



Wilde BLAUBEEREN AUS KANADA



Tipps und Rezepte
zum Brunch mit
wilden Blaubeeren

Die schönste Art, mit Freunden und Familie einen gemütlichen Sonntagvormittag zu verbringen. Mit unseren Ideen wird's auch für die Gastgeber ein stressfreier Genuss!



„Jemanden einzuladen heißt, sich um seine Fröhlichkeit zu kümmern, und das jedes Mal, wenn er unter deinem Dach ist.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin (französischer Schriftsteller und Gastrosoph)

Für ausgeschlafene Gäste

Ob an Feiertagen, zum Geburtstag oder einfach, um am Wochenende Zeit mit lieben Gästen zu verbringen, ein guter Anlass für einen Brunch ist schnell gefunden. Das Motto lautet: Erst ausschlafen, dann genießen, denn die lässige Kombi aus Frühstück (Breakfast) und Mittagessen (Lunch) beginnt erst am späten Vormittag. Perfekt für entspannte Geselligkeit bei köstlichen Schmankerln. Wilde Blaubeeren aus Kanada passen ideal dazu.

Lecker brunchen mit wilden Blaubeeren

Aus wilden Blaubeeren lassen sich süße und herzhaft-leckere Leckereien zaubern. Sie pepen zum Beispiel Pancakes, Quarkspeisen, pikante Salate und fruchtige Dips auf. Nach der Ernte werden die Wildfrüchte sofort weiterverarbeitet, das heißt Beere für Beere einzeln tiefgefroren. Form, Geschmack und Nährstoffe bleiben dabei optimal erhalten. Und deshalb sind sie bei uns das ganze Jahr über erhältlich, entweder in der Tiefkühltruhe oder auch aus dem Glas. Optimal für eine stressfreie Brunch-Vorbereitung: Aufwändiges Waschen und Putzen entfällt, Sie können sofort loskochen!





„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Winston Churchill (britischer Staatsmann)

Genuss vom Feinsten: Das gehört zum Brunch

Neben Brot und Brötchen gehören Käse, verschiedene Sorten Aufschnitt oder kalter Braten, Konfitüren und Salate aufs Buffet. Beliebt sind auch Eierspeisen wie Omelett, Rührei oder Pancakes. Süßes nicht vergessen! Cremespeisen, Müsli, Joghurt, Kuchen, Kleingebäck, Obst und Beeren machen die Naschkatzen unter den Gästen glücklich.

Bei den Getränken sind duftender Kaffee und Tee ein Muss, auch Säfte und Wasser dürfen nicht fehlen. Für die Großen kann gern ein Prosecco auf Eis liegen, kleine Gäste freuen sich über Kakao oder einen Kinderpunsch aus Früchtetee und rotem Saft.

Brokkoli-Blaubeer-Salat

Vitaminreich und lecker – wilde Blaubeeren harmonieren bestens mit einem herzhaften Salat





„An deinem Herd
bist du genauso ein König
wie jeder Monarch auf
seinem Thron.“

Miguel de Cervantes (spanischer Schriftsteller)

Clever vorbereitet -
Tipps & Tricks für
entspannten Genuss

Wer seine Einladung zeitig verschickt und um frühe Rückmeldung bittet, kann besser planen. Hilfreich: Geben Sie schon auf der Einladung ein ungefähres Ende für den Brunch an, dann können sich die Gäste darauf einstellen und Ihnen bleibt an dem Tag noch genug Zeit zum Aufräumen.

Für einen stressfreien Ablauf kann so vieles wie möglich am Vortag vorbereitet werden. Suchen Sie rechtzeitig Geschirr, Besteck und Servietten heraus. Viele Speisen lassen sich im Voraus zubereiten, in Schüsseln und auf Platten anrichten und kalt stellen. Im Idealfall brauchen Sie am Tag des Brunches nur noch Brötchen holen, Kaffee und Tee kochen, die ein oder andere warme Speise aufwärmen und alles aufs Buffet stellen.



Pikantes Blaubeer-Rauke-Omelett

Ganz schnell gemacht: saftige Eierspeise
mit fruchtigen Beeren

„Das Essen soll zuerst
das Auge erfreuen
und dann den Magen.“

Johann Wolfgang von Goethe (deutscher Schriftsteller)



Schön und praktisch:
das Buffet

Am einfachsten ist es, wenn die Gäste sich an einem Buffet selbst bedienen können. Dafür eignet sich ein schmaler, langer Tisch oder ein Sideboard perfekt. Hübsch sieht es aus, wenn Sie die Speisen auf mehreren Ebenen präsentieren, zum Beispiel mit Etageren.

Und da das Auge mitfeiert, gehört auch ein bisschen Deko zum Brunch. Schöne Blumen, in unterschiedliche Gefäße verteilt, Papiergirlanden und bunte Servietten sorgen dafür, dass die Gäste sich wohl fühlen.



**Blaubeercreme mit
Avocado-Topping**

Sieht nicht nur spektakulär gut aus,
sondern zergeht auch auf der Zunge





„Nach einer guten Mahlzeit kann man allen verzeihen, selbst seinen eigenen Verwandten.“ Oscar Wilde

Tipps für kleine Gäste

Brunch ist eine tolle Sache für die ganze Familie. Sind mehrere Kinder eingeladen, lohnt es sich, einen Extratisch einzurichten, an dem kleine Gäste unter sich sind. Er kann mit einer Papiertischdecke überzogen werden, die die Kids bemalen dürfen. Planen Sie außerdem einen Bereich ein, in dem der Nachwuchs nach Herzenslust spielen und toben kann. Vielleicht möchten sich auch einige Eltern beim Vorlesen oder Bespaßen abwechseln. Leckere Gerichte mit wilden Blaubeeren tun ein Übriges, um die Kleinen bei Laune zu halten.



Blaubeer-Windbeutel

Ein Traum aus luftigem Brandteig und schmelzender Mascarpone-Blaubeercreme



Diese und weitere Rezepte für wilde
Blaubeeren aus Kanada sowie
Nährwertangaben und Fotos in
druckfähiger Auflösung finden Sie
im Internet zum Download.

www.wildeblaubeeren.de/presse

Kontakt:

Wild Blueberry Association of North America
c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24
53111 Bonn

fon: 0228 – 94 37 87 – 0

fax: 0228 – 94 37 87 7

email: info@mk-2.com

www.wildeblaubeeren.de

Canada

