



wild BlueTimes

NEWSLETTER DER WILDEN BLAUBEEREN AUS KANADA

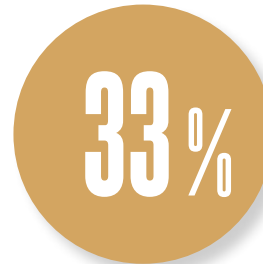


... VERBRAUCHER-TRENDS!

VERBRAUCHERSTUDIE BESTÄTIGT HOHE NACHFRAGE

Blaubeeren sind in Europa sehr bekannt und beliebt. Dies belegt eine Konsumentenstudie, die das Kaufverhalten bei Blaubeerprodukten in Frankreich, Polen und Deutschland untersuchte.*

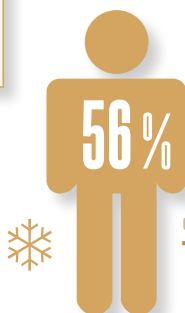
Im direkten europäischen Vergleich ist der Verkauf und Verzehr von Blaubeeren in Deutschland am höchsten. Deutsche Konsumenten lieben die kleinen Früchte und möchten auch außerhalb der Saison nur ungern auf sie verzichten. Ein Drittel aller Deutschen kauft ganzjährig Blaubeeren. Auch in Polen und Frankreich ist die Nachfrage nach den Beeren hoch.



DER DEUTSCHEN KAUFEN GANZJÄHRIG BLAUBEEREN



DIE BEFRAGTEN WÄHLTEN:



der Deutschen kaufen
TK-Ware

LÄNGERE HALTBARKEIT VON TIEFKÜHL- UND GLASWARE ÜBERZEUGT

Europäische Konsumenten kennen die verschiedenen Angebotsformen, in denen Blaubeeren auf dem Markt erhältlich sind, und greifen je nach Bedarf und Verfügbarkeit zu. Mehr als die Hälfte der befragten Deutschen hat schon einmal tiefgefrorene Ware gekauft. Ausschlaggebend bei der Entscheidung für TK-Ware sind unter anderem die längere Haltbarkeit oder die einfache Weiterverarbeitung der gefrorenen Beeren.

Fast jeder vierte Deutsche entschied sich aufgrund längerer Haltbarkeit für tiefgefrorene Beeren. Ein Viertel der Befragten gab des Weiteren an, gerne zu Glasware zu greifen, da sich diese besser zum Kochen oder Backen eigne.

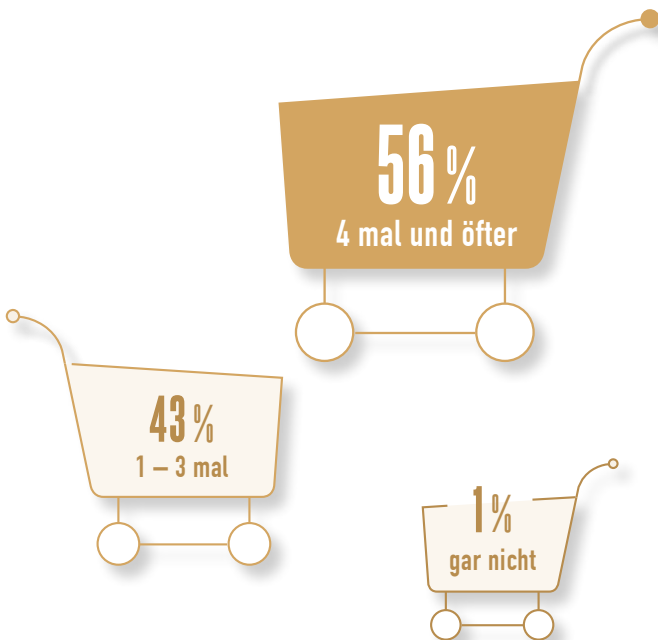
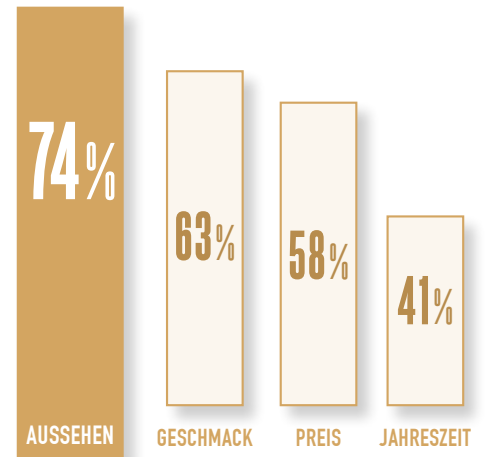
* Quelle: Skopos Verbraucheranalyse 2016 im Auftrag der Wild Blueberry Association of North America. Befragt wurden zu gleichen Teilen Männer und Frauen im Alter zwischen 18 bis 59 Jahren. 54 % der Befragten leben in Haushalten mit einem oder mehreren Kindern.

AUF DEN GESCHMACK KOMMT ES AN

Im Großen und Ganzen sind sich die Konsumenten einig: Für mehr als die Hälfte der Befragten sind neben dem Aussehen der Ware Preis und Geschmack ausschlaggebende Faktoren bei der Kaufentscheidung. Tendenziell sind die Deutschen bereit, für guten Geschmack mehr Geld auszugeben. **Wilde Blaubeeren können davon profitieren**, denn sie werden nicht nur als gesünder und natürlicher gegenüber kultivierten Beeren eingeschätzt, sondern **überzeugen die Konsumenten auch durch ihren intensiveren Geschmack**.



KRITERIEN FÜR DIE KAUFENTSCHEIDUNG



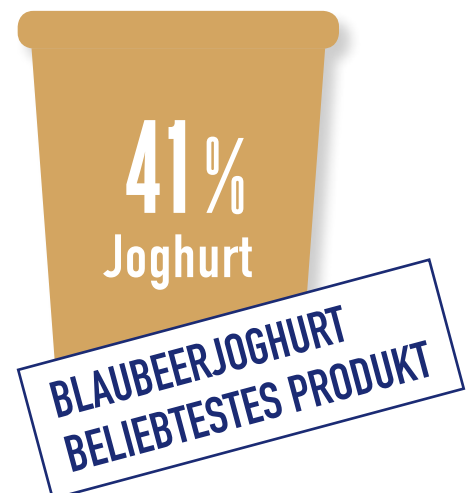
WIE OFT HABEN SIE IM LETZTEN JAHR BLAUBEERPRODUKTE GEKAUFT?

Gefragt sind auf dem europäischen Markt neben der Rohware auch verschiedenste Lebensmittel, in denen Blaubeeren verarbeitet sind. Dazu zählen in erster Linie die Klassiker wie Muffins oder Kuchen sowie Joghurt und Marmelade aus Blaubeeren. Jeder zweite Deutsche hat bereits Blaubeermarmelade probiert.

Aus den Lebensmittelregalen sind die fruchtigen Beeren nicht mehr wegzudenken und, wie Ihnen unsere Produktvorstellungen auf der folgenden Seite zeigen, wächst die Vielfalt von Jahr zu Jahr. Nahezu alle Befragten kauften im vergangenen Jahr mindestens ein Blaubeerprodukt. Mehr als die Hälfte der Deutschen kaufte vier Mal oder häufiger Blaubeerprodukte.

WELCHE BLAUBEERPRODUKTE HABEN SIE IM LETZTEN JAHR GEKAUFT?

Zu den in Deutschland beliebtesten Produkten mit Blaubeeren zählen Muffins und Joghurt. 41% aller Befragten gaben an, im letzten Jahr Blaubeerjoghurt gekauft zu haben.



NEU IM REGAL



1 SMOOTHIE

In den vergangenen Jahren hat sich der Smoothie zum unverzichtbaren Trendgetränk entwickelt, das aus keinem Kühlschrank mehr wegzudenken ist. **True Fruits** steht für natürliche, gesunde Zutaten frei von Zuckerzusatz und Farbstoffen. Die Komposition aus frischen Brombeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Äpfeln, Orangen und Bananen steckt voller Vitamine.

www.true-fruits.com

2 MARMELADE

Mit der **Samt**edition macht Schwartzau all diejenigen glücklich, die ihre Marmelade cremig-soft und frei von Fruchtstückchen mögen. Fein pürierte **Sauerkirschen und Heidelbeeren** sorgen für samtigen Frühstücksgenuss am Morgen.

www.schwartauer-werke.de

3 JOHGURT

Ein Hauch von Irland birgt der **Kerrygold Joghurt mit 15% Blaubeergehalt**. Den cremigen Charakter erhält er dank seiner natürlichen Zutaten sowie irischer Weidemilch. Die feinen Heidelbeeren sorgen für süße Genussmomente.

www.kerrygold.de

4 KUCHEN

Fruchtig cremigen Genuss für die Kaffeepause bietet die **Blaubeer-Joghurt-Sahneschnitte von Coppenrath & Wiese**. Sechs vorportionierte Stücke leckeren Rührteigbodens mit cremiger Blaubeersahne müssen nur noch auf den Tisch gebracht werden. Süßer Genuss schnell und einfach – garantiert.

www.coppenrath-wiese.de





... MEDIEN-STARS!

Wenn wilde Blaubeeren auf frischen Teig aus dem Kühlregal treffen, können nur die köstlichsten Kreationen entstehen. Wilde Blaubeeren aus Kanada sind deshalb beim Blogger-Projekt „**Kochwerkstatt**“ des österreichischen Unternehmens „**Tante Fanny Teige**“ mit von der Partie. Food-Blogger nehmen mit großer Begeisterung an den beliebten Koch- und Backworkshops in ganz Deutschland teil, denn hier dürfen sie mit zur Verfügung gestellten Produkten ihrer Kreativität freien Lauf lassen.



Bei dem Event in Düsseldorf lernten wir Manuela vom Blog „**Charlottas Küchentisch**“ und Birgitt von „**Love of Cake**“ kennen, die für ihre mehrere Tausend food-verrückte Leser die wunderbarsten Blaubeergerichte festhielten. Inspiriert von einem lebhaften Workshop beweisen sie auch in weiteren Rezeptposts ihre Liebe zu Blaubeeren.



Da die Koch- und Backkünste von Andrea Natschke „**zimtkeksundapfeltarte**“ weit über ihre absoluten Favoriten hinausreichen, versorgt sie die Leser ihres Blogs regelmäßig mit neuen Köstlichkeiten. Ihre Eiscreme mit gebackenen Blaubeeren ist nur eine von vielen ausgefallenen Rezeptideen, bei denen sich das Nachmachen sicherlich lohnt.



An Smoothies schätzt die Redaktion der **Fit for Fun** vor allem den kreativen Spielraum bei der Zutatenwahl. In der April-Ausgabe veröffentlichte das Magazin deshalb Rezepte unter dem Titel „10 Smoothies für alle Fälle“. Auch ein köstlicher Mix aus Blaubeeren, Kiwi und Softaprikosen mit dem vielversprechenden Namen „Beauty-Smoothie“ durfte da nicht fehlen.



Hybridfood ist der Trend 2016. Hierfür werden zwei bekannte Speisen so kombiniert, dass etwas vollkommen Neues daraus hervorgeht. Ganz in diesem Sinne stellt **Lisa Wohnen & Dekorieren** in der Aprilausgabe des Magazins Blaubeereis-Muffins vor.



Sweets Processing Chefredakteurin Sabine Dicker besuchte uns auf der FI Europe in Paris und nahm viele spannende Infos über wilde Blaubeeren aus Kanada mit nach Hause. In der Mai-/Juni-Ausgabe des Magazins stellt sie die Beeren als perfekte und vor allem vielfältig einsetzbare Zutat in der Lebensmittelindustrie vor.

Impressum

**Wild Blueberry Association
of North America**

c/o mk²

marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24

D-53111 Bonn

fon: +49 (0) 228-94 37 87-0

fax: +49 (0) 228-94 37 87-7

email: info@wildeblaubeeren.de

www.wildeblaubeeren.de



Canada