

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

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

Holländische Aubergine startet BBQ SMAAKMAKERS Kampagne

Nur eine von zehn Personen hat überhaupt schon mal Auberginen gegessen. Um das zu ändern, hat der Erzeugerverband niederländischer Auberginenzüchter zur Grillsaison die BBQ SMAAKMAKERS Kampagne ins Leben gerufen.

Berlin, 04. August 2021

Sommer! Das bedeutet sonnige, warme Tage genießen und gesellige Grillabende mit Familie oder Freunden. Kaum eine Nation grillt so gerne wie Deutschland und so sind die Gärten und Parks im Sommer erfüllt von Grillgeruch. Neben Fleisch oder Fisch kommt auch immer öfter Gemüse mit auf den Grill. Die Klassiker sind dabei Paprika und Tomaten. Auberginen sind eher selten Gast auf dem Grillrost. Dabei bietet auch dieses Nachtschattengewächs hervorragende Möglichkeiten gegrillt zu werden. Mit der BBQ SMAAKMAKERS Kampagne soll aufgezeigt werden, wie vielfältig sich die Aubergine auf dem Grill zubereiten lässt.



Unterstützt wird die BBQ SMAAKMAKERS Kampagne von zahlreichen EDEKA Läden in Mittel - und Westdeutschland. Dort liegen BBQ SMAAKMAKERS Flyer aus, welche fünf verschiedene Gewürzmarinaden zeigen, mit denen man der Aubergine eine ganz individuelle Note verleihen kann:

- GREEK STYLE - Oregano, Petersilie, Thymian, Knoblauch
- MEXICAN SALSA - Tomate, Zwiebel, Koriander, Limette
- SPICY ORIENTAL - Sojasauce, Honig, Sambal
- GARLIC LEMON - Petersilie, Knoblauch, Limettenabrieb
- ORANGE HONEY - Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Orangenabrieb

Weitere Informationen dazu sind unter www.aubergine.nl zu finden.

Der Vorteil dieser Gewürzmarinaden ist, dass man die Zutaten oft eh schon zu Hause hat, oder sie sich in fast jedem Supermarkt besorgen lassen. Auch der Weg der Auberginen in deutsche Supermärkte ist gar nicht so weit wie gedacht. Denn nach Spanien und Mexiko sind die Niederlande der größte Exporteur des Gemüses

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

mit der glänzenden Schale. Ihren kurzen Weg nach Deutschland treten die Holländischen Auberginen in der Saison von März bis September an. Doch nicht nur unter regionalen Aspekten lohnt es, die Eierfrucht - wie die Aubergine auch genannt wird - in den Einkaufskorb zu legen. Das lila Gemüse glänzt mit wertvollen Inhaltsstoffen und mit seinen unzähligen Möglichkeiten der Zubereitung ist es ein echter Tausendsassa in der Küche oder auf dem Grill.

Macht nicht nur im lila Kleid eine gute Figur

Wie Tomaten und Kartoffeln gehören Auberginen zur Familie der Nachtschattengewächse. Zwar ist die längliche, dunkelviolette, fast schwarz gefärbte Variante die in Deutschland am häufigsten vorkommende, aber auch weiße, gelbe oder lila gestreifte Färbungen sowie eier- und kugelförmige Arten gibt es immer öfter zu kaufen. Im Kühlschrank ist es der Aubergine zu kalt, sie fühlt sich in der Speisekammer am wohlsten und kann dort bis zu vier Tage gelagert werden.

Die Zubereitung Holländischer Auberginen ist denkbar einfach. Es ist nicht nötig, sie zu schälen, es genügt Stiel und Krone zu entfernen. Wenn sie in Scheiben geschnitten werden, ist es von Vorteil, die Scheiben zu salzen oder zu marinieren um dem Fruchtfleisch das Wasser zu entziehen und zu verhindern, dass es bei der Zubereitung zu weich wird. Generell sollten Auberginen erst kurz vor dem Gebrauch aufgeschnitten werden, da sie schnell braun werden.

Randvoll mit gesunden Nährstoffen

Nur eine von zehn Personen hat jemals Aubergine gegessen. Dabei ist das Gemüse nicht nur einfach und extrem vielseitig zuzubereiten, es lohnt sich auch aus gesundheitlichen Gründen Holländische Auberginen öfter in den Speiseplan aufzunehmen. Die glänzende 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: <http://www.aubergine.nl/de>

**Verwendung honorarfrei, Beleghinweis erbeten
596 Wörter, 4.070 Zeichen mit Leerzeichen**

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

Weiteres Pressematerial 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: Marko Homann

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: Esther van den Bos

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 in Hinblick auf aktuelle Gesundheitstrends und die zunehmende Aufgeschlossenheit der Verbraucher. Die niederländischen Landwirte haben sich zusammen getan, um

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

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>