



Fakten & Zahlen:

Trendprodukt wilde Blaubeeren

Blaubeeren gehören zum Lieblingsessen

Die kleinen, blauen Früchte sind in Deutschland sehr beliebt: 99 % der befragten Verbraucher gaben in einer Umfrage an, im vergangenen Jahr Blaubeeren gekauft zu haben, die Mehrheit sogar häufiger. Im Handel erhältlich sind die Früchte von verschiedenen Herstellern unter der Bezeichnung „Wald-Heidelbeeren“ (Glaskonserven) oder Heidelbeeren (Tiefkühlware). Das rote Ahornblatt weist „100 % Canadian Wild Blueberries“ aus. Darüber hinaus stecken sie in Konfitüren, Molkereiprodukten, Säften und Back- oder Süßwaren.

Quelle: Skopos Verbraucheranalyse 2016 im Auftrag der Wild Blueberry Association of North America

Weltweit steigt die Nachfrage

Insgesamt sind in den vergangenen 20 Jahren Produktion und Konsum sowohl wilder als auch kultivierter Blaubeeren rund um den Globus gestiegen. Experten rechnen bis 2017 weltweit mit einer Produktion von 640.000 Tonnen. Über die Hälfte der weltweiten Produktion an wilden Blaubeeren stammt aus Quebec und Atlantik-Kanada. Sie werden zu 85 % ausschließlich als Tiefkühlware exportiert. Erst in den Abnehmerländern werden die Beeren für den Einzelhandel abgepackt oder zu Blaubeerprodukten weiterverarbeitet. Wichtigster Absatzmarkt in Europa ist Deutschland: Jährlich exportieren die kanadischen Erzeuger etwa 14.000 Tonnen wilder Blaubeeren – Tendenz steigend.

Wild oder kultiviert?

Das Besondere an wilden Blaubeeren ist, dass sie nur dort gedeihen, wo sie sich selbst ansiedeln. Als Wildpflanzen können sie nicht wie Kulturpflanzen angebaut werden. Die Erzeuger haben nur die Möglichkeit, Wachstum und Ertrag zu fördern, indem sie Baumreihen pflanzen, die für Windschutz zu sorgen, oder die Pflanzen nach der Ernte kurz mähen, damit sie kräftig austreiben.

Die Blaubeerernte

Die Ernte ist trotz des Einsatzes von Erntemaschinen oft mühselig und immer noch mit viel Handarbeit verbunden. Sie beginnt Anfang August und dauert nur vier bis sechs Wochen. 98 % der Ernte werden sofort tiefgefroren und bis zum Verkauf im Kühlhaus gelagert. Das sogenannte IQF-Verfahren (Individually Quick Frozen) sorgt dafür, dass die Früchte nicht aneinander kleben.



Gesundheitlicher Nutzen

Der hohe Teil an Antioxidantien macht wilde Blaubeeren unverzichtbar für jeden, der Wert auf eine ausgewogene, gesunde Ernährung legt. Im Vergleich zu Kulturheidelbeeren sind wilde Blaubeeren kleiner. Ihr Schalenanteil ist höher und somit auch der Gehalt an Antioxidantien. Gerade in der Schale konzentrieren sich die Anthocyane. Diesen Pflanzenfarbstoffen, die den Beeren ihre violette bis dunkelblaue Färbung verleihen, werden antioxidative Eigenschaften zugeschrieben.

Qualitätsmerkmal

Unabhängig von der Saison sorgen Tiefkühlprodukte und Glaskonserven mit wilden Blaubeeren für Fruchtgenuss zu jeder Zeit. Dank des schonenden Gefrierverfahrens bleiben Inhaltsstoffe, Struktur und Aussehen sowie der intensive Geschmack optimal erhalten. Eine echte Alternative zur Tiefkühlkost sind Glaskonserven mit wilden Blaubeeren. Die Qualität der Früchte bleibt dank moderner Technik hoch und ist mit „hausgemachten“ Fruchtkonserven nicht zu vergleichen. Das Pasteurisieren erfolgt bei Temperaturen zwischen 80 und 90 °C. Die verzehrfertigen Beeren sind so ohne Zugabe von Konservierungsstoffen mindestens drei Jahre lang haltbar.

Nährwerte Tiefkühlkost

100 g tiefgefrorene wilde Blaubeeren haben einen Energiegehalt von 57 kcal. Sie enthalten 0 g Protein, 0,16 g Fett und 13,85 g Kohlenhydrate. Ihr Ballaststoffgehalt liegt bei 4,4 g.

Quelle: USDA Food Composition Database <https://ndb.nal.usda.gov>

Nährwerte Glasware

Bei Glaskonserven variieren je nach Hersteller die Nährwerte. Produkte mit Zuckerzusatz haben in der Regel einen Energiegehalt von 70 bis 75 kcal pro 100 g. Erhältlich sind aber auch kalorienreduzierte Konserven mit Süßungsmittel.

WBANA – Der Verband

Die Wild Blueberry Association of North America (WBANA) ist eine Nonprofit-Organisation, die weltweit den Absatz und Konsum von wilden Blaubeeren fördert. In Kanada vertritt WBANA 2.300 Erzeuger und Verarbeiter aus Quebec, New Brunswick, Nova Scotia, Prince Edward Island und Neufundland.