

Qualität
liegt in unserer **Natur**



Kanada

Kanadische Blaubeeren

Der Geschmack der Natur



An den sonnigen Spätsommer- und Frühherbsttagen werden die kanadischen Blaubeeren geerntet. In British Columbia, Ontario, Québec und in den Atlantikprovinzen pflücken Arbeiter von Hand die süßesten Früchte für den direkten Verkauf, die übrigen Beeren werden mechanisch geerntet und anschließend eingefroren oder verarbeitet.

Kanada ist nach den USA der weltweit zweitgrößte Produzent und Exporteur dieser herrlichen Beeren, die ein hochwertiges Erntegut darstellen. Diese kleinen blauen Früchte wurden seit jeher geschätzt und waren jahrhundertlang bei den Ureinwohnern Kanadas besonders beliebt. Lange vor der Ankunft der Europäer wussten diese bereits, wie die Wildfrüchte als Nahrung für den Winter geräuchert oder mit Honig und Maismehl für die Zubereitung von Blaubeerpudding vermischt werden mussten. Zudem verwendeten sie Blaubeersirup als Mittel gegen Husten. Heutzutage gibt es sowohl wildwachsende als auch angebaute kanadische Blaubeeren—keine andere kanadische Frucht besitzt diese einzigartige Eigenschaft.

Niedrig- und hochwachsende Blaubeeren

Kanada ist der weltweit größte Produzent von „niedrigwachsenden Blaubeeren“, eine weitere Bezeichnung für wilde Blaubeeren, von denen die meisten kommerziell in Québec und in den Atlantikprovinzen angebaut werden. Diese im Osten Nordamerikas beheimateten Pflanzen gedeihen am besten auf baumlosem oder brandgerodetem Gelände. Wilde Blaubeeren sind außergewöhnlich, da sie nicht gezüchtet werden, sondern auf naturbelassenen Büschen mit im Boden verzweigten Wurzeln wachsen. Da das Wurzelsystem der Blaubeeren verzweigt sein kann, führt dies u. U. zu einem unterschiedlichen Aussehen der Beeren—aber ändert nichts an deren köstlichem Geschmack.

„Hochwachsende“ Blaubeeren sind eine kultivierte Weiterentwicklung der wildwachsenden Pflanzen, die in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts erfolgte. Die meisten dieser Blaubeeren (93 Prozent) wachsen in British Columbia, sind aber auch in Ontario, Québec und Nova Scotia anzutreffen. Diese Art von Blaubeeren werden zu einem früheren Zeitpunkt als wilde Blaubeeren geerntet, sind größer und haben eine längere Haltbarkeit, wodurch sie sich hervorragend für eine Lieferung an den Einzelhandel eignen. Folglich wird ein Großteil der hochwachsenden Ernte frisch verkauft, während die niedrigwachsenden Blaubeeren überwiegend verarbeitet oder tief gefroren werden.





Süße Nahrung

Kanadische Blaubeeren schmecken köstlich in Pfannkuchen, Pies, Torten, Muffins, Saucen und Kuchen sowie in zahllosen anderen Speisen. Ihre natürliche Frische ist eine herrliche Ergänzung zu Schweine-, Hühner- oder Wildfleisch, und Köche können aus ihnen zusammen mit fast allen anderen Früchten oder Beeren fantastische Desserts zubereiten. Saft aus wilden Blaubeeren, ein relativ neues Marktprodukt, hat auf dem World Juice Congress im Jahr 2005 den Preis *Best New Juice Innovation* gewonnen.

Dank der wachsenden Marktnachfrage werden seit einem Jahrzehnt Blaubeeren zunehmend angebaut und verarbeitet—und zwar sowohl wilde als auch angebaute Sorten. Diese Nachfrage beruht auf einem immer größerem Wissen über die Vorteile der in Nahrungsmitteln enthaltenen Antioxidantien, die von Natur aus in zahlreichen Beeren vorhanden sind. Blaubeeren haben einen besonders hohen Gehalt an Antioxidantien und sind deshalb interessant für gesundheitsbewusste Verbraucher. Blaubeeren enthalten zudem wenig Kalorien, haben einen hohen Gehalt an Ballast- und Nährstoffen und können u. U. die Herzgesundheit fördern, da sie anscheinend eine entzündungshemmende Wirkung haben und cholesterinsenkend wirken.

Eine reine, natürliche Ernte

Kanadische Blaubeeren werden unter sauberen, gesundheitsgerechten Bedingungen angebaut und vom kanadischen Bundesamt für Lebensmittelkontrolle [*Canadian Food Inspection Agency (CFIA)*] überwacht, das sicherstellt, dass die Bestimmungen für die Klassifizierung, Verpackung und Etikettierung eingehalten werden.

Blaubeeren sind empfindliche Früchte, die mit Sorgfalt geerntet werden müssen, um eine optimale Qualität sicherzustellen. Dank der Fortschritte bei der Verarbeitung kommen diese jedoch in einem hervorragenden Zustand beim Verbraucher an.

Machen Sie die kanadische Geschmackserfahrung

Nichts geht über den süßen, intensiven Geschmack von kanadischen Blaubeeren. Weitere Informationen zu dieser einmaligen Frucht sowie deren Produzenten finden Sie unter:

Websites der kanadischen Regierung

- Agri-Food Trade Service
www.ats-sea.agr.gc.ca
- Canadian Food Inspection Agency
www.inspection.gc.ca

Websites der kanadischen Industrie

- BC Blueberry Council
www.bcblueberry.com
- Bleuets NB Blueberries
www.nbwildblue.ca
- Ontario Berry Growers Association:
www.ontarioberries.com
- Quebec Wild Blueberries
www.wild-blueberries.com
- Wild Blueberry Producers Association of Nova Scotia
www.nswildblueberries.com
- Wild Blueberry Association of North America
www.wildblueberries.com/

