



Pressemitteilung Januar 2010

## Jamie Oliver: Bauen Sie Ihre Rohwaren am Küchenfenster an

**GASA GROUP möchte, dass die Verbraucher ein Erlebnis haben, wenn sie essbare Pflanzen kaufen. Daher hat das Blumenunternehmen sich mit niemand Geringerem zusammengetan als dem weltberühmten charismatischen Koch Jamie Oliver. Gemeinsam wollen sie die Verbraucher dazu bringen, Rohwaren zum Selberpflanzen und -ernten auf einfache und passionierte Weise in ihre Küchen zu holen.**

Das Sortiment wird zunächst einmal Paprika, Chili, Tomaten, frische Kräuter sowie "Grow-your-own"-Kräuter umfassen, die alle auf einem sonnigen Fensterbrett angebaut werden können und frische, leckere Rohwaren fürs Kochen liefern. Neue Produkte und Konzepte sind bereits in Entwicklung und sollen 2011 eingeführt werden.

"In der Blumenbranche muss in neuen Bahnen gedacht werden. Die Branche unternimmt große Anstrengungen, um die Produkte laufend weiterzuentwickeln, doch oftmals gelingt es uns nicht, die guten Geschichten über Produkte, Rohwaren und Sorten mit neuen Eigenschaften oder umweltfreundlichen Produktionsmethoden unters Volk zu bringen. Doch diese Fähigkeiten hat Jamie Oliver. Mit Haltung und Leidenschaft kocht er nach der Devise "keep it simple", und wir freuen uns wirklich auf die Zusammenarbeit mit ihm", erzählt Jes Grandt Nielsen, Marketing and Project Manager, GASA GROUP, die zu Europas führenden Händlern von Blumenprodukten gehört.

Jamie Oliver sagt: "Das Anbauen der eigenen Rohwaren ist wirklich spannend, und es inspiriert die Leute - vor allem Kinder - dazu, beim Kochen einbezogen zu werden und neue Geschmacksrichtungen zu probieren. Gleichzeitig spart man Geld. Also ich bin begeistert davon, mit GASA bei der Entwicklung guter Kräuter und Gemüse für die Fensterbank zusammenzuarbeiten, damit alle sie anbauen können, auch diejenigen, die keinen Garten haben."

### **Frische Waren auf der Fensterbank**

Eine Pflanze soll nicht einfach nur eine Pflanze sein. Sie soll dem Verbraucher einen Mehrwert bieten, und zugleich soll sie auf einfache und interessante Weise zugänglich sein. Das ist die Idee hinter der Zusammenarbeit mit Jamie Oliver. Im Frühjahr 2010 führt die GASA GROUP die Innovation in Form von einer Jamie Oliver-Serie ein, bestehend aus "Grow-your-own"-Kräuter sowie Gemüsepflanzen in Töpfen. Für alle Konzepte gilt, dass die Verbraucher frische Rohwaren für den Haushalt anbauen und sie als Zutaten beim täglichen Kochen verwenden können.

### **Kontakt für Kommentare**

Jes Grandt Nielsen, Marketing and Project Manager, GASA GROUP, Telefon +45 6010 5301 oder E-Mail: [jgn@gasagroup.com](mailto:jgn@gasagroup.com)

### **Weitere Informationen finden Sie hier:**

[www.jamieoliver.com](http://www.jamieoliver.com)

[www.gasagroup.com](http://www.gasagroup.com)

GASA GROUP  
Denmark A/S

Lavsenvænget 1  
DK-5200 Odense V  
t: +45 65 48 12 00  
f: +45 65 48 12 01  
e: [mail@gasagroup.com](mailto:mail@gasagroup.com)

[www.gasagroup.com](http://www.gasagroup.com)

CVR-nr.: 25 44 20 24  
VAT: DK 11 89 62 51

## Über Jamie Oliver

- 1975 in Essex, England, geboren
- Verheiratet mit Juliette Norton, zusammen haben sie die Kinder Petal Blossom Rainbow, Daisy Boo und Poppy Honey
- Es fiel ihm schwer, in der Schule still zu sitzen, und er besuchte die Förderklasse, um lesen und schreiben zu lernen
- Begann seine Karriere in der Küche im elterlichen Pub "The Cricketers"
- Ausbildung zum Koch und frühere Anstellung in dem bekannten Restaurant "The River Café" in London
- Steht hinter den Restaurant-Ketten "Jamie's Italian" und "Fifteen", wo benachteiligte Jugendliche eine neue Chance als Koch erhalten. "Fifteen" gibt es in London, Cornwall, Amsterdam und Melbourne
- Ein Fernsenteam der BBC entdeckte den schnell sprechenden Koch, als es eine Dokumentarsendung über "The River Café" machte. Am Tag nach der Ausstrahlung der Sendung wurde Jamie Oliver von verschiedenen Produktionsgesellschaften angerufen, die mit ihm eine Kochsendung machen wollten.
- Jamies erste Sendereihe "The naked chef" wurde auf RTL II gesendet
- "The naked chef" lautete der Titel, weil Jamie das Kochen von all dem Überflüssigen befreien wollte. Kochen sollte Spaß machen und einfach sein, ohne das Gefühl von Vornehmheit
- Er hat über 15 Kochsendungen und -serien gemacht
- Er ist der bekannteste Koch der Welt, und seine Fernsehsendungen werden in über 130 Ländern gezeigt
- Er hat 14 Kochbücher herausgegeben, die in mehreren Millionen Exemplaren verkauft und in über 40 Sprachen übersetzt wurden
- Sein jüngstes Kochbuch in deutscher Sprache heißt "Jamies Amerika"
- Er arbeitet eng mit den Scandic-Hotels zu verschiedenen Aspekten bei deren Essen zusammen.

Mehr erfahren Sie unter [www.jamieoliver.com](http://www.jamieoliver.com)



### Über die GASA GROUP

- GASA wurde 1929 als Genossenschaften in Århus und Odense gegründet
- Gehört zu Europas größten Handelsunternehmen mit Blumenlösungen
- Besteht aus drei ausländischen Gesellschaften, vier dänischen Tochtergesellschaften und einer Reihe von Unterabteilungen in der GASA GROUP Denmark
- Ist auf dem europäischen Markt mit eigenen Vertriebsgesellschaften in Dänemark, Holland, Deutschland und Italien vertreten
- Etwa 320 Mitarbeiter im Konzern
- Die Tochtergesellschaften vertreten etwa 400 dänische Gärtner, die Topfpflanzen für den europäischen Markt produzieren
- Die Kunden sind sowohl traditionelle Grossisten als auch Gartencenter, Supermarktketten und Baumärkte.
- Der Export macht 75 Prozent des Umsatzes aus
- Der Konzern erzielte 2008 einen Umsatz von 1,6 Milliarden Kronen

Mehr erfahren Sie unter [www.gasagroup.com](http://www.gasagroup.com)

### Über die Jamie Oliver-Produktserie

Besteht aus speziell ausgewählten Produkten guter/hoher/bester Qualität. Die Produkte werden in enger Zusammenarbeit mit führenden europäischen Gärtnereien produziert.

Die Produkte: Gemüse in Töpfen (z. B. Tomaten und Paprika), Kräuter und eine Serie umweltfreundlicher "Grow-your-own"-Produkte (ein Päckchen Samen, ein kompostierbarer Topf sowie Kokossubstrat (Wachstumsmedium) - man muss nur Wasser hinzufügen).