

## P R E S S E M I T T E I L U N G

### Die Holländische Aubergine will auf den Grill

**Der Sommer ist da: Höchste Zeit, auch die Grillsaison einzuläuten. Wer neben Steak & Co. etwas Neues ausprobieren möchte, sollte zur Holländischen Aubergine greifen - Mit ihren vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten ist sie ein echter Grilltrend.**

**Berlin, 31. Mai 2018**

Die Aubergine ist ein Freund des Sommers und mag es gerne warm. Doch auch wenn Deutschland nicht gerade für sein tropisches Klima bekannt ist, muss die Eierfrucht nur einen kurzen Weg auf sich nehmen, um in unsere Supermarkt-Regale zu gelangen. Denn nach Spanien und Mexiko sind die Niederlande der größte Exporteur des Gemüses mit der glänzenden Schale. Dort werden sie in Treibhäusern angebaut, um die optimalen Reifebedingungen zu schaffen. Die diesjährige Saison der Holländischen Auberginen begann im April und dauert noch bis September an.

### Auberginenzzeit ist Grillzeit

Die Auberginensaison ist in vollem Gange und durch die länger und wärmer werdenden Tage lassen sich in Gärten, Parkanlagen und Hinterhöfen auch immer häufiger kleine Rauchwolken erkennen. Sobald sich ein paar Sonnenstrahlen ihren Weg durch die Wolkendecke bahnen, kommt der allseits beliebte Grill zum Einsatz. Laut Statista-Umfrage bereiten rund 70 % der Deutschen ihr Essen dann mehrmals im Monat am liebsten auf glühend heißer Kohle zu; darunter 16 %, die gleich mehrmals die Woche ihren Grill anfeuern. Die Holländische Aubergine ist durch ihren Anbau im warmen Treibhaus schon die Hitze gewöhnt, deswegen ist sie auch optimal dafür geeignet, auf dem Grillrost zubereitet zu werden.

### Die Holländische Aubergine sorgt für Abwechslung

Wem die einfache Grillwurst irgendwann zu langweilig wird, sollte für Abwechslung und Farbe sorgen und zur Holländischen Aubergine greifen. Praktischerweise benötigt sie nicht so hohe Hitze wie Fleisch, sodass sie schon beim Anheizen zubereitet werden kann. Die saftige Frucht nimmt dabei leicht das köstliche Grill-Aroma auf. Um den natürlichen, leicht herben Geschmack zu mildern, sollte die Aubergine bei der Vorbereitung in lauwarmes, salziges Wasser eingelegt werden. Alternativ können die Stücke oder Scheiben auch direkt mit etwas Salz bestreut werden. So werden die Bitterstoffe gelöst. Bevor es auf den Spieß, in die Marinade oder direkt auf das Rost geht, sollte das Gemüse vorher noch kurz mit einem Küchentuch trocken getupft werden.

### Holländische Auberginen: Die Alleskönner auf dem Grill

■ PR-Agentur PR4YOU | Pressekontakt

1/3

PR-Agentur PR4YOU  
Christburger Straße 2  
D-10405 Berlin

Ansprechpartner:

Herr Holger Ballwanz  
Herr Marko Homann

Telefon: +49 (0) 30 43 73 43 43  
Fax: +49 (0) 30 44 67 73 99

Internet:  
E-Mail:

[www.pr4you.de](http://www.pr4you.de)  
[presse@pr4you.de](mailto:presse@pr4you.de)

Weiteres Pressmaterial zu dieser Pressemitteilung ist im Presse- & Newsroom unter [www.pr4you.de](http://www.pr4you.de) abrufbar.

Dass die Erntezeit der Holländischen Aubergine mit der Grillsaison einhergeht, ist sicherlich kein Zufall. Denn das Trendgemüse ist mit seinen vielen verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten ein wahrer Allrounder. Stiel und Krone sollten entfernt werden und schon ist sie vielseitig einsetzbar. Ob als Gemüse-Feta-Spieß, herzhaft gefüllt, Püree im Joghurdip oder simpel angebraten mit mediterraner Marinade – langweilig wird es mit der Holländischen Aubergine sicherlich nicht. Mit wertvollen Inhaltsstoffen im Gepäck ist sie zudem so gesund, dass ohne schlechtes Gewissen zugelangt werden kann.

### **Randvoll mit gesunden Nährstoffen**

Das Gemüse ist nicht nur einfach und extrem vielseitig zuzubereiten, es lohnt sich auch aus gesundheitlichen Gründen Holländische Auberginen öfter in den Speiseplan aufzunehmen. Die glänzende lila Schale ist optisch ein Hingucker, aber sie enthält auch große Mengen des Farbstoffs Anthozyan, der eine antioxidative Wirkung hat und freie Radikale bindet. Auberginen enthalten zudem B-Vitamine und Folsäure sowie die Mineralstoffe Kalium und Magnesium, die wichtig für Haut, Haare und Energiestoffwechsel sind. Die vielen Ballaststoffe helfen dabei, andere Nährstoffe besser aufzunehmen und gerade einmal 22 Kilokalorien pro 100 Gramm machen Holländische Auberginen zu einem besonders leichten und gesunden Superfood.

Weitere Informationen und leckere Rezeptideen (auch jenseits des Grills) gibt es hier: <http://www.aubergine.nl/de>

### **Verwendung honorarfrei, Beleghinweis erbeten 551 Wörter, 3.876 Zeichen mit Leerzeichen**

#### **Weiteres Pressmaterial zu dieser Pressemitteilung:**

Sie können im Online-Pressefach schnell und einfach weiteres Bild- und Textmaterial zur kostenfreien Verwendung downloaden:

<https://www.pr4you.de/pressefaecher/aubergine8>

Weiteres Presse-material zu dieser Pressemitteilung ist im Presse- & Newsroom unter [www.pr4you.de](http://www.pr4you.de) abrufbar.

---

## **Ansprechpartner für Rückfragen zu dieser Pressemitteilung:**

### **(1) PR-Agentur PR4YOU**

Ansprechpartner: Sabine Künzelmann, Chantal Freyer

PR-Agentur PR4YOU  
Christburger Straße 2  
D-10405 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 43 73 43 43

Fax: +49 (0) 30 44 67 73 99

E-Mail: [presse@pr4you.de](mailto:presse@pr4you.de)

Internet: <http://www.pr4you.de> & <http://www.pr-agentur-food.de>

### **(2) Holländische Auberginen**

Ansprechpartner: Natasja Zonneveld

Aubergine8 (A8)  
Postbus 666  
2675 ZX Honselersdijk  
Niederlande

Telefon: +31 174 63 76 02

E-Mail: [info@a-acht.nl](mailto:info@a-acht.nl)

Internet: <http://www.aubergine.nl/de>

## **Hintergrundinformationen:**

### **Über Aubergine8 (A8): Holländische Auberginen**

Die Organisation A8 (Aubergine8) ist der Erzeugerverband niederländischer Auberginenzüchter. Nur einer von zehn Niederländern hat schon einmal Aubergine gegessen. Damit gibt es für das Gemüse einen großen Markt zu erobern, besonders in Hinblick auf aktuelle Gesundheitstrends und die zunehmende Aufgeschlossenheit der Verbraucher. Die niederländischen Landwirte haben sich zusammen getan, um die Aubergine in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken. Vielfältige (Promotions-)Tätigkeiten sollen das Wissen der Verbraucher über Holländische Auberginen boosten sowie die Einstellung zu und den Umgang mit dem Gemüse positiv beeinflussen. A8 arbeitet eigenständig und in Kooperation mit Marketingorganisationen und Verbrauchermärkten, mit dem Ziel die Marktpositionierung der niederländischen Auberginenproduzenten zu verbessern.

Weitere Informationen: <http://www.aubergine.nl/de>