



Pressemitteilung

Beerenstarke Sommerköstlichkeiten

Sommerzeit – Beerenzeit. Ab Juni haben die kleinen Köstlichkeiten hierzulande Saison. Die heimischen Verbraucher bevorzugen Beeren aus der Region. Knapp 75 Prozent* der verkauften Strauchbeeren kommen aus Deutschland.

Bonn, 12. Juni 2012. Johannis- und Himbeeren sind hierzulande besonders beliebt. Die im Geschmack leicht säuerlichen Johannisbeeren lassen sich am besten in Süßspeisen wie Torten und Kuchen, Desserts oder Marmeladen verarbeiten, außerdem können sie wunderbar zu Saft gepresst werden. Als Kompott oder Relish harmonieren die vitamin- und mineralstoffreichen Früchtchen darüber hinaus auch mit herzhaften Wild- und Geflügelgerichten.

Johannisbeeren: Könner greifen zur Gabel

In der Regel kommen Johannisbeeren mit Rispe in den Verkauf. Dadurch behält das Strauchobst beim Transport vom Feld in den Einzelhandel seine optimale Frische. Vor dem Verzehr müssen die Beeren gründlich gereinigt werden. Dafür am besten die komplette Rispe unter kaltem Wasser kurz abbrausen. Anschließend die kleinen Früchte vorsichtig mit einer Gabel von der Rispe abstreifen. Johannisbeeren bleiben im Kühlschrank etwa drei Tage frisch. Im Eisfach behalten sie bis zu ein Jahr lang Geschmack und Form.

Himbeeren sind empfindliche Früchtchen

Auch Himbeeren lassen sich sehr gut einfrieren. Außerhalb des Tiefkühlfachs sind die Delikatessen allerdings nur begrenzt haltbar, denn Himbeeren sind überaus druckempfindlich. Aus diesem Grund sollten sie nach Möglichkeit noch am Tag des Einkaufs zubereitet werden. Tipp: Damit die kleinen, roten Früchte ihr intensives Aroma und eine typische Konsistenz behalten, ist es ratsam, sie vor dem Verzehr nur vorsichtig und unter schwachem Brausestrahl mit Wasser zu reinigen.

Im Sommer „unentbeerlich“

Johannisbeeren enthalten viel Vitamin C und Kalium. Himbeeren sind ebenfalls reich an den Vitaminen C, B1 und B2. Außerdem enthalten sie Eisen und Ballaststoffe sowie zahlreiche wertvolle Mineralien wie Kalium, Calcium und Phosphor. Aufgrund ihres angenehm süßen Geschmacks sind Himbeeren auch pur ein Genuss. Genau wie die verwandten Johannisbeeren lassen sie sich darüber hinaus zu Sommerköstlichkeiten wie Obstkuchen, Marmeladen, Gelees und Säften verarbeiten.

Strauchbeeren in Zahlen:

- Im Jahr 2011 wurden in deutschen Haushalten 4.589 Tonnen Johannisbeeren sowie 3.697 Tonnen Himbeeren erworben.
- Rote Johannisbeeren sind hierzulande besonders beliebt: Die deutschen Erzeugermärkte haben im vergangenen Jahr 3.915 Tonnen der roten Beeren verkauft, 1.089 Tonnen der schwarzen Johannisbeeren gingen über die Ladentheke.
- Die Einkaufsmengen bei Beerenobst legen in Deutschland jährlich um gut 1 % zu. Für dieses Wachstum sind hauptsächlich Strauchbeeren verantwortlich: Himbeeren verbuchen jährliche Zuwachsraten von fast 7 %.

* Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI), Statistisches Bundesamt

Rezept-Tipp: Rote Johannisbeertarte mit Puderzucker



Zubereitungszeit: 30 min
Kühlzeit ca.: 30 min
Backzeit ca.: 20 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

75 g Zucker

1 EL Vanillezucker

Salz

1 Ei

160 g Butter

Mehl, für die Arbeitsfläche

Butter, für die Form

Für den Belag:

200 g Frischkäse

1/2 Vanilleschote, Mark

50 g Zucker

500 g rote Johannisbeeren

3 EL Puderzucker

**Zubereitung:**

Für den Teig das Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mischen, auf die Arbeitsfläche häufeln, in die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, eine gebutterte Tarteform damit auskleiden und einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Frischkäse mit dem Vanillemark und Zucker verrühren und den ausgekühlten Boden damit bestreichen. Die Johannisbeeren waschen, verlesen, von den Rispen streifen und auf der Creme verteilen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de.

Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- und Marketingmaßnahmen. Er kooperiert mit internationalen Schwesterorganisationen und übernimmt verschiedene Verwaltungsaufgaben. Die BVEO-Mitgliedsunternehmen haben einen konsolidierten Gesamtumsatz in Höhe von 3,3 Milliarden Euro. Davon entfallen 2,1 Milliarden Euro auf Obst und Gemüse und 1,2 Milliarden Euro auf Blumen und Pflanzen. Zum 1. Januar 2013 verlegt die BVEO ihren Sitz von Bonn nach Berlin.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Annelies C. Peiner

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

Tel. 0221-65078-174

Fax 0221-65078-450