

Pressespiegel

MUTTI KOCHT AM BESTEN? So heißt zumindest das freche Kochmagazin, das seit April auf dem Markt ist. Die „beerige Bettgeflüstertorte“ mit köstlichen Blaubeeren versunken im Joghurt-Frischkäsebett, auf salzigem Shortbreadboden ist jedenfalls der Beweis, dass die „Mutti“ definitiv nicht von vorgestern ist.

Das Auge isst ja bekanntlich mit! Die Jubiläumsausgabe von **LECKER** verwandelte eine Heidelbeer-Joghurt-Torte mit Hilfe von Blüten aus Mandeln und Himbeeren in eine besondere Augenweide. Fast zu schade zum Essen, doch zu unwiderstehlich zum bloßen Betrachten.

EINFACH GUT KOCHEN! Das ist nicht nur der Titel der Zeitschrift, sondern auch das Motto ihrer Rezepte. Der Blaubeerauflauf mit Grieß-Vanillehaube wird als krönender Abschluss empfohlen: Einfach köstlich und das perfekte Dessert. Zudem erfährt der Leser auch den Unterschied zwischen Heidelbeeren und Blaubeeren.

Mitten ins Herz! **BUNTE.DE** hatte den idealen Tipp für einen kulinarischen Liebesbeweis: Der köstliche Heidelbeer-Käsekuchen mit knusprigem Zwieback-Amarettini-Boden ist ein besonders lieber Gruß, wenn er in Herzform gebacken wird. Doch auch in einer normalen Springform sorgt der Kuchen garantiert für eine gelungene Überraschung..



Die zarteste Versuchung seit es Käsetorte gibt ist, laut **MEINS**, die Heidelbeertorte mit weißer Schokolade. Sie ist nicht nur wunderbar cremig und fruchtig lecker, sondern gelingt ohne backen. Die tiefgefrorenen Blaubeeren liefern das geschmackliche Highlight in der zarten Frischkäsecreme.

„Blaubeeren – fruchtige Rezepte zum Blau-machen“ sind auf **LECKER.DE** zu finden. Die Rezeptsammlung präsentiert 14 verführerische Schlemmereien mit Blaubeeren. Mandel-Heidelbeer-Tarte mit Kokos-Sahne, Baisertupfen mit Blaubeeren oder Bitter Lemon mit Blaubeeren: Hier ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

Vegetarische Küche liegt voll im Trend. Wie wunderbar sich Blaubeeren dafür eignen, zeigte **VEGETARISCHER GENUSS** mit den Gnocchispießen mit Zucchini und Blaubeersöße. Die milde Süße der Soße gibt dem Gericht den besonderen Kick. Wer vermisst da schon Fleisch?

Erdbeeren und Rhabarber sind der Klassiker. Doch wie sehr wilde Blaubeeren mit den säuerlichen Stangen harmonieren, weiß jeder, der die Heidelbeer-Rhabarber-Schnecken aus der **PRIMA WOCHE** gekostet hat. Die leckeren Hefeteilchen sind fruchtig-frisch und sorgen für Abwechslung auf dem Kaffeetisch!



INDUSTRIE | Produkte

Superfruchtig, superlecker:

Wachsender Markt für Produkte mit Fruchtzusätzen



Um stolze 22 % stieg 2013 die Zahl der Produkte mit Fruchtkomponenten europaweit an*. Der Trend zu mehr Frucht in Molkereiprodukten, Süß- oder Backwaren reflektiert den ungebrochenen Appetit der Verbraucher auf Superfrüchte.

Obwohl der Begriff gesetzlich nicht definiert ist, funktioniert er doch perfekt im Marketing. Dies hat nicht nur exotischen Beeren zu Aufmerksamkeit verholfen, auch seit Generationen etablierte Lieblinge, wie wilde Blaubeeren, profitieren davon. So hat

NEWS 2/2014



in den USA bei der Entwicklung neuer Superfrucht-Produkte die heimische Blaubeere inzwischen den Granatapfel vom Spitzenplatz verdrängt.

In Europa sind vor allem die Briten Vorreiter bei der Einführung neuer Fruchtprodukte. Während hier ein Viertel aller Neuheiten auf den Markt kommen, sind es in Deutschland 15%, in den Niederlanden und Frankreich jeweils acht Prozent.

Die meisten Produkteinführungen mit Fruchtzusätzen fanden die Marktforscher bei Milchprodukten (13 %), Süßwaren (13 %) und Backwaren (12 %). Im Segment Cerealien und Frühstücksflocken enthält inzwischen fast jedes zweite Produkt (47 %) Fruchtkomponenten.

Bestätigt wird dieser Trend durch die von WBANA auf dem deutschen und französischen Markt seit mehreren Jahren beobachtete Entwicklung bei Produkten mit Blaubeerzusatz. In Deutschland konnten 2013 die Verbraucher aus einem Angebot von 290 blaubeerhaltigen Artikeln wählen. In Frankreich waren es 181 Produkte.

Während es in Deutschland 56 Getränke mit Blaubeersaftanteil gibt, sind in Frankreich Konfitüren und Fruchtzubereitungen mit 45 Produkten die größte Warenkategorie. Ganz dem europäischen Trend entsprechend verzeichnete WBANA hierzulande bei Backwaren und Cerealien die höchsten Zuwächse. Auf Rang drei finden sich Milchprodukte.

*Quelle: „Fruit: A Surge in Application“, Innova Market Insights, März 2014 im Auftrag von Paradise Fruit

INHALT



INFOMATERIAL | Seite 2
10 Tipps für gesundes Essen mit Blaubeer-Rezepten



NEU IM REGAL | Seite 3
Produktneuheiten



MEDIEN | Seite 4
Print & 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





10 Tipps

für gesundes Essen mit Blaubeer-Rezepten

Ab sofort ist eine neue Broschüre mit zehn Ernährungstipps und abwechslungsreichen Blaubeerrezepten erhältlich. Zielgruppe sind Endverbraucher, die ihr Essverhalten verbessern möchten und sich

um einen gesünderen Lebensstil bemühen. Die Broschüre ist online abrufbar und kann zusätzlich in größerer Stückzahl unter www.wildeblaubeeren.de bestellt werden.



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE | Messen und Kongresse

ZU GAST BEI DGE UND VDD

Bei den diesjährigen Kongressen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und dem Berufsverband der Diätassistenten (VDD) präsentierte sich WBANA erneut mit einem eigenen Messestand. Cookies mit wilden Blaubeeren und frisch zubereitetes

Blaubeereis lockte diesmal die Besucher an die Stände. Zu den Kostproben gab es ausführliches Infomaterial über wilde Blaubeeren aus Kanada und ihren gesundheitlichen Nutzen. Besonders gefragt waren neue Rezepte für die vielseitigen Beeren.

SOCIAL MEDIA | Facebook & Blogger



COOK'N'SOUL MACHT BLAU

Kochen für die Seele – das ist das Thema der Macher von Cook'n'Soul, einem Blog für die Liebhaber guter Küche und Genuss am Essen. Wilde Blaubeeren aus Kanada standen im Mittelpunkt eines ausführlichen Beitrags. Dabei ging es um die Vorzüge der wilden Früchte und ihren einzigartigen Geschmack. Leckere Rezepte für ein Blaubeerconfit zum Wildlachs, ein leichtes Tiramisu und einen Blaubeer-Guglhupf rundeten den Beitrag ab. Für die Fans der Seite gab es noch ein Gewinnspiel. Passend zum Sommer konnten sie eine Eismaschine gewinnen, mit der sich im Handumdrehen köstliches Blaubeereis zubereiten lässt. www.cooksoul.de

BELIEBTE FEIERTAGS-SPECIALS

Fast 5.200 Fans folgen inzwischen der Facebook-Seite für wilde Blaubeeren aus Kanada. Um die Nutzer bei Laune zu halten, werden immer wieder interaktive Specials angeboten: Besonders rege war der Zuspruch zum Vaterstags-Gewinnspiel. Über 30 Vater-Kind-Fotos

posteten die Fans und teilten den Beitrag zwanzigmal. Weitere interaktive Gewinnspiele sind für die nächsten Monate geplant – von Urlaub bis Halloween, von Familienrezepten bis Tipps gegen den Alltagsblues. www.facebook.com/wildeblaubeeren



Gefällt mir!

Für Sie entdeckt

Produktneuheiten

GOLDBÄR HEIDELBEERE

Von HARIBO

Die Wünsche einiger HARIBO-Fans werden endlich wahr: Blaue GOLDBÄREN! Der „Blaubär“ mit lieblich-süßem Heidelbeeraroma setzte sich gegen fünf weitere neue Geschmacksorten in einer Fan-Umfrage durch. Die Sonderkollektion ist nur in den nächsten Monaten erhältlich. Da heißt es, schnell zuschlagen.

www.haribo.de



BBQ SAUCE WILD BLUEBERRY

Von Kühne

WILD vereint auf einzigartige Weise die leckeren und trendigen Geschmacksrichtungen Blaubeere und Barbecue zu einer besonderen Grillsauce. Egal ob im Park, im Garten oder „auf Balkonien“ – mit der fruchtig-rauchigen Saison-edition im Wild-West-Design wird die nächste Grillparty zum außergewöhnlich „wilden“ Geschmackserlebnis.

www.kuehne.de



BLUEBERRIES & CREAM

Von Häagen-Dazs

Warum das neue Blueberries & Cream nur in der Waffel genießen? Wem jetzt im Sommer nach einer fruchtig cremigen Erfrischung ist, sollte im Häagen-Dazs Shop vorbei schauen: Der Blueberry Shake oder das Blueberry & Yoghurt Dessert werden aus leckerem Blaubeereis, Milch und Joghurt frisch für Sie gemixt.

www.haagen-dazs.de



BLUEBERRY CRISP

Von Clif Bar

Der Mix aus Kohlenhydraten, Eiweiß, Ballaststoffen und Vitaminen liefert nachhaltige Energie vor, während und nach dem Training. Fruchtige Blaubeerstücke sorgen für den guten Geschmack. Ein Energieriegel nicht nur für Sportler, sondern auch für alle anderen aktiven Menschen.

www.clifbar.de



JOGHURT HEIDELBEER VANILLE

Von Lindt

Erfrischende Joghurt-Heidelbeer-Vanillecreme mit knusprigen Heidelbeercrispies, umhüllt von zarter Lindt Alpenvollmilch-Chokolade. Der fruchtige Genuss ist zeitlich begrenzt und als Sommersorte nur bis August im Schokoladenregal zu finden. Tipp: Im Kühlschrank aufbewahren und gekühlt genießen.

www.lindt.de

