



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Zugfahrt mit Biss! Am „Tag des Deutschen Apfels“ verteilt die BVEO deutschlandweit 30.000 Äpfel in den ICE's der DB.

Wie in jedem Jahr, wird das liebste Obst der Deutschen eine Woche lang im Handel gefeiert und am 11. Januar 2019 diesmal - mit der geschmackvollsten Aktion Deutschlands – auf der Schiene.

- „Deutschland – Mein Garten.“ und das Projekt „Das ist Grün.“ der Deutschen Bahn laden Reisende zu einem frischen Vitamin-Kick ein – in den Bahnhofs-Lounges und ICE's der DB.
- Es wird informiert über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Äpfeln aus Deutschland und die Umweltprojekte der Deutschen Bahn.
- Als Preise eines Gewinnspiels winken 1 BahnCard 50, 2 BahnCards 25 und eine Bahn-Reise in eines der deutschen Apfelanbaugebiete – wahlweise an den Bodensee oder ins Alte Land.
- Zusätzlich gibt es zum „Tag des Deutschen Apfels“ natürlich gesunden und knackfrischen Reiseproviant.

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

Berlin, 07. Januar 2019. Ehre wem Ehre gebührt! Deshalb lassen es „Deutschland – Mein Garten.“ und die Kampagne „Das ist Grün.“ der DB am 11. Januar mal so richtig apfeln! 30.000 Äpfel werden am Tag des Deutschen Apfels bundesweit auf vielen ICE-Strecken und in den DB-Lounges verteilt. Wer dann auch noch ein tolles, verrücktes oder fantasievolles Foto von seinem Apfel macht und es bis 15. Januar mit Hashtag #dasistgrün auf Instagram postet, nimmt an der Verlosung von einer Bahn-Card 50, zwei Bahn-Cards 25 und einer Wochenend-Reise in eines der deutschen Apfelanbaugebiete teil – inklusive Anreise mit der DB. Reisende sollten sich also nicht wundern, wenn Ihnen am 11. Januar jemand mit einem freundlichen Lächeln einen Apfel in die Hand drückt und einen frohen Apfel-Tag wünscht. Eine Aktion, mit der die Initiative „Deutschland – Mein Garten“ im Auftrag der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) auf die Qualität und Vielfalt heimischer Sorten aufmerksam machen möchte.

Knackiger Klassiker von Welt

Selbst wenn dem Lieblingsobst der Deutschen erst seit 9 Jahren ein eigener Feiertag gewidmet ist, beliebt und bekannt ist der Apfel in unseren Breitengraden schon seit Jahrtausenden. Er genießt sogar symbolische Bedeutung: bei den Kelten stand er für Tod und Wiedergeburt, bei den Germanen für Unsterblichkeit und im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation gar für die Weltkugel. Deshalb hielten die Herrscher den sogenannten Reichsapfel bei Krönungszeremonien auch in der linken Hand.



© Jessica Diesing für BVEO / Leckerer Apfel-Chutney-Rezept!



© BVEO / Postkarte zum Gewinnspiel



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Aber nicht nur symbolisch, sondern auch landwirtschaftlich gewann er schnell an Bedeutung und ist heute das mit Abstand beliebteste Obst der Deutschen.

Ein Hoch auf den Apfel!

Rund 950.000 Tonnen wurden 2018 geerntet – trotz Trockenheit und teilweise Dürre. Zum Stichtag 1. November 2018 lagerten insgesamt 450.000 Tonnen bei den Erzeugerorganisationen. Damit ist die Spitzenmarke aus 2016 geknackt. 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.
- Apfelliebhaber haben dabei die Qual der Wahl: Denn der Handel bietet im Schnitt ein Sortiment von etwa 15 verschiedenen Apfelsorten.
- Der beliebteste Apfel im Ranking ist der Elstar (20% Absatzmenge), gefolgt vom Braeburn (13%) und den Jonagold/Jonared, Gala und Golden Delicious. Auf dieses Sextett entfällt dementsprechend auch gut die Hälfte der deutschen Produktion.
- Äpfel werden in Deutschland auf einer Fläche von 34.000 Hektar angebaut – das entspricht fast ganz Mallorca!
- Die wichtigsten Apfelregionen liegen an der Niederelbe, am Bodensee, im Rheinland und in Sachsen.
- Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) & GfK Haushaltspanels

Konzentrierte Powerfrucht

“An apple a day keeps the doctor away” - In manchen Volksweisheiten steckt so viel Wahres, dass sie immer en vogue sind. Auch wenn der tägliche Apfel nicht jeden Gang zum Doktor erspart: Er beherbergt doch so einige Goodies für den menschlichen Körper. Mit seiner geballten Vitamin-Power stärkt er die Abwehrkräfte und leistet noch so einiges mehr beispielsweise für unsere Verdauung und Zahn-Gesundheit. Und nach den Festtags-Schlemmereien ist frisches, gesundes Obst ohnehin eine willkommene Abwechslung!

Vergessen Sie mittlere Reife. Deutsche Äpfel machen Abitur

Heimische Äpfel werden reif geerntet und sind dank ausgefeilter Lager-technologie jetzt noch ebenso knackig, frisch und aromatisch, wie Äpfel die direkt vom Baum kommen. Und sie schmecken auch dem Klima. Denn selbst bis zum Frühjahr weisen im CA-Lager* gelagerte Äpfel eine besse-



© BVE0 / Frische Äpfel



© BVE0 / Frische Äpfel



© BVE0 / Zeit für frische Äpfel!

re Klimabilanz auf als Importware aus Neuseeland. Den zahlreichen Apfel-Fans stehen dadurch auch jetzt im Januar knackig-leckere, heimische Äpfel in großer Auswahl zur Verfügung.

Zum Beispiel zur Zubereitung eines gebackenen Camembert mit Apfel-Chutney:

Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney

Einfach

Zutaten für 2 Gläser à 230 ml

- 3 mittelgroße Äpfel (ca. 350 g)
 - 200 g rote Zwiebeln
 - 75 g Zucker
 - 50 ml Weißweinessig
 - 30 g Ingwer
 - 4 Pimentkörner
 - 2 Lorbeerblätter
 - 1 Zimtstange
 - 1 TL Senfkörner
 - Pfeffer, Salz
 - Olivenöl
- Außerdem:
- 1 Camembert (ca. 250 Gramm)

Zubereitung

Für das Chutney die Zwiebeln der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden. Einen guten Schuss Olivenöl in einen Topf oder eine Pfanne geben. Die Zwiebeln sowie die Gewürze darin für 10 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Zucker zu den Zwiebeln geben und unter Rühren schmelzen lassen. Anschließend Äpfel, Ingwer und den Weißweinessig dazugeben. Kurz aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit geschlossenem Deckel für etwa 30 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in ausgekochte Gläser füllen und diese sofort mit Deckeln verschließen.

Für den Käse den Ofen auf 200°C vorheizen. Falls man Camembert in einer Holzschachtel gekauft hat, kann man ihn einfach darin backen. Ansonsten kann man eine andere ofenfeste Form benutzen. Den Käse von oben mit der Spitze eines scharfen Messers gitterförmig einritzen. Für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben, bis er anfängt zu blubbern und etwas Farbe annimmt. Ein paar Löffel vom Chutney auf dem Käse verteilen und noch heiß mit frischem Baguette oder Brot servieren.

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



© Jessica Diesing für BVE0 / Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney



© Jessica Diesing für BVE0 / Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney



© Jessica Diesing für BVE0 / Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney



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.



© Jessica Diesing für BVEO / Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney



© Jessica Diesing für BVEO / Gebackener Camembert mit Apfel-Chutney

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