

Was genau ist Skyr?

Mo, 12.02.2018 - 10:01

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Skyr ist ein Milchprodukt, das ursprünglich aus Island stammt. Für seine Herstellung wird entrahmte Milch mit Lab und Milchsäurebakterien dickgelegt. Das Ergebnis – Skyr – ist cremig und erinnert geschmacklich an Magerquark, wenn auch der Geschmack stärker ins Säuerliche geht.

Seit 2015 wird Skyr von Molkereien in Deutschland hergestellt und vermarktet, als Skyr „Natur“ und in verschiedenen Fruchtvarianten. Seit Kurzem wird Skyr auch von einer Südtiroler Molkerei produziert.

Skyr ist fett- und kalorienarm und zugleich reich an Protein und Kalzium. Der Proteingehalt ist etwas geringer als jener von Magerquark, der Kalziumgehalt deutlich höher. Bisher kostet Skyr merkbar mehr als Magerquark, punktet jedoch mit einer cremigeren Konsistenz. Die Konsistenz von Magerquark lässt sich übrigens verfeinern, indem man einen Schluck Wasser dazu gibt und gut verrührt.