



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Auf die Äpfel, fertig los: Es wird wieder gepflückt – vom Alten Land bis zum Bodensee.

Erste frühe Äpfel sind jetzt reif und ein fruchtiger Hochgenuss an heißen Sommertagen!

Berlin, 22. August 2018. Der Startschuss für die Apfelernte ist gefallen: In allen Teilen Deutschlands pflücken heimische Erzeuger jetzt wieder knackig-frische Äpfel. Und die Ernteaussichten sind deutlich besser, als im letzten Jahr. Nach dem witterungsbedingt schlechteren Apfeljahr 2017 hat die Ernte in diesem Ausnahme-Sommer bereits 2 Wochen früher als sonst begonnen. Und nicht nur das: die hohen Temperaturen haben auch für höhere Zuckerwerte gesorgt und lassen süße Früchte erwarten. Ersten Schätzungen zufolge wird für dieses Jahr – mit etwa 934.000 Tonnen – eine zufriedenstellende Erntemenge erwartet. Aktuell werden frühe Sorten wie der Delbarestivale geerntet. Ab Ende August ist dann auch wieder Saison für den allseits beliebten Elstar.

Marcelino Expósito, Geschäftsführer beim OGM Obstgroßmarkt

Mittelbaden eG, fasst die aktuelle Situation zusammen: „Angesichts der Ausfälle im letzten Jahr sind die Erzeugerbetriebe und die Obst-Erzeugerorganisationen mit den Aussichten zufrieden. Hitze und Trockenheit waren zwar außergewöhnlich. Die Erzeugerbetriebe haben aber überall dort, wo eine Bewässerung möglich ist, die Bäume rechtzeitig mit Wasser versorgt. Wo dies nicht möglich war, werden die Früchte diesmal etwas kleiner ausfallen. Nachdem die Äpfel jetzt durch die Nachtabkühlung rot ausfärben, erwarten wir hervorragende Qualitäten.“

Spitzenreiter bei den Anbauregionen ist wie gehabt das Alte Land bei Hamburg mit 307.000 Tonnen Äpfeln. Dicht gefolgt von der Bodensee-Region mit 272.000 Tonnen und Sachsen/Sachsen-Anhalt mit rund 100.000 Tonnen Äpfeln. Damit ist Deutschland 2018 wieder in der Lage seinen Bedarf weitgehend aus eigener Produktion zu bestreiten.*

Gut für die deutschen Verbraucher!

Sie sind zu 88% Apfelkäufer und Äpfel hierzulande die unangefochtene Nr.1 im Obst-Ranking. 18,4 Kilo des köstlichen Kernobstes kaufte im vergangenen Jahr jeder private deutsche Haushalt. Das macht rund 123 Äpfel pro Haushalt oder rund 60 Äpfel pro Person. Apfellihaber haben dabei die Qual der Wahl: Denn der Handel bietet im Schnitt ein Sortiment von etwa 15 verschiedenen Apfelsorten. Den Spitzenplatz in der Rangliste der beliebtesten Äpfel belegt seit Jahren in Folge der aromatisch-saftige Elstar. Auf ihn entfallen im Schnitt ca. 20 Prozent der gesamten Absatzmenge. Platz zwei belegt der süß-säuerliche Braeburn mit rund 13 Prozent. Es folgen die fein-säuerlichen Jonagold und Jonagored, der

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/immer-lecker/rezpte



© BVE0 / Frische Äpfel am Baum



© BVE0 / Verschiedene frische Zwiebeln



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

süße Gala und der süß-aromatische Golden Delicious. Auf dieses Sextett entfällt dementsprechend auch gut die Hälfte der deutschen Produktion.*

Fruchtiger Hochgenuss mit Tradition

Der Apfelanbau in Deutschland hat eine lange Geschichte. In manchen Gegenden reicht sie bis ins achte Jahrhundert nach Christus zurück, wo man sich vor allem in Klöstern auf den Apfelanbau verstand. Möglicherweise hat in der Folge auch Kurfürst August von Sachsen, der Tradition Auftrieb gegeben. Er erließ nämlich im Jahr 1582 ein Gesetz, das Ehepaaren die Pflicht auferlegte, je 2 Obstbäume in ihrem Garten anzupflanzen. So oder so, hat die Tradition ihr Gutes. Denn Apfelerzeuger haben aufgrund ihrer langjährigen Erfahrungen im Apfelanbau, ein besonderes Augenmerk für qualitativ und geschmacklich gute Sorten entwickelt.

Heimische Äpfel sind lecker – auch fürs Klima!

Knackig, fruchtig süß und leicht sauer – so schmeckt für viele der perfekte Apfel. Ein Genuss-Kriterium, dass nicht zuletzt auch vom richtigen Erntezeitpunkt abhängt. Die volle Entfaltung des Geschmacks wird bei heimischen Früchten vor allem durch die kurzen Transportwege begünstigt. So können Äpfel nicht nur reifer geerntet werden, sie lassen uns auch die Energiebilanz besser schmecken. Denn ein Apfel aus Deutschland produziert weniger CO₂ und spart auch noch Kosten durch kurze Wege zum Verbraucher. 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.

Happy Apfelsaison

Äpfel sind wahre Alleskönner in der Küche: Sie schmecken pur, in Süßspeisen oder in herzhaften Gerichten. Für jeden Geschmack gibt es das Passende: Doch welche Äpfel eignen sich am besten zum Backen oder Kochen? Welche Sorte mag es süß, welche deftig? Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) liefert die wichtigsten Antworten.

Backen

Gegensätze ziehen sich an: Für den klassischen Apfelkuchen empfehlen sich eher säuerliche Sorten wie Boskoop, Elstar oder Jonagold. Auch internationale Delikatessen wie die französische Tarte Tatin oder der österreichische Apfelstrudel mögen es gerne etwas sauer. Cox Orange, Gloster, Ingrid Marie oder Jonagored runden durch ihr frisches Aroma die süßen Speisen ab.

Herzhafte Speisen

Umgekehrt gilt: In deftigen Hauptspeisen sind süße Sorten besser aufge-



© BVEO / Frische geernteter Apfel



© BVEO / Frische Äpfel

hoben. Zu Rotkohl, Schweinebraten oder Speckpfannkuchen passen die fruchtig-süßen Vertreter Golden Delicious, Cameo, Pinova und Champion. In das rheinische Nationalgericht „Himmel un Ääd“ gehören ebenfalls Äpfel wie Gala oder Cox Orange.

Pur

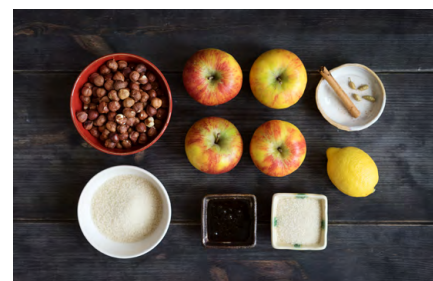
Alle Tafeläpfel schmecken pur und sind der perfekte Snack für zwischendurch. Für jeden Geschmack gibt es den passenden Apfel und eine tolle Zubereitungsmöglichkeit. Feste Äpfel geben beispielsweise Rohkost-Gerichten den nötigen Biss: Die Sorten Evelina und Fuji harmonisieren mit einem Waldorfsalat. Zu kräftigem Käse macht sich der süß-säuerliche Braeburn gut. Im Obstsalat schmeckt der saftige Delbarestival.

Tipp: Die aufgeschnittenen Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln – so gibt es keine braunen Stellen.

Bratäpfel und Kompott

Für die Zubereitung von Bratäpfeln eignen sich Sorten, die im Ofen ihre Form behalten, wie der Boskoop oder der Holsteiner Cox. Wer Apfelkompott selber zubereiten will, greift am besten zu gelben Apfelsorten wie dem Golden Delicious.

Tipp: Die Äpfel vor dem Einkochen nicht schälen – die Pektine unter der Schale sorgen dafür, dass das Apfelmus geliert.



© Jessica Benczewski für BVE0 / Zutaten für karamellierte Äpfel



© Jessica Benczewski für BVE0 / Knuspriges Haselnuss-Krokant

*Quelle: AMI Analyse auf Basis GfK Panel

Karamellierte Äpfel mit Haselnuss-Krokant

4 Portionen, Schwierigkeit mittel, ca. 90 Minuten inkl. Backzeit

Zutaten

4 Äpfel (z. B. Cox Orange oder Topaz)
1 Bio-Zitrone
2 EL Zuckerrübensirup
2 EL Zucker
4 Kardamomkapseln
1 Zimtstange

Für das Nusskrokant

80 g Haselnusskerne
100 g Zucker

Außerdem: Nach Geschmack etwas Ricotta, geschlagene Sahne oder Eis zum Servieren

Zubereitung

Für das Krokant die Haselnusskerne bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Nach ein paar Minuten werden die Häute etwas dunkler und die Nüsse fangen an zu duften. Die Häute kann man



© Jessica Benczewski für BVE0 / Marinierte Äpfel auf Backblech



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

danach entfernen oder dran lassen. Die Haselnüsse dicht an dicht auf ein Stück Backpapier legen

Den Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. So lange auf der Herdplatte lassen, bis der Zucker komplett geschmolzen ist - das kann bis zu 15 Minuten dauern. Zwischendurch höchstens mal den Topf schwenken, damit geschmolzener und trockener Zucker sich besser vermischen. Das Karamell ist fertig, wenn es die Farbe von Ahornsirup angenommen hat und sollte dann sofort von der Herdplatte genommen werden. Die dicht beieinander liegenden Haselnüsse mit dem heißen Karamell übergießen. Komplett auskühlen lassen und danach in Stücke brechen.



© Jessica Benczewski für BVE0 / Karamellierte Äpfel mit Haselnuss-Krokant

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Zitronenschale mit einem Sparschäler in langen Streifen abschälen. Darauf achten, dass möglichst wenig der weißen Haut an der Schale hängenbleibt, die schmeckt nämlich bitter. Dann den Saft der Zitrone auspressen und mit Zuckerrübensirup sowie Zucker verrühren. In eine Auflaufform gießen und die Zitronenschale, die leicht angedrückten Kardamomkapseln und die Zimtstange dazugeben. Alles miteinander verrühren.

Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen Löffel entfernen. Die Apfelhälften von allen Seiten in der Sauce wenden und dann nebeneinander, mit den Schnittflächen nach oben in der Auflaufform verteilen. Für 30 Minuten backen. Die Äpfel umdrehen, sodass die Schnittflächen nach unten zeigen. Die Sauce noch einmal umrühren, damit sie nicht am Rand anbrennt. Für weitere 25 bis 30 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind und die Sauce karamellisiert ist.



© Jessica Benczewski für BVE0 / Karamellierte Äpfel mit Haselnuss-Krokant

Zum Servieren das Haselnusskrokant auf den Äpfeln verteilen und etwas Ricotta, geschlagene Sahne oder Eis dazu reichen.

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

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

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin