



## Pressemitteilung

### **Der Tag des deutschen Apfels – Andi Schweiger im Interview über das Lieblingsobst der Deutschen\***

**Mehr als 20 verschiedene Apfelsorten sind im deutschen Handel erhältlich. Diese Vielfalt ist für die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) Grund genug, um am 11. Januar 2016 den „Tag des deutschen Apfels“ zu feiern. Die Facebook-Seite der BVEO-Kampagne „Deutschland – Mein Garten.“ steht sogar eine ganze Woche im Zeichen der knackigen Frucht.**

**Berlin, 04 Januar 2016.** Am 11. Januar 2016 wird der Tag des deutschen Apfels gefeiert. Die Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“ hat dies zum Anlass genommen, um mit Sternekoch und Kampagnenbotschafter Andi Schweiger darüber zu sprechen, warum er deutsche Äpfel besonders schätzt und was sein liebstes Apfelrezept ist.

#### **Was zeichnet deutsche Äpfel für Dich besonders aus?**

*Andi Schweiger:* Deutsche Äpfel sind von herausragender Qualität und aufgrund ihrer hervorragenden Lagerfähigkeit das ganze Jahr über frisch im Handel erhältlich. Ein weiterer Vorteil von Obst aus der Heimat ist, dass es keine langen Transportwege zurücklegen muss, um beim Verbraucher anzukommen. Dadurch wird die Umwelt geschont, was mir persönlich besonders am Herzen liegt.

#### **Ist denn bei deutschen Äpfeln auch für jeden Geschmack etwas dabei?**

*Andi Schweiger:* Das Angebot und die Sortenvielfalt sind hierzulande sehr groß. Ob Elstar, Jonagold oder Braeburn, in den deutschen Supermärkten sind mehr als 20 verschiedene Sorten erhältlich. Da ist von fruchtig-süß bis säuerlich-aromatisch für jeden etwas dabei. Die Verbraucher sollten ruhig Verschiedenes ausprobieren und so ihre liebste Sorte entdecken.

#### **Welche Sorte ist Dein persönlicher Favorit?**

*Andi Schweiger:* Für den Snack zwischendurch greife ich am liebsten zu einem süß-säuerlichen Elstar. Der ist auch sehr saftig und eignet sich daher für die Herstellung eines frischen Apfelsafts. Hierfür das Obst entkernen, würfeln und mit Wasser aufkochen. Anschließend die Apfelstücke mit einem Stampfer zerkleinern, nach Belieben Zucker hinzugeben und durch ein Sieb drücken. Ein leckeres Getränk, bei dem man weiß, was drin ist.



### **Welche Apfelsorte eignet sich besonders gut zum Backen und welche zum Kochen?**

*Andi Schweiger:* In süßen Speisen wie einem Apfelstrudel kommen säuerliche Sorten besonders gut zur Geltung. Empfehlenswert sind hier beispielsweise Jonagored oder Holsteiner Cox. Ihr frisches säuerliches Aroma rundet den Geschmack von Kuchen, Desserts und Co. ideal ab. In herzhaften Gerichten hingegen sind süße Apfelsorten besser aufgehoben. Hier greife ich gern zu Gala oder Golden Delicious. Sie eignen sich zum Beispiel als Zutat in einem Sauerkraut oder in einer leckeren Apfel-Curry Suppe.

### **Worauf sollten Verbraucher beim Einkauf und der Lagerung achten?**

*Andi Schweiger:* Frische Äpfel haben eine glatte Schale und sind frei von Druckstellen oder Rissen. Sie sollten kühl und feucht gelagert werden. Ein guter Aufbewahrungsort ist daher das Gemüsefach des Kühlschranks. Alternativ kann das Obst in einem kühlen und frostfreien Raum gelagert werden – beispielsweise im Keller oder der Garage.

### **Was gibt es bei der Zubereitung von Äpfeln zu beachten?**

*Andi Schweiger:* Die meisten Vitamine befinden sich in der Schale. Beim Schälen der Äpfel gehen also viele Vitamine verloren. Ich empfehle den Apfel vor der Zubereitung einfach mit warmem Wasser abzuwaschen und mit einem Tuch gründlich abzureiben. Dann kann die Schale mitgegessen oder -verarbeitet werden. Die Apfelkerne und der Stiel sollten allerdings entfernt werden. Wer ein Verfärben von geschälten oder aufgeschnittenen Äpfeln vermeiden will, der träufelt etwas Zitronensaft über das Obst – so gibt es keine braunen Stellen.

### **„Deutschland – Mein Garten.“ ruft zum großen Apfelrezept-Contest auf. Was ist denn Dein liebstes Apfelrezept?**

*Andi Schweiger:* Eine leckere Apfel Tarte Tatin ist ganz einfach zuzubereiten. Etwas Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen und feine Apfelscheiben – ein fruchtig-säuerlicher Roter Boskoop wäre hier ideal – mit etwas Butter hinzugeben. Anschließend einen ausgerollten Blätterteig in der Größe der Pfanne darüber legen und sie bei 180 Grad für ungefähr zehn Minuten in den Ofen stellen. Damit die restliche Flüssigkeit vollständig verdunsten kann, die Pfanne erneut auf die Herdplatte stellen. Die Tarte stürzen und warm oder kalt genießen. Ein tolles Rezept, wenn spontan Besuch kommt.

\*Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2015



### **Gewinnspiel: Besuchen Sie das Restaurant von Sternekoch Andi Schweiger in München**

Vom 11. bis 17. Januar 2016 ruft die BVEO zum großen „Deutschland – Mein Garten.“ Apfelrezept-Contest auf. Verbraucher können ihre liebsten Apfelrezepte per E-Mail unter [presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de) einreichen. Der Teilnehmer mit dem schönsten Apfelrezept gewinnt eine Reise für zwei Personen nach München – inklusive Dinner im Restaurant „schweiger<sup>2</sup>“ von Kampagnenbotschafter Andi Schweiger. Weitere Informationen sowie die Teilnahmebedingungen zum Gewinnspiel gibt es unter:

[www.deutsches-obst-und-gemuese.de/apfel-2016](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/apfel-2016)

[www.facebook.com/deutschesobstundgemuese](http://www.facebook.com/deutschesobstundgemuese)

Hier finden Verbraucher außerdem zahlreiche praktische Tipps und Rezept-Ideen rund um knackig frische Äpfel.

### **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](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de)

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