

## **Presseinformation**

### **Dahlmann Catering: den Frühling schmecken mit Fichtenwipfel-Sirup**

(München, 8. April 2014) Der Frühling konnte sich nun endgültig durchsetzen. Das ist auch die Zeit der Fichtenwipfel. Man bekommt sie auf Wochenmärkten oder direkt im Wald. Die Fichtenwipfel aus Franken werden in der Dahlmann Catering Manufaktur sorgfältig zum hauseigenen Fichtenwipfel-Sirup verarbeitet, der vielfältig bei der Zubereitung von Speisen und Getränken eingesetzt werden kann. Der Tipp für die Herstellung: 3-4 Hand voll Fichtenspitzen, 3/4 l Wasser, 1 kg Zucker und Saft einer Zitrone. Die Fichtenspitzen ins Wasser geben und solange kochen, bis sie weiß sind. Durch einen Kaffeefilter gießen, Zucker und Zitronensaft zugeben. Unter ständigem Rühren bei wenig Hitze sanft köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist, danach noch mindestens 15 Minuten auf kleiner Flamme ohne Deckel ziehen lassen. In Marmeladengläser oder Flaschen heiß abfüllen. Kühl gelagert ist der Sirup ca. 12 Monate haltbar. Mit einem Schuss Fichtenwipfel-Sirup bekommt ein Glas Cremant oder Champagner eine besondere Note.

Dahlmann Catering, der als High End-Caterer bevorzugt auf regionale Erzeugnisse aus eigenem Anbau setzt, bringt diese Produkte selbstverständlich auch bei Kundenveranstaltungen ein. Ulrich Dahlmann über die Resonanz: „Unsere Kunden, vielfach internationale und global tätige Unternehmen, wissen diesen regionalen Bezug und unsere damit verbundene Expertise rund um die Produktqualität sehr zu schätzen.“

### **Über Dahlmann Catering**

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week. Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem ganzheitlichen Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz. Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit dem „Daily Highlight“ auch eine eigene Event Location.