

Großes Kino im Obst- und Gemüseregal: Die neuen, deutschen Stars und Sternchen!

Physalis, FRÄULEIN, SweeTango® oder BEHR'S Dampfgenuss: Neue heimische Obst- und Gemüsesorten, aber auch verbraucherfreundliche Zubereitungshilfen erobern die Supermarktregele. Die BVE0 stellt die Novitäten aus deutschem Anbau vor!

Berlin, 30. Januar 2020. Regionalität liegt im Trend! Und damit dieser Trend nie langweilig wird, bieten immer mehr deutsche Erzeuger neben den klassischen Produkten, Neues und teilweise sogar Exotisches aus heimischem Anbau. Inzwischen gibt es nicht nur deutschen Ingwer, deutsche Süßkartoffeln und deutsche Pimentos de Padron, sondern auch Safran und Charentais-Melonen aus der Pfalz. Das kommt nicht nur den sich stetig ändernden Essgewohnheiten der Deutschen entgegen, sondern leistet auch einen positiven Beitrag zur Ökobilanz. Mehr noch: Verbraucher profitieren neben der wachsenden Vielfalt aus heimischem Anbau auch von dem einzigartigen Geschmack. Denn aufgrund der kurzen Transportwege können heimische Erzeugnisse reifer geerntet werden.

Lecker Neujahr!

Auch das Obst- und Gemüsejahr 2020 beginnt mit etlichen Neuheiten, die zum Ausprobieren verlocken! Neben dem klassischen Saisonobst und -gemüse schaffen es auch diesmal wieder heimische Exoten und ausgefallene Neuentdeckungen ins Obst- und Gemüseregal der Händler. Darunter Physalis, die Apfelsorten FRÄULEIN, SweeTango® und BEHR'S Dampfgenuss.

Verbraucherfreundliches Gemüse im Fokus

Alles dreht sich derzeit um den neuen Star in der Koch-, Gastro- und Genuss-Szene: Gemüse! Es hat seinen Status als Beilage erfolgreich abgelegt und wird immer öfter zum Hauptakteur auf dem Teller. Neben Gesundheit und ausgewogener Ernährung stehen vor allem der Genuss und die problemlose Zubereitung im Mittelpunkt. Grund genug für die BEHR AG sich mit dem Thema näher zu befassen. Herausgekommen ist feldfrisches Gemüse, jeweils als ganzer Kopf verpackt in einer mikrowellentauglichen Dampfgarfolie. Damit ist schonendes Garen à la Sterne-Küche garantiert. Und das in nur 4-7 Minuten. Zur Wahl stehen so beliebte Gemüse-Kombinationen wie Blumenkohl und Broccoli, Blumenkohl und Romanesco sowie Spitzkohl und Spitzkohl. Das Besondere daran: Beim Garen ohne Wasser bleibt nicht nur der unverfälschte Gemüsegeschmack erhalten, sondern auch die gesunden Vitalstoffe im

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/pressemitteilungen/

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/



Gemüse.

Physalis – nicht nur optisch ein Highlight

Klein, kugelförmig und goldgelb. Die exotische Kapstachelbeere, die wie ihr Name schon verrät, in Südafrika besonders beliebt und begehrt ist, macht optisch so einiges her. Vor allem, wenn man die unscheinbare, papierartige Hülle geöffnet hat! Bekannt ist sie aber auch unter weiteren exotischen Bezeichnungen wie „Andenbeere“ „Inkapflaume“ oder „peruanische Judenkirsche“, die allesamt auf die ursprüngliche Heimat der Physalis auf dem südamerikanischen Kontinent verweisen. Jetzt gibt es diese kirschgroßen Exoten auch in Bio-Qualität aus Pfälzer Anbau. Im Jahr 2019 wurde die Frucht mit dem süß-säuerlichen Fruchtfleisch und dezenten Stachelbeer-Ananas-Aroma, bereits im zweiten Jahr in der Vorderpfalz angebaut. Erntefrische Physalis vom Pfalzmarkt sind ab August und bis Ende September erhältlich.



© BVE0 / Reife Physalis

Verwendung: Physalis ist ein köstlicher Snack, der pur oder in Schokolade getaucht schmeckt. Mit ihrem süß-säuerlichen Geschmack eignet sich die Physalis aber auch ideal zum Verfeinern von Chutneys und Marmeladen oder auch von Desserts, Müslis, Blatt- und Obstsalaten. Darüber hinaus ist sie oft auch das i-Tüpfelchen am Cocktailglas oder auf dem Buffet. Zum reinen Genuss einfach die „Verpackung“ entfernen und die typische, leicht ölige Flüssigkeit der Frucht abwaschen.



© BVE0 / Physalis

Einkauf und Lagerung: Frische Physalis sollten fest und goldgelb sein. Ob die Schale verschlossen oder geöffnet ist, spielt für den Frischegrad keine Rolle. Da die Früchte relativ druckempfindlich sind, werden sie üblicherweise verpackt angeboten. Physalis reifen nicht nach und sollten möglichst bald verzehrt werden. Im Kühlschrank halten sie sich unverpackt etwa 5 – 7 Tage. Wer Physalis länger haltbar machen möchte, kann sie entweder einfrieren oder trocknen und – Achtung Rosinensasser! – als Rosinenersatz im Müsli, Kuchen oder Studentenfutter verwenden.

Neues vom liebsten Obst der Deutschen

Rund 20 Kilo Äpfel isst jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr. Selbst die zahlreichen und immer häufiger anzutreffenden Exoten in den Obstregalen des Handels können diesem Trend nicht wirklich etwas entgegenzusetzen. Äpfel sind das beliebteste Obst der Deutschen. Ein Grund dafür ist sicher auch, dass heimische Erzeuger den Markt aufmerksam beobachten und neuen Trends gegenüber aufgeschlossen sind – obwohl ein Apfelbaum nicht von heute auf morgen wächst und Früchte trägt. Zwei dieser Novitäten wachsen schon seit ein paar Jahren in Deutschland und haben jetzt den Weg in den Handel geschafft.

Sweetango® - Der ganze Sommer in einem Apfel

Sweetango® ist ein besonders frühreifes Früchtchen. Die neue Apfel-



© BVE0 / Sweetango



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

sorte wird bereits von Mitte August bis Anfang September in den Anbau-gebieten zwischen Niederelbe und Bodensee geerntet. Als erster erntefrischer Apfel läutet er die Apfelsaison ein – mit einem außer-ordentlichen Geschmackserlebnis. Denn das Fruchtfleisch mit knackig-frischem Biss erinnert dezent an eine saftige Wassermelone. Abgerundet wird dies durch feine Zitronen- und Honig-Aromen, die den edlen, intensiv-roten Apfel zu einem einzigartigen Apfel-Genuss machen. Aufgrund der kurzen Erntephase ist der Sweetango® immer nur kurze Zeit verfügbar. Also Zugreifen und Reinbeißen, wenn man ihn entdeckt!



© BVEO / FRÄULEIN

FRÄULEIN – Die deutsche Apfelernte!

So urdeutsch wie ihr Name vermuten lässt, ist auch die neue Apfelsorte. FRÄULEIN ist in der Hildesheimer Börde bei einem sehr erfahrenen Obstbauern herangewachsen – hervorgegangen aus einer natürlichen Kreuzung, als Zufallssämling. Was die neue Apfelgeneration auszeichnet, ist die besonders knackig-krispe Konsistenz des Apfels mit einem äußerst ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnis und einem überraschend anderen Geschmackserlebnis. Angebaut wird die neue Sorte mittlerweile im alten Land, in Mittelbaden und am Bodensee. Die ersten Äpfel der neuen Sorte FRÄULEIN werden im Herbst 2020 in den Handel kommen. Also Augen auf und testen!



© BVEO / FRÄULEIN – Apfelernte

Und zu guter Letzt ein fruchtiger Rezept-Tipp: Physalis-Apfel-Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Physalis
- 250 g Apfel
- 200 g Gelierzucker 3:1
- 1 EL Zitronensaft
- 2-3 Zweige Zitronen-Verbene
- Wer mag: Sternanis ins Glas geben.

Zubereitung:

Physalis waschen und pürieren. Wer Fruchtstücke im Aufstrich mag, kann einen Teil der Physalis geviertelt weiterverarbeiten. Äpfel waschen, schälen und kleinschneiden.

Alles in einen Topf geben, Gelierzucker, Zitronensaft dazugeben. Aufkochen und einige Minuten unter Rühren weiter köcheln lassen.

Zitronen-Verbene waschen, trocken schütteln und kleinschneiden.

Danach die Fruchtmasse – bis auf die Physalis-Viertel – pürieren, mit der Zitronen-Verbene (und ggf. Sternanis) vermischen, Marmeladen-Gläser



© BVEO / Shutterstock / Elena Zajchikova
Physalis-Apfel-Fruchtaufstrich



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

randvoll füllen und diese fest verschließen.

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerverorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerverorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss aller Erzeugerverorganisationen weiterer und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.

Über FlixMobility

FlixMobility ist ein Mobilitätsanbieter und bietet unter den Marken FlixBus und FlixTrain eine neue Alternative, um bequem, preiswert und umweltfreundlich zu reisen. Dank eines einzigartigen Geschäftsmodells und innovativer Technologie hat das Start-up innerhalb kürzester Zeit Europas größtes Fernbusnetz etabliert und integrierte 2018 die ersten grünen Fernzüge. Seit dem Start 2013 verändert FlixMobility für Millionen von Menschen die Art zu Reisen in Europa und hat tausende neue Arbeitsplätze in der Branche geschaffen.



© BVEO / Shutterstock / everydayplus
Physalis-Apfel-Fruchtaufstrich

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin