

Wir sind die Neuen im Obst- und Gemüseregal!

Ob wiederentdeckt oder neu entwickelt: Die stetige Lust auf Neues bringt immer wieder überraschende Trends und Entwicklungen auf den Markt – zum Beispiel Kalettes, die neuen Sterne am Gemüsehimmel.

Berlin, 28. Januar 2019. Neues ist gefragt. Vor allem seitens der Verbraucher. Sie sind die treibende Kraft bei der Entstehung neuer Food Trends. Sie sorgen dafür, dass es kulinarisch nie langweilig wird und dass gesund und genussvoll essen, alles andere als ein Gegensatzpaar sein muss. Denn das liegt im Trend. So beginnt auch das Obst- und Gemüsejahr 2019 mit einigen überraschenden Trends. Darunter etliche Neuheiten aber auch Rückkehrer, die zum Ausprobieren verlocken! Neben klassischem Obst und Gemüse schafft dabei auch Exotisches und Traditionsreiches den Sprung in die Obst- und Gemüseregale des Handels.

Lockstoff: Heimische „Honigtropfen“

Tomaten, ohnehin das Lieblingsgemüse der Deutschen, gibt es in vielen Farben, Formen und Größen. Besonders die kleinfrüchtigen Cocktailtomaten sind hierzulande beliebt, weil sie so lecker schmecken und man sie wie eine kleine Vitaminpraline zwischendurch naschen kann. Süß wie ein Tropfen Honig, setzt die neue Tomatensorte von Landgard genau dort an. Die exklusiven „Honigtropfen“ liefern Tomaten-Fans schlicht noch mehr Gründe, zu den roten Leckerbissen zu greifen: Intensiv honigsüßer Geschmack, herrlich saftig, knackig-frisch und durch ihre Größe der ideale Snack für zwischendurch. Dazu noch angebaut bei den Tomatengärtnern in Deutschland!

Regional ist optimal: Ingwer - mit gutem Gewissen

Er gilt als Wunderwaffe gegen scheinbar jede Beschwerde: Sogar bei Regelschmerzen soll die Wurzel helfen. Aber abgesehen von der heilenden und entzündungshemmenden Wirkung im Körper, ist Ingwer auch noch ein kulinarischer Hochgenuss, der den unterschiedlichsten Gerichten eine besondere Note verleiht. Seine Schärfe weckt alle Sinne, sorgt aber unmittelbar danach für ein intensives und fruchtig-aromatisches Geschmackserlebnis im Mund. Ein wahrer Wachmacher für Kopf und Bauch! Jetzt wird er endlich auch in Deutschland angebaut. Also ab ins Trinkwasser oder Essen damit, um das Jahr gleich mit einem innerlichen und äußerlichen Leuchten zu beginnen.

Baby-Ingwer vom Pfalzmarkt ist nicht nur schön, sondern auch vielseitig. Beim Baby-Ingwer kann die Schale, die übrigens eine besonders belebende Wirkung hat, mitgegessen werden. Eine Frischekur, ganz ohne Nachbrennen...! Sogar der Stiel kann als intensiver Geschmacksgeber für

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

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



© Ariane Bille für BVE0 / Rezept für Kalettes-Tortilla

Getränke und Saucen verwendet werden. Mitessen sollte man ihn allerdings nicht. Neben den üblichen Zubereitungen lässt sich Baby-Ingwer einfrieren, raspeln oder als gesunder Snack einlegen. Übrigens: Je jünger der Ingwer, desto besser schmecken die eingelegten Sprossen!

Eingelegte Ingwer Sprossen

Zutaten für ein Glas

- 300 g Baby-Ingwer
- 300 ml Reisessig
- 150 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)

Zubereitung

Die Triebe entfernen. Ingwer waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Reisessig, Wasser, Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Ingwerstücke und Zitronenscheiben in ein Weckglas schichten und mit der heißen Flüssigkeit übergießen. Im geschlossenen Glas abkühlen und mehrere Tage gut durchziehen lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren. Ein toller Snack!

Frischer Bio-Ingwer wächst jetzt auch in der Nähe von Hamburg, in Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern, in den Folientunneln der Bio Behr AG. Geerntet wird der heimische Ingwer ab Oktober. Die in Norddeutschland angebaute, frisch-gelbliche Sorte mit ihren lila Farbakzenten zeichnet sich durch ein besonders zartes, faserarmes Fruchtfleisch und eine weiche Schale aus. Geschält oder ungeschält, am besten wird er in einem verschlossenen Behälter an einem kühlen Ort gelagert oder direkt genossen, zum Beispiel in einem frischen Ingwer-Tee.

Ingwer-Tee

Zutaten für eine Tasse

- 150 ml Wasser
- 10 – 30 g frischer Ingwer (je nach gewünschtem Schärfegrad)

Zubereitung

Ingwer waschen und in Scheiben schneiden, die Stiele einmal längs schneiden. Das Ganze mit kochendem Wasser übergießen und mindestens 7 Minuten ziehen lassen.

Lust auf bewusst!

Frischer Bio-Knoblauch ist jetzt übrigens ebenfalls aus norddeutschem und Pfälzer Anbau erhältlich. Der ist gerade unter Kennern wegen seines



© BVE0 / Frischer Baby-Ingwer



© BVE0 / Frischer Ingwer-Tee



© BVE0 / Ingwer-Tee

frisch-aromatischen Geschmacks beliebt. Damit die frische Note beim Kochen erhalten bleibt, sollte er bei der Zubereitung am besten nur kurz erhitzt werden. Sonst wird er bitter. Aufbewahrt wird er am besten kühl, trocken und vor Licht geschützt. Der frische Knoblauch aus heimischem Anbau ist von Mai bis August verfügbar.

Mönchsbar – saftiger Biss und Geschmack nach Meer

Mönchsbar ist ein typisches Frühlingsgemüse aus dem Mittelmeerraum. Seine zarten Stiele gelten in Italien seit jeher als saisonale Knabber-Delikatesse. Aber auch in Salaten, zu Fischgerichten und Pasta ist Barba di Frate dort eine beliebte Zutat. Was in Italien ein Küchenklassiker ist, ist hierzulande ein gerade angesagtes Trendgemüse, das immer öfter auf den Teller kommt – und das Beste daran: Mönchsbar ist aus heimischem Anbau zu haben. Zum Beispiel von der Gartenzentrale Papenburg. Auf den ersten Blick assoziiert man das neue Trendgemüse mit dickem Schnittlauch. Sein komplexes, erdiges Aroma erinnert entfernt an frischen Spargel und Spinat gepaart mit einer Spur „Meeresaroma“. Kein Wunder. Denn Mönchsbar ist eine Salzpflanze, wenn auch mit nur geringem Salzgehalt. Seine saftigen Stängel schmecken zu Salat, Suppen, Omelettes oder als Beilage zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten. Sein Aroma entfaltet der Mönchsbar übrigens erst richtig, wenn er erhitzt wird, zum Beispiel in einem Pasta-Gericht:

Mönchsbar-Pasta

Zutaten für 4 Personen

- 2 Töpfe Mönchsbar à ca. 150g,
- 250g Cherrytomaten,
- 3 Knoblauchzehen,
- 1 Zwiebel,
- 1 Peperoni
- 4 EL Olivenöl,
- Salz
- 2 EL Balsamicoessig,
- 500g Spaghetti

Zubereitung

Tomaten halbieren. Knoblauch, Zwiebel und Peperoni fein würfeln und im Öl andünsten. Mönchsbar und Tomaten dazugeben und alles ca. 6 Minuten dünsten. Mit Salz und Balsamicoessig abschmecken. Spaghetti in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben, mischen und genießen.

Paradiesische Früchte: Das Lieblingsobst neu entdeckt!

Gerade bei Äpfeln sind neue Sorten eine kleine Herausforderung. Denn ein Baum muss erst mal ein paar Jahre wachsen, bevor er eine relevante Erntemenge hervorbringt. Die Apfelbauern müssen den Trends quasi immer einen Schritt voraus sein. Denn es gibt immer wieder Produkteigenschaften, die plötzlich von weiten Teilen der Verbraucher nicht mehr gewünscht sind und einen Apfel unattraktiv machen. So geschehen bei



© BVE0 / Frischer Knoblauch



© BVE0 / Gegerter Mönchsbar



© BVE0 / Frischer Mönchsbar

vielen alten Sorten, vor allem denen mit dicker, ledriger Haut, mehligter Konsistenz und ausgeprägter Säure. Etliche alte Sorten wachsen heute noch auf Streuobstwiesen und sind teilweise inzwischen wieder richtig angesagt. So oder so: die Basis aller neuen Sorten sind die alten Sorten in jedem Fall. Denn schon von jeher sind neue Apfelsorten durch Kreuzung bestehender Sorten entstanden – gewollt ebenso wie auch zufällig. Derzeit beliebt sind beim Großteil der Bevölkerung vor allem saftig-süße Äpfel mit einem knackigen Bisserlebnis.

Rockit® – der Snack-Apfel to go.

Der knackig-süße Miniatur-Apfel mit seinem essbaren Kerngehäuse ist er der perfekte Snack-Apfel für Menschen, die viel unterwegs sind. Entdeckt wurde er in Neuseeland, wo ihm wegen seiner unscheinbaren Größe kaum Marktchancen eingeräumt wurden – bis ein neuseeländischer Obstbauer seine wahren Qualitäten entdeckte. So klein, köstlich und gehaltvoll ... aus diesem Apfel musste einfach etwas ganz Großes werden! Gerade im Zuge des Trends der bewussten Ernährung ist ein Apfel, der in jede Tasche passt und sich rückstandsfrei essen lässt, eine geniale Snack-Alternative. Der überaus knackig-leckere Rockit® Apple ist inzwischen auch in den klassischen Anbaugebieten Deutschlands zum Beispiel bei Elbe-Obst, Obst vom Bodensee und Veos heimisch und hat eine stetig wachsende Fan-Gemeinde.



© BVE0 / Honigtropfen



© BVE0 / Rockit® Snack-Apfel

Kissabel® – Versuchung mit rotem Herz

Ein optisches Highlight ist der rotfleischige Kissabel. Ebenfalls ein Neu-ling in den klassischen deutschen Apfelanbaugebieten, der ursprünglich aus Frankreich kommt. Das Besondere an ihm ist sein farbenprächtiges Innenleben. Kissabel® Rouge ist saftig, knackig, hat eine rote Schale und rotes Fruchtfleisch mit einem intensiven Geschmack, der leicht an Waldbeeren erinnert. Bei Kissabel® Jaune offenbart gleich der erste Biss ein süßes, angenehmes Fruchtfleisch mit zarten rosaroten Nuancen. Kissabel® Orange verbirgt unter der auffallend orangefarbenen Schale, ein wunderbares rotes bis rosarotes Fruchtfleisch. Eine feste, saftige Konsistenz und perfekt ausbalancierte Zucker- und Säurewerte machen das Geschmackserlebnis einzigartig.



© BVE0 / Kissabel®

Cool Kohl: Kalettes (Flower Sprouts) – die neuen Sterne am Gemüsehimmel

Ein knackig-frisches Wintergemüse, dass sogar Kindern und Rosenkohl-Hassern schmeckt. Und das obwohl genau der drinsteckt. Kalettes oder auch Flower Sprouts, wie die süßlich nussigen Kohlröschen mit den violetten Farbakzenten in England heißen, sind nämlich eine Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl. Genau wie ihre Verwandten enthalten sie jede Menge Vitamin C und kaum Kalorien. Und auch die Zubereitung ist denkbar einfach. Die Röschen werden unter fließend Wasser abgespült, trocken geschüttelt und dann nur kurz gedünstet, gebraten oder gekocht.



© Ariane Bille für BVE0 / Kalettes

Oder man kombiniert einfach einen spanischen Tapas-Klassiker mit den neuen Sternen am Gemüsehimmel...

Kalettes-Tortilla

Schwierigkeitsgrad: mittel / Zubereitungszeit: etwa 45 Min.

Zutaten für 1 Tortilla (8 Stücke)

- 60 g Kalettes
- 1 Zwiebel
- 4 EL Butter
- 250 g Kartoffeln
- Meersalz und Pfeffer
- 100 g Champignons
- 6 Eier (Größe M)
- Muskatnuss
- Cayennepfeffer
- 3 Zweige Petersilie

Zubereitung

- Backofen auf 190 °C vorheizen.
- Kalettes putzen. Zwiebel schälen und fein hacken.
- 1 EL Butter in einer ofenfesten (gusseisernen) Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit den Kalettes 8–10 Min. anbraten. Währenddessen Kartoffeln schälen und klein würfeln.
- Kalettes und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus der Pfanne nehmen und Kartoffeln mit 1 EL Butter in die Pfanne geben. Für 15–20 Min. mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze braten, bis sie innen gar und außen goldbraun sind.
- Währenddessen Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
- Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus der Pfanne nehmen und zu den Kalettes und Zwiebeln geben.
- 1 EL Butter in die Pfanne geben und Pilze darin etwa 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum restlichen Gemüse geben.
- Pfanne auf der warmen Platte stehen lassen und 1 EL Butter hineingeben.
- Eier in eine Schüssel geben, 1 Prise Muskatnuss und Cayennepfeffer dazugeben und verquirlen. Gemüse dazugeben und dann alles zusammen in die warme Pfanne geben. Tortilla mit geschlossenem Deckel bei milder Temperatur etwa 2–3 Min anbraten. Anschließend die Pfanne in den Ofen geben, den Grill anstellen und die Tortilla etwa 8–10 Min. fertig garen, bis sie eine schöne goldene Farbe bekommt.
- In der Zwischenzeit Petersilie putzen und hacken.
- Tortilla aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann in 8 Stücke schneiden. Mit Petersilie bestreuen und genießen.

Tipp: Die Tortilla lässt sich im Kühlschrank mehrere Tage aufbewahren, schmeckt warm und kalt als Beilage, oder einfach pur.

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



© Ariane Bille für BVE0 / Zutaten für Kalettes-Tortilla



© Ariane Bille für BVE0 / Zutaten für Kalettes-Tortilla



© Ariane Bille für BVE0 / Gebratene Kalettes, Zwiebeln, Kartoffeln und Pilze



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

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 Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen 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.



© Ariane Bille für BVEO / Zutaten für Kalettes-Tortilla



© Ariane Bille für BVEO / Gebratene Kalettes, Zwiebeln, Kartoffeln und Pilze

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