



So wird's besonders lecker

Wenn wilde Blaubeeren Rosmarin treffen...

Jeder weiß, dass wilde Blaubeeren hervorragend zu Käsekuchen passen. Die Kombination mit Basilikum oder gar mit Rosmarin ruft noch immer Staunen hervor. Viele Kochprofis überlassen bei der Entwicklung neuer Rezepte nichts dem Zufall oder dem Bauchgefühl. Sie vertrauen der Wissenschaft des Food Pairings. Was kompliziert klingt, lässt sich auch zu Hause kreativ umsetzen: Ein Blick auf die Komponenten, die das vielschichtige Aroma wilder Blaubeeren prägen, verrät, welche Zutaten besonders gut zu den Wildfrüchten passen.

Fünf Komponenten beschreiben das Aroma wilder Blaubeeren: Fruchtig, würzig, blumig und eine Zitrusnote gepaart mit einem malzigen Duft. Gesucht werden also Zutaten, die gleiche Schlüsselaromen in sich tragen oder Gewürze und Kräuter, die den Geschmack potenzieren und damit ein Gericht noch besser zur Geltung bringen. Für die fruchtige Note in den wilden Blaubeeren sind dies zum Beispiel **Aprikose, Pfirsich** oder **Passionsfrucht**. Die würzige Komponente wird von **Schwarztee** oder **Kaffee** genauso unterstützt wie von **Schokolade**. Das Blumige passt zu **Apfel, Himbeere** und überraschenderweise zu **Tomate**. **Kardamom, Basilikum** und **Zimt** hingegen unterstreichen die Zitrusnote. **Kirsche, Banane** oder **Mandel** harmonieren mit dem malzigen Duft.





Wichtig ist es, bei der Zusammenstellung von Zutaten nicht zu viele Aromen gleichzeitig zu verwenden, da sich diese dann überlagern anstatt gegenseitig zu unterstützen. Wir haben für Sie einige Rezepte zusammengestellt. Ein Klick auf den Rezepttitel führt Sie direkt zu unserem Pressearchiv mit Download-Funktion.



[Blaubeer-Rosmarin-Marmelade](#)



[Buchteln mit Blaubeer-Aprikosen-Kompott](#)



[Blaubeer-Apfel-Smoothie](#)



[Schokomousse mit Amaretto-Blaubeer-Sauce](#)



[Blaubeer-Baselito](#)



[Schoko-Dominos mit Blaubeer-Zimt-Sauce](#)



[Mandeltorte mit Blaubeer-Spiegel](#)



[Spinat-Tofu-Gnocchi auf Blaubeer-Tomatensauce](#)



[Blaubeer-Bruschetta](#)

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten



Nur das Original verspricht volles Fruchtaroma

Es gibt übrigens zwei Arten von Blaubeeren: Während Kulturheidelbeeren überall auf der Welt wachsen, gedeihen wilde Blaubeeren nur in wenigen Regionen der Erde. Sie sind wirklich etwas Besonderes – denn sie sind das Original! Kulturheidelbeeren sind als Züchtung aus nordamerikanischen wilden Blaubeeren hervorgegangen. Im Vergleich überzeugen die kleineren Wildfrüchte durch einen viel intensiveren Fruchtgeschmack. Heimisch sind sie seit 10.000 Jahren im Osten Kanadas, wo sie auch heute noch in unberührter Natur wachsen. Bei uns sind sie tiefgefroren rund ums Jahr in bester Qualität erhältlich. Die Produkte der unterschiedlichen Hersteller sind als Heidelbeeren oder Wild-Heidelbeeren gekennzeichnet. Alternativ sind wilde Blaubeeren auch unter der Bezeichnung Wald-Heidelbeeren im Glas erhältlich.

Weitere Rezepte und hochauflösendes Bildmaterial finden Sie zum Download auf unserem Presseportal unter presse.wildeblaubeeren.de.

Wild Blueberry Association of North America

Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,

D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,

fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de

Abdruck honorarfrei

Zwei Belegexemplare erbeten