



Presseinformation

So kommt der Spinat vom Feld in die Packung

In fünf Film-Episoden zeigt iglo den Weg des beliebten Gemüses – von der Ernte bis zur Verarbeitung.

Hamburg, 05. März 2015 – Jeder kennt ihn, jeder liebt ihn – den Rahm-Spinat mit dem Blubb. Im Supermarkt gibt es unzählige Varianten: vom Blatt-Spinat über Würz-Spinat bis hin zum laktosefreien Rahm-Spinat. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Aber wo kommt der Spinat eigentlich her? Wie wird er angebaut und wie kommt er in die Packung?

Ein Blick hinter die Kulissen

iglo erzählt die Geschichte des Spinats in fünf etwa zweiminütigen [Filmen](#). Dafür ist iglo ins Münsterland gefahren, wo der Spinat angebaut wird. Die Filme begleiten Mitarbeiter und Partner bei ihrer täglichen Arbeit. Die Zuschauer können allen Beteiligten über die Schulter blicken. So erfahren sie ganz genau, wie der Prozess vom Anbau bis zum fertigen Produkt eigentlich aussieht.

Vertragslandwirt Bernd Lienemann zum Beispiel erzählt, dass iglo schon über viele Generationen mit regionalen Familienbetrieben zusammenarbeitet. Auch vermittelt er, wie wichtig beim Spinatanbau die nachhaltige Feldpflege ist. Erntemaschinenfahrer Oliver Brüggemann nimmt die Zuschauer mit auf eine hochmoderne Erntemaschine. Er zeigt, wie die Kombination aus moderner Technik, jahrelanger Erfahrung und ständigem Austausch aller Beteiligten garantiert, dass der Spinat zum optimalen Zeitpunkt geerntet wird. Und vor allem ganz frisch im iglo-Werk ankommt. Dort ist Produktionskoordinator Günter Thies verantwortlich für die Verarbeitung des Gemüses. Er führt durch das iglo Werk und zeigt unter anderem, wie durch das Schockfrostverfahren Nährstoffe, Vitamine und der Geschmack des Spinats bestmöglich erhalten bleiben.

Das iglo Werk im Münsterland

1963 lief im Gemüsewerk von iglo das erste Mal Tiefkühlspinat vom Band. Das Werk liegt in Reken im Münsterland. Hier baut iglo in enger und langjähriger Zusammenarbeit mit regionalen Familienbetrieben neben verschiedenen Gemüsesorten und Kräutern den Spinat an. Von der Aussaat bis zur Ernte wird der Spinat von den Vertragslandwirten sowie den iglo-Anbauberatern begleitet und regelmäßig qualitativ überprüft. Die Spinat-Anbaufelder liegen in unmittelbarer Nähe des Werks. So kommt der Spinat ohne Umwege erntefrisch in maximal drei Stunden vom Feld in die Packung.

Gläsernes Werk – ein Besuch bei iglo

Für alle, die das Werk und die Menschen, die hinter den Produkten stecken, auch persönlich kennenlernen möchten, öffnet die iglo-Fabrik in Reken von Mai bis August drei Tage in der Woche ihre Pforten (<http://www.muensterland-tourismus.de/96958/iglo-betriebsbesichtigung>).

Pressekontakt:

iglo GmbH

Marlene Munsch

Osterbekstraße 90c

22083 Hamburg

Tel: +49 (0)40 180 249-455

Marlene.Munsch@iglo.com



Über iglo Deutschland:

iglo ist das in Deutschland und Europa führende Markenunternehmen im Bereich Tiefkühlkost. Unter dem Motto „So schmeckt das Leben“ bietet iglo Verbrauchern täglich kulinarische Inspiration für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, gepaart mit exzellentem Geschmack und hohem Nährwertanspruch. iglo entwickelt regelmäßig neue leckere Rezeptideen für Groß und Klein. Zu den erfolgreichsten Produkten von iglo zählen Fischstäbchen und der Rahm-Spinat mit dem Blubb. iglo ist seit 1959 im deutschen Tiefkühlsegment tätig und Markenmarktführer in den Bereichen Gemüse und Fisch. Die iglo GmbH ist Teil der iglo Group, die unter der Marke iglo sowie ihrem britisch-irischen Pendant Birds Eye und dem italienischen Pendant Findus in derzeit 17 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards, werden auf nachhaltige und sozialverträgliche Weise hergestellt und ernte- bzw. fangfrisch tiefgefroren. Sitz der Gesellschaft ist Hamburg, Produktionsstandorte in Deutschland sind Reken im Münsterland und Bremerhaven.



Foto: Spinatfeld im Münsterland ©iglo

Links:

Film-Episoden:

http://www.iglo.de/de-DE/Nachhaltigkeit_Qualitaet/Qualitaet_Herkunft_Regionalitaet_Uebersicht/Herkunft_Regionalitaet_Ubersicht/Woher_Kommt_ihr_Gemuese/Spinatfilme

iglo Besuchertour:

<http://www.muensterland-tourismus.de/96958/iglo-betriebsbesichtigung>