



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Gipfeltreffen im Kanzleramt: Regierungschefin Angela Merkel empfing Deutschlands Apfelköniginnen zum traditionellen Apfelkabinett

Fünf Apfelköniginnen aus den bedeutendsten deutschen Anbaugebieten versorgten heute die Regierungszentrale mit körbeweise knackig-frischen Äpfeln. Für den Rest der Nation gibt es ein köstliches Flammkuchen-Rezept.



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/rezepte

© BVEO / v.l.n.r.: Franz-Josef Holzenkamp (DRV-Präsident), Anna Mahnig (Blütenkönigin Mecklenheim), Sabrina Heiß (Bodensee Apfelkönigin), Vanessa Balzer (Blütenkönigin Mecklenburg-Vorpommern), Dr. Angela Merkel (Bundeskanzlerin), Olaf Scholz (Bundesminister der Finanzen), Julia Klöckner (Bundesministerin für Landwirtschaft und Ernährung), Laura Kirscher (Blütenkönigin Sächsisches Obst), Raika Stresska (Altländer Blütenkönigin)

Berlin, 10. Oktober 2018. Schon Winston Churchill konstatierte: Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen! Diesem staatsmännischen Motto getreu, fand heute im Kanzleramt der traditionell standesgemäße Empfang für das liebste Obst der Deutschen statt. **Bundeskanzlerin Angela Merkel** und die Bundesminister und -ministerinnen Olaf Scholz, Horst Seehofer, Ursula von der Leyen, Julia Klöckner, Franziska Giffey, Anja Karliczek, Svenja Schulze und viele mehr begrüßten nicht nur die Apfel-Hoheiten aus Schleswig-Holstein, Baden-Württemberg, Sachsen und Sachsen-Anhalt, Nordrhein-Westfalen und Mecklenburg-Vorpommern sondern auch die ersten erntefrischen Äpfel aus deren Anbauregionen. Darunter den saftigen und sehr beliebten



© BVEO / Frisch geerntete Äpfel



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Elstar, die süßen Sorten Jonagold und Jonagored, sowie den aromatisch-würzigen Holsteiner Cox und die Lieblings-Apfelsorte der Kanzlerin, den Boskoop. Ein Apfel an dem Kanzlerin Merkel insbesondere die ausgeprägte Säure und das feste Fruchtfleisch schätzt!

Kabinettauftakt mit Biss

Das „Apfelkabinett“, das auf eine Initiative der Erzeugerorganisationen zurückgeht, gibt es bereits seit 1976. Der Tradition folgend übergaben auch in diesem Jahr die, von den einzelnen Landesverbänden, gewählten Apfel- und Blütenhoheiten direkt vor dem Kabinettsaal an Bundeskanzlerin Angela Merkel und die Bundesminister und Staatssekretäre der Bundesregierung ca. 300 kg, das macht rund 2000 Stück, der beliebtesten heimischen Apfelsorten. Ein idealer Snack für zwischendurch, der viele wertvolle Inhaltsstoffe enthält und ein optimaler Energie- und Vitaminlieferant ist – und zwar das gesamte Jahr über. Denn dank modernster Lagertechnologie können Verbraucher das knackig-frische Obst ganzjährig genießen.

Der Apfel steht bei den Deutschen weiter hoch im Kurs

Mit etwa 934.000 Tonnen wird in diesem Jahr eine gute Erntemenge erwartet. Gut für die deutschen Verbraucher. Denn die 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 süße Gala und der süß-aromatische Golden Delicious. Auf dieses Sextett entfällt dementsprechend auch gut die Hälfte der deutschen Produktion.

Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) & GfK Haushaltspanels

Kurze Wege, Top-Frische, hohe Erzeugungsstandards: gute Gründe für Äpfel aus Deutschland

Raika Stresska vertrat das Alte Land. Sabrina Heiß aus der Region Bodensee repräsentierte Baden-Württemberg und Vanessa Balzer das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern. Laura Kirscher war für den Freistaat Sachsen sowie Sachsen-Anhalt und Anna Mahnig für Nordrhein-Westfalen dabei. Und sie alle sind sich einig: „Es gibt viele gute Gründe, sich für



© Jessica Benczewski für BVEO / Zutaten für Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig



© Jessica Benczewski für BVEO / Flammkuchen mit Apfelscheiben, Speck und Zwiebeln belegen

frisches Obst aus deutschen Anbauregionen zu entscheiden. Zum Beispiel die kurzen Lieferwege und die hohen Standards beim Anbau. Außerdem schmecken frische Äpfel aus der Region einfach besser!“

Der Apfel in Höchstform zum Beispiel als Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig

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

Zutaten für den Teig

180 g Mehl
120 ml Wasser
ca. 5 g frische Hefe
1/2 TL Salz

Für den Belag

200 g Schmand
50 g Speckwürfel
1 Apfel
1 rote Zwiebel
2 EL flüssiger Honig
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens eine Stunde gehen lassen. Er sollte sein Volumen danach sichtbar vergrößert haben.

Den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Teig auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier so dünn wie möglich ausrollen und mit Schmand bestreichen.

Den Apfel in möglichst dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Flammkuchen mit den Apfelscheiben belegen und die Zwiebeln sowie den Speck darauf verteilen. Etwas salzen und pfeffern. Mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und im unteren Ofendrittel für 12 bis 15 Minuten backen. Der Flammkuchen sollte am Rand goldbraun und von unten knusprig sein.

Zum Schluss mit dem Honig beträufeln.



© Jessica Benczewski für BVE0 / Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig



© Jessica Benczewski für BVE0 / Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

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

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