



Seit März 2017 kooperiert die Marke SanLucar mit dem renommierten Küchenchef des Restaurants Burg Staufeneck

STERNEKOCH ROLF STRAUBINGER SETZT IN DER KÜCHE AUF PREMIUMQUALITÄT VON OBST UND GEMÜSE

(Ettlingen/Valencia, Spanien, 26.09.17).- Seit Anfang des Jahres verwendet Gourmetkoch Rolf Straubinger in der Küche seines Restaurants auf Burg Staufeneck (mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet) Obst und Gemüse von SanLucar.

SanLucar ist eine globale Fruchtmarke mit Niederlassungen in Europa, Südamerika, Nord- und Südafrika und arbeitet in Deutschland mit EDEKA, REWE, Wasgau und anderen Lebensmittelketten zusammen.

Rolf Straubinger: "Seit Generationen achten Spitzenköche beim Einkauf von Fisch, Fleisch und Krustentieren darauf, dass sie nur das Allerbeste bekommen. Gemüse und Obst standen lange nicht im Vordergrund. Doch die Ernährungsgewohnheiten unserer Gäste haben sich verändert. Auch bei Obst und Gemüse gilt es jetzt auf höchste Qualität zu achten, weil anspruchsvolle Gourmets darauf Wert legen."



Rolf Straubinger, Betreiber und Chefkoch im Hotel-Restaurant Burg Staufeneck bei Göppingen/ Baden-Württemberg.

Straubinger ist zuversichtlich, dass sich dieser Trend auch bei Hobbyköchen am heimischen Herd durchsetzt: "Die Wertschätzung für hochwertiges Obst und Gemüse wächst allmählich. Wir Profiköche müssen als Vorbilder voranschreiten und die Menschen dazu animieren, kritisch einzukaufen und sich nicht mit minderer Ware zufrieden zu geben. Wenn der Genuss stimmt, macht auch das Kochen mit Obst und Gemüse Spaß."

Der Gourmetkoch: "In vielen Familien gehört das obligate Stück Fleisch leider noch immer zur Krönung des Hauptgangs. Ich wünsche mir, dass sich das ändert und man vermehrt edlem Obst und Gemüse den Vortritt gibt. Die Auswahl im Handel ist inzwischen recht groß."



Für Rolf Straubinger ist das Kochen mit frischem Gemüse auch privat zur Leidenschaft geworden: "Ich persönlich liebe es, Gemüse mit wenig Olivenöl und auf einer ausreichend großen Bratfläche schön knackig zu braten. Etwas Meersalz, viele frische Kräuter und kurz vor Ende der Bratzeit ein paar leckere SanLucar-Naschtomaten. Ganz gesund wäre die Variante mit Nüssen, Mandeln ordentlich Chili oder auch mal ein exotisches Ragout mit Ananas."

Anerkannte Verbraucherschutz-Organisationen wie Ökotest bewerten Obst und Gemüse von SanLucar immer wieder mit „sehr gut“.

Der weitgehende Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und die Schonung der Böden, sowie fortschrittliche Anbaumethoden machen sich auch beim Geschmack bemerkbar. Straubinger: „Der Opal-Apfel vom Bodensee ist ein absolutes Highlight. Noch nie hatte ich einen so aromatischen Apfel mit einem perfekten Biss und einem Aromaspiel von Säure und Süße. Und aus einem Kilo Orangen von SanLucar habe ich 15% mehr Saft gepresst als aus herkömmlichen Orangen."

SanLucar ist eine globale Fruchtmarke mit Niederlassungen in Deutschland, Österreich, Benelux, Spanien, Ecuador, Südafrika und Tunesien. 1993 gründete der Münchner Stephan Rötzer das Unternehmen und beschäftigt heute über 2.500 Mitarbeiter, den Großteil in firmeneigenen Farmen auf drei Kontinenten. Mit einem Angebot von rund 90 Obst- und Gemüsesorten aus mehr als 35 Ländern ist SanLucar die Marke mit dem breitesten Sortiment im Handel. Unter dem Motto „Im Einklang mit Mensch und Natur“ agiert SanLucar als verantwortungsvoller Player auf dem weltweiten Obst- und Gemüsemarkt und expandiert zurzeit in die Golfstaaten, nach Russland, China und Kanada.

Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an:

Ilka Hein

Pressekontakt Deutschland - SanLucar Fruit

ilka.hein@sanlucar.com

Tel. +49 (0) 7243 525 411 04

Sonia Gabarda

Pressekontakt International - SanLucar Fruit

Tel. +34 96 142 40 40 Durchwahl -2410

Mobil: +34 673886730