

FACT SHEET: GLÜCK – jetzt ist es passiert!



Das Glück von der Erde gibt's jetzt auch ohne Kerne – die Erdbeere

Warum die Erdbeere so besonders schmeckt? Vielleicht weil sie in ihrer heutigen Zuchtform erst vor 250 Jahren ihren Weg aus der Bretagne nach Deutschland antrat. Das ist ja historisch gesehen noch brandneu! Wir benutzen die Erdbeere besonders gerne, um sie mit ein bisschen Gelierzucker zu kochen und dann durch ein feines Sieb zu drücken: Et voilà – die Erdbeermarmelade ist passé.

Schon gewusst? Erdbeeren sind eigentlich Nüsse! Das ist ein Fakt, der mittlerweile so oft in Wissenssendungen auf Privatsendern und auf Marmeladenwebsites wiederholt wurde, dass die allermeisten Menschen in Deutschland genau das erzählen, wenn sie nach etwas Interessantem über Erdbeeren gefragt werden.

70 % Erdbeeren, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin aus Äpfel und Citrusfrüchten, Holundersaftkonzentrat



Ready, set, Mango – die Mango

Eine ausgewachsene Mango kann bis zu zwei Kilogramm wiegen. Ein echter Brocken. Und vermutlich der appetitlichste Brocken, von dem du jemals gehört hast. Denn dank ihres süßen, festen Fleisches ist sie geradezu prädestiniert, von allen geliebt zu werden, die leckere Dinge mögen. Und natürlich für unser GLÜCK PASSIERT aus Mango ganz ohne Fasern und Stückchen.

Schon gewusst? Die besten Mangos lässt man bis zum frühen September wachsen. Als Carlo Ribeiro Jr., Erbe einer der mächtigsten Mangohandelsdynastien des vergangenen Jahrhunderts, vorschlug, den Erntezeitpunkt auf den späten August vorzuziehen, wurde er enterbt. Heute muss er sich mit Diamantenhandel über Wasser halten, der Arme.

70 % Früchte (Mangos, Mangosaftkonzentrat), Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin aus Äpfel und Citrusfrüchten



Jetzt auch himbeerhoch-jauchzend kernfrei – die Himbeere

Viele Menschen, die ihr GLÜCK mit Kernen und Stückchen mögen, stehen auf die Sorte Himbeere. Und neuerdings auch die, die ihr GLÜCK nur mit ohne Kerne und Stückchen mögen. Zack, schon geht die Himbeere ganz glatt als unschlagbar durch.

Schon gewusst? Die Menschen in Norwegen essen jedes Jahr pro Person rund 240 frische Himbeeren. Damit ist Norwegen das Himbeerland Nummer 1 der Welt. Dicht gefolgt von Deutschland, Tschechien und der Schweiz, die sich den zweiten Platz teilen.

70 % Himbeeren, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin aus Äpfel und Citrusfrüchten



Cherry Cherry Crazy – die Schwarzkirsche

Je nach Quellenlage ist die Kirsche die beliebteste, die drittb Liebteste oder die sechstliebteste Frucht der Deutschen – wie soll man da den Durchblick behalten? Worauf sich aber alle einigen können: So herrlich wie die köstlichen Schwarzkirschen in GLÜCK PASSIERT schmeckt kaum eine Kirsche.

Schon gewusst? Die Kirsche ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und wäre beinahe der Untergang einer Hochkultur gewesen. Hätte man in Ur bereits passierten Fruchtaufstrich aus Schwarzkirschen gekannt, hätten alle die ganze Zeit nur Brote mit passiertem Schwarzkirsch-Fruchtaufstrich gegessen, anstatt bedeutende Kulturtechniken aufrechtzuerhalten, und wir wären nie in den Genuss gekommen, von der Stadt Ur zu erfahren!

70 % Früchte (Schwarzkirschen, Schwarzkirschsaftkonzentrat), Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin aus Äpfel und Citrusfrüchten



Apriköstlich fein – die Aprikose

In anderen Gegenden der deutschsprachigen Welt, wird die Aprikose auch Marille genannt. Das jedoch ist ein bisschen schade. Denn, wie soll man diese apriköstlichsten aller Früchte, der wir nichts weiter beifügen als ein bisschen Gelierzucker und sie dann durch ein sehr feines Sieb drücken, sonst nennen? Marillöstlich? Wir finden: absolutes Apri-No-Go!

Schon gewusst? Lange Zeit hielt man Aprikosen in Europa für aphrodisierend – kein Wunder, Liebe geht schließlich durch den Magen. Ihr dürft euch jetzt küssen!

70 % Aprikosen, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin aus Äpfel und Citrusfrüchten



Macht die brummigsten Brumbären glücklich – die Brombeere

Wenn man sich erst einmal an ihren stacheligen Ranken vorbeigekämpft und sie probiert hat, kann man der Meinung führender Brombeerexperten nur zustimmen: sie ist eine der feinsten Früchte der Welt. Wie passend, dass wir sie zu unserem feinen GLÜCK PASSIERT aus Brombeeren verarbeiten. Ganz ohne Stückchen, Kerne und erst recht ohne Stacheln und Ranken. Aber dafür mit umso mehr Geschmack.

Schon gewusst? Es gibt über 2000 Brombeerarten in Europa. Woran das liegt? Die Brombeere ist besonders paarungsfreudig. So entstehen immer wieder neue Sorten, die sich zu allem Überfluss auch noch ganz einfach mit sich selbst fortpflanzen können. Also wirklich Brombeeren, reißt euch doch mal ein bisschen zusammen!

70 % Brombeeren, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin aus Äpfel und Citrusfrüchten

Druckfähiges Bildmaterial: <https://goebber.de/unternehmensgruppe/presse/>
Abdruck honorarfrei (alle Fotocredits: Privatmarmeladerie Friedrich Göbber)

Kontakt:

Privatmarmeladerie Friedrich Göbber GmbH, Anita Gemballa, Fruchttallee 1, 27324 Eystруп
Telefon: +49 4254-37 538, E-Mail: anita.gemballa@goebber.de