




Trendprodukt mit Tradition: Das neue aid-Heft 'Schinken'

Trendprodukt mit Tradition: Das neue aid-Heft "Schinken" (aid) - Als frühere Generationen die hinteren Fleischpartien von Schwein, Rind oder Wild mit viel Mühe durch Salzen und Räuchern haltbar machten, war ihnen wohl kaum bewusst, dass sie damit aus heutiger Sicht eine echte Delikatesse schufen. Heute gilt Schinken als Trendprodukt. Immerhin 5,1 Kilogramm lässt sich jeder Bundesbürger im Jahr schmecken. Doch wie wird Schinken heute hergestellt? Wodurch unterscheiden sich die verschiedenen Sorten und woran erkennt man beste Qualität? Diese und viele weitere Fragen beantwortet das neue aid-Heft "Schinken". Es bietet einen Überblick zur aktuellen Marktsituation und zeigt die modernen Techniken zur Herstellung, vor allem die verschiedenen Pökelfverfahren. Darüber hinaus werden alle wichtigen Schinkenarten vorgestellt, vom Holsteiner Katenschinken über Westfälischen Knochenschinken bis zu ausländischen Klassikern wie Serrano- und Parmaschinken. Auch ausgefallene Spezialitäten wie Wild- und Geflügelschinken werden im Heft beschrieben. Für eine bessere Orientierung beim Einkauf sorgt ein ausführlicher Teil zum Verbraucherschutz. Hier geht es zum Beispiel um die Gehalte von Pökelsalz, um geschützte Herkunftsbezeichnungen wie etwa "Schwarzwälder Schinken" und um die Qualität von Schinkenimitaten. Tipps zur Lagerung helfen, das Aroma von frisch gekauften Schinken möglichst lange zu bewahren. Damit ist das Heft ein Muss für alle Schinkenfans, aber auch für Fachverkäufer und Auszubildende im Handel und im Ernährungsbereich. aid-Heft "Schinken" 36 Seiten, Erstauflage 2012, Bestell-Nr.: 61-1543, ISBN/EAN: 978-3-8308-1039-1, Preis: 2,50 Euro (Rabatte ab 10 Heften), zzgl. einer Versandkostenpauschale von 3,00 EUR gegen Rechnung aid infodienst e. V., Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn Telefon: 0180 3 849900*, Telefax: 0228 84 99-200 Kosten: 9 Cent pro Minute aus dem deutschen Festnetz, Anrufe aus dem Mobilfunknetz maximal 42 Cent pro Minute. Aus dem Ausland können die Kosten abweichen. E-Mail: Bestellung@aid.de, Internet: <http://www.aid-medienshop.de> aid Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: aid@aid.de URL: <http://www.aid.de> 

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.