

Pressemitteilung

Südeuropäische Solartreibhäuser passen ihre Produktion an neue Konsumgewohnheiten an

Verzehrbares Obst und Gemüse, Mini-Wassermelonen und kernlose Wassermelonen, Bioprodukte und Gourmet-Tomaten sind nur einige der Trends, die von den Käufern gefordert werden.

Frankfurt, 24.08.2022. Die Produktion von Obst und Gemüse aus Solartreibhäusern in Südspanien entwickelt sich ständig weiter, um auf die sich ändernden Geschmäcker und Bedürfnisse der Verbraucher zu reagieren. Die neuen Käufer erstrecken sich von denjenigen, die Exklusivität und Gourmetprodukte suchen, bis hin zu Singles, die gesunde und verzehrfertige Snacks mögen oder gerne etwas Neues ausprobieren, um ihre Gerichte aufzuwerten. Auch achten die neuen Verbraucher auf eine nachhaltige Produktion unter Arbeits- und Umweltgesichtspunkten.

Der Zusammenschluss der Produktionsorganisationen von [Cute Solar](#) weist darauf hin: "Die Obst- und Gemüseproduktion der Solargewächshäuser in Almería und Granada ist ein Beweis für die Fähigkeit der lokalen Hersteller innovativ zu sein und sich an neue Verbrauchertrends anzupassen". Dieser Zusammenschluss hat einen Bericht zum Thema "Solargewächshäuser und neue Verbrauchergewohnheiten" erstellt, der sich mit den wichtigsten Verbrauchertrends und den Anpassungen der Solargewächshäuser an diese neuen Marktnischen befasst. Die wichtigsten Schlussfolgerungen lauten wie folgt:

1.- Gourmet und exklusive Produkte

Es befinden sich immer häufiger Premiumprodukte im deutschen Warenkorb. Nach den aktuellen Angaben von Statista liegt die Anzahl der Personen, welche in Feinkost- und Delikatessengeschäften eingekauft haben, bei 10,41 Millionen¹. 2021 waren es noch 9,5 Millionen Menschen, was einer Steigung von 9,6 % entspricht.

Die Solargewächshäuser Südeuropas haben sich diesem Trend angepasst und produzieren einige der besten Obst- und Gemüsesorten auf dem Markt. Diese zeichnen sich aufgrund ihrer hervorragenden organoleptischen Eigenschaften (Farbe, Geschmack, Textur und Aroma), ihrer garantierten Lebensmittelsicherheit und der Nachhaltigkeit der angewandten Produktionsmethoden aus. Ihre Qualität ist so hoch, dass große international bekannte Köche, wie beispielsweise Ferrán Adriá, sie als Rohmaterial für viele ihrer Kreationen verwendet haben. Es handelt sich um hochwertige Gemüsesorten wie die RAF-Tomate, die sich durch ihren intensiven Geschmack und ihre saftige, fleischige Konsistenz auszeichnet, oder die Schokoladenpaprika, die weder grün, rot noch gelb, sondern schokoladenfarbig ist. Abgesehen

¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/264527/umfrage/feinkostgeschaeftedelikatessengeschaeft-einkauf-von-lebensmitteln-in-deutschland/>

von ihrer Farbe zeichnet sich diese Paprika durch ihren süßen und aromatischen Geschmack sowie besonders wenige Kerne im Inneren aus. Zucchini Blüten sind eine weitere Delikatesse, die nur in Solargewächshäusern angebaut wird. Diese Blüten, die roh oder gekocht gegessen werden können, haben eine weiche, fleischige Textur und sind ein Spektakel für die Sinne.

2.- Minis als gesunder Snack

Der Wunsch nach einer ausgewogenen Ernährung bewegt Verbraucher dazu, vermehrt nahrhafte und gesunde Produkte zu konsumieren - zum Nachteil von stark verarbeiteten Snacks. Laut dem Ernährungsreport von 2022 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)² soll die Ernährung der Deutschen sowohl lecker als auch nachhaltig sein. 89 % der Verbraucher geben an, dass es ihnen wichtig sei, sich gesund zu ernähren. Hinzu kommt eine umwelt- und ressourcenschonende Produktion (73 %) und eine ökologische Erzeugung (72 %).

Diese Verbrauchertrends führten dazu, dass in den letzten Jahren sogenanntes Babygemüse, welches als gesunder Snack dient, in Solargewächshäusern angebaut wurde. Kirschtomaten gehören zu den bekanntesten (und meistverzehrteten) Gemüsesorten, aber auch Snack-Gurken, Mini-Auberginen und Snack-Paprika sind sehr beliebt.

Ihre Miniaturgröße erleichtert den Verzehr und macht das Gemüse attraktiv für Spitzenköche, welche die Möglichkeit nutzen, mit dem Gemüse attraktive und gesündere Kreationen zuzubereiten.

3.- Produkte, die sich an Ein-Personen-Haushalte anpassen

In Spanien leben fast 5 Millionen Menschen allein und die Zahl der Ein-Personen-Haushalte nimmt jährlich zu. Das wachsende Bewusstsein dahingehend, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, veranlasst Hersteller dazu große Früchte wie Wassermelonen oder Melonen zu verkleinern. Dadurch sind diese leichter zu transportieren und bequemer zu verzehren und es bleiben weniger Reste übrig.

4.- Neue Sorten für neue Geschmäcker

Das Auge isst bekanntlich mit - daher arbeiten Saatgutunternehmen und Landwirte ständig daran, neue Sorten zu finden, welche die Verbraucher mit ihrem Geschmack, ihrer Größe, ihrer Farbe, ihrem Aroma und ihrer Beschaffenheit überraschen. In den Solartreibhäusern im Süden Spaniens sind die Forschungs- und Entwicklungszentren und Versuchsfarmen der besten Saatgutunternehmen der Welt ansässig, welche an neuen Obst- und Gemüsesorten arbeiten. "Jedes Jahr bewerten die Saatgutunternehmen die Leistung von Tausenden neuen Kreuzungen zwischen verschiedenen Sorten, von denen nach einem langen Auswahlprozess, der 7 oder 8 Jahre dauern kann, nur ein kleiner Prozentsatz den Status einer Handelssorte erreicht", erklärt das Unternehmen Cute Solar.

² <https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20220713-ernaehrungsreport>

5.- Produkte, die bequemer und praktischer zu konsumieren sind

Die Hektik des Lebens hat zur Entwicklung von Produkten geführt, die schneller, bequemer und einfacher zu konsumieren sind, sowohl innerhalb als auch außerhalb des Hauses. Dieser Trend zeigt sich beispielsweise in der Entwicklung von kernlosen Wassermelonen oder von Gemüse-Rohkost, die geschnitten und verzehrfertig sind, aber alle ihre positiven Eigenschaften und ihre Frische beibehalten haben. Der Schlüssel zum Erfolg ist, dass diese neuen Produkte einfach zu konsumieren sind und Zeit sparen.

6.- Produkte, welche die Umwelt und die Menschen respektieren

Die Verbraucher von heute achten zunehmend auf Nachhaltigkeit, sowohl in Bezug auf die Umwelt als auch auf die Arbeitsbedingungen.

Die in südeuropäischen Gewächshäusern angebauten Kulturen zeichnen sich durch eine nachhaltige Nutzung der Wasserressourcen durch Präzisionslandwirtschaft aus, recyceln 95 % der verwendeten Kunststoffe und sind weltweit führend bei der Anwendung von biologischen Methoden zur Schädlingsbekämpfung.

Unter dem Gesichtspunkt der Beschäftigung hat die Wertschöpfungskette der Solargewächshäuser - vom Anbau der Produkte bis zum Verkauf in den Supermarktgängen - eine erhebliche soziale Wirkung. Der Sektor bietet 14.500 Familien eine Lebensgrundlage, 45.000 direkte Arbeitsplätze (davon 60 % Wanderarbeiter) und mehr als 100.000 indirekte Arbeitsplätze.

Was ist ein Solargewächshaus?

Ein Solargewächshaus ist eine geschlossene Struktur, die mit einer Kunststoffolie bedeckt ist, durch die Sonnenstrahlen scheinen und den Pflanzen das Licht geben, das sie brauchen, um die richtige Temperatur für ihre Entwicklung während der Wintermonate aufrechtzuerhalten, damit sie Photosynthese betreiben können. Dabei produzieren die Pflanzen Nährstoffe aus dem CO₂, welches sie aus der Luft aufnehmen und geben enorme Mengen an Sauerstoff an die Atmosphäre ab. Solargewächshäuser unterscheiden sich deutlich von den Produktionsmethoden anderer Gewächshäuser, die mit fossilen Brennstoffen betriebene Heiz- und Beleuchtungssysteme verwenden, die bis zu 30 % mehr Energie verbrauchen und daher umweltschädlich sind.

Was ist KEIN Solargewächshaus?

Ein Gewächshaus mit Sonnenkollektoren, die Lichtenergie in elektrische Energie umwandeln, die 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 ausschließlich die Ansichten des Autors wieder und liegt in dessen alleiniger Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für Forschung (REA) übernehmen keine Verantwortung für die Weiterverwendung der hierin 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