

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

Wie Holländische Auberginen deutsche Feinschmecker überzeugen

Auberginen aus den Niederlanden haben immer noch mit Vorurteilen zu Anbau und Geschmack zu kämpfen. Es wird Zeit, sich die Produktionsbedingungen genauer anzusehen und der Frage nachzugehen: Gibt es im Handel überhaupt deutsche Auberginen?

Berlin, 20. Juni 2018

„Vorurteile sind schwerer zu spalten als Atomkerne“, wusste schon Albert Einstein. Die Gerüchte um sogenanntes holländisches „Wassergemüse“ sind ebenso alt wie überholt. Es gibt einen ganz einfachen Weg, diese Vorurteile zu entkräften: durch einen aktuellen Test zum Geschmacksvergleich. Dazu stehen bei den Holländischen Auberginen diverse Sorten in verschiedenen Formen und Farben zur Auswahl. Die Graffiti-Aubergine beispielsweise verdankt ihren Namen ihrem auffälligen, pink-weiß-gestreiften Äußeren. Ihr Fruchtfleisch ist schön weiß und saftig und sie hat den großen Vorteil, beim Garen weniger Flüssigkeit aufzunehmen als andere Auberginensorten. Die Graffiti-Aubergine gibt es auch im Mini-Format, mit Fruchtgewichten zwischen 15 und 50 Gramm. Eine optisch besonders schöne Sorte der Auberginen aus den Niederlanden ist die Purpura-Aubergine. Sie fällt durch ihre runde Form und prachtvolle, violett-gemaserte Färbung auf. Geschmacklich ist sie sehr aromatisch und durch die feste Struktur ihres Fruchtfleisches eignet sie sich besonders gut zum Grillen und Braten.

Kaum deutsche Auberginen im Handel

Die dunkel-lilafarbene, keulenförmige Aubergine ist die am häufigsten im deutschen Einzelhandel vertretene Sorte. Einheimische Exemplare sind jedoch nur äußerst selten in den Supermarktregalen zu finden, denn Sie werden für den Handel nur in einigen wenigen Betrieben angebaut - und zwar im Gewächshaus. Ausgeliefert werden sie lokal sehr begrenzt an ausgewählte Märkte.

Holländische Auberginen, die einen Großteil der Handelsware in Deutschland ausmachen, können hier mit ihrem kurzen Anfahrtsweg vom deutschen Nachbarn Niederlande unter regionalen Aspekten punkten, denn sie müssen nicht aus den anderen großen Gewächshausplantagen in Südeuropa, wie Spanien oder Italien, eingeflogen werden. Die Ernte aus dem eigenen Garten sei dabei außen vor gelassen. Die Saison der Niederländischen Auberginen dauert noch bis zum September - genug Zeit also, um bei Grillspießen, Aufläufen, Auberginenröllchen und Co. ganz neue farbliche und geschmackliche Akzente zu setzen.

Weiteres Pressmaterial zu dieser Pressemitteilung ist im Presse- & Newsroom unter www.pr4you.de abrufbar.

Nachhaltig angebaut, bestäubt von Bienen

Auch der Anbau der Holländischen Auberginen erfolgt in Gewächshäusern, welche ideale Bedingungen für die wärmeliebenden Pflanzen bieten. Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Bewässerung werden durch einen Klimacomputer optimal reguliert. Die Pflege der Pflanzen erfolgt immer noch weitgehend von Hand. Reife Früchte werden mit Hilfe einer Schere geerntet und sorgfältig in großen Behältern platziert, um Schäden an den Auberginen zu vermeiden.

Eine saubere Zukunft ist den niederländischen Auberginen-Züchtern wichtig. Daher ist Nachhaltigkeit in vielen Produktionsschritten verankert, wie beispielsweise der biologische Pflanzenschutz durch natürliche Feinde, umweltfreundliche Verpackungen aber auch durch die Wiederverwendung von Materialien. An einigen Standorten wird Wärme genutzt, die von benachbarten Düngemittelfabriken erzeugt wird. Mit dieser Recyclingmethode wird eine Ersparnis von rund 90% bei Erdgas erzielt. Durch Wärme, die anderswo freigesetzt wird, können alle Gewächshäuser am Standort das ganze Jahr über erwärmt werden. Auch Abwasser wird vor Ort gereinigt, was ebenfalls ein einzigartiger Ansatz ist.

Hummeln und Bienen sind sehr wichtig für den Anbau von Auberginen, denn sie sorgen für die Befruchtung der Blüten. Daher arbeiten niederländische Auberginenzüchter oft mit Imkern zusammen, welche im Gewächshaus Bienenstöcke platzieren. Die Tiere eines Bienenstocks befruchten dabei die Blüten auf einer Anbaufläche von rund 5.000 Quadratmetern - Das entspricht etwa der Größe eines Fußballfeldes. Das zum Anbau verwendete Substrat besteht aus Steinwolle, Kokosfasern oder Tongranulaten. Im Substrat sind weniger Keime als in Erde vorhanden, was die Pflanzen weniger anfällig für Krankheiten macht.

Holländische Auberginen sind unschlagbar vielseitig

Auberginen nur für die altbekannten Klassiker Ratatouille und Moussaka zu verwenden, ist fast zu schade. Gerade jetzt zur Grillsaison zeigen sie ihr ganzes Potential. Gegrillte Auberginenhälften sind schnell und einfach zubereitet, in maximal 10 Minuten fertig und schmecken köstlich mit den unterschiedlichsten Füllungen und Dips. Ein weiteres besonders leckeres Rezept sind gebackene Auberginenscheiben. Paniert und im Fett ausgebacken, schmecken sie jedem Kind. Zudem ist die Farb- und Formenvielfalt der Holländischen Auberginen nicht nur schön anzusehen; das Gemüse enthält auch jede Menge sekundärer Pflanzenstoffe, sowie Nährstoffe und Vitamine, wie B-Vitamine, Folsäure, Kalium und Magnesium, die positive Wirkungen auf Stoffwechsl und Gesundheit haben. Etwa 20 Kilokalorien pro 100 Gramm sind dabei nur ein weiteres gutes Argument, die Holländischen Auberginen beim nächsten Einkauf in den Wagen zu legen.

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

Weiteres Pressmaterial zu dieser Pressemitteilung ist im Presse- & Newsroom unter www.pr4you.de abrufbar.

**Verwendung honorarfrei, Beleghinweis erbeten
691 Wörter, 5.181 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>

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

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

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

Weiteres Pressmaterial zu dieser Pressemitteilung ist im Presse- & Newsroom unter www.pr4you.de abrufbar.

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>