



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

MEDIENMITTEILUNG

27.10.2014

Auf die kühlen Tage hin bringen die Sauerkraut-Produzenten heisse Rezeptideen

Die Sauerkrautsaison hat gut begonnen und mit ihr wollen die Sauerkrautproduzenten ihr gesundes Kraut und die Rüben von einer neuen, viel innovativeren Seite zeigen: sei es mit Rezepten, die auch Skeptiker ausprobieren sollten, oder einem neuen Bio-Sauerkraut. Der neue TV-Spot und der Beitrag im GemüseTV zeigen ausserdem, wie schnell und einfach man mit Sauerkraut wunderbare Menus zaubern kann.

Kleinere Erntemengen, aber neue Produkte wie Biosauerkraut auf dem Markt

Das Wetter hat dieses Jahr auch beim Weisskabis eher einen Strich durch die Rechnung gemacht: Im Gürbetal sind wegen Regen und Überschwemmungen viele Ausfälle auszumachen. Der warme September kompensierte die Ausfälle jedoch etwas und in den übrigen Regionen, dem Seeland und dem Oberaargau, laufen die Ernten gut. Für die Saison 2014/2015 rechnet die Sauerkrautfirma Dreyer AG mit einem milden-mittelsauren Sauerkraut. Eigentlich genau so, wie es die Konsumenten wollen. Die Dreyer AG hat soeben ihre Homepage für die laufende Saison mit vielen neuen Rezepten ergänzt, welche der 17-Gault-Millau-Punkte-Koch Philippe Berthoud diesen Sommer kreiert hat – reinschauen lohnt sich.

Die neue Werbekampagne für Sauerkraut und Sauerrüben stellt dazu eines dieser innovativen Rezepte vor: den asiatischen Sauerrüben-Salat – jeder, der ihn probiert hat, wird das Rezept nachkochen:

Bei Schöni Finefood AG, der grössten Sauerkraut-Herstellerfirma, setzt man ebenfalls auf Innovationen, dort jedoch bei den Produkten, insbesondere für den Biofachhandel: Zum ersten Mal bietet die Firma Biosauerkraut an, welches aus Pro Specie Rara Kabissorten verarbeitet wurde. Dabei handelt es sich um die ursprüngliche Schweizer Sorte Thurner Kabis sowie die deutsche Spezialität Spitzkabis, eine alte Sorte aus der deutschen Filderebene bei Stuttgart. Der Pro Specie Rara Kabis wird vom Biobauern Schenk in Madiswil angebaut. Konsumenten können die Produkte ab November in Schweizer Bioläden kaufen.

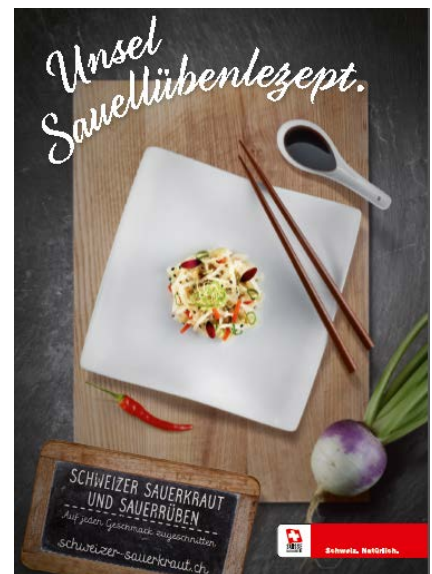
Neu auf GemüseTV:

Innovative Sauerkraut-Rezepte wie man sie noch nie gesehen hat

Was man mit Sauerkraut Feines zaubern kann, zeigt auch der neue TV-Spot im Schnellraffer. Der Spot läuft ab Ende Oktober auf diversen Sendern im Fernsehen.

Wer noch immer nicht genug hat, erhält im Beitrag auf GemüseTV weitere Ideen: dort kocht Koch Misha Schwarzentrub, Geschäftsleiter des Gasthof Bären in Oberbipp, drei Lieblingsmenüs mit Sauerkraut, die bei seinen Kunden immer wieder für zufriedene Gesichter sorgen und nach deren Rezepten er immer wieder gefragt wird (die er natürlich nicht rausgibt): Sauerkraut-Bruschetta, Sauerkraut-Risotto und Arancini. Aber schauen Sie selbst:

- [Zum Sauerkraut-Beitrag](#)
- [Zum TV-Spot „Zander auf Rahmsauerkraut“](#)
- Weitere Infos: www.dreyer-ag.ch und www.schoeni-swissfresh.ch



Schweiz. Natürlich.

Zentrum Schweizer Sauerkraut & Sauerrüben

c/o Verband Schweizer Gemüseproduzenten

Moana Werschler, Marketing & Kommunikation, 031 385 36 27, moana.werschler@gemuese.ch

www.gemuese.ch · facebook.com/SchweizerGemuese.LegumesSuisse · youtube.com/GemueseLegumeCH

gemüse **TV** .ch

Das Rezept aus dem Fernseh-Spot:

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut

ZUTATEN (Für 4 Personen)

500 g gekochtes Sauerkraut
0,5 dl Bouillon
3-4 EL Preiselbeeren oder Cranberries
(frisch oder getrocknet)
1,5 dl Vollrahm
Salz, weisser Pfeffer
4 Zanderfilets
½ TL Salz, etwas Pfeffer
Mehl zum Wenden, Rapsöl

ZUBEREITUNG

- 1 Sauerkraut in Pfanne erhitzen, zum Abtropfen in ein Sieb geben, 1 dl Saft auffangen. Saft und Bouillon aufkochen, auf die Hälfte einkochen. Preiselbeeren oder Cranberries dazugeben, zugedeckt 3-4 Minuten weiterköcheln lassen. Rahm dazugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Zander würzen, im Mehl wenden. Auf der Hautseite knusprig anbraten, kurz wenden und fertig braten.
- 3 Sauerkraut auf Teller anrichten, mit Rahmsauce übergiessen, Zander darauf anrichten. Mit Petersilie dekorieren.

