



Dr. Karin Raschinsky
Agentur f. Handwerkmarketing
www.Manufaktur-Helden.de

www.marmeladen-casting.de
www.kaesekuchen-area.de

Kilianstrasse 8
12459 Berlin
Telefon: 030 / 530 14 518
Fax: 03212 / 106 18 00

Vergabe des Kreativsterns

Ganz besonders: Schwarzwälder-Kirsch-Fruchtaufstrich aus Pleidelsheim
.....Test mit „Sehr Gut“ bestanden

Die Experten: Konditormeister Stephan Küster, Konditorin und Berliner Tortenkreaturin Martina Bobel und Geschmacksexpertin Biggi Schwarz testeten wiederholt den Schwarzwälder-Kirsch-Fruchtaufstrich der Marmeladenproduzentin Ute Sailer (Pleidelsheimer Marmeladenmanufaktur: www.pleidelsheimer-marmeladenmanufaktur.de)

Die Marmeladenproduzentin hat den Schwarzwälder-Kirsch-Fruchtaufstrich als eine Referenz an Ihren Heimatort entwickelt, mit der festen Überzeugung, das ein echter Schwarzwälder-Kirsch-Fruchtaufstrich auch aus dem Erfindergebiet der „Schwarzwälder-Kirschtorte“ kommen muss.

Ute Sailer weckt Fantasie der Berliner Konditoren-Legende

Die Experten der „Manufaktur-Helden“ attestierten der Produzentin einen authentischen Schwarzwälder-Kirschgeschmack. Dafür und für das handwerkliche Können erhielt Frau Sailer mit 100 Punkten die Höchstnote. Das Expertenteam bestätigte Ute Sailer ein gutes Fingerspitzengefühl für die Zugabe des Kirschwasser zum richtigen Kochzeitpunkt. Das ist auch eines der Geheimnisse bei der Herstellung der Schwarzwälder – Kirschtorte. Die Fantasie und Neugier der Berliner Konditorenlegende Hans-Joachim Grumm (Konditormeister, mit mehr als 55 Jahren Berufserfahrung) hat Ute Sailer geweckt. Er entwickelte gleich verschiedene Varianten wie sich der Fruchtaufstrich zur kreativen Verfeinerung der Schwarzwälder-Kirsch-Torte einsetzen lässt. Verkostung: am 23. August 2018

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen sehr gern zur Verfügung:
Dr. Karin Raschinsky: 030 530 14 518 / 0162 85 84 756