

PRESEMITTEILUNG

Europäische Solargewächshäuser bringen den Sommer nach Hause: Hochsaison für Wassermelonen beginnt

- **Wassermelonen aus spanischen Solargewächshäusern sind besonders nachhaltig und umweltfreundlich, da die Produktionsmethode gezielt Sonnenenergie nutzt, den Verbrauch von Wasser und Ackerland optimiert und biologische Schädlingsbekämpfung einsetzt.**
- **Die fruchtige Leckerei enthält nicht nur wertvolle Inhaltsstoffe für die Gesundheit, sondern kann auch auf vielfältige Weise genossen werden.**

Frankfurt, 24. Mai 2022 – Die ersten Wassermelonen des Jahres kommen aus den Solartreibhäusern der südspanischen Küstenregionen und werden bereits Anfang Mai von Spanien nach Deutschland geliefert. Sie werden mit umweltfreundlichen und effizienten Anbaumethoden aufgezogen. So kann der Geschmack des Sommers garantiert in vollen Zügen genossen werden. Die Kampagne [Cute Solar](#) wird von der Europäischen Union unterstützt und hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Anbau von Obst und Gemüse in der EU näher zu beleuchten.

In der letzten Saison betrug die Anbaufläche für Wassermelonen in spanischen Solargewächshäusern 9.677 Hektar.¹ Damit wird eine Produktionskapazität von 555.000 Tonnen Wassermelonen pro Jahr erreicht, von denen 463.000 Tonnen auf den EU-Binnenmarkt geliefert werden. Allein nach Deutschland werden fast 184.000 Tonnen geliefert, was etwa 40 % der Exporte nach Europa entspricht.² Die Entwicklung der letzten fünf Jahre zeigt, dass die Nachfrage nach nachhaltigem Obst und Gemüse nicht nur ungebrochen ist, sondern sogar weiter zunimmt. Dies geht einher mit einer Steigerung der Produktivität und der Liefermengen nach Deutschland.

Wassermelonen gelten als Inbegriff des Sommers und ihr süßes Fruchtfleisch erfrischt uns an heißen Tagen. Die erste Saisonlieferung nachhaltiger Wassermelonen aus Südspanien weckt Vorfreude auf den Sommer 2022. Die konstanten Wachstumsbedingungen in den Solargewächshäusern sorgen für Obst und Gemüse von hervorragender Qualität. Die Gewächshäuser sind so konzipiert, dass sie das Sonnenlicht und die Energie durch ihre lichtdurchlässige Struktur einfangen und gleichzeitig die Pflanzen vor ungünstigen

¹ <https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/agricultura/superficies-producciones-anuales-cultivos/>.

² Quelle: EUROSTAT <https://comercio.serviciosmin.gob.es/Datacomex/>.

Wetterbedingungen schützen. Dank dieses nachhaltigen und idealen Mikroklimas kann auf den Einsatz fossiler Brennstoffe zum Heizen oder Beleuchten der Kulturen verzichtet werden.

Neben ihrem intensiven Geschmack bietet diese Wunderfrucht auch viele gesundheitliche Vorteile: So enthält die Wassermelone nicht nur Vitamine wie A und B9, sondern ist auch kalorienarm.³ An heißen Sommertagen bietet sie mit ihrem 92%-igen Wasseranteil, der übrigens natriumarm, fett- und cholesterinfrei ist, eine willkommene Erfrischung.

„Der Beginn der Wassermelonensaison ist jedes Jahr etwas ganz Besonderes. So bringen wir unser sommerlich-leichtes Lebensgefühl nach Deutschland und in andere Länder. Unsere Wassermelonen werden ausschließlich in Solargewächshäusern im sonnigen Südspanien angebaut. Sie überzeugen durch ihre einzigartige Qualität und langfristige Nachhaltigkeit“, erklärt Francisco Góngora, Präsident von HORTIESPAÑA.

Wassermelonen lassen sich in der Küche vielfältig einsetzen. Ob ein kühles Eis oder eine erfrischende Limonade in der heißen Mittagssonne oder ein leichter und herzhafter Wassermelonen-Feta-Salat bei einer Grillparty - Wassermelone bringt immer eine fruchtig-frische Note ins Spiel, und es ist für jeden etwas dabei. Unser spritziger Wassermelonen-Smoothie zeigt, wie vielseitig Wassermelone sein kann!

Aromatisch und aufregend: pikanter Wassermelonen-Smoothie

Für 4 Portionen:

400 g Wassermelone

2 Orangen

2 Esslöffel Honig

Limettensaft

Tabasco

2 Stängel Minze

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Entfernen Sie die Kerne aus dem saftigen Fruchtfleisch der Wassermelone und geben Sie es in einen Mixer. Dann den Saft der Orangen auspressen und zusammen mit dem Honig und den abgezapften Minzblättern hinzufügen. Nun alles zusammen fein pürieren und anschließend mit Limettensaft, Tabasco, Salz und Pfeffer gut abschmecken. Wenn nötig, noch etwas Wasser hinzufügen. Die Gläser nach Belieben mit den restlichen Minzblättern garnieren und genießen.

Tipp: Den Smoothie vor dem Servieren am besten eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

³ Gemäß den Definitionen von nährwertbezogenen Angaben in der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben.

Was ist ein Solargewächshaus?

Ein Solargewächshaus ist eine geschlossene Struktur, die mit einer Plastikfolie bedeckt ist, durch die die Sonnenstrahlen scheinen und den Pflanzen das nötige Licht geben, um die richtige Temperatur für ihre Entwicklung in den Wintermonaten aufrechtzuerhalten, damit sie die Photosynthese durchführen können. Dabei produzieren die Pflanzen aus dem CO₂, das sie aus der Luft aufnehmen, Nährstoffe und geben enorme Mengen an Sauerstoff an die Atmosphäre ab. Solargewächshäuser unterscheiden sich deutlich von den Produktionsmethoden anderer Gewächshäuser, in denen Heiz- und Beleuchtungssysteme auf Basis fossiler Brennstoffe eingesetzt werden, die bis zu 30 % mehr Energie verbrauchen und dadurch umweltbelastend wirken.

Was ist KEIN Solargewächshaus?

Ein Gewächshaus mit Sonnenkollektoren, die Lichtenergie in elektrische Energie umwandeln, welche dann zur künstlichen Beheizung oder Beleuchtung von Pflanzen verwendet werden kann.

Über Cute Solar

Cute Solar: Den Geschmack Europas in Solargewächshäusern kultivieren ist ein von APROA, dem Verband der Erzeugerorganisationen für Obst und Gemüse in Andalusien, HORTIESPAÑA, der spanischen interprofessionellen Organisation für Obst und Gemüse, und des Zusammenschluss der europäischen Erzeugerregionen für Obst und Gemüse (AREFLH) gefördertes Programm, mit dem Ziel, die europäischen Verbraucher über die Besonderheiten der landwirtschaftlichen Produktionsmethoden in Solargewächshäusern zu informieren. Dabei geht es insbesondere um zentrale Aspekte wie Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit sowie Sicherheit, Qualität und Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse.

Das Programm mit einer Gesamtinvestition von 1,95 Mio. € wird von den vorschlagenden Organisationen und der Europäischen Union kofinanziert, hat eine Laufzeit von drei Jahren (2020-2022) und wird in Spanien, Deutschland und Belgien umgesetzt.

Haftungsausschluss

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

Pressekontakt

markenzeichen GmbH
Rebekka Hans
Schwedlerstraße 6
60314 Frankfurt am Main
Tel: +49 (0) 159 0680 39 65
E-Mail: r.hans@markenzeichen.de
Internet: www.markenzeichen.de