



Pressemitteilung

Apfelgenuss rund ums Jahr

Äpfel sind seit Jahren das beliebteste Obst hierzulande. 18,7 Kilogramm* der runden Früchte wurden 2013 in jedem Bundeshaushalt durchschnittlich eingekauft. Der Anteil aus Deutschland nimmt im Handel stetig zu: Im vergangenen Jahr kamen fast zwei Drittel aller erworbenen Äpfel aus heimischem Anbau.

Berlin, 26. Februar 2014. Deutschland ist in Europa einer der bedeutendsten Apfelerzeuger: Jährlich werden hier rund eine Million Tonnen der knackigen Früchte geerntet. In fast allen Bundesländern wird das Obst angebaut. Die wichtigsten Apfelregionen liegen an der Niederelbe, am Bodensee, im Rheinland und in Sachsen. Bundesweit sind mehr als 20 Apfelsorten im Handel erhältlich. Am häufigsten angebaut werden der aromatisch-saftige Elstar, der säuerlich-aromatische Jonagold und Jonagored, gefolgt von dem süß-säuerlichen Braeburn, dem süßen Gala sowie dem milden Idared. Auf dieses Quintett entfallen insgesamt 60 Prozent der deutschen Produktion.

Das ganze Jahr über verfügbar

Nach der Ernte im Spätsommer und Herbst wird ein Großteil der Früchte eingelagert. Die ausgefeilten Lagertechnologien sind besonders schonend und sorgen dafür, dass das Obst lange frisch und lecker bleibt. Einige Apfelsorten sind besonders lagerfähig und können bis zum Beginn der neuen Ernte verwahrt werden. Den Verbrauchern stehen so ganzjährig deutsche Äpfel zur Verfügung.

Jederzeit einsetzbar

Zu jeder Jahreszeit gibt es für Äpfel den richtigen Partner im Obst- und Gemüseregal. Generell gilt: Gegensätze ziehen sich an. Für süße Speisen eignen sich eher säuerliche Sorten, in deftigen Gerichten machen sich süße Äpfel besser. Die leckersten Kombinationen für jede Saison werden im Folgenden vorgestellt:

Winter: In der kalten Jahreszeit lassen sich die Früchte zu deftigen Hauptspeisen kombinieren. Neben dem aromatischen Rotkohl oder Chinakohl macht sich leicht süßliches Wurzelgemüse wie Möhren oder Rote Beete besonders gut. Herzhafte Salate mit Chicorée oder Feldsalat werden durch Apfelsorten wie Golden Delicious, Cameo und Pinova abgerundet. Tipp: Wer Äpfel nicht immer stifteln oder raspeln will, kann auch Apfelspalten in etwas Fett anbraten und warm auf den Salat geben.

Frühling: Im Frühjahr greift man besonders gerne zu leichten Speisen. Pflück- und Kopfsalate lassen sich mit Äpfeln wie Evelina und Fuji und Radieschen verfeinern. Wer es kräftiger mag, greift zu einer Apfelvinaigrette. Dafür Äpfel und Zwiebeln in feine Würfel schneiden, mit Öl und Apfelessig verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Leckermäulchen können Pfannkuchen mit Apfelscheiben verfeinern.

Sommer: Es ist Beerenzeit! Apfelsorten wie Cox Orange, Gloster, Ingrid Marie oder Jonagored harmonisieren in Süßspeisen wunderbar mit Brombeeren und pepen fruchtige Bowlen und erfrischende Cocktails auf. Der klassische Apfelkuchen darf auch in den Sommermonaten auf keiner Kaffeetafel fehlen und gelingt besonders mit den Sorten Boskoop, Elstar oder Jonagold.

Herbst: Wärmende Gerichte sind in der zweiten Jahreshälfte gefragt. Äpfel wie der Gala oder der Cox Orange verfeinern nicht nur Suppen und Eintöpfe, sondern runden zudem Ofengerichte mit Kürbis und Wurzelgemüse ab. Endivien- oder Pflücksalate mit Käse und Zwiebeln erhalten durch das Obst eine fruchtige Note. Der aromatische Bratapfel mit Nüssen und Rosinen oder Nachspeisen mit saftigen Birnen lassen die Herzen von Obstliebhabern höher schlagen.

*Quelle: Agrar-Informations Gesellschaft (AMI) 2014

Rezept-Tipp: Eintopf mit Schinken, Äpfeln und Gemüse





Zubereitungszeit: 25 min
Garzeit ca.: 1 h 35 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (Für 4 Personen):

250 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 Möhren
2 EL Pflanzenöl
200 ml trockener Weißwein
ca. 400 ml Fleischbrühe
4 Äpfel
200 g Saubohnen
500 g Kartoffeln
500 g Kassler, Schinken oder Schulter
150 g Backpflaumen
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer
2 EL frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Schalotten, den Knoblauch und die Möhren schälen. Den Knoblauch und die Möhren halbieren. Alles zusammen in einem Topf im heißen Öl 3-4 Minuten farblos anschwitzen. Den Wein und etwas Brühe angießen und aufkochen lassen.
2. Die Äpfel waschen und das Kernhaus ausstechen. Die Bohnen abrausen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln waschen und falls nötig brüsten. Das Fleisch mundgerecht würfeln.
3. Die Äpfel mit den Bohnen, den Kartoffeln, dem Fleisch, den Pflaumen, dem Lorbeerblatt und dem Rosmarin in den Topf geben. Salzen, pfeffern und Brühe angießen, bis alle Zutaten noch nicht ganz bedeckt sind. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 1,5 Stunden leise schmoren lassen. Nach Bedarf Brühe nachgießen. Vor der Servieren die Petersilie untermischen und abschmecken.

Nährwerte (pro Portion):

kcal: 552
kJ:2317
KH: 70 g
EW: 36,9 g
F: 9 g



BE: 6
Chol: 60 mg
Bst: 16,2 g

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
Marie Fuchs
Tel. 0221-56938-124
Fax 0221-56938-201
Email: presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
<http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de>