



Moderne Rezeptideen zum 60. Geburtstag

Eine Reise durch die Welt der Fischstäbchen

60 Jahre verschiedenste Erlebnisse auf dem Teller und Abenteuer von Käpt'n iglo. Einer der beliebtesten Klassiker der Deutschen weckt nahezu bei jedem Erinnerungen und Gedanken an ein leckeres Fischgericht: das Fischstäbchen. Aber was kann man mit dem berühmten Glücksmacher jenseits der Kombination mit Kartoffeln und Spinat noch zaubern? Inspirationen, zahlreiche Ideen und moderne Rezepte, wie Hochstapler-Sandwiches, neuinterpretierte Fischklassiker oder aufregende Abenteuerteller, liefert das digitale Rezeptbüchlein „Glücksmacher“ zum 60. Geburtstag der Küchen-Ikone.

... und die Geschichte geht weiter: Die Resonanz der ersten Ausgabe war so groß, dass schon bald die zweite Ausgabe des Kochbuchs live geht. Darin werden Kochideen wie ausgewogene Bowls, modernes Streetfood und vieles mehr präsentiert – für alle, die nicht genug bekommen können.



Hier geht's zum Glücksmacher Kochbuch



„Für eine bewusste und ausgewogene Ernährung empfehle ich die kalorienarme Zubereitung im Backofen oder in einer Heißluftfriteuse. Hierbei kann auf jegliche Zugabe von Fetten oder Ölen verzichtet werden. Mit diesem Tipp gelingen die Fischstäbchen nicht nur besonders knusprig, sondern haben pro 100 g nur ca. 190 Kalorien.“

– Thomas Lange, iglo Chefkoch

Fischstäbchen schreiben 60 Jahre Geschichte

1959 eroberte das Fischstäbchen Deutschlands Küchen. Seitdem sind die goldenen Stäbchen zu einem der beliebtesten Klassiker auf den Tellern von Klein und Groß herangewachsen. Mit insgesamt sieben unterschiedlichen Fischstäbchen-Varianten beschert iglo besonders leckere und vielfältige Fischstäbchen-Momente: Ob mit extra Omega-3 oder in Vollkorn-Panade, im Backteigmantel, mit zartem Lachs, glutenfrei für sensible Genießer, als Riesen Fisch-Sticks für den wirklich großen Hunger oder einfach der Klassiker – für jeden ist ein richtiges Fischstäbchen dabei.

Hamburger Labskaus Hanseatischer Hochgenuss, die Gold-Edition



Kräuterwaffel-Sandwich Genussfreuden aus heißem Eisen: ein Fischstäbchen- Waffel-Türmchen



Lustiger Meereskobold Der Goldjunge aus der Tiefsee



15 Fischstäbchen:
aus 100 % Filet
450 g Packung
UVP: 3,39 Euro



iglos Glücksmacher im Goldrausch

Goldsucher aufgepasst: Ab sofort gibt es mit jeder Packung die Chance auf eines der begehrten, goldenen Fischstäbchen im Gesamtwert von 321.000 Euro.

Download Rezepte und Bildmaterial

Pressekontakt:

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
Tel.: 040 / 44 11 30-49
E-Mail: schurmann@segmenta.de

Anna-Lena Schildt
iglo Deutschland
Tel.: 040 / 18 02 49-455
E-Mail: anna-lena.schildt@iglo.com

Die Förderung einer ausgewogenen und bewussten Ernährung ist bei iglo Überzeugung und Herzenssache zugleich. Deshalb setzt sich iglo weiterhin für eine einheitliche, freiwillige Nährwertkennzeichnung ein, um die Verbraucher bei einer bewussten Einkaufsentscheidung hinsichtlich einer ausgewogenen Lebensmittelauswahl zu unterstützen. Produktinfos und -fotos: iglo Deutschland