



## Pressemitteilung

### **Süße Sti(e)l-Fragen: Äpfel und Birnen sind reif**

**Formschön, lecker – und voller guter Inhaltsstoffe: Wer Äpfel mit Birnen vergleicht, findet viele gemeinsame Vorteile. Aufgrund der Witterung lag die diesjährige Apfelernte deutlich über den Vorjahren. Auch bei den Birnen wurden mehr Früchte von den Bäumen gepflückt als noch 2013.**

**Berlin, 19. November 2014.** In diesem Jahr wurden rund 1,04 Millionen Tonnen Äpfel geerntet\* – ein Plus von rund 25 Prozent gegenüber 2013. Bei Birnen ist der Gesamtertrag um 7 Prozent auf 42.300 Tonnen angestiegen. Die deutschen Verbraucher greifen bei Äpfeln sehr gern zu. Jeder Bundesbürger verzehrte im vergangenen Jahr im Schnitt rund 25 Kilogramm der knackig-runden Kernobst-Delikatesse. Damit belegen Äpfel Rang 1 unter den beliebtesten deutschen Obstarten.

#### **Weiche Schale, gesunder Kern**

Der Prokopf-Verbrauch ist bei den Birnen mit 2,5 Kilogramm deutlich geringer. Höchste Zeit also, das traditionsreiche Obst genauer vorzustellen. Schon die Römer und die Griechen kultivierten das Kernobst, das ebenso wie Äpfel zur Familie der Rosengewächse zählt. Über 5.000 verschiedene Birnensorten sind inzwischen bekannt. Die im heimischen Anbau am meist verbreiteten Sorten heißen „Alexander Lucas“, „Williams Christ“ und „Conference“. Allen Birnen gemeinsam sind die vielen wertvollen Inhaltsstoffe. Sie sind reich an Phosphor, Kalium und Kalzium, wirken entschlackend und entwässernd und regen den Stoffwechsel an. Darüber hinaus eignen sie sich aufgrund ihres geringen Säuregehalts auch ideal für Kleinkinder und Menschen mit empfindlichem Magen. Tipp: Die Schale am besten mitessen, da hier die meisten Vitalstoffe sitzen.

#### **Am besten in guter Gesellschaft**

Beim Einkauf gilt: Jeder nach seinem Geschmack. Grüne Birnen sind bissfest und knackig. Wer sehr süße Birnen mit schmelzendem Fruchtfleisch liebt, wartet, bis die Früchte gelb sind. Beim Kauf von grünen Birnen dauert dies bei Raumtemperatur zu Hause etwa zwei bis drei Tage. Sortentypisch unterscheidet sich auch die Schale. Wenn Birnen nicht nachreifen sollen, am besten im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Tipp: Die Früchte getrennt von anderen Obstsorten wie Äpfeln oder Trauben lagern, da diese Ethylengas verströmen, das Birnen schneller reifen lässt.



### **Alleskönner in der Küche**

Birnen sind fruchtige Multitalente, die in der Küche ganz unterschiedlich eingesetzt werden. Wer es süß liebt, schätzt die Früchte in Torten, Kuchen oder als feines Kompott zu Pudding und Eis. Immer beliebter wird Birne darüber hinaus als raffinierte Zugabe zu herzhaften Gerichten – egal ob als süß-scharfes Chutney zu Wild oder in geschmackssicherer Kombination mit Ziegen- und Frischkäse. Auch vielen Suppen und Eintöpfen verleiht das Obst eine fruchtig-feine Note. Alle, die es lieber roh mögen, setzen bei leicht-bitteren Salaten wie Radicchio oder Chicorée mit Birne einen süßen Kontrastpunkt.

### **Das Richtige für Aufgeweckte**

Auch zum Einwecken sind Birnen bestens geeignet. Das Obst dafür so frisch wie möglich verarbeiten. Vor dem Einwecken Birnen schälen, vierteln und sofort in Wasser mit einem Schuss Zitrone geben, da sie sonst braun werden. Die Fruchtviertel anschließend blanchieren, kalt abspülen und in Einweckgläser geben. Das Ganze mit kochendem Zuckerwasser auffüllen (ein Teil Zucker, zwei Teile Wasser) und bei 90 Grad Celsius gut 30 Minuten in den Einkochapparat geben. Auf diese Art richtig eingeweckt, bleiben Birnen lange genießbar.

### **Schon gewusst?**

- Äpfel rangieren auf Platz 2 der beliebtesten Obstarten von Kindern und Jugendlichen in Deutschland: Jedes fünfte Kind nennt diese Obstart als ihren Favoriten. Birnen landen mit rund 5 Prozent immerhin auf Rang 5. Zu diesem Ergebnis kommt eine aktuelle Studie von „Deutschland – Mein Garten.“
- Zwei von drei in Deutschland erzeugten Birnen zählen zu den Sorten „Conference“ oder „Alexander Lucas“.
- Das Hauptanbaugebiet der Birnen ist Baden-Württemberg. Hier wird ein Drittel aller deutschen Birnen erzeugt. Es folgen Niedersachsen und Bayern.

\* Quelle: 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.

## Rotkrautsüppchen mit Birnen-Apfelkompott (4 Personen)

**Zubereitungszeit:** Ca. 75 min

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Für das Rotkrautsüppchen

1 kg	Rotkraut
100 g	Schalotten
250 ml	Weißwein
100 ml	Gemüsefond
100 g	Preiselbeeren
1	Zimtstange
1	Lorbeerblatt
2	ganze Nelken am Stück
1	Apfel
5	Wacholderbeeren
	Aceto Balsamico
100 ml	Sahne
40 g	Butter



### Für das Apfelkompott

1	Apfel
1	Birne
30 g	Zucker
120 ml	Apfelsaft
1 Stk	Kardamom ganz (angestoßen)
2 g	Maisstärke

### Zubereitung

1. Für das Süppchen das Rotkraut von dem Strunk befreien und möglichst fein hobeln. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Das Rotkraut zu den Schalotten geben und mit andünsten. Die Gewürze zugeben und mit dem Weißwein ablöschen.
2. Nach und nach den Gemüsefond zugeben und rühren, bis das Rotkraut gegart ist. Die Preiselbeeren zugeben, mit Salz und gegebenenfalls mit Zucker würzen. Die Sahne zugeben und nachschmecken. Pürieren und durch ein feines Sieb passieren. In einem tiefen Teller servieren und die Suppe mit dem alten Aceto Balsamico garnieren.



3. Apfel und Birne schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Den Zucker mit 1 EL Wasser im Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und mit 100 ml Apfelsaft ablöschen. Die Nelke zugeben, den Saft einkochen und um die Hälfte reduzieren. Die restlichen 20 ml kalten Apfelsaft mit der Stärke vermengen und in den köchelnden Apfelsaft geben. 5 min bei geringer Hitze weiter köcheln lassen, dann die Apfelwürfel zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und kalt stellen.
4. Die Suppe in einem tiefen Teller servieren, das Apfelkompott an der Seite in einer kleinen Schüssel 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 Erzeugerverorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).

### **Über die Studie „Raus auf's Land“**

Die Initiative „Deutschland – Mein Garten.“ hat im Auftrag der Bundesvereinigung der Erzeugerverorganisationen Obst und Gemüse e. V. im Sommer 2014 eine repräsentative Umfrage unter Kindern und jungen Erwachsenen im Alter von 10 bis 25 Jahren durchgeführt. Die vom Meinungsforschungsinstitut mafo.de durchgeführte Studie „Raus aufs Land“ (<http://bit.ly/1pbq11G>) fördert teils bedenkliche Ergebnisse zum Ernährungsverhalten von jungen Menschen in Deutschland zutage. Befragt wurden rund 1300 Kinder und Jugendliche zwischen 10 und 25 Jahren. Mit der Studie zeigt die Initiative, wie wichtig es ist, über deutsches Obst und Gemüse und seine Zubereitungsmöglichkeiten aufzuklären. Die dazugehörigen Infografiken können Sie unter diesem Link <http://bit.ly/1pbq11G> als druckfähiges Bildmaterial oder als Online-Version herunterladen.

### **Über die BVEO**

Die Bundesvereinigung der Erzeugerverorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerverorganisationen 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>