

2

NEWSLETTER 2015

Wild Blueberry Association of North America



# Wilde

## Blaubeeren aus Kanada

### Saison 2015

#### Die Erfolgsgeschichte geht weiter

Es ist Hochsaison in Kanada: Seit Ende Juli sind die Erzeuger wilder Blaubeeren voll und ganz mit der Ernte beschäftigt. Die Prognose für die Saison 2015 ist vielversprechend, auch wenn sie witterungsbedingt etwas später startete als im Vorjahr. Jährlich ernten die Erzeuger im Osten Kanadas und in den angrenzenden Anbaugebieten südlich der Landesgrenze zwischen 90.000 und 130.000 Tonnen wilde Blaubeeren.

Mit der wachsenden Nachfrage auf dem Weltmarkt nach Früchten mit hohem Gehalt an Antioxidantien haben sich wilde Blaubeeren zu einem entscheidenden Wirtschaftsfaktor in der Region entwickelt. In den 40er Jahren des vergangenen Jahrhunderts lag der Ertrag in Atlantik-Kanada und Quebec gerade mal bei 1.000 Tonnen jährlich. Zwei Entwicklungen haben die Wandlung vom Nischenprodukt zum gefragten Exportgut ermöglicht: So wurden immer mehr Flächen geschaffen, auf denen sich die Wildpflanzen ansiedeln und ausdehnen konnten. Seit Mitte der 80er Jahre haben verbesserte, maschinelle Erntemethoden die Verarbeitung revolutioniert und die Handarbeit abgelöst.

#### Nova Scotia:

##### Investition in eine blaue Zukunft

Mit einem neuen Förderprogramm unterstützt jetzt die Provinzregierung von Nova Scotia die Erzeuger wilder Blaubeeren. Eine Million kanadische Dollar aus dem „Blueberry Program“ stehen in den nächsten drei Jahren zur Verfügung, um die Ernte effizienter zu gestalten und die Produktion auszuweiten. Wilde Blaubeeren machen in der Provinz die Hälfte des kommerziellen Obstanbaus aus. Der Umsatz der Erzeuger in der Region Nova Scotia lag 2014 bei 34 Millionen kanadischen Dollar. Jeff Orr, Präsident der Wild Blueberry Association of North America begrüßt die Initiative: „Wilde Blaubeeren aus Nova Scotia werden in über 30 Länder der Welt exportiert. Das neue Programm ermöglicht es den Erzeugern, ihre Erträge zu steigern und ermutigt andere, neu in das Geschäft einzusteigen und so die Wirtschaftskraft der Region zu stärken.“



### Food-Trends

Seite 2

Zurück zur Natur



### Neu im Regal

Seite 3

Für Sie entdeckt



### Medien

Seite 4

Print &amp; Online





## Food Trends

### Von vegan bis Paleo

Das Auge isst bekanntlich mit - weltweit werden Früchte immer größer, praller und optisch vollkommener. Dabei gehen Attribute wie Geschmack und Diversität häufig verloren. Während wildwachsende Früchte das Ergebnis andauernder revolutionärer Anpassungen an Umweltbedingungen sind, haben sich Kulturpflanzen durch Auslese und Anbau von menschlicher Hand entwickelt. Neue Hochleistungssorten haben zunehmend alte Landsorten vertrieben und so zum Verlust der natürlichen biologischen Vielfalt beigetragen.

Kein Wunder, dass Food-Trends in eine entgegengesetzte Richtung weisen: Ob vegan oder Paleo, die angesagten Stilrichtungen folgen dem Motto „zurück zum Urgeschmack“. Alte



Pflanzensorten erleben eine Renaissance. Lila Kartoffeln und bunter Mais gelten als schick. Immer mehr Menschen achten auf Geschmack und gewinnen so wieder den Bezug zu dem, was sie essen.

Wilde Blaubeeren zeichnen sich durch ein für Wildfrüchte typisches, vielschichtiges Aroma aus, mit süßen und zugleich fast schon würzigen Komponenten. Die wildwachsenden Blaubeeren sind nur etwa erbsengroß. Anders als Kulturheidelbeeren lassen sie sich nicht anpflanzen, sondern wachsen nur, wo sie sich selbst ansiedeln. Dadurch kommt auch einer ihrer außerordentlichen Charakterzüge zustande – die genetische Variabilität.

## Blaubeer Forschung

### Studien belegen:

#### Blaubeerreiche Ernährung kann metabolischem Syndrom entgegenwirken

Zwei Studien der Universität Maine (USA) zeigen, dass sich der Verzehr von wilden Blaubeeren positiv auf Merkmale des metabolischen Syndroms auswirken kann. Das Krankheitsbild vereint mehrere Gesundheitsrisiken wie Bluthochdruck und Fettstoffwechselstörungen und wird mit einem erhöhten Risiko für Typ-2-Diabetes und kardiovaskulären Erkrankungen in Verbindung gebracht. Allein in Deutschland sind schätzungsweise 12 Millionen Menschen daran erkrankt. „Studien wie diese liefern den Beweis, dass die Einbeziehung wilder Blaubeeren in die tägliche Ernährung eine positive Auswirkung auf einige der Risikofaktoren für das metabolische Syndrom haben kann“, so Kitty Broihier, Ernährungsberaterin der Wild Blueberry Association of North America.

## FENS Berlin

20.-23. Oktober 2015

„Wilde Blaubeeren und ihr Einfluss auf die menschliche Gesundheit“ ist das Thema eines Forums auf der 12. Europäischen Ernährungskonferenz FENS in Berlin. Mit Dr. Wilhelmina Kalt (Kanada), Dr. Ana Rodriguez-Mateos (Deutschland) und Dr. Claire Williams (Großbritannien) werden drei renommierte Wissenschaftlerinnen neueste Forschungsergebnisse präsentieren. Die Moderation der Veranstaltung übernimmt die Ernährungswissenschaftlerin Dagmar von Cramm, Chefredakteurin der Zeitschrift *eat healthy*. Weitere Gelegenheit zum Informations- und Erfahrungsaustausch bietet sich am Messestand in der Industrieausstellung, die den internationalen Fachkongress begleitet.

### Arla Foods

#### SKYR Heidelbeere-Holunder

Die isländische Spezialität „Skyr“ bringt Arla nun nach Deutschland. Die Frischkäsezubereitung mit 20 % Fruchtanteil ist so leicht und cremig wie ein Joghurt und so stärkend wie ein Quark. Sie liefert viel Protein und wenig Fett. Das Sortiment besteht zunächst aus vier Fruchtvarianten, eine davon: Heidelbeere-Holunder, erhältlich im 150 g Becher.

[www.arlafoods.de](http://www.arlafoods.de)



# Neu im Regal

### MILFORD Fruchtiges Beerchen

MILFORD erweitert das Sortiment der Kindertees: Fruchtiges Beerchen ergänzt seit Juli 2015 die Sorten Monsteralarm und Feentraum. Die 28-Beutel Packung enthält unter anderem natürliches Blaubeearoma. Die milde Süße wird aus Brombeerblättern gewonnen, dadurch ist das Getränk kalorienarm.

[www.milford.de](http://www.milford.de)



### Zott Sahne Joghurt Limitiert: à la Blueberry Muffin



Auch Zott brachte zum Sommer vier verschiedene Kuchen-Kreationen mit cremigem Sahne Joghurt ins Kühlregal. Eine der zeitlich limitierten Sortimentserweiterungen kombiniert Blaubeeren mit Muffins. Der 140 g Becher ist seit Juni erhältlich.

[www.zott-dairy.com](http://www.zott-dairy.com)

### Brandt Zwiebäckchen TO GO



Brandt's Zwieback TO GO überzeugt durch eine kleine Verpackung, denn diese passt in jede Tasche. Überzogen sind die Minis mit Joghurt und Blaubeeren. Erhältlich im 80 g Becher ein praktischer Snack für unterwegs.

[www.brandt-zwieback.de](http://www.brandt-zwieback.de)

### Kuchen im Glas Blaubeerkuchen

Trendig verpackten Blaubeerkuchen aus dem Weckglas gibt es jetzt in verschiedenen Größen und Variationen im Internet. Das Gebäck kann auch als originelles Geschenk bestellt werden. Erhältlich ist es im 290 ml und 580 ml Glas.

[www.kuchen-im-glas.com](http://www.kuchen-im-glas.com)





# Medien Print & Online

## Pressespiegel

## Blogger News

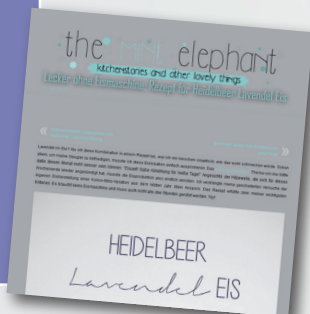
**KOCHKARUSSELL.COM** hat mit dem 5-Minuten Blaubeer Frozen Yogurt eine Möglichkeit gefunden, Blaubeeren ganz schnell in eine köstliche Nachspeise zu verwandeln. Das simple Rezept garantiert größtmögliche Erfrischung!



**ZUCKERZIMTUNDLIEBE.COM** Letztes Jahr reiste Jeanny nach Kanada und erlebte vor Ort die Ernte der wilden Blaubeeren. Seit dem ist sie der größte Fan von Blaubeeren. „Man muß das Very Berry Feeling voll auskosten“, sagt sie und füllt ihren Blog regelmäßig mit köstlichen Tartes, Bisquitrollen und Galletes.



**THE-MINT-ELEPHANT.COM** Lavendel im Eis? Jules überbrückte das heiße Sommerwetter mit einem originellen Eisrezept und kombinierte das lila Gewürz mit einer großen Portion wilder Blaubeeren aus dem Tiefkühlregal. Den Leserkommentaren nach nicht nur optisch ein Hingucker.



Auf eine kulinarische Reise an die Ostküste Kanadas lädt die Juli Ausgabe der **LECKER** ein, wobei die wilden Blaubeeren der Region eine wichtige Rolle spielen. Das Magazin präsentiert zeitgleich leichte, sommerliche Rezepte und bindet Wildfrüchte in Salate oder spritzige Getränke ein.



Pfannkuchen sind ein Küchen-Klassiker, weshalb **FRAU VON HEUTE** eine neue Variante vorschlägt, die fruchtige Frische in die heißen Monate bringt. Buchweizenmehl und selbst gemachtes Blaubeerkompott sind einfach in der Zubereitung und sorgen für Abwechslung.



„Wilde Blaubeeren können nicht angepflanzt werden, sie wachsen nur dort, wo sie sich von selbst ansiedeln.“ **BACK BUSINESS** erklärt außerdem, dass die kleinen Beeren perfekt zum Backen geeignet sind, da sie den Teig saftig machen und ihre Form halten. So sind sie eine perfekte Ergänzung für alle Cupcakes, Muffins, Torten und Kuchen.

## IMPRESSUM

Wild Blueberry Association of North America  
c/o mk<sup>2</sup> 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: wildeblaubeeren@mk-2.com  
www.wildeblaubeeren.de  
www.facebook.de/wildeblaubeeren



Canada