



NEWS 3/2013



MARKETING | Social Media Marketing für wilde Blaubeeren

Blaue Seiten Online

„Ich liebe Blaubeeren!“ - „Wo bekomme ich diese tollen Blaubeeren?“ - „Das Rezept probiere ich doch gleich mal aus.“ Das sind nur einige Kommentare, die Fans der wilden Blaubeeren aus Kanada auf Facebook hinterlassen haben. 3.300 Fans haben der deutschen Seite inzwischen ein „Gefällt mir“ verpasst. In dem Onlineauftritt dreht sich alles um Rezepte, Tipps und Wissenswertes rund um die Wildfrüchte aus Kanada. Zahlreiche Beiträge von Food-Bloggern und Links zu ihren Seiten zeigen, wie beliebt die kleinen Blauen sind.

WILDE BLAUBEEREN AUF FACEBOOK

Mit einer Reichweite von 180.000 Facebook-Fans erzielte die Anzeige, die in der Startphase auf die Seite aufmerksam machte, große Beachtung. Innerhalb kürzester Zeit schnellte die Anzahl der Fans in die Höhe. Angelockt von einem Gewinnspiel, bei dem es zwei Wochen lang täglich kulinarische Sachpreise wie Kochbücher zu gewinnen gab, folgten sie dem Link „Wilde Blaubeeren aus Kanada – Die Farbe des Glücks ist blau!“

Hauptsächlich geht es auf der Seite um das Kochen und Backen mit wilden Blaubeeren. Immer donnerstags gibt es einen Tipp vom Bäckermeister, mit dem der Hefeteig sicher gelingt oder selbstgemachte Brötchen für die Blaubeermarmelade morgens frisch auf dem Tisch stehen. Er erklärt, warum Blaubeeren tiefgefroren verarbeitet werden sollten und verrät, wie Zuckerguss am besten haftet.



KREATIVE REZEPTE VON FOOD-BLOGGERN

Rezepte stehen auch bei den Food-Bloggern im Mittelpunkt. Rasant gestiegen ist die Zahl derjenigen, die in ihren heimischen Küchen brutzeln, backen und im Internet darüber schreiben. Zum Teil sind es hochprofessionelle Beiträge mit großartigen Fotos, in denen sich die ganze Leidenschaft für das kulinarische Hobby spiegelt. Tortenträume werden wahr, wenn die „Tortentante“ ihrer Kreativität freien Lauf lässt, oder „Miss Blueberrymuffin“ und „Zuckerzimtundliebe“ neue Rezepte ausprobieren. Bei „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ gibt es Blondies statt Brownies und Andy stellt seiner Fangemeinde luftig-leichte Profiteroles mit lila Heidelbeerschaum vor.

Die Links unserer beliebtesten Blogs finden Sie auf der Facebook-Seite. Werden Sie Fan der wilden Blaubeeren aus Kanada: www.facebook.de/wildeblaubeeren

INHALT



**VERANSTALTUNGEN
UND TERMINE | Seite 2**
Messen und Kongresse



NEU IM REGAL | Seite 3
Produktneuheiten



MEDIEN | Seite 4
Print, Online und Radio

Regelmäßiger Beerenkonsum reduziert Herzinfarkt-Risiko



Frauen, die mindestens dreimal pro Woche Beeren essen, können das Risiko eines Herzinfarktes um bis zu 33 Prozent senken. Zu diesem Ergebnis kamen Forscher der Harvard Public School in Portland, Maine. Die Wissenschaftler schreiben diesen Effekt natürlichen

Verbindungen von Flavonoiden zu, die antioxidativ wirken und vor allem in der Schale der Beeren zu finden sind. Da wilde Blaubeeren besonders dunkel gefärbt sind, gehören sie zu den Beeren mit dem höchsten Gehalt an Antioxidantien.

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE | Messen und Kongresse

SYMPOSIUM

FEINES ESSEN + TRINKEN

2013 stand Kanada als Gastland im Mittelpunkt des 23. Symposiums Feines Essen + Trinken. Seit über zwei Jahrzehnten treffen sich Entscheidungsträger aus Handel und Industrie alljährlich zum Gedankenaustausch in München. Auf dem „Marktplatz“, der in diesem Jahr ganz im Zeichen des roten Ahornblattes erstrahlte, präsentierte Kanada eine Vielzahl regionaler Spezialitäten und Delikatessen. So gab es am Freitagmorgen ein typisch kanadisches Frühstück, gesponsert von der Wild Blueberry Association of North America. Dabei durften Muffins mit wilden Blaubeeren natürlich nicht fehlen. Wer Lust auf original kanadische Pancakes mit Blaubeersauce hatte, konnte sich diese am Stand frisch zubereiten lassen.

www.symposium-feines-essen-und-trinken.de

KANADA PROMOTION

Ende Juli findet auf Initiative des kanadischen Konsulats in Düsseldorf eine einwöchige Kanada-Promotion in ausgewählten Supermärkten statt. Die Aktion, bei der über 30 verschiedene kanadische Produkte vorgestellt werden, steht unter dem Motto „Kanadischer Sommer“. Jeden Tag können die Kunden Spezialitäten aus Kanada verkosten. Weitere Informationen finden Sie auf:

www.so-schmeckt-kanada.de



JAHRESKONGRESSE VON DGE UND VDD

Erneut präsentierten sich Wilde Blaubeeren aus Kanada auf den Jahreskongressen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und des Deutschen Bundesverbands der Diätassistenten (VDD). Berater und Ernährungswissenschaftler informierten sich am WBANA-Stand über die Vielseitigkeit der kleinen Wildfrüchte und ihren gesundheitlichen Nutzen. Die Besucher konnten verschiedene Blaubeer-Köstlichkeiten probieren: Ob saftige Muffins oder raffinierte Blaubeer-Käse-Canapées – die wilden Blauen kamen sehr gut an.

www.dge.de www.vdd.de



Produktneheiten

BLUEBERRY MUFFIN UND BLUEBERRY CRUNCH DONUTS

von Dunkin Donuts

Blaubeerzeit bei Dunkin' Donuts. Das Franchiseunternehmen betreibt Filialen in Berlin, Sachsen und Nordrhein-Westfalen. Blueberry Crunch Donut und Blueberry Muffin überzeugen durch den fruchtigen Geschmack reifer Blaubeeren und gehören zu den begehrtesten Köstlichkeiten im Sortiment.

www.dunkin-donuts.de



BLAUBEER-VOLLKORNKUCHEN IM GLAS

von Kuchenglück

Glück im Glas – so ist das Motto der Bäcker von Kuchenglück. Mit ihren kleinen Verführungen im Weckglas begeistern sie die Kuchenliebhaber. Der feine Blaubeer-Vollkornkuchen wird aus hochwertigen Zutaten hergestellt und ist auch geschmacklich ein Volltreffer. Der saftige Teig und das volle Fruchtaroma der ausgewählten Beeren machen den Kleinen im Glas zu einem echten Highlight!

www.kuchenglueck.com



LÜNEBEST FETTARME DIKMELK BLAUBEERE

von Bärenmarke

Lünebest, der größte regionale Joghurt-Produzent in Norddeutschland, hat diesen Sommer eine ganz besondere Neuheit für alle figurbewussten Genießer im Sortiment: Fettreduzierte Dikmelk mit Blaubeeraroma. Mit nur 1,5 % Fett ist die Blaubeer-Dikmelk die optimale Alternative für alle, die einen gesunden Snack für zwischendurch an einem heißen Sommertag suchen. Die frisch-fruchtige Dikmelk im 175 g Becher ist vor allem in norddeutschen Supermärkten zu finden.

www.baerenmarke-vertrieb.de



OBSTGARTEN BLAUBEERE

von Ehrmann

Den bekannten Klassiker von Ehrmann gibt es jetzt auch mit Blaubeeren. Bei Ehrmann Obstgarten ist der Name Programm: Satte 20 % Fruchtzubereitung aus erlesenen Blaubeeren ergänzen sich mit der kühlen Quarkzubereitung zu einer unwiderstehlichen Nachspeise. Der locker leichte Obstgarten schmeckt einfach jedem und ist das ideale erfrischende Dessert für heiße Sommertage!

www.ehrmann.de



RICOLA MIXED-BERRY

von Ricola

Mit der Sorte „Ricola Mixed Berry“ bietet Ricola allen Liebhabern fruchtiger Bonbons eine wohltuende Mischung ausgewählter Beeren und der bewährten Wirkung der Ricola Kräutermischung. Diese Kombination gibt dem Bonbon einen frischen und fruchtigen Geschmack. „Ricola Mixed Berry“ ist auch in der 50 g Box für die Handtasche erhältlich und sorgt so auch unterwegs für angenehme Erfrischung.

www.ricola.de



Pressespiegel

Die Redaktion von „**PAUSE FÜR MICH**“ stellte gleich drei köstliche Blaubeerkuchen vor. Neben einem klassischen Blaubeer-Streuselkuchen und leckeren Pudding Törtchen empfahlen die Backexperten Ihren Lesern unsere sommerliche Blaubeer-Limetten-Tarte. Unglaublich, wie vielseitig Blaubeeren beim Backen sind!



Unter dem Motto „Süße Frühstück-Stars“ veröffentlichte auch „**TV FÜR MICH**“ Rezepte für fruchtige Aufstriche, die jedes Brötchen veredeln. Da durfte ein Rezept für Blaubeermarmelade natürlich nicht fehlen! Besonders raffiniert und intensiv im Geschmack ist die Komposition aus wilden kanadischen Blaubeeren, Birnen und Sternanis.

Der „Atlantic Blue“ gehört für „**SCHNELLE REZEPTE VEGETARISCH**“ unbedingt dazu, wenn es um frische Sommercocktails geht. Neben der namensgebenden Farbe verleihen die Blaubeeren dem Drink auch ein wunderbar fruchtig frisches Aroma. Gemischt mit Wodka, Blue Curacao und Kokosmilch ist dieser Cocktail besonders an lauen Sommerabenden ein echter Genuss.



Mit dem Rezept für den Blaubeer-Melonen-Salat setzt die Redaktion von „**BILD DER FRAU**“ auf den unverfälschten Geschmack von wilden Blaubeeren. Gemischt mit saftiger Melone, Kokosnuss und Pistazie ergibt sich ein herrlich leichter und aromatischer Salat für sonnige Nachmittage im Garten.

Ein kleines französisches Frühstück mit Croissant und Café au Lait ist perfekt für den Start in den Tag. „**SCHNELLE REZEPTE**“ wählte dazu unser Rezept für Blaubeermarmelade mit Äpfeln, Zimt und Muskatnuss. Die Marmelade wird direkt in den Blätterteig für die Croissants mit eingebacken. Ein Genuss, der im Handumdrehen fertig ist.



Die Pancakes mit Erdbeeren, Blaubeeren und Zitronenmarmelade legten die **STUTTGARTER NACHRICHTEN** ihren Lesern Ende Juni als Rezept der Woche ans Herz. Unter der Rubrik „Genusswelt“ finden Interessierte dazu Tipps für die Zubereitung und können Grundtechniken nachlesen.

www.stuttgarter-nachrichten.de

Backen mit wilden Blaubeeren liegt im Trend

Popcakes, Cupcakes, Muffins – in dem gerade aktuellen Radiobeitrag, der kürzlich an alle Privatsender in Deutschland ging, dreht sich alles um neue Backtrends. „Nach wie vor zählt der Hörfunk zu den beliebtesten Medien der Deutschen. Vor allem morgens läuft bei den meisten während des Frühstücks oder der Fahrt zur Arbeit das Radio“, so Andreas Suckel vom medieninfodienst. Backen mit Blaubeeren kommt an: Innerhalb von zwei Wochen hat der Beitrag fünf Millionen Hö-

rer erreicht. 42 Sender haben das Interview mit der Ernährungsexpertin Stefanie Kissing ausgestrahlt. Ihr besonderer Tipp: „Kuchen mit wilden Blaubeeren bleiben besonders lange saftig. Außerdem sind die Früchte klein und kompakt und zerplatzen nicht beim Backen – das heißt, sie behalten ihre Form und der Teig verfärbt sich kaum, wenn man sie vorsichtig unterhebt.“



IMPRESSUM

WILD BLUEBERRY ASSOCIATION OF NORTH AMERICA

c/o mk2 marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24
D-53111 Bonn

fon: +49 (0) 228-94 37 87-0
fax: +49 (0) 228-94 37 87-7
email: info@mk-2.com

www.wildeblaubeeren.de

Canada

