



## Pressemitteilung

### Heimische Äpfel: Die Klassiker aus dem Obstkorb

**Die Apfelernte ist noch in vollem Gange, aber eines ist jetzt schon sicher: 2014 wird ein gutes Apfeljahr, denn es wird eine Vollernte erwartet. Die Verbraucher wird das freuen, schließlich lieben sie die knackigen Früchte. Im vergangenen Jahr verzehrte jeder von ihnen durchschnittlich 9,1 Kilogramm\* Äpfel. Damit rangiert der Apfel auf Platz 1 der beliebtesten Obstsorten in Deutschland.**

**Berlin, 23. September 2014.** Die beliebtesten Apfelsorten heißen Elstar, Jonagold und Braeburn. Rund 40 Prozent der Gesamternte entfallen auf das Trio. Das Angebot und die Geschmacksvielfalt der Früchte sind jedoch wesentlich größer. Über 20 verschiedene Sorten von fruchtig-süß bis säuerlich-würzig wachsen zwischen Bodensee und Niederelbe. Und dank kurzer Transportwege landen die gesunden Alleskönner knackfrisch auf dem Tisch. Was es beim Einkauf von Äpfeln und bei ihrer Zubereitung sowie bei der Lagerung zu beachten gibt, hat das Pressebüro deutsches Obst und Gemüse zusammengefasst:

#### **Tipp 1: Wann zugreifen?**

Frische Äpfel haben eine glatte und feste Schale. Die Früchte verströmen einen intensiven Duft und gehören in jeden Einkaufskorb.

#### **Tipp 2: Vor dem Verzehr**

Äpfel sollten vor dem Verzehr unter lauwarmem Wasser gründlich abgewaschen werden. Da besonders viele Vitamine und Mineralstoffe unter der Schale liegen, sollte diese am besten mitgegessen werden.

#### **Tipp 3: Wo aufbewahren?**

Der Kühlschrank ist der ideale Ort, um Äpfel aufzubewahren. Denn bei Dunkelheit, Kühle und hoher Luftfeuchtigkeit bleiben die Früchte saftig und frisch. Äpfel lassen sich über längere Zeiträume lagern. Doch aufgepasst: Äpfel sollten von anderen Obstsorten getrennt werden. Denn sie verströmen Ethylengas, welches den Reifeprozess der umliegenden Früchte beschleunigt.

#### **Tipp 4: Welche Apfelsorte für ‚to go‘?**

Als Snack für zwischendurch eignen sich saftige Sorten mit einem festen Fruchtfleisch. Die Klassiker sind der säuerlich-würzige Elstar, der aromatisch-süße Jonagold und der säuerlich-aromatische Jonagored. Geviertelt und mit etwas Zitronensaft beträufelt bleiben die Apfelstücke auch in der Pausendose frisch.



### **Tipp 5: Äpfel mal klassisch, mal ungewöhnlich**

Sorten wie Boskoop, Fiesta oder Cox Orange eignen sich besonders gut für Apfelmus und Bratapfel. Als aromatischer Kontrast eignet sich Zimt. Zu Apfelmus passen knusprige Kartoffelpuffer vorzüglich. Geriebener Sellerie verleiht dem Puffer-Teig eine gewisse Raffinesse. Ein Klassiker ist auch die Zubereitung als Nachspeise. Eine besondere Variante ist die französische Tarte Tatin oder der englische Crumble. Sorten wie Roter Gravensteiner und Holsteiner Cox verleihen den beiden Gerichten eine würzig-fruchtige Note.

### **Tipp 6: Äpfel zum Trinken?**

Äpfel lassen sich auch ganz einfach in ein Getränk verwandeln. So ist Apfelsaft ein idealer Durstlöcher. Selbstgemacht mit einer Mischung aus saftigen Kochsorten wie Boskoop, Braeburn und Roter Gravensteiner schmeckt er am besten. Dafür die geschälten und entkernten Äpfel würfeln und mit Wasser aufkochen. Dann die Äpfel mit einem Stampfer zerdrücken, etwas Zucker hinzufügen und den fertigen Saft durch ein Sieb abgießen.

### **Schon gewusst?**

- Rund drei Viertel der deutschen Obsternte entfallen im Durchschnitt auf Äpfel.
- Die beiden wichtigsten Anbauggebiete für Äpfel liegen in der Bodensee-Region in Baden-Württemberg sowie im Alten Land in Niedersachsen.
- In diesem Jahr wird in Deutschland eine Ernte von 1,04 Millionen Tonnen Äpfel erwartet.

\* Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2014

### **Rezepte für das ganze Jahr**

Die Gastronomen Andi und Franzi Schweiger sind die Botschafter der Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“. In ihrem Münchner Sterne-Restaurant legt das Ehepaar 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:** Apfel Tarte Tatin mit Chili-Eiscreme



**Zubereitungszeit:** Ca. 45 min, plus Gefrierzeit  
**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Für die Tarte Tatin**

4 Blätterteigplatten (Durchmesser ca. 12 cm )  
200 g Zucker  
4 Äpfel  
Butter  
2 EL Wasser

**Für die Chili-Eiscreme**

5 Stk Eigelb  
250 ml Sahne  
250 ml Milch  
150 g Zucker  
1 Stk Chilischote

**Zubereitung:**

1. Für die Tarte Tatin den Zucker mit 2 EL Wasser in einer gusseisernen Pfanne (Durchmesser ca. 12 cm) langsam schmelzen und auf diese Weise einen Karamell herstellen. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in das Karamell legen. Mit 2-3 Butterflocken belegen und den ausgerollten Blätterteig darauf platzieren.
2. Nun die Tarte bei 180°C Heißluft für ca. 10 min im Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist. Die Pfanne noch einmal auf den Herd



stellen, bis die restliche Flüssigkeit verdunstet ist. Anschließend kann die Tarte Tatin gestürzt werden.

3. Für die Chili-Eiscreme Zucker und Eigelb in einer Schüssel verrühren. Milch und Sahne einmal aufkochen und auf das Eigelb geben. Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und zugeben. Diese Masse in der Schüssel in einem Wasserbad bei 80 °C unter ständigem Rühren erhitzen.
4. Im Anschluss die Masse durch ein feines Sieb passieren und in einer Eismaschine gefrieren. Alternativ kann das Eis in eine Metallschüssel eingefroren werden. Dabei alle 5 min umrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.
5. Die Tarte in der Mitte eines Teller anrichten und eine Eiskugel an der Seite des Tellers platzieren.

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

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