

Tag des Butterbrotes 2008



„Achtung, fertig, Butterbrot!“ heißt es am 26. September 2008, wenn deutschlandweit in rund 5.000 Bäckereien und deren Filialen wieder der Tag des Butterbrotes gefeiert wird. Dieses von der CMA seit zehn Jahren durchgeführte Event wird auch 2008 von »meine Familie & ich«, Deutschlands größter Food- und Genusszeitschrift, sowie vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks als Kooperationspartner unterstützt.

Im Vorfeld des Aktionstages rief die CMA zusammen mit „meine Familie & ich“ Butterbrotliebhaber auf, ihre Lieblingsrezepte einzusenden. Gesucht waren entsprechend dem Aktionsmotto leckere Butterbrotrezepte, die schnell zuzubereiten sind.

Die fünf Siegerrezepte werden nun im Rezept-Booklet veröffentlicht, das in den teilnehmenden Bäckereien am 26. September 2008 ausliegt. Im Booklet lockt zusätzlich ein attraktives Gewinnspiel: Zu gewinnen ist ein Familienurlaub auf einem Milchbauernhof in Deutschland.

Bäckereien aus ganz Deutschland nehmen auch in diesem Jahr wieder mit zahlreichen Aktionen am Tag des Butterbrotes teil und präsentieren ausgefallene Butterbrot-Kreationen.

5.000 Bäckereien machen mit!

In den etwa 5.000 Bäckereien und deren Filialen werden am Tag des Butterbrotes deutschlandweit verschiedene Aktionen rund um den leckeren Snack stattfinden. Lassen Sie sich beweisen, dass Butter und Brot ein unschlagbares Team sind! In den Bäckereien können Sie es sich schmecken lassen: Bei Bäckern in ganz Deutschland können Kunden leckere Butterbrotkreationen probieren und kaufen. Welche Bäckerei in Ihrer Nähe mitmacht, haben wir Ihnen in dieser Liste zusammengestellt.

[PLZ-Finder aller teilnehmenden Bäckereien und deren Filialen](#)

Butterbrot: ein purer Genuss der Erinnerungen weckt

Der enorme Zuspruch, den der „Tag des Butterbrotes“ jedes Jahr genießt, zeigt, wie beliebt dieser traditionelle deutsche Snack auch heutzutage ist. Dies belegt auch eine gemeinsame Online-Befragung von CMA und „meine Familie & ich“: „Butterbrot“ weckt äußerst positive Assoziationen: etwa ein Drittel denkt bei „Butterbrot“ an puren Genuss, ein weiteres Drittel an die eigene Kindheit zurück.

Zuhause schlemmen ist angesagt: 40% essen ihr Butterbrot am liebsten zu Hause an ihrem Lieblingsplatz; etwa die Hälfte der Befragten zieht den heimischen Esstisch vor. Und Butter gehört zum Leben dazu: Über 61% der Befragten können sich ein Leben ohne Butter nur schwerlich vorstellen, für fast 22% ist es undenkbar, auf den Genuss von Butter zu verzichten. „Ein knuspriges Bauernbrot mit kühler, zart schmelzender Butter ist nicht nur ein geschmackliches Highlight, sondern „Fast-Food“ der gesunden Art“, sagt die Diplom-Ökotrophologin Ulrike Gonder.

Butter gibt es in Deutschland in drei Sorten: als Süßrahmbutter, Sauerrahmbutter und mildgesäuerte Butter. Diese drei Buttersorten bilden die Grundlage für viele köstliche Variationen. Mit den rund 300 Brotsorten, die in Deutschlands Bäckereien erhältlich sind, lässt sich für jeden Geschmack und jede Gelegenheit das passende Butterbrot kreieren. Butter nimmt verschiedenste Farben, Formen und Geschmacksnoten an – je nach Rezeptur und Zubereitung. Sie bietet Vielfalt und ist ein wichtiger Geschmacksträger in der guten Küche, denn sie verfeinert warme und kalte Speisen. Ob süß, ob mild oder pikant: Butter schmeckt einfach einzigartig.

[Download des Booklets zum Tag des Butterbrotes \(PDF, 3,3 MB\)](#)

Gewinnen Sie attraktive Butterbrot-Fanpakete oder Urlaub beim Milchbauern

Jetzt vormerken – und nicht verpassen: Am Tag des Butterbrotes startet die CMA auf www.lust-auf-genuss.de ein Wissens-Quiz. Soviel wird schon verraten: zu gewinnen gibt es 10 attraktive Butterbrot-Fanpakete. Doch das ist noch nicht alles: Sie haben außerdem die Chance bei unserer Verlosung am 26.9.2008 teilzunehmen. Hierfür müssen Sie sich nur online bei uns registrieren. Das Los entscheidet, wer die glücklichen Gewinner sind und Urlaub auf dem Milchbauernhof machen dürfen.

[Weitere Informationen auf www.lust-auf-genuss.de](http://www.lust-auf-genuss.de)

Butter macht das Leben lecker



Feinschmecker genießen mit Butter. Kein Wunder bei der Vielfalt: Sie ist vielseitig und unverwechselbar im Geschmack. Und darum steht Butter nun im Mittelpunkt einer Werbekampagne von der EU und der CMA.

[Alles über die Kampagne](#)

Weitere Informationen

[Raffinierte Party-Tipps mit Butter](#)

[Feine Saucen mit Butter](#)

<http://www.cma.de/content/butter/tag-des-butterbrotes.php>

- **Tag des Butterbrots am 26. September: Brotgenuss blitzschnell zubereitet - mit Rezeptideen von Arla Kærgården**

- Düsseldorf (ots) - Butterbrot, Schnittchen oder Stulle - Namen gibt es viele für den Klassiker der deutschen Küche, und jeder weckt Assoziationen von purem Genuss. Zum Tag des Butterbrots bietet Arla Kærgården Ideen für selbstgemachte Aufstriche. So wird jedes Brot zum echten Leckerbissen! Das Beste daran: Arla Kærgården lässt sich selbst frisch aus dem Kühlschrank sofort aufs Brot streichen oder ganz leicht mit den Zutaten vermengen.
- Arla Kærgården vereint herrlichen Buttergeschmack mit unvergleichlicher Streichfähigkeit direkt aus dem Kühlschrank. Möglich macht dies die besondere Zusammensetzung von 75 Prozent skandinavischer Markenbutter und 25 Prozent Rapsöl.
- Arla Kærgården ist in zwei Varianten erhältlich: "gesalzen" und "ungesalzen" - ideal für herzhaft und süße Butterrezepte zum Selbermachen. Als Inspiration für den Tag des Butterbrots dienen zwei Rezepte zum Ausprobieren:
 - **Gartenkräuter-Radieschenbutter**
 - - 125 g Arla Kærgården
 - - 3 Frühlingszwiebeln
 - - Gartenkresse
 - - 5 - 7 Radieschen
 - - 1 TL Tomatenmark
 - - 1/2 Bund Schnittlauch
 - - Chilipulver, Salz, Pfeffer
 - Arla Kærgården mit gewürfelten Radieschen, fein gehacktem Schnittlauch und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Tomatenmark verfeinern. Kühl stellen. Je länger der Aufstrich "ziehen" kann, desto intensiver schmeckt er.
 - **Süßer Beerenaufstrich**
 - - 125 g Arla Kærgården ungesalzen
 - - 100 g Heidelbeeren
 - - 100 g Johannisbeeren
 - - 1 EL Rohrzucker
 - - Mandelsplitter
 - - 1/2 TL rote Pfefferkörner
 - Beeren waschen und verlesen. Mit Rohrzucker und gestoßenen Pfefferkörnern in einen Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze einige Minuten einkochen, bis eine sirupartige Masse entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Arla Kærgården hinzugeben, verrühren und kühl stellen. Mit Mandelsplittern und Honig dekorieren.
 - **Pressekontakt:**
 - Brandzeichen
 - Markenberatung und Kommunikation GmbH
 - Helena Brandenburg
 - Düsseldorf Str. 90, 40545 Düsseldorf
 - Tel.: 0211/ 58 58 86-0, Fax: 0211/ 58 58 86-20
 - E-Mail: presse@brandzeichen-pr.de

http://www.presseportal.de/pm/52221/1269551/arla_foods_deutschland_gmbh