

Erntezeit für Powerbeeren aus den USA

FrISCHE Cranberries bringen Farbe ins Menü

Wenn sich im Indian Summer die Blätter der Bäume herbstlich bunt verfärben, beginnt die Ernte der Cranberries. Denn erst nachdem die Temperatur in der Nacht unter 0 °C gefallen ist, bilden die Beeren die für sie so typische, leuchtend rote Färbung aus. Sie werden als letzte Sorte im Jahr reif und sind in Nordamerika deshalb traditionell Zutat der vorweihnachtlichen Küche. Auch bei uns sind die frischen Cranberries von September bis Januar erhältlich. Mit ihrem fruchtig-herben Aroma und ihren gesundheitsfördernden Eigenschaften passen sie hervorragend in die moderne, internationale Küche.

Die frischen Beeren sind sehr vielseitig verwendbar. Das berühmteste Rezept ist natürlich die Cranberry-Sauce, die in den USA unbedingt zum Thanksgiving-Truthahn gereicht wird. Doch auch zu anderen Fleischsorten lassen sich Cranberries sehr gut kombinieren, wie die folgenden Rezepte zeigen. Ihr intensives Fruchtroma passt genauso zu kräftigem Rehfleisch wie zu zartem Kalbsfleisch. Ein weiterer Klassiker ist die Verbindung mit Käse. Die Frischkäsekugeln eignen sich sowohl als Menü-Vorspeise, wie als leichte Hauptmahlzeit im Alltag.

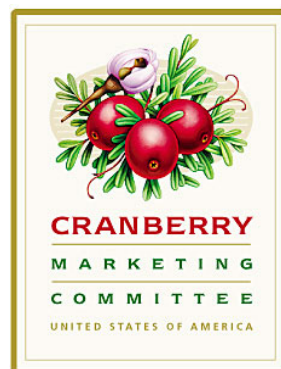
Denn gerade jetzt in der kalten Jahreszeit ist es wichtig, viel Obst und Gemüse zu verzehren. Als Beerenfrüchte stecken Cranberries voller bioaktiver Powerstoffe, die das Immunsystem stärken und für unsere Gesundheit unverzichtbar sind. Cranberries harmonieren auch mit anderen typischen Herbstfrüchten, wie dem Kürbis. Im Kürbis-Risotto setzen die Cranberries geschmacklich und optisch einen frischen Akzent. Da kann der Winter ruhig kommen.

Bonn, den 9. September 2004

Abdruck honorarfrei

Fotonachweis: Cranberry Marketing Committee

2 Belege erbeten



Kontakt Deutschland:

mk² gmbh

Ansprechpartner:

Maria G. Kraus

P.O. Box 150 111

D-53040 Bonn

Telefon:

0228/943 787-0

Telefax:

0228/943 787-7

E-Mail:

info@mk-2.com

Kontakt USA:

Cranberry Marketing
Committee

c/o Mike Rucier

Bryant Christie Inc.

1425 Fourth Avenue

Suite 808

Seattle, WA 98101

Telefon:

001 206 292 6340

Telefax:

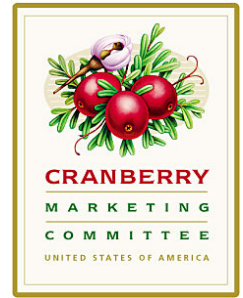
001 206 292 6341

E-Mail:

rucier@bryantchristie.com

TELEFAX: 0228 – 94 37 87-7

Cranberry Marketing Committee
c/o mk² gmbh
Postfach 150 111
53040 Bonn
Tel.: 0228 / 943 787-0
E-Mail: info@mk-2.com



Feiertagsrezepte 2004

Bitte senden Sie mir die folgende Auswahl zu (✓):

- 1 ▶ Cranberry-Frischkäsekugeln
- 2 ▶ Cranberry-Kürbis-Risotto
- 3 ▶ Rehragout mit Cranberries und Pilzen
- 4 ▶ Kalbsrouladen mit Cranberry-Füllung

- Die Aufnahmen als Diaduplikate auf postalischem Weg
- Die Rezepte per E-Mail:
_____@_____
- Die Bilddateien incl. Rezepte auf CD-Rom
- Eine CD-Rom mit Bildern rund um das Thema Warenkunde

Absender:

Fon: _____

Fax: _____

E-Mail: _____



1 ▲



3 ▲



2 ▲



4 ▲

Die Bilder werden bis _____ benötigt.

Datum, Unterschrift