

2013



Canada

NEWSLETTER | Wild Blueberry Association of North America

# Wilde BLAUBEEREN

## News

### Markt

Kanadas Erzeuger verzeichnen steigende Erträge  
Seite 2

### Marketing

Wilde Blaubeeren für Bäcker und Konditoren  
Seite 3

### Medien

Online-Special über wilde Blaubeeren auf [kuechengoetter.de](http://kuechengoetter.de)  
Seite 4



# Blaubeer-Ernte 2012 in Kanada Rückblick auf eine erfolgreiche Saison



**D**ie kanadischen Erzeuger wilder Blaubeeren blicken auf eine ausgesprochen erfolgreiche Saison zurück. Mit einem Ertrag von 75.000 Tonnen lag die Ernte 2012 deutlich über der des Vorjahres (59.000 Tonnen). Damit übertrafen die kanadischen Erzeuger erneut den Durchschnittsertrag der vergangenen fünf Jahre von 57.000 Tonnen.

Zwar gab es auf einigen der bewirtschafteten Flächen in Quebec und Nova Scotia Frostschäden, dennoch lag der Ertrag in beiden Provinzen mit 28.000 Tonnen in Quebec und 20.500 Tonnen in Nova Scotia über dem Fünf-Jahresdurchschnitt. Eine ähnlich positive Bilanz konnten die Farmer in New Brunswick (20.000 Tonnen) und in Prince Edward Island (6.500 Tonnen) ziehen.

Nach wie vor wächst die Nachfrage nach wilden Blaubeeren aus Kanada auf dem Weltmarkt. Allein die US-Regierung kaufte im Rahmen ihrer nationalen Ernährungsprogramme für Schulen und gemeinnützige Organisationen im vergangenen Jahr 7.000 Tonnen.

Trotz steigender Erträge und niedrigerer Preise im Vergleich zur vorhergehenden Saison, sollten europäischer Handel und Lebensmittelproduzenten keine weiter sinkenden Preise für kanadische wilde Blaubeeren erwarten. Die Qualität der diesjährigen Ernte ist exzellent.

## Wald-Heidelbeeren von REWE Beste Wahl

Leckere Heidelbeeren kann man das ganze Jahr genießen. Wenn frische Beeren keine Saison haben, greift man einfach zur Glasware. Diese leicht gezuckerten Beeren lassen sich praktisch und schnell verarbeiten. Mit verändertem Etikett und Deckel präsentieren sich die Waldfrüchte der REWE Eigenmarke, früher bekannt als REWE Qualitätsmarke, im neuen Gewand. Erhältlich im 340 g Glas.

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



## Früh Starter Blaubeer Extrakonfitüre von Gourmetmanufaktur Hamburg

Einen süßen Begleiter zum Start in den Tag bietet die köstliche Früh Starter Blaubeerkonfitüre der Gourmetmanufaktur Hamburg. Der fruchtige Wachmacher ist ein Potpourri aus Blaubeeren, Weintrauben, Honig und einer Spur Cointreau, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Besser kann der Tag nicht beginnen! Die Gourmetmanufaktur ist die Verkaufslinie der gleichnamigen Kochschule in Hamburg, deren leckere Geschenkideen nicht nur einmalig in der Komposition, sondern auch in der liebevollen Namensgebung sind.

[www.gourmet-manufaktur-hamburg.de](http://www.gourmet-manufaktur-hamburg.de)



## Kreativ backen mit wilden Blaubeeren Information & Rezepte für Bäcker und Konditoren

**B**äcker und Konditoren stehen jeden Tag vor der Herausforderung, ihren Kunden etwas Besonderes bieten zu müssen. Da sind gute Ideen gefragt – leckere Rezepte, erstklassige Zutaten und ab und zu etwas Neues. In einer Beilage zum Bäko-Magazin haben wir den Unternehmen wilde Blaubeeren aus Kanada als Frucht vorgestellt, die sich ideal für den kreativen Einsatz in der Backstube eignet.

Das Bäko-Magazin erscheint monatlich in einer Auflage von 16.000 Exemplaren. Laut Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks gibt es 14.000 Bäckereibetriebe in Deutschland. Das Bäko-Magazin wird in allen Betriebsgrößen gelesen und erreicht die Mehrzahl der Bäcker. Die Beilage über wilde Blaubeeren erschien in der Ausgabe zur Internorga und erzielte so eine noch größere Resonanz.

Kanadische Ware hat Produkteigenschaften, die sowohl die Anforderungen der Bäcker als auch die Erwartungen der Kunden an das Produkt in bester Weise erfüllen. Die Wildbeeren entfalten eine einzigartige Mischung aus süßen und würzigen Geschmackskomponenten. Als Zutat geben sie Backwaren einen markanten, unverwechselbaren Geschmack. Gebäck und Kuchen mit wilden Blaubeeren bleiben länger saftig.

Hervorzuheben sind die sehr guten Backeigenschaften wilder Blaubeeren. Im Backvorgang behalten sie ihre Form und Struktur, da sie klein und kompakt sind. Sie zerplatzen nicht - Geschmack, Textur und Farbe bleiben erhalten. Deshalb blutet kanadische Ware beim Backen kaum aus oder verfärbt den Teig. Da kanadische wilde Blaubeeren helles Fruchtfleisch haben, hinterlässt der Verzehr keine Spuren: Zunge und Zähne verfärben sich nicht blau. Das freut die Kunden!

Ein umfangreiches Archiv mit Rezepten für Bäcker und Konditoreien ist in Kürze online zugänglich unter

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



### Heidelbeeren aus Kanada von EDEKA

Wilde Blaubeeren aus Kanada sind bei EDEKA jetzt in neuer Verpackung zu finden. Das 100 % Wild Canadian Blueberries Siegel weist sie als Original kanadische Blaubeeren aus! Die Beeren werden direkt nach dem Pflücken tiefgefroren, so dass sie in bester Qualität beim Endverbraucher ankommen und sich direkt für viele fruchtige Köstlichkeiten verwenden lassen.

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



### Schokoladenriegel Blaubeere Mascarpone von Schwermer

Wer sich eine kleine Pause vom Alltag gönnen möchte, sich selbst belohnen will oder einfach Süßhunger verspürt, liegt mit den Schokoladenriegeln von Schwermer in der Sorte Blaubeere Mascarpone genau richtig. Hochwertige Schokolade umhüllt die cremige Füllung. Die "exquisiten" Riegel sind kleine Meisterwerke der Confitserie-Kunst.

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



# Promotion Presse

## [www.kuechengoetter.de](http://www.kuechengoetter.de)

Ein großes Special rund um kanadische wilde Blaubeeren ist bei den **Küchengöttern** zu finden. Die Geschichte, Herkunft und Inhaltsstoffe der Beeren sind dort ausführlich beschrieben. Die praktische Anwendung wird natürlich durch Rezepte abgedeckt, ob es sich um süße oder herzhaftere Speisen oder sogar um Getränke handelt. Versüßt werden die Blaubeer-Fakten durch ein Gewinnspiel mit tollen Preisen.

## [www.britte.de](http://www.britte.de)

Das große Online-Archiv der **Brigitte** liefert alles, was das Blaubeerherz begehrt: eine Vielfalt an Rezepten, die das ganze kulinarische Spektrum der vielseitigen Wildfrüchte abdeckt. Zucchini-Flammkuchen mit Blaubeeren, Dorade mit Blaubeer-Linsensalat oder Curry-Hackauflauf mit Blaubeeren sind nur einige Beispiele.

## [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de)

Informationen zur gesundheitlichen Wirkung und Haltbarkeit sowie ein weites Spektrum an Rezepten gibt es online bei **essen & trinken** zu entdecken. Das Highlight stellen dabei Videorezepte dar, in denen in bewegten Bildern jeder einzelne Schritt der Zubereitung demonstriert wird.

## [www.womenshealth.de](http://www.womenshealth.de)

In der Sparte „Genießen, süß, vegetarisch“ präsentiert **Women's Health** ein sehr einfaches, aber effektives Dessert: Blaubeeren und Weintrauben werden püriert und mit Agavendicksaft gesüßt. Verfeinert mit Creme fraîche und Sahne ergibt sich ein Nachtisch, der laut Redaktion „nicht nur lecker, sondern auch gesund ist.“

### Süße Backideen mit Blaubeeren

Drei köstliche Backrezepte präsentierte **Bild der Frau** „Gut Kochen und Backen“ ihren Lesern. Vanillekuchen mit Beeren aus dem Glas, Puddingtaler mit Blaubeeren und Blaubeer-Nusskuchen machten Appetit auf die Wildfrüchte. In dem Artikel wurde zudem auf die kanadische Herkunft und den gesundheitlichen Nutzen der Blaubeeren hingewiesen.

### Waffeln à la van Damme

Die steinharten Knochen von Filmstar und Bodybuilder Jean Claude van Damme führte **Men's Health** auf das belgische Waffelrezept mit Blaubeeren zurück. Die Waffeln werden zusammen mit Joghurt und Beeren serviert. Da werden nicht nur harte Kerle schwach ...

### Ideal für den kleinen Haushalt

„Rezepte für eine Person“ stellte **Vegetarisch Fit** vor. Perfekt für den Single-Haushalt sind Bruscetta mit wilden Blaubeeren. Dieser unkomplizierte Snack mit Beeren und Tomatenwürfeln auf knusprigem Ciabatta wird mit Basilikum und Balsamico-Essig verfeinert und ist im Handumdrehen vorbereitet.

### Milchreis mit Blaubeer-Kompott

In der neuen Serie der **Lea**, „Wissen, was drinsteckt!“, wurde das Rezept für Milchreis mit wilden Blaubeeren präsentiert. Die Wildfrüchte aus dem Glas werden heiß über den Milchreis gegeben. So entsteht ein wunderbarer „Seelenschmeichler“ wie Mama ihn eins kochte, schwärmt die Redaktion.

## 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: [info@mk-2.com](mailto:info@mk-2.com)  
[www.wildeblaubeeren.de](http://www.wildeblaubeeren.de)

Canada 

