

Pressespiegel

Selbst gebacken schmeckt es doch am besten! Das **Brot & Brötchen Backbuch** stellt neben klassischen Rezepten auch süße Backwaren und Spezialitäten wie unsere mit wilden Blaubeeren gefüllten Croissants vor.



Gleich drei Blaubeerrezepte wählte **Backen leicht gemacht** für die erste Ausgabe im Jahr 2015 aus. Lust auf wilde Blaubeeren machen Rezepte für Gugelhupf, Tarte oder festliche Sahnetorte.



Im **LECKER Bookazine Bakery** dreht sich alles um die neuesten Backtrends. Dazu gehören vegane Kuchen oder ausgefallene Kreationen wie Shortbread Cheesecake mit wilden Blaubeeren.



Für die Detox-Kur im Frühling empfiehlt **Wunderweib.de** einen Frühstückssmoothie. Ein belebender Mix aus wilden Blaubeeren und anderen Früchten kann helfen, die Pfunde purzeln zu lassen.

WUNDERWEIB
wunderbar natürlich



Blogger-News!



Nina von **kaffeundcupcakes.de** hat für ihren Blog einen Smoothie aus Blaubeeren und Käsekuchen kreiert. Serviert in einem schicken Glasbecher kommt die kräftige Farbe besonders gut zur Geltung.



Kate liebt Obstkuchen. Auf der Seite **liebstesvonherzen.blogspot.de** postete sie ihre aktuelle Lieblingsvariante, von der sie nicht genug kriegen kann: Blaubeerkuchen.



Noch mehr köstliche Rezepte mit den kleinen Beeren finden sich auf Andreas Blog **zimtkeksundapfeltarte.blogspot.de**. Für den Sonntagskaffee empfiehlt sie einen Zitronen-Schmand-Kuchen mit Blaubeeren und Streuseln.



NEWS
1/2015



ONLINE MEDIA | Blogger Relations

Food-Blogger auf blauer Mission

Die neue Generation der Geschichtenerzähler

„Wilde Blaubeeren frisch vom Busch in mich gefrühstückt – bin jetzt vermutlich ein Schlumpf inside.“ So postete Jeanny Horstmann auf Instagram direkt aus Nova Scotia, Kanada. Das ist der unkonventionelle Stil, mit dem Blogger ihre Fangemeinden begeistern. Ihre erfrischende Art und die tiefe, ehrliche Passion fürs Kochen und Backen hat Food-Blogger zu Key-Influencern gemacht.

Die jungen Kreativen, deren Blogs tausende Fans folgen, sind über Facebook, Pinterest, Instagram und Twitter reichweitenstark vernetzt. Sie schreiben, was sie denken und fühlen. Gerade diese Authentizität unterscheidet ihre Blogs von den klassischen Medien. Im Mittelpunkt ihrer Leidenschaft steht kulinarische Experimentierfreude und viel echtes Know-how gepaart mit einer feinen Nase für neue Trends.

So haben Blogger als Multiplikatoren heute den gleichen Stellenwert wie Printmedien. Für WBANA arbeiten wir inzwischen mit einem Netzwerk einflussreicher Blogger zusammen. Um Kontakte zu knüpfen, waren wir Ende vergangenen Jahres als Aussteller bei der BLOGST in Hamburg, der größten

Blogger-Konferenz in Deutschland mit über 200 Bloggern aus den Bereichen DIY, Food, Lifestyle und Travel.

Im Gepäck hatten wir Blogger-Boxen zu verschiedenen Themen (Backen, Geschenke aus der Küche, Vegan, etc.), die reißenden Absatz fanden. Mit jeder Box wechselten Basis-Zutaten für Rezepte mit wilden Blaubeeren den Besitzer. Schon wenige Wochen später kursierten auf den Blogs wunderbare Rezepte; z. B. hier: kreativfieber.de, binedoro.blogspot.de oder frisch-verliebt.blogspot.de.

Ende Februar fiel der Startschuss für eine neue Runde #ichbacksmir – diesmal zum Thema wilde Blaubeeren. „Geschmackspolizistin“ Clara Moring hat ihre Blogger-Kolleginnen und -Kollegen zu der schon etablierten Mitmachaktion aufgerufen. Auf ihrem Blog tastesherriff.com, den monatlich fast 50.000 Fans lesen, ruft sie dazu auf, Rezepte mit wilden Blaubeeren zu posten. Mit dabei ist auch wieder Jeanny, die ihre Fans gerade erst mit einer stimmungsvollen Reportage an ihrer innerlichen Verschlumpfung teilhaben lässt: zuckerzimtundliebe.wordpress.com..

INHALT



TRENDS | Seite 2
Kinder entdecken das Backen



NEU IM REGAL | Seite 3
Produktneuheiten



MEDIEN | Seite 4
Print und Online



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



www.facebook.de/wildeblaubeeren





TRENDS | Verbraucher

Frucht des Jahres 2015: Blaubeere

Mit knapp über 16 % hat die Blaubeere (oder Heidelbeere) vor der Zitrone (12 %) und der Dattel (11 %) jetzt die Wahl zur Frucht des Jahres gewonnen. Der Titel wird alljährlich von der Verbraucherinitiative International Fruit Day vergeben, die den 1. Juli zum internationalen Tag der Früchte erklärt hat. Die Initiative will mit ihrer Aktion Verbraucher zu mehr Obstkonsum anregen.

Backen ist in

Zu den Top 10 Trends im Bereich Essen und Trinken zählt laut Innova Market Insights das heimische Backen. Immer mehr Jungen und Mädchen entdecken ihre Leidenschaft fürs Backen. Besonders gefragt seien dabei gesunde Backmischungen, die sich speziell an Kinder richten. Hohes Entwicklungspotenzial sehen die Marktforscher im Bereich der Fruchtzubereitungen für Füllungen oder Toppings. Traditionell kommen Obstküchen bei Kindern gut an: Dabei lassen sich Backspaß und Genuss auf beste Weise mit Gesundheit verbinden.

www.foodanddrinkeurope.com



SOCIAL MEDIA | Facebook & Pinterest



Neu: Wilde Blaubeeren bei Pinterest

Seit kurzem gibt es wilde Blaubeeren aus Kanada auch auf Pinterest. Hier dreht sich natürlich alles ums Kochen und Backen: Auf Pinnwänden zu den Themen „Süße Schmankerl“, „Blaue Cocktails“ oder „Snacks für die Seele“ können die Follower stöbern und sich inspirieren lassen.

www.pinterest.com/wildeblaubeeren



Liebling der Facebook-Fans

Etwa 40.000 Facebook-Fans lesen wöchentlich die Posts über wilde Blaubeeren. Einer der erfolgreichsten Beiträge war das Rezept für Kokos-Blaubeer-Sahnetorte. **„Kein Kuchen ist auch keine Lösung“** erreichte 20.000 Personen, erhielt 467 Likes und wurde 43mal geteilt. Im März öffnete sich wieder unser virtueller Kühlschrank: 14 Tage lang warteten kleine, kulinarische Preise auf die Fangemeinde. 77 % unserer Fans sind übrigens weiblich. Am stärksten ist die Altersgruppe der 24- bis 34-Jährigen vertreten.

www.facebook.com/wildeblaubeeren

NEU IM REGAL | FÜR SIE ENTDECKT

Produktneuheiten

FEINSTE SAHNE BLAUBEER-KUPPELTORTE

Conditorei Coppenrath & Wiese

Die neue Sorte Feinste Sahne Blaubeer-Kuppeltorte von Coppenrath & Wiese ist gefüllt mit einer Kombination aus fruchtiger Blaubeer-Mousse, lockerer Frischkäse-Sahne und Blaubeeren in weißer Schokoladen-Sahne, geschichtet zwischen hellen Biskuitböden.

www.coppenrath-wiese.de



FRECHE FREUNDE 100% APFEL & BLAUBEERE

Erdbär

Erdbär kreiert gesunde Kindersnacks für unterwegs - in ansprechendem, lustigen Design. Die knackigen Chips aus gefriergetrockneten Fruchtstückchen enthalten keine Zusätze. Die leckere Geschmacksrichtung gibt es auch als Püree im Quetschbeutel mit schwarzer Karotte verfeinert.

www.frechefreunde.de



SOJA SPEZIALITÄT HEIDELBEERE

Sojade

Den 100 % pflanzlichen Joghurt der französischen Marke Sojade gibt es nun auch mit köstlichen Heidelbeeren. Sojade verarbeitet ausschließlich GMO-freie Sojabohnen aus Frankreich. Erhältlich sind die Produkte im Bio-Fachhandel im 125 g oder 400 g Becher.

www.sojade.eu



HEIDELBEER-JOGHURT FRUCHTAUFSTRICH

Lübecker Manufaktur

Für den neuen Fruchtaufstrich der Lübecker Manufaktur kommen nicht nur Heidelbeeren ins Glas, sondern auch Joghurt und Buttermilch. Die neuartige Kombination verspricht einen besonders cremigen, vollmundigen Fruchtgenuss. Erhältlich im 250 g Glas.

www.geleeguru.de



HEIDELBEER MANDEL FRUCHTSCHNITTE

Vitana

Die Bio-Premium-Fruchtschnitten bringen alles für eine aufbauende Fruchtpause mit: Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Ballaststoffe. Die kleinen Zwischenmahlzeiten sind frei von Industriezucker. Ihren belebenden Geschmack verdanken sie allein den Heidelbeeren und Mandeln!

www.vitana-premium.de



TEA BLUEBERRY MUFFIN

Lipton

Neu im Lipton-Sortiment ist ein Schwarztee mit dem fruchtig, süßen Geschmack köstlicher Blaubeer-Muffins. Durch die Pyramidenform der Beutel können die hochwertigen Teeblätter und Fruchtstückchen ihr volles Aroma und den verführerischen Geschmack frischen Gebäcks entfalten.

www.lipton.de

