röster» in Einmachgläser abfüllen/vakuumieren.

Wichtig: Die Verveine-Blätter vor dem Abfüllen mit einem Sieb wieder entfernen.

«Maibeeren-Röster» passt zu Terrine, Wildspezialitäten, kalte Platten mit Käse etc.

REGIONAL & NACHHALTIG

FÜHRUNGEN IM CULINARIUM ALPINUM

Auf unserer Website finden Sie eine Auswahl an Führungen durchs Kloster, die Essbare Landschaft oder den Alpsbrinzkeller mit einer Degustation verbunden.

Geniessen Sie im ehemaligen Kloster des CULINARIUM ALPINUM saisonale Produkte regionaler Produzenten kreativ interpretiert. Tischreservation wird empfohlen.

CULINARIUM ALPINUM

Mürgstrasse 18 | CH-6370 Stans | +41 41 619 17 17 | culinarium-alpinum.ch



Der neue Superfood?

TRADITION BEWAHREN
GENUSS ERLEBEN
ZUKUNFT NACHHALTIG GESTALTEN

TRADITION
&
WISSEN

Maibeere, Haskap-Beere oder doch Honig-Beere?

Die Maibeere trägt viele Namen. Unter anderem ist sie bekannt als: Sibirische Blaubeere, Haskap-Beere, Honigbeere und Kamtschatka-Beere.

Die vielen Namen verdankt die Beere unter anderem ihrer Herkunft aus Sibirien (Halbinsel Kamtschatka), ihrem aussergewöhnlich grossen Nektarangebot für Bienen und der Erntezeit im Mai. Erst seit etwa 20 Jahren hat sich die Honigbeere auch in Europa ausgebreitet.

Im Gegensatz zu vielen anderen Beeren trägt die Maibeere die ersten Beeren des Jahres.

Die sogenannte «Doppelbeere», die in Europa / Asien als «Beerenfrucht» bekannt ist, ist faszinierend anzuschauen, da die beiden Beeren deutlich sichtbar miteinander verbunden sind.

Im Restaurant CULINARIUM ALPINUM im ehemaligen Kapuzinerkloster dreht sich alles um die regionale Küche, die täglich für Sie aufs Neue kreativ interpretiert und serviert wird. Die verwendeten Produkte stammen vorwiegend aus Nidwalden, Obwalden und den angrenzenden Zentralschweizer Kantonen, vorzugsweise aus biologischem Anbau. Produkte aus der Schweiz und dem Alpenraum ergänzen das Angebot.

Vielleicht kennen Sie die rote Heckenkirsche, die in Wuchs und Aussehen der Maibeere sehr ähnlich ist.

Maibeeren zeichnen sich vor allem durch ihre Frosthärte bis -8° aus. Ihr Holz übersteht auch lange und kalte Winter bis zu -45° .

Die Beerensträucher sind 1-2 m hohe, reich verzweigte Sträucher, deren junge Triebe grün und behaart sind. Sie eignen sich sehr gut als Heckensträucher. Da auch die Vögel die kleinen Beeren lieben, gilt: «De Schneller isch de Gschwinder». Um als Beerensieger vom Platz zu gehen, kann der Strauch mit einem Netz geschützt werden.

Bei uns in der Essbaren Landschaft steht die Maibeere «Amur» mit einem QR-Code versehen zum Naschen bereit.

Tipps für die Verwendung von Maibeeren

- Frischgenuss
- Likör
- Kuchen – z.B. Weihnachtskuchen aus den übriggebliebenen Blaubeeren der Likörherstellung
- Belag für Wähen
- Konfitüre/Mus/Fruchtaufstrich*
- Sorbet
- Saft* / Sirup
- Energieriegel
- Parmesan mit Maibeeren Chutney
- Pulver zum Färben, Einfügen in Lebensmittel z.B. Ricotta Gnocchi / Knöpfli / Drinks etc.

*Bei uns im Klosterladen erhältlich

Die Honigbeere ähnelt im Geschmack der bekannten Heidelbeere. Ihr Geschmack ist jedoch noch etwas feiner. Vollreif schmecken sie süss und saftig mit einer angenehmen Säure. Je nach Sorte sind die Beeren reich an Vitamin B und C, weshalb die Haskap-Beere auch als Neuentdeckung im Bereich Superfood bezeichnet wird.

Ernte: Die sibirischen Beeren sind bereits im Mai reif und daher in Naschgärten sehr begehrt. Die Früchte sind im Strauch zwischen den Blättern versteckt. Man muss schon genau hinsehen, um sie zu finden. Da die Beeren zwischen Mai und Juni reif sind, muss der Strauch regelmässig geerntet werden.

Gut zu wissen: Nach der Blaufärbung dauert es noch eine Woche, bis die Früchte genussreif sind. Reife Früchte können bis zu 12 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für eine spätere Verwendung können die Beeren auch eingefroren werden.

GENUSS
ERLEBEN

