

## ARRAY

### Jetzt NEU - BEHR`S DAMPFGENUSS

Seevetal-Ohlendorf, 12. Juli 2019

„Schnell muss es gehen. Aber es sollte auch gesund und leicht sein. Naja und vor allem sollte es mir gut schmecken, auch wenn ich kein Meisterkoch bin!“ So ungefähr klingen die Antworten auf die Frage: „Was zeichnet für Sie die perfekte Mahlzeit für zu Hause und am Arbeitsplatz aus?“.

Die BEHR AG aus Seevetal bietet zu dieser Anforderung eine ganz neue, schmackhafte Antwort: BEHR`S Dampfgenuss. Das ist feldfrisches Gemüse – als ganze Köpfe einzeln verpackt in einer Dampfgarfolie. Wir bieten Ihnen derzeit drei Kombinationen an: Blumenkohl + Broccoli, Blumenkohl + Romanesco und 2 x Spitzkohl. Die Zubereitung gelingt schnell, einfach und beeindruckend geschmackvoll – auch ohne Dampfgarer und ohne Michelin-Stern. Der Kunde muss lediglich das Produkt mitsamt seiner Folie in die Mikrowelle legen und wenige Minuten, entsprechend den Angaben auf der Verpackung, garen. Zum Würzen empfehlen wir schlicht etwas Butter, Salz und Pfeffer oder eine leckere Sauce Ihrer Wahl.

Dabei ist das Besondere das pure, unverfälschte Garen der Produkte ohne die Zugabe von Wasser. Das schont Vitamine und auch der Geschmack und die Optik des Gemüses lässt selbst Köche staunen: „Wirklich beeindruckend, wie intensiv der Geschmack ist! Auch die Optik beeindruckt mich. Insbesondere das Garen als ganze Köpfe bekommt man eigentlich in einer „normalen“ Küche und ohne High-Tech-Dampfgarer nicht hin.“ so Jan Aigner, Gewinner von „The Taste“ in 2014. Er hat übrigens direkt drei leckere Saucenrezepte, passend zu den neuen BEHR-Produkten entwickelt. „Falls es mal etwas mehr sein darf als nur Butter, Salz und Pfeffer.“, ergänzt Jan Aigner lächelnd.

Das Garen in der Mikrowelle mithilfe der Dampfgarfolie erfordert keine Zugabe von Wasser und die Garzeit ist mit 4-7 Minuten, je nach Produkt und gewünschter Bissfeste, sehr kurz. Daher ist diese Art der Zubereitung



BEHR AG  
Parkstraße 2  
D-21220 Seevetal

besonders vitaminschonend. Nach wissenschaftlichen Studien kann Kohlgemüse, wie z. B. der Broccoli, nach dem Mikrowellen-Dampfgaren sogar mehr Vitamin C aufweisen als im rohen Zustand.

BEHR´S Dampfgenusss ist eine weitere Innovation aus dem Hause BEHR. „Alle wollen gesund leben und nur der Gesundheit dienende Sachen essen. Gemüse ist da ein Volltreffer. Doch keiner hat Zeit und Geduld zum Kochen. Da können wir mit unserem Dampfgenusss helfen.“, beschreibt Rudolf Behr, Vorstandsvorsitzender der BEHR AG, den Antrieb zu der Produktentwicklung von BEHR´S Dampfgenusss.

Die BEHR AG ist eine europaweit agierende Firmengruppe in der Gemüseproduktion und baut auf rund 4.000 Hektar Freilandgemüse an, von denen knapp 300 Hektar ökologisch bewirtschaftet werden. Innovationen sind dabei von jeher ein Erfolgsrezept des familiengeführten Unternehmens. „Innovation ist nur dann erfolgreich, wenn es den Nerv der Konsumenten trifft. Da liegt das Problem. Oft liegt man daneben. Aber wer nichts Neues wagt, ist ein `Super Langweiler´“, so Rudolf Behr.