

PRESSEMITTEILUNG

Powerbeere aus dem hohen Norden

Haus Rabenhorst kürt Sanddorn zur Frucht des Jahres 2022

Unkel, 05.04.2022 – Nahrungsmittel, die bestimmte Nährstoffe in einer hohen Menge liefern, werden als Superfood bezeichnet. Häufig kommen einem bei diesem Begriff als Erstes Vertreter aus fernen Landen, wie Chiasamen oder Goji-Beeren, in den Sinn. Jedoch muss der Blick gar nicht in die Ferne schweifen, wenn das Gute praktisch vor der Haustür wächst und gedeiht. Die knallorangene Sanddornbeere steht ihren exotischen Konkurrenten in nichts nach und ist vollkommen zu Recht für Haus Rabenhorst die Frucht des Jahres 2022. Grund genug, die heimische Powerbeere etwas genauer unter die Lupe zu nehmen.

Aus Nepal an die nordische Küste

Der Sanddorn, lateinisch *Hippophae rhamnoides*, ist ein einheimisches Strauchgewächs, das seinen Ursprung in Nepal hat und vermutlich während der Eiszeiten Einzug nach Mitteleuropa hielt. Weil Sanddorn in kalkhaltigen Sand- und Kiesböden besonders gut gedeiht, besiedelte er wohl als eines der ersten Gehölze die großflächigen Geröll- und Schotterflächen, die nach dem Rückzug der Gletscher blieben. Noch dazu braucht er volles Sonnenlicht und reagiert äußerst empfindlich auf jegliche Beschattung, wodurch er nach und nach von den neu entstehenden Wäldern aus dem Landesinneren in die kargen Sanddünen der Küstenregionen im Norden Europas, kiesige Flussauen und auf alpine Schotterflächen in den Pyrenäen verdrängt wurde. In Deutschland findet man die Beeren-Sträucher heute häufig an den Dünen der Ost- und Nordsee. Der landwirtschaftliche Anbau auf Plantagen wird seit den 1960ern in der ehemaligen DDR betrieben, die auch heute noch zahlreich in Betrieb sind.

Bis ein Strauch ausreichend herangewachsen ist und Früchte trägt, vergehen etwa sechs bis acht Jahre. Im Frühling bekommt der Sanddorn weiße Blüten. Im Herbst sind die knallorangenen Sanddornbeeren, deren Erntezeit je nach Sorte variiert, voll ausgereift. Die Ernte gestaltet sich aufwändig und schwierig, da die prallen Beeren von dichten Dornen umgeben sind, die Erntegut und -helfer gleichermaßen verletzen können. Gängige Praxis ist es einzelne Äste abzuschneiden, Schock zu frosten und mit Hilfe eines Gebläses von den Blättern zu befreien. Anschließend lassen sich die Beeren einfach von den Ästen abschütteln.

Übrigens: Seine lateinische Gattungsbezeichnung *Hippophae*, übersetzt: „leuchtendes Pferd“, hat der Sanddorn vermutlich den alten Griechen zu verdanken. Diese verfütterten die orangenen Beeren an ihre Pferde, um deren Fell zum Glänzen zu bringen.

Die „Zitrone des Nordens“

Der Vitamin-C-Gehalt der heimischen Powerbeere ist enorm: Je nach Sorte variiert er zwischen 200 und 450 mg pro 100 g frisches Fruchtfleisch. Deshalb wird Sanddorn auch häufig als „Zitrone des Nordens“ bezeichnet, obwohl der Vergleich etwas hinkt. Zitronen oder Orangen kommen gerade auf 50 mg Vitamin C pro 100 g. Darüber hinaus enthalten die Beeren von Natur aus wertvolles Vitamin E und Provitamin A. Mit diesen Vitaminen kann das Wildobst zur Unterstützung eines normalen Immunsystems beitragen und hat seine Einstufung als heimisches Superfood hochverdient.

Ein lokaler Exot erobert die Lebensmittelbranche

Der deutsche Lebensmitteleinzelhandel bietet eine breite Produktpalette an unterschiedlichen Sanddorn-Produkten. Aufgrund der schwierigen Erntebedingungen und der langen Anlaufphase bis zur ersten Ernte ist Sanddorn ein relativ teurer Rohstoff. Sanddornbeeren werden wegen ihres säuerlichen Geschmacks eher selten roh verzehrt, sondern meist zu Saft, Mus, Tee, Marmelade und Gelee oder Sirup verarbeitet. Der orangefarbene dickflüssige Saft eignet sich hervorragend für Mixgetränke oder die Zubereitung fruchtiger Cocktails. Auch Liköre und Obstweine werden aus den Beeren hergestellt. Aus den Kernen lassen sich hochwertige Pflanzenöle gewinnen.

Sanddorn-Verarbeitung bei Haus Rabenhorst

Die Kernkompetenz der Marke Rabenhorst liegt in der Herstellung purer Direktsäfte, auch Muttersäfte genannt. In diesen Muttersäften befinden sich ausschließlich die ursprünglichen, fruchteigenen Bestandteile der verarbeiteten Frucht, so auch im Sanddorn Muttersaft Bio. Die von deutschen Bauern angebauten Sanddornbeeren in Bio-Qualität werden im Herbst geerntet und anschließend zu einem gehaltvollen Saft gepresst. Aufgrund der schonenden Verarbeitung und der Abfüllung in braune Glasflaschen, die den Direktsaft vor UV-Licht schützen, bleibt eine Vielzahl an natürlichen Inhaltsstoffen erhalten. Der vollmundige Saft schmeckt pur oder nach Belieben mit Wasser oder Tee verdünnt. Auch Joghurt, Quark, Kefir oder Buttermilch sowie Smoothies, Müsli und Suppen lassen sich mit Sanddorn-Direktsaft verfeinern.

Produktname	Tagesportion und Besonderheiten
<p>Sanddorn 100 % purer Bio-Direktsaft</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamin C 180 mg/225 %* pro 100 ml • Empfohlen wird eine Tagesportion à 45 ml pur oder nach Belieben verdünnt. Diese deckt die Referenzmenge an Vitamin C zu 100%. • Vegan • Bio-Qualität

* Anteil der Referenzmenge gemäß Europäischer Union (NRV)

Darüber hinaus werden Sanddornbeeren auch zu hochwertigem Sanddorn-Mark verarbeitet. Dieses Mark wird in der hauseigenen Produktion für das jeweilige Produkt weiterverarbeitet und gegebenenfalls mit anderen Säften gemischt.

Produktname	Tagesportion und Besonderheiten
<p>Orange-Sanddorn Nektar aus Direktsaft mit mind. 70 % Fruchtgehalt, reich an Vitamin C</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamin C 40 mg/50 %* pro 100 ml • Empfohlen wird eine Tagesportion à 200 ml. Diese deckt die Referenzmenge an Vitamin C zu 100 %. • mit 10 % Sanddornmark • Vegan
<p>Sanddorn-Ingwer</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Empfohlen wird eine Tagesportion à 60 ml. • Trauben-, Ingwer- und Kurkumasaft mit 10 % Sanddornmark, Aprikose und einer Essenz aus schwarzem Pfeffer • Vegan • Bio-Qualität

* Anteil der Referenzmenge gemäß Europäischer Union (NRV)

Produktname	Nährwerte in 100 ml	Tagesportion und Besonderheiten
Sanddorn C-500 Plus Sanddorn-Fruktzubereitung 	Vitamin C 500 mg/625 %*	<ul style="list-style-type: none"> • Empfohlen wird eine Tagesportion à 25 ml. Diese deckt die Referenzmenge an Vitamin C zu 156 %. • Vitamin-C-Gehalt aus Sanddornmark und Acerolafruchtpulver • Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems und zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. • Vitamin C leistet einen Beitrag zum Schutz der Zellen vor oxidativem Stress. • Vegan

* Anteil der Referenzmenge gemäß Europäischer Union (NRV)

Bildmaterial



Bildunterschrift: Rabenhorst Sanddorn Bio-Direktsaft

Dateiname: Pressefoto_RH_Sanddorn_Direktsaft.jpg (4.064 KB)

Quellenangabe Foto: Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG, 2022.

Nutzung: Abdruck bis DEZEMBER 2022 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG zu verwenden.

Über das Haus Rabenhorst

Das Haus Rabenhorst blickt auf eine über 200-jährige Geschichte zurück und hat mehr als 120 Jahre Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Direktsäfte. Das Unternehmen mit Sitz in Unkel am Rhein ist ein hochspezialisierter Anbieter für Frucht- und Gemüsesäfte, der bei der Herstellung, der Beschaffung von Rohwaren sowie der Produktion und Verpackung seiner naturbelassenen Produkte großen Wert auf nachhaltiges Handeln legt. Für seine Säfte und Nahrungsergänzungsmittel, der Marken Rabenhorst und Rotbäckchen, verwendet das Unternehmen nur die besten, möglichst nachhaltig angebauten Zutaten und, wo möglich, in Bio-Qualität. Die Abfüllung der fertigen Säfte erfolgt in Braunglas-Flaschen, die das Produkt vor Außeneinwirkungen, wie zum Beispiel Licht, schützen, ohne den Geruch oder den Geschmack zu beeinträchtigen. Auf diese Weise werden auch die enthaltenen Vitamine und Inhaltsstoffe optimal geschützt.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 46, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: krumpoch@kommunikationpur.com