



Pressemitteilung

Beeriger Genuss: damit der Sommer nicht zu Ende geht

Ob Himbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren: Die saftigen kleinen Früchtchen sind für jeden Obstfreund ein Genuss. Im September geht die Saison für die süßen Früchte aus deutschem Anbau zu Ende. Dank CA-Lagersystem können Verbraucher das Obst noch bis Ende November genießen.

Berlin, 26. September 2012. Die Beerensaison ist kurz: Deutsche Obstbauern ernten die meisten Früchte von Juni bis September. Einzig Himbeerpflanzen tragen noch bis der erste Frost kommt – in der Regel im Oktober. Werden Johannisbeeren richtig eingelagert, sind sie jedoch noch bis Ende Dezember genießbar. „Unser Obstgroßmarkt hat bei der Einlagerung von Äpfeln langjährige Erfahrungen. Einige Apfelsorten können mit ausgefeilter Lagertechnik bis in den Sommer des nächsten Jahres nahezu erntefrisch aufbewahrt werden. Bei den empfindlichen Beeren spielen in der Lagerung kleine Temperaturveränderungen oder geringe Abweichungen vom optimalen Sauerstoffgehalt eine sehr große Rolle. Wir forschen daher ständig weiter, um unseren Angebotszeitraum in erntefrischer Qualität noch ein wenig zu vergrößern. Unsere Johannisbeeren bereichern so auch im Winter jedes Festtagsmenü kulinarisch und optisch“, sagt Raphael Sackmann, Geschäftsführer beim Obstgroßmarkt Mittelbaden eG.

Die Guten ins Töpfchen

Gute Qualität erkennen Verbraucher an unversehrten Früchten. Beeren sind sehr druckempfindlich und sollten deshalb möglichst am Tag des Einkaufs gegessen werden. Für eine Lagerung zu Hause eignen sie sich eher nicht. Wer sie dennoch nicht gleich verbrauchen will, sollte die Beeren nebeneinander in einer großen Schale ausbreiten. So im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt, halten sie sich bis zu zwei Tagen.

Süß und kalorienarm

Die kalorienarmen Beeren liefern in der kühlen Herbstzeit jede Menge Vitamine und Mineralstoffe. Sie machen sich gut in der süßen Küche – ob als Kuchenbelag, Marmelade, Dessertsoße oder in fruchtigen Smoothies oder Milchshakes. Aber auch Salaten und herzhaften Gerichten verleihen sie eine fruchtige Note.

Die Top 5 der beliebtesten Strauchbeeren (Einkaufsmenge pro Haushalt in kg, Deutschland 2011)*:

- 242 kg Heidelbeeren
- 116 kg Johannisbeeren
- 93 kg Himbeeren
- 16 kg Stachelbeeren
- 11 kg Brombeeren

* Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2012

Rezept-Tipp: Hirschkarree mit Selleriepüree, Brombeeren und Rosmarin



Zubereitungszeit: 1 h

Garzeit ca.: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten (Für 4 Personen):

1 Hirschkarree mit 4 geputzten Knochen, ca. 600 g	100 ml Brombeersaft
Salz und Pfeffer, aus der Mühle	400 g Sellerie
2 EL Olivenöl	200 g mehlig kochende Kartoffeln
4 Zweige Rosmarin	100 ml Milch
150 ml Rotwein	3 EL Butter
150 ml Wildfond	100 g Weißbrot
Muskat, frisch gerieben	1 Hand voll Brombeeren

Zubereitung:

Den Ofen auf 100°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Das Hirschkarree abbrausen, trocken tupfen im Ganzen salzen, pfeffern und in heißem Öl von allen Seiten braun anbraten. Auf ein Backblech auf 2 Rosmarinzwige legen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 40 Minuten rosa braten lassen. Den Bratensatz mit dem Rotwein, Fond und Saft ablöschen. Den restlichen Rosmarin zugeben und auf etwa 1/3 einreduzieren lassen. Für das Püree den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Anschließend abgießen, durch die



Kartoffelpresse drücken und gut ausdampfen lassen. Die heiße Milch und 2 EL Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die restliche kalte Butter unter die Sauce rühren, nicht mehr kochen lassen. Die Brombeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hirschkarree aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. In vier Stücke schneiden und auf das Selleriepüree setzen. Die Brombeersauce um das Püree herum träufeln und mit Rosmarin garniert servieren.

Nährwerte (Pro Person):

Kilojoule: 1.314 kJ	Kohlenhydrate: 9 g
Kilokalorien: 314 kcal	Fett: 18 g
Broteinheiten: 1 BE	Eiweiß: 23,9 g
Cholesterin: 90 mg	

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. Seit 1. September 2012 hat die BVEO ihren Sitz in Berlin.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
Ursula Breckner
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 0221-56938-108
Fax 0221-56938-201