

Pressemitteilung

Neu: Bonduelle Goldmais als Nostalgie-Edition

Zum 200-jährigen Geburtstag der Konservendose geht es mit Bonduelle auf kulinarische Zeitreise

Reutlingen, Juli 2010. Vor genau 200 Jahren erfand der Brite Peter Durand die Konservendose. Heute ist sie aus deutschen Haushalten nicht mehr wegzudenken. Ihre Vorteile liegen auf der Hand: Konservendosen sind praktisch zu verstauen, haben eine lange Haltbarkeit und verwahren die wertvollen Nährstoffe wie in einem Tresor. Pünktlich zum Jubiläum wird es bei Bonduelle nostalgisch: Ab August 2010 gibt es den Goldmais in einer limitierten Nostalgie-Edition mit stilechtem Retro-Etikett aus den 80er Jahren. Denn mit der Spätsommerernte 1982 führte Bonduelle das Konservenprodukt „Zarter junger Gemüsemais“ erstmals im deutschen Markt ein.

Bonduelle bringt den Mais in die Konserve

„Ja der Mais, ja der Mais, ja der Mais marschiert...“ vielen ist der bekannte und beliebte Maismarsch aus dem Bonduelle TV-Spot der 80er Jahre auch heute noch im Ohr. Damals machte die Fernseh-Werbung die Neuheit „Zarter junger Gemüsemais“ schlagartig bekannt. Dank Bonduelle entwickelte sich Mais schnell zu einer der populärsten Gemüsesorten der Deutschen. Mitte der 90er Jahre führte Bonduelle den innovativen „supersweet Mais“ unter dem Namen „Goldmais“ ein. Die hochwertige, besonders knackige Sorte hat eine goldene Farbe und schmeckt von Natur aus deutlich süßer als klassische Maissorten – und das ohne jeden Zusatz von Zucker. Seit vergangenem Jahr wird der beliebte Goldmais in einem speziellen Prozess unter Vakuum verschlossen und enthält weniger Aufguss. Dadurch kann er im „Vakuum-Tresor“ schonend dampfgegart werden und erhält so das Prädikat „extra-knackig“. Auch der natürliche Geschmack, Farbe und Vitamine bleiben optimal erhalten. Das gilt auch für die kreativen Bonduelle Goldmais-Mischungen, die ebenfalls nun für extra-

knackigen Genuss sorgen. Natürlich kommt Bonduelle dabei ohne Konservierungsstoffe und den Einsatz von Gentechnik aus.

200 Jahre Konserve: Vorteile der Dose auch heute noch unumstritten

Napoleon war es, der zum Ende des 18. Jahrhunderts einen hohen Geldpreis für eine Erfindung bot, die Lebensmittel haltbar machen konnte. Die Sterilisation von Lebensmitteln durch Erhitzen und die Konservierung durch Luftabschluss wurde vom Pariser Koch Nicolas Appert entdeckt, der jedoch noch mit Glasflaschen arbeitete. Im Jahre 1810 wurde dann schließlich die Konservendose vom Briten Peter Durand patentiert und eroberte anschließend weltweit die Küchen. Bis zur Erfindung des Dosenöffners mussten die Menschen allerdings noch nahezu fünfzig Jahre warten. Auch 200 Jahre nach ihrer Erfindung sind die Vorteile der Konserve noch unumstritten: Lebensmittel bleiben lange haltbar und sind jederzeit verfügbar.

Bonduelle Goldmais Nostalgie-Edition (425 ml)

Preis ca.: 0,89 €

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden Württemberg. Der Salat- und Gemüse-Spezialist bietet gesunde Vielfalt für jede Gelegenheit: neben klassischen Gemüsekonserven und der beliebten Goldmais-Familie gibt es von Bonduelle die kreative Gemüswelt sowie frische Salate aus dem Kühlregal – selbstverständlich alles in bester Markenqualität. Bonduelle erfüllt den Verbraucherwunsch nach einer gesunden, vitaminreichen und kalorienarmen Ernährung. Frisch. Schnell. Bonduelle.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten an: Bonduelle Pressestelle, c/o Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH, Anja Hockelmann, Eugen-Langen-Straße 25, 50968 Köln, Telefon: 0221 / 30 99-0, Fax: 0221 / 30 99-200 E-Mail: a.hockelmann@jeschenko.de.