



Pressemitteilung

Aus gutem Grund von hier: Heimische Äpfel sind jetzt reif

In allen Teilen Deutschlands sind die Obstbauern jetzt mit der Apfelernte beschäftigt. Die Verbraucher freut es. Schließlich ist der Apfel hierzulande mit Abstand die beliebteste Obstart. Gründe sind der gute Geschmack, die tolle Lagerfähigkeit – und die zahlreichen Zubereitungsmöglichkeiten. Denn die gesunden, runden Früchte schmecken nicht nur klassisch als Kuchen und Kompott, sondern auch in herzhaften Speisen.

Berlin, 29. September 2015. Volle Ernte, volle Vielfalt: Die deutschen Erzeuger pflücken in diesem Jahr ersten Schätzungen zufolge rund 885.000 Tonnen* Äpfel. 20 verschiedene Sorten kommen in Deutschland in den Handel. Nummer 1 auf der Skala der meistverkauften Äpfel ist traditionell der aromatisch-saftige Elstar. Auf ihn entfallen im Schnitt rund 25 Prozent der gesamten Absatzmenge. Platz zwei belegt der süß-säuerliche Braeburn mit gut 13 Prozent. Es folgen die fein-säuerlichen Jonagold und Jonagored

Dass Äpfel als beliebteste Obstsorte bei den Deutschen weiterhin hoch im Kurs stehen, belegt die Einkaufsmenge in den Privathaushalten. Durchschnittlich 9,5 Kilogramm wurden von August 2014 bis Juli 2015 gekauft. Das ist ein Plus um fast 8 Prozentpunkte im Vergleich zum Vorjahreszeitraum.

Moderne Lagertechnik – Äpfel sind das ganze Jahr über verfügbar

Nach der Ernte wird ein guter Teil der Früchte eingelagert. Dank der ausgefeilten Lagertechnologien deutscher Obsterzeuger mit moderner Kälte- und Sauerstoffregulierung können heimische Äpfel rund ein Jahr frisch gehalten werden – ganz so, als ob sie direkt vom Baum kommen. Den zahlreichen Apfel-Fans steht dadurch das ganze Jahr über knackig-leckere Ware aus hiesigem Anbau zur Verfügung.

Auch bei Verpackung und Transport der Früchte zum Handel setzen die deutschen Erzeuger auf schonende Methoden, die modernsten Ansprüchen genügen. So wandern die Äpfel zum Beispiel im Wasserbad durch die Produktionslinie bis zur Packstation. Das verhindert Druckstellen und hält die Schale rundum intakt.

Großer Abwechslungsreichtum – für jedes Gericht der passende Apfel

Verbraucher sollten beim Einkauf auf eine glatte, feste Schale achten. Zudem müssen die Früchte knackig-prall sein. Äpfel am besten im Kühlschrank aufbewahren. Tipp: Wie die meisten Obst- und Gemüsesorten verströmen auch Äpfel den Pflanzenbotenstoff Ethylen, der andere Frischwaren schneller reifen lässt. Äpfel daher am besten getrennt verstauen.



Wer in der Küche auf Äpfel setzt, dem wird kulinarisch garantiert nie langweilig. Das Obst schmeckt nicht nur in Süßspeisen, sondern verleiht auch vielen herzhaften Gerichten den besonderen „Pfiff“. Jetzt in der Herbstzeit schmecken die Früchte zum Beispiel im Rotkohl als leckere Beilage zum Braten. Pikante Apfelchutneys passen perfekt zu kurz gebratenem Fleisch, Fisch, kaltem Braten oder Käseköstlichkeiten. Auch Salaten verleihen Äpfel das gewisse Etwas: zum Beispiel geraspelt mit Möhren und Fenchel oder als leckere Obstspalten im Feldsalat. Tipp: Wer das Obst mit herzhaften Speisen kombinieren will, kann beispielsweise zu fein-würzigem Gravensteiner oder Cox Orange greifen.

* Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) auf Basis GfK Haushaltspanels 2014/15

Rezepte für das ganze Jahr

Die Gastronomen Andi und Franzi Schweiger sind die Botschafter der Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“. In ihrem Münchner Sterne-Restaurant legen die Köche Wert auf heimische Produkte und eine hohe Qualität der Ware. Die Gastronomen haben exklusiv für die Kampagne Rezepte entwickelt, die das ganze Spektrum der heimischen Obst- und Gemüseerzeugnisse abdecken.

**Rezept-Tipp: Ziegenfrischkäse mit Fenchelsalat und 2 x Apfel
(Apfel-Ingwer Chutney & Portwein Apfelpüree)**



4 Personen

Stufe: Mittel

Dauer: 60 min.

350 g Ziegenfrischkäse

Fenchelsalat:

1 Fenchel

1 Tomate

¼ Zitronenabrieb/Saft

2 kleine weiße Champignons

Meersalz, Zucker

4 EL hochwertiges Olivenöl

Den Fenchel schälen und die oberen Stiele abschneiden, das Fenchelgrün jedoch aufbewahren. Den Fenchel möglichst fein schneiden oder hobeln, leicht salzen und zuckern. Abschließend ca. 15 min ziehen lassen. Danach die Flüssigkeit abschütten.

lassen. Danach die Flüssigkeit abschütten.

Die Tomate vierteln, entkernen und in 4 Scheiben schneiden. Die 4 Scheiben in Würfel zerkleinern. Die Tomatenwürfel zu dem Fenchel geben. Zitronenabrieb, Zitronensaft und das Olivenöl zugeben. Nochmals nachschmecken.

Apfel-Ingwerchutney:

1 Apfel

15 g Ingwer

1 Prise Meersalz

30 g Zucker

30 ml Weißwein, trocken

½ Bd. frischen Koriander

1 grüne Peperoni

Den Apfel schälen und in gleichmäßige, ca. 0,3 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und mit einer feinen Reibe reiben. Zucker und Ingwer mit dem Weißwein aufsetzen und einmal aufkochen lassen, Salz und Apfelwürfel hineingeben. Einmal kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Die Peperoni halbieren, entkernen, in feine Würfelchen schneiden und zugeben.



Portwein-Apfelpüree:

1	rote Zwiebel
1	Apfel
20 g	Butter
250 ml	Portwein
1 Zweig	Thymian
2 Prisen	Meersalz

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen und in gleichmäßige, ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einem kleinen Topf die Butter flüssig werden lassen und die Zwiebel ohne Farbe darin andünsten. Den Apfel dazugeben und ca. 3-4 min mit andünsten. Anschließend den Thymian zugeben und salzen. Mit dem Portwein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Portwein komplett verkocht ist. Den Thymianzweig wieder herausnehmen und alles mit einem Barmixer fein pürieren. Abschließend alle Komponenten in Schälchen anrichten.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).

Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- sowie Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

Marleen Peter

Tel. 0221-56938-124

Fax 0221-56938-201

Email: presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

<http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de>