

## P8-nieuwsbrief april

Het seizoen is gestart! Prijzen zijn gewoontjes, in ieder geval lager dan vorig jaar. Toch zijn we optimistisch. Vanuit gevoel maar ook vanuit de feiten. We krijgen in ieder geval minder product dan vorig jaar want er staat bijna 5% minder oppervlakte. Daar hebben we afgelopen weken nog wel wat gedoe over gehad, omdat weekblad Groenten & Fruit verkeerd had geteld. Gelukkig konden we dit snel rechtzetten. Ook in de Fruchthandel van vorige week, het AGF-vakblad van Duitsland, heeft hierover een correct door P8 geschreven bericht gestaan.

Laten we elkaar een topseizoen toewensen. Het is nodig!

## Status export naar Canada

Eind vorig jaar kreeg Nederland te maken met een importheffing op de export van paprika naar Canada. Na de uitspraak is beroep aangetekend. Dit heeft niet mogen baten. Oordeel is dat de wet correct is toegepast en dat Canada dus in zijn recht staat. Op dit moment zien het ministerie van EL & I en Brussel geen mogelijkheden om iets aan de uitspraak te doen. Dit houdt in dat Nederland voor 5 jaar vastzit aan deze maatregel. Wel vindt er dit najaar overleg plaats tussen de EU en Canada over een vrijhandelsverdrag. Het punt van de dumping zaak wordt hierin meegenomen. Helaas is de verwachting niet dat dit ineens tot een oplossing voor deze zaak zal leiden.

## Promotie

Op de volgende pagina's vindt u een overzicht van enkele nieuwsfeiten / gepubliceerde artikelen rondom de Colourfultaste-campagne.

- Keukenhofactie
- Artikel in Weight Watchers
- Artikel in Fruchthandel

*Spannende Groentenquiz op 29 en 30 april*

## **Kleurrijk paprikafestijn bij Duitslandweekend Keukenhof**



*De opening werd officieel gedaan door de vrouw van de Duitse Bondspresident, Bettina Wulf.*

*De Bondspresident was ook aanwezig en begeleidde haar daarbij. ZKH Prins Willem Alexander ontving het echtpaar.*

De Keukenhof brengt dit jaar een bloemrijke hommage aan onze Duitse burens onder het motto 'Land van dichters en denkers'. GroentenFruit Bureau doet een duits in het zakje in het Duitslandweekend op 29 en 30 april aanstaande. Dan presenteert de in Duitsland razend populaire Nederlandse quizmaster Harry Wijnvoord 2 dagen lang zijn '100% Reif für Genuss' show. In deze spannende quiz draait alles om de meest bontgekleurde vruchtgroenten van Nederlandse bodem: paprika, tomaat, aubergine en komkommer.

Nederlandse presentatoren doen het van oudsher goed op de Duitse televisie. Hetzelfde geldt voor Nederlandse paprika's, tomaten, komkommers en aubergines in de supermarkten: Duitsland is de grootste exportmarkt voor Nederlandse vruchtgroenten. In zijn quiz laat Harry Wijnvoord het publiek kennismaken met de wereld achter al dat lekkers. Wist u bijvoorbeeld dat Nederlandse paprikatelers voorop lopen met biologische gewasbescherming? En dat een oranje paprika tot wel drie keer zoveel vitamine C bevat als een sinaasappel?

De '100% Reif für Genuss' show is niet alleen leerzaam, er zijn ook nog smakelijke prijzen te winnen, zoals een driemaandelijks 'groenten-abonnement'. De quiz duurt ongeveer een half uur en start op beide dagen om 11.00 uur, 12.30 uur, 14.00 uur en 15.30 uur.

## Kleurrijke mensen koken met paprika



Natuurlijk wordt er op 29 en 30 april niet alleen gespeeld, maar ook gesmuld! Daarvoor zorgt het demonstratieteam van de paprika promotiecampagne 'Colourfultaste'. Deze campagne trekt sinds twee jaar langs de Nederlandse en Duitse supermarkten om te laten zien en proeven hoe veelzijdig deze kleurrijke vruchtgroente wel niet is. De groene bijvoorbeeld heeft een kruidige smaak die een lekker aroma geeft aan warme gerechten, terwijl de rode en gele paprika juist fris van smaak zijn. De oranje paprika is het zoetst van allemaal en geeft een smakelijk accent aan salades, of gewoon rauw uit het vuistje. Op [www.colourfultaste.nl](http://www.colourfultaste.nl) staan heel veel recepten, informatie over de milieuvriendelijke paprikateelt, kooktips en leuke games met paprika in de hoofdrol.

## Artikel Weightwatchers



# Koken in

eindelijke kleur krijgen? De groene paprika is dus eigenlijk een 'onrijpe' paprika. Vandaar de kruidige smaak die prima past in sauzen en warme gerechten. Voor de rode, gele en oranje paprika geldt

dat je er eigenlijk alles mee kunt: in warme gerechten, ovenschotels en als smaakmaker in gezonde salades maar ook als rauwkost. Door de eindeloze variatiemogelijkheden duikt de paprika in héél veel recepten op.

### Paprika's in de kas: milieuvriendelijke teelt

In ons land is het buiten te koud voor een paprikaplant om te groeien. Daarom worden paprika's in kassen geteeld bij ideale groeiomstandigheden. Daar wordt de vruchtgroente alleen maar beter van. Sterker nog: in de kas zijn de omstandigheden zó goed dat Nederlandse paprika's tot de smaakvolste ter wereld behoren. De telers doen er alles aan om dit te bereiken op een zo milieuvriendelijke mogelijke manier. Ze werken bijvoorbeeld uitsluitend met biologische gewasbescherming en doen er alles aan om het energieverbruik te beperken. In de meeste kassen vind je tegenwoordig zeer moderne installaties die warm water produceren voor het verwarmen van de kassen en tegelijkertijd elektriciteit opwekken die geleverd wordt aan omringende huishoudens.

Kijk voor meer informatie over paprika, recepten, tips van televisiekok Caspar Bürgi en leuke games op [www.colourfultaste.nl](http://www.colourfultaste.nl)

### In geuren en kleuren

Paprika is misschien wel de meest veelzijdige vruchtgroente. In ieder geval de meest kleurrijke. De bekendste paprika's zijn de groene, gele, rode en sinds een paar jaar ook de oranje blokpaprika. De oranje is de zoetste van de vier. Een populaire nieuwkomer is de zoete puntpaprika die, de naam zegt het al, nog milder van smaak is dan zijn blokvormige soortgenoten. Ook heel populair zijn tegenwoordig de kleine snackpaprika's, ook wel mini's genoemd. Deze zijn bij uitstek geschikt als een gezond tussendoortje dat je zo uit het vuistje eet.

Wist je trouwens dat alle blokpaprika's groen beginnen en pas tijdens het rijpingsproces hun uit-

dat je er eigenlijk alles mee kunt: in warme gerechten, ovenschotels en als smaakmaker in gezonde salades maar ook als rauwkost. Door de eindeloze variatiemogelijkheden duikt de paprika in héél veel recepten op.

In deze editie drie overheerlijke recepten van Weight Watchers kok Marieke Slegers-Boonstra.

### Paprika is supergezond

Geloof het of niet, maar een paprika bevat tot wel drie keer zoveel vitamine C als een sinaasappel! De absolute topscorer is de oranje paprika, met 180 mg per 100 gram vruchtvlees. Een halve paprika is dus al genoeg om de dagelijks aanbevolen hoeveelheid vitamine C binnen te krijgen. Ook is de papri-

Artikel Weightwatchers - vervolg

# de kas met paprika



**Ratatouille**  
Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

1 ui, 1 teentje knoflook, 10 tomaten, 2 paprika's, 4 takjes tijm, 1 groene courgette, 1 gele courgette, 1 aubergine, 1 koffielepel olijfolie, zout en peper, staafmixer of een keukenmachine

**ProPoints® waarde totaal:**



**Bereiding:**

Snipper de ui en de knoflook. Snijd 6 tomaten en een 1 paprika in blokjes.

Haal de tijmblaadjes van de takjes. Snijd de courgettes, aubergine, paprika en de rest van de tomaten in plakjes. Verhit de olie in een pan en fruit de ui en de knoflook. Voeg de blokjes paprika en tomaat toe en laat langzaam garen tot een saus ontstaat. Pureer de saus en voeg de tijm toe, breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Doe de saus in een pan of een ovenschaal.

Leg de plakjes groenten om en om dakpansgewijs in de saus tot de hele pan vol is en dek dit vervolgens af met een stuk met boter ingevet bakpapier. Schuif de pan in de voorverwarmde oven en bak ca 20 minuten tot de ovenschotel gaar is.



**Gevulde paprika's met couscous op rucola**  
Voor 2 personen

**Ingrediënten:**

2 middelgrote paprika's, 2 koffielepels olie, 150 g light feta, 1 blik ansjovisfilet, 100 g ongekookte couscous, 4 eetlepels tomatentapenade, 1 blikje tomaatstukjes met basilicum, 75 g rucola

**ProPoints® waarde per persoon:**



**Bereiding:**

Bereid de couscous volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Haal de bovenkant van de paprika's eraf en bewaar deze, verwijder de zaadlijsten. Zet de paprika's rechtop op een bakplaat en breng ze op smaak met peper en zout. Spray de paprika's en de kappes in met de oliespray. Bak de paprika's af in een voorverwarmde oven op 180 graden, ongeveer 15 tot 20 minuten (tot ze beetbaar zijn). Laat de feta uitlekken. Snijd de ansjovisfilets wat fijner. Schep de couscous in een zeef en laat uitlekken. Meng in een kom de couscous met 2 koffielepels olie, de uitgelekte fetakaas, ansjovis, tapenade en de tomaatstukjes door. Vul vervolgens de paprika met het couscoummengsel.

Bak de paprika's op 180 graden ongeveer 20 tot 30 minuten. Verdeel de rucola over 2 borden en leg hier de paprika's bovenop.



**Oosterse gehaktballetjes**  
Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

300 g rundergehakt, 2 eieren, 1 zeer fijn gesnipperde ui, 2 eetlepels gemengde verse fijngehakte kruiden (platte peterselie en, verse koriander), 1/2 koffielepel gemberpoeder, 1 koffielepel paprikapoeder, 1/2 koffielepel kurkumapoeder, een snuffje zout, 1/2 koffielepel witte gemalen peper, 1 koffielepel gemalen komijn, 2 koffielepels olijfolie

**ProPoints® waarde per persoon:**



**Bereiding:**

Doe alle ingrediënten (ook de olijfolie) in een kom en vermeng alles goed met je handen.

Maak kleine balletjes ter grootte van een walnoot en druk die iets plat. Spray een bakplaat in met de olie spray en verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de balletjes 15 minuten af.



## Artikel Fruchthandel



einsetzen können, um die Kontakte zwischen den Niederlanden und Deutschland zu fördern, neue Handelswege zu öffnen und Probleme auch auf gesamteuropäischer Ebene zu lösen. Die Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fruchthandelsverband (DFHV) war Willem Baljeu stets ein persönliches Anliegen. In enger Zusammenarbeit mit der „Holland Fresh Group“ hat er auch maßgeblich dazu beigetragen, dass der Messeauftritt der niederländischen Aussteller auf der Fruit Logistica von Jahr zu Jahr größer geworden ist. Heute gehören die Niederlande zu den ganz großen Ausstellern unter dem Berliner Funkturm.

### Optimistische Zahlen

War die Stimmung im letzten Jahr noch verhalten, so konnte in diesem Jahr nur der Abschied von Willem Baljeu die Stimmung trüben. Die Export- und Produktionszahlen verzeichnen wieder ein deutliches Plus. Der Produktionswert des Obst und Gemüse-Anbaus stieg 2010 mit 540 Mio Euro um 26% auf insgesamt 2,66 Mrd Euro. Vor allem der Unterglasanbau trug deutlich zu dieser Steigerung bei, mit einem Plus von 33% auf einen Wert von 1,45 Mrd Euro. Außer für Paprika stiegen die Durchschnittspreise für alle anderen Glasgemüsesorten. Der Produktionswert von Obst stieg leicht um 3%. Niederländische Zwiebeln waren weltweit im

Jahr 2010 beliebter denn je. Dies schlägt sich nieder mit einer Verdreifachung des Produktionswertes auf insgesamt 210 Mio Euro.

### Exportplus

Der Export von niederländischem Obst und Gemüse ist um 3% gestiegen auf insgesamt 2,1 Mio t (davon 1,4 Mio t Tomaten, Paprika, Gurken). Die Exportzahlen von Gurken, Äpfel und Champignons blieben stabil im Vergleich zu 2009. Die drei Gemüsesorten Tomaten, Paprika und Gurken hatten einen Marktanteil von 65% am Gesamtgemüseexport (exklusiv Zwiebeln). Der Gesamtexport-

wert inklusiver Bio-Export stieg um 8%, gegenüber 2009 auf eine Rekordhöhe von 6,4 Mrd Euro. Die Funktion von Holland als wichtige Drehscheibe im Fruchthandel hat sich also weiter verstärkt. Die Hälfte des Exportvolumens aus den Niederlanden besteht aus Importware. Die Niederlande sind wichtiger Durchfahrland für die Frischware aus Übersee, denn 85% aller Gemüseimporte und 70% aller Obstimporte werden von Holland aus wieder exportiert. Der gesamte Wert aller importierten Waren von 3,9 Mrd Euro lag damit im Jahr 2010 um 5% höher als im Vorjahr.

Jan/M.1.

### PAPRIKA/COLOURFULTASTE

## Dachverband P8 erwartet guten Beginn der Saison

Der Dachverband der niederländischen Paprikaerzeuger, P8, prognostiziert einen guten Start in die Paprika-Saison 2011. Deutschland ist dabei der wichtigste Exportmarkt für das holländische Fruchtgemüse. Und das kommt nicht von ungefähr: Der Deutsche liebt Paprika und konsumiert fast fünf Kilogramm davon im Jahr. Damit liegt er weit vorn im europäischen Vergleich.

Das vielseitige und gesunde Gemüse so begehrt ist, ist sicher auch ein Ergebnis der EU-geführten Kampagne „Colourfultaste – Paprika so bunt wie die Welt“. „Wir hoffen auf eine vielversprechende Saison, die bereits gut anläuft. Paprika ist ein echter Allrounder“, so Gerrit Jan Korset, Sekretär P8. „Im Rahmen unserer EU-Kampagne fördern wir das Wissen rund um die Paprika und damit ihre Beliebtheit mit zahlreichen Promotion- und PR-Aktivitäten in Deutschland.“ P8 gab jetzt die aktuellen Entwicklungen der Anbauflächen nach Paprika-Farbe bekannt. 2011 wird die holländische Anbau-



Bei den Paprika-Verkostungen der EU-Kampagne „Colourfultaste“ können Verbraucher den frischen und guten Geschmack selbst testen.

fläche für Paprika um 4,5%, das sind etwa 60 ha, von 1.409 ha auf 1.345 ha zurückgehen, so P8. Der Flächenanteil von Blockpaprika einerseits und Spezialitäten, welche auf etwa 40 ha angebaut werden, bleibt dabei annähernd gleich. Den größten Raum räumt die rote Paprika auf 740 ha ein, während sich die Flächen für grüne Paprika um fast 20% auf 175 ha verringern.

### Verkostungen in Vorbereitung

Pünktlich zum Saisonstart werden 525 Paprika-Verkostungen bundesweit bei Kaufland, real, Globus und Rewe sowie in einigen Edeka-Märkten im Rhein-Ruhr-Gebiet vorbereitet. Die Aktionen von Mai bis September finden in diesem Jahr nachmittags

<b>Handelsmaatschappij</b>		
<b>JAN OSKAM BV</b>		
Europaweg 2 3451 HG Vleuten, Holland	tel. +31) 30 23 20 420 fax +31) 30 23 20 422	www.janoskam.nl info@janoskam.nl
<b>Import</b> Groenten / Fruit Fruits / Vegetables Obst / Gemüse	<b>60</b> years	<b>Export</b> Fruits / Légumes Frutas / Verduras Фрукты / Фрукты

## Artikel Fruchthandel - vervolg



Paprikagärtner Twan Wijnen baut seine Paprika nach den Grundsätzen des biologischen Pflanzenschutzes an. Dabei bekämpft er Schädlinge auf natürliche Weise mit Nützlingen.

und am frühen Abend statt. In dieser Zeit sind mehr Kunden bereit, sich zu informieren und zu probieren. Verkostet werden sowohl Salate als auch warme Gerichte. Zusätzlich gibt es Rezepte und Gewinnspiele. Wo die Promotions stattfinden, ist ab Mai auf der Website [www.colourfaltaste.de](http://www.colourfaltaste.de) zu lesen. Dort erfährt man übrigens auch, wel-

che Paprika sich für welches Gericht eignet. TV-Koch Nelson Müller gibt passende Kochtipps dazu.

### PR rund um die Paprika

Neben den Geschmackserlebnissen in Supermärkten begegnet die Paprika dem Verbraucher auch in Magazinen und Zeitungen: Rezepte rund um die Paprika – die übrigens anstelle von Fleisch oder Fisch immer mehr die Hauptrolle in Mahlzeiten spielt – und Warenkundliches finden sich dank einer breiten PR-Kampagne dort wieder. Hier erfährt der Verbraucher auch Wissenswertes über den natürlichen Anbau mit biologischem Pflanzenschutz. Oder, wie nachhaltig die holländischen Paprikagärtner in den Gewächshäusern arbeiten. So wird inzwischen etwa 17% des holländischen Strombedarfs mit Energie aus ihren Gewächshäusern gedeckt – das ist wirklich „Grüner Strom“. Und die regionale Nähe zu Deutschland ist ein weiterer Pluspunkt für die Paprika, die auf kurzen Wegen schnell in der Gemüsetheke landet und daher frisch und aromatisch schmeckt. ■

## PRODUKTIONS- UND UMSCHLAGPLATZ HOLLAND

### Fruitmasters Group

#### Kees de Kat wird neuer Chef

Neuer Chef des niederländischen Kern- und Weichobstvermarkters Fruitmasters Group wird Kees de Kat, ein ehemaliger Einkaufsmanager der Einzelhandelskette Super de Boer. Er folgt damit auf Generaldirektor Rian Verwoert, der Ende letzten Jahres das Unternehmen verlassen hatte. Interimistisch übernahm daraufhin der Aufsichtsratsvorsitzende Rien van Doorn das Amt. Am 27. April wird Kees de Kat auf der Allgemeinen Mitgliederversammlung offiziell eingeführt. Er wird dem Unternehmen zufolge auch weiterhin die Abteilung der Fruitmasters-Produzenten (Fruitmasters Telers) verantworten, eine Aufgabe, die er im vergangenen Jahr übernommen hatte. Weitere Mitglieder des Direktoriums sind Jan Blankers, Sjors Kruijer und Leonard Kampschoer. ■