



PRESSEMITTEILUNG

Abendbrot: Moderner Klassiker mit Spreewälder Gurken

Golßen, im März 2021. Ob Abendbrot, Vesper oder Brotzeit: das Abendessen ist Deutschlands wichtigste Mahlzeit. Auch wenn abends oft warm gegessen wird, bleibt das traditionelle Abendbrot mit frischem Brot, Butter oder Margarine und verschiedenen Aufstrichen sowie Wurst und Käse ein zeitloser Klassiker. Nicht fehlen dürfen dabei knackige Gewürzgurken – wie die Original Spreewälder Gurken vom Spreewaldhof.

Knackige Gurken für die beliebteste Mahlzeit des Tages

Für 37% der Deutschen ist das Abendessen unter der Woche die wichtigste Mahlzeit des Tages¹. Es ist die Zeit, in der wir den Tag gemeinsam ausklingen lassen, von Erlebtem erzählen und den nächsten Tag planen. 78 % der Familien mit Kindern essen unter der Woche gemeinsam am Abend². Besonders in Deutschland hat das Brot eine lange Tradition – bereits aus dem 14. Jahrhundert gibt es Belege für das Butterbrot³. Neben Wurst und Käse kommen heute verschiedene Aufstriche, Salate und auch Gemüse aufs Brot. Bei Groß und Klein beliebt sind eingemachte Gurken. Der Spreewaldhof bietet fürs Abendbrot rund 30 verschiedene Variationen der Original Spreewälder Gurke. Die bekanntesten Gewürzgurken vom Spreewaldhof sind die „Spreelinge“. Diese werden mit Essig, frischem Dill und frischen Zwiebeln sowie Gewürzen wie Pfeffer- und Senfkörnern verfeinert. Weitere Beispiele sind die Produktfamilie „Unsere Schätzchen“: feine Cornichons mit erlesenen Kräutern, Chili-Paprika oder Wildblütenhonig oder die knackig frischen Gurken aus dem Kühlregal: Bissfrisch und Antipasti. So ist Abwechslung auf dem Abendbrottisch garantiert.

Ausgewogene Ernährung beim Abendbrot

Auch beim Abendbrot wird auf gesunde Ernährung geachtet. Der Spreewaldhof unterstützt dies schon beim Einkauf mit dem Nutri-Score. Das ist eine fünfstufige Farb- und Buchstabenskala zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, die auf der Vorderseite der Verpackung abgebildet ist. Durch den Nutri-Score soll der Verbraucher bei dem Wunsch nach einer ausgewogenen Ernährung unkompliziert und schnell unterstützt werden. So kann der Verbraucher direkt am Regal anhand der Skala einen Vergleich ähnlicher oder identischer Produkte hinsichtlich ihrer Nährwertqualität vornehmen. Die Einstufung reicht von A/Dunkelgrün für „günstige Nährwertqualität“ bis E/Rot für „ungünstige Nährwertqualität“.

Die Kennzeichnung der Spreewaldhof-Gurken mit dem Nutri-Score B/Hellgrün beruht auf dem ausgewogenen Einsatz der natürlichen Zutaten. Die eingelegten Gurken bieten noch mehr Gutes: wichtige Mineralstoffe und Vitamine in den Gurken und in dem Essigaufguss stärken unser Immunsystem und wirken positiv auf unseren Elektrolyte-Haushalt.

¹ Quelle: Statista 2017 | <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/494552/umfrage/umfrage-zur-wichtigsten-mahlzeit-unter-woche/>

² Quelle: Statista 2009 | <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/38235/umfrage/mit-der-familie-zusammeneingekommene-mahlzeiten/>

³ Quelle: Günter Wiegelmann | Buch „Nahrung und Tischkultur im Hanseraum“ | 1996



Vielfalt beim Abendbrot mit Gurken, Gemüse und Obst vom Spreewaldhof

Das gemeinsame Abendessen wird auch in Zukunft ein fester Bestandteil des Tages von Familien, Paaren und Singles sein. Das klassische Abendbrot ist unkompliziert, schnell zubereitet und bietet für jeden Geschmack eine individuelle Auswahl. Mit den vielfältigen Gurkenspezialitäten vom Spreewaldhof lassen sich Brote abwechslungsreich und lecker belegen. Eingelegte Rote Bete und der Goldene Mais vom Spreewaldhof eignen sich bestens für schnell zubereitete Salate. Wie wäre es mit leckerem Obst aus dem Glas als kleinen Nachtisch?

Rezept-Tipp zum Abendbrot: Joghurt-Dipp mit Spreewälder Gurken

Schnell, leicht und frisch ist der Joghurt-Dipp für Brot und Gemüse. Sie brauchen:

- 1 Becher Crème fraîche
- 100 g Naturjoghurt
- Leinöl
- 5–10 fein gewürfelte Spreewälder Gurken – z.B. Spreelinge
- 1 fein gewürfelte Tomate
- Dill
- Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

Crème fraîche mit dem Naturjoghurt – und bei Bedarf ein wenig Leinöl – cremig verrühren. Die gewürfelten Spreewälder Gurken und die Tomatenwürfel unterheben. Mit gehacktem Dill, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Dillspitzen garnieren.

Über den Spreewaldhof Golßen

Das vor fast 130 Jahren gegründete Familienunternehmen wird in dritter Generation von den Geschwistern Karin Seidel und Konrad Linkenheil geführt. 1991 übernahmen beide den Spreewaldhof (Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH), der seit nunmehr über 70 Jahren Obst- und Gemüsekonserven herstellt. 200 Festangestellte und bis zu 250 saisonale Arbeitskräfte sind im Unternehmen beschäftigt. Über 25 unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten werden jährlich vom Spreewaldhof zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet. Die Produktpalette umfasst 210 Artikel inkl. Handelsmarken, verkauft in über 30 Ländern. Im Geschäftsjahr 2019/2020 wurde ein Umsatz von 115 Mio. Euro erwirtschaftet. In Ostdeutschland ist der Spreewaldhof mit dem Gurkensortiment unbestrittene Nummer 1, bundesweit behauptet er Platz 3 (Quelle: IRI, 03/2020). In der Kategorie Obst nimmt das Unternehmen Platz 2 ein (Quelle: IRI, 04/2020). Die Stärkung der Region liegt der Familie am Herzen und ist fester Bestandteil der Unternehmenskultur. Bedeutendes Ergebnis des Engagements ist die seit 1999 geschützte geografische Angabe „Spreewälder Gurken“.

Weitere Informationen: <https://www.spreewaldhof.de>

[Facebook](#) | [LinkedIn](#) | [XING](#) | [Instagram](#)

Pressekontakt:

Annett Oeding | Strategie und Kommunikation

T.: +49-(0)40-334 424 56 / M.: +49-(0)172-327 94 38 / E-Mail: a.oeding@aosk.de

Patrick Liermann – Spreewaldhof, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb

E-Mail: presse@spreewaldhof.de