



## Neue Rezepte

### Ganzjähriger Fruchtgenuss mit wilden Blaubeeren aus Kanada

Eine Studie aus dem Jahr 2016 belegt, was vielen bereits selbstverständlich erscheint: Deutsche Konsumenten lieben Blaubeeren! Im Sommer sind die blauen Früchte in jedem Supermarkt zu finden, doch die Saison ist kurz und mit abnehmenden Sonnenstunden verschwinden sie plötzlich wieder aus den Obstregalen. Hier kommen wilde Blaubeeren aus Kanada ins Spiel. Direkt nach der Ernte Ende August werden sie tiefgefroren, bevor sie sich auf die Reise gen Deutschland machen. Hierzulande werden sie dann das ganze Jahr über im Glas oder tiefgekühlt unter der Bezeichnung Waldheidelbeeren verkauft. Da sie sich gut lagern lassen, kann man immer einen kleinen Vorrat Zuhause haben. So lässt sich das Sommergefühl verlängern – egal zu welcher Jahreszeit!

#### Überraschende Vielfalt

Wer hätte gedacht, dass sich Blaubeeren bestens mit Tomaten, Basilikum, pikantem Käse, Lachs oder luftgetrocknetem Schinken vertragen? Tatsächlich verleihen sie vielen herzhaften Gerichten einen Überraschungseffekt. So verwandeln sie Klassiker wie ein herzhaftes Risotto oder Wraps mit Ziegenfrischkäse in ein Gericht mit Pfiff.

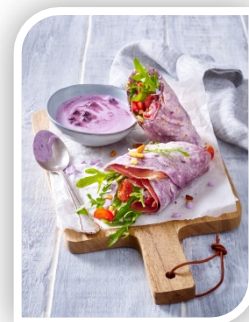
In unseren neusten Rezepten finden Sie Anregungen für ganz besondere Mahlzeiten, die außerdem im Handumdrehen zubereitet sind. Ein Klick auf den Rezepttitel führt Sie direkt zu unserem Pressearchiv mit Download-Funktion.



[Blaubeer-Risotto](#)



[Überbackene Crostini mit wilden Blaubeeren](#)



[Blaubeer-Wraps mit Ziegenfrischkäse](#)



**Bunter Salat mit glasiertem  
Hähnchen**



**Wildachsfilet mit Blaubeer-  
BBQ-Soße**



**Germknödel mit  
Blaubeerfüllung**

### **Nur das Original verspricht volles Fruchtaroma**

Es gibt übrigens zwei Arten von Blaubeeren: Während Kulturheidelbeeren überall auf der Welt wachsen, gedeihen wilde Blaubeeren nur in wenigen Regionen der Erde. Sie sind wirklich etwas Besonderes – denn sie sind das Original! Kulturheidelbeeren sind als Züchtung aus nordamerikanischen wilden Blaubeeren hervorgegangen. Im Vergleich überzeugen die kleineren Wildfrüchte durch einen viel intensiveren Fruchtgeschmack. Heimisch sind sie seit 10.000 Jahren im Osten Kanadas, wo sie auch heute noch in unberührter Natur wachsen. Bei uns sind sie tiefgefroren rund ums Jahr in bester Qualität erhältlich. Die Produkte der unterschiedlichen Hersteller sind als Heidelbeeren oder Wild-Heidelbeeren gekennzeichnet. Alternativ sind wilde Blaubeeren auch unter der Bezeichnung Wald-Heidelbeeren im Glas erhältlich.

Weitere Rezepte und hochauflösendes Bildmaterial finden Sie zum Download auf unserem Presseportal unter [presse.wildeblaubeeren.de](http://presse.wildeblaubeeren.de).