

Paradiesische Aussichten! Der Startschuss für die Apfelsaison 2019 ist gefallen.

Rot, gelb und prall hängen sie an den Bäumen: Erste frühe Sommer-Sorten sind bereits am Markt. In Kürze beginnt auch die Erntesaison für die Lagersorten und die eröffnet die BVEO mit einem Rezept für fruchtig-cremige Apfel-Minz-Popsicles.

Berlin, 26. August 2019. Deutsche lieben Äpfel. Schon seit Generationen. Nicht zuletzt deshalb hat der Apfelanbau hierzulande eine jahrhundertalte Tradition – zurück bis ins achte Jahrhundert, um genau zu sein. Entsprechend erfahren sind auch die heimischen Apfelerzeuger, die zwischen Altem Land und Bodensee auf insgesamt rund 34.000 Hektar Apfelanbau betreiben. Damit gehen rund 70% der Anbaufläche für Baumobst auf das Konto der Äpfel – dessen größte Anbaugelände übrigens in Baden-Württemberg (ca. 12.000 Hektar) und Niedersachsen (ca. 8.500 Hektar) liegen.*

(*Quelle AMI-Analyse auf Basis des GfK Panels /Stala)

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/pressemitteilungen/

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/

„Auch wenn an der einen oder anderen Stelle in Deutschland etwas mehr Schäden durch Hagel eingetreten sind, als in anderen Jahren,“ ist **Jens Anderson von der Erzeugerorganisation Elbe Obst** guter Dinge. „Die Ware hat lediglich optische Schäden. Der Lebensmitteleinzelhandel wird deshalb für den preisbewussten Konsumenten in der kommenden Saison etliche Aktionen mit Ware zur Verarbeitung anbieten – in Tragetaschen oder Körben und entsprechend gekennzeichnet.“

Gutes Wetter, aber nicht ohne Kapriolen

Dass der Apfelanbau bisweilen keine leichte Aufgabe für die Erzeuger ist, haben die letzten Jahre gezeigt. 2017 fiel die Ernte bedingt durch die späten Frühjahrsfröste um ein Drittel niedriger aus als üblich – weil bereits die Blüten erfroren. 2018 gab es dann eine lange Hitzeperiode gepaart mit extremer Trockenheit – und dann doch noch eine Rekordernnte. Klimabedingt allerdings bisweilen mit kleineren Früchten und manchmal – tatsächlich! – sogar mit Sonnenbrand! Zweifelsfrei hat der Sommer 2018 den Bäumen zugesetzt. Doch wer Angst hat, die klimatischen Extreme des letzten Jahres führen nun zu Apfel-Engpässen, kann sich beruhigt zurücklehnen. Die Apfelbauern haben sowohl Mehrkosten als auch Mehraufwand in Kauf genommen und vorgebeugt. Ihrem Einsatz, teils mit zusätzlicher Bewässerung und Investitionen in Hagelnetze, Frostschutz- und Beregnungsanlagen ist es zu verdanken, dass die Effekte des letzten Sommers minimiert werden konnten und die Prognose für die diesjährige Ernte nicht deutlich schlechter ausfällt. Mit 912.000 Tonnen wird eine ordentliche, wenn auch um 17% geringere Ernte als 2018 erwartet.** (**Zentralverband WAPA)



Äpfel am Baum © BVEO / Shutterstock



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Das liebste Obst der Deutschen

Apfelbäckchen kommen nicht von ungefähr! 18 Kilo der leckeren Früchte verspeiste jeder Deutsche durchschnittlich im letzten Jahr. Damit sind Äpfel erneut das beliebteste Obst der Deutschen. Dass ihnen vor allem Früchte aus heimischem Anbau gut schmecken, zeigen die Einkaufs- und Konsummengen. 86 Prozent der deutschen Haushalte sind Apfelkäufer und nehmen beim Einkauf rund 14 mal pro Jahr etwa eineinhalb Kilo Äpfel mit. Über das Kassensystem der Supermärkte rollen dabei vor allem die Allzeit-Liebhaber der deutschen Apfel-Konsumenten: Elstar und Braeburn.



Leckere Äpfel © BVE0 / Shutterstock

Die 10 Liebblingssorten der Deutschen (Januar - Juni 2019) sind*:

1. Elstar (17,5%)
2. Braeburn (15,4%)
3. Jonagold/Jonagored (12,7%)
4. Pink Lady/Cripps Pink (7,2%)
5. Gala (7,0%)
6. Kanzi (2,6%)
7. Golden Delicious (2,3%)
8. Pinova (1,6%)
9. Cox Orange/Holsteiner Cox (1,3%)
10. Cameo, Rubens, Honeycrunch (0,5%)

(*Quelle AMI-Analyse auf Basis des GfK Panels)

Power

Äpfel enthalten wenig Fett, dafür viele Kohlehydrate und reichlich Vitamin A, B, C und E. Allerdings stecken all diese wertvollen Stoffe in oder direkt unter der Schale. Darum am besten die natürliche „Verpackung“ mitessen!

Einkauf & Lagerung

Beim Einkauf verrät eine feste, glänzende Schale, dass die Äpfel frisch sind. Und sie lassen sich hervorragend lagern. Die Früchte mögen es kühl und dunkel und lassen sich deshalb ideal im Kühlschrank aufbewahren. **Tipp:** Äpfel immer einzeln lagern. Sie verströmen Ethylengas, das die Reifung von anderem Obst oder von Gemüse beschleunigt.

Moderne Lagertechnik macht Äpfel das ganze Jahr über verfügbar

Nach der Ernte wird ein guter Teil der Früchte eingelagert. Dank der ausgefeilten Lagertechnologien deutscher Obsterzeuger mit moderner Kälte- und Sauerstoffregulierung können einige besonders gut lagergeeignete Apfelsorten bis zu einem Jahr frisch gehalten werden – ganz so, als ob sie direkt vom Baum kommen. Den zahlreichen Apfel-Fans steht dadurch das ganze Jahr über knackig-leckere Ware aus hiesigem Anbau zur Verfügung. 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



Rote Äpfel © BVE0

Beispiel im Wasserbad durch die Produktionslinie bis zur Packstation.
Das verhindert Druckstellen und hält die Schale rundum intakt.

Fruchtige Apfel-Minz-Popsicles

Schwierigkeitsgrad: einfach / **Zubereitungszeit:** etwa 10–15 Min. /

Kühlzeit: mind. 5 Stunden

Zutaten für etwa 10 Apfel-Popsicles:

- 300 g griechischer Joghurt
- 300 g Apfelmark (am besten selbstgemacht!)
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 6 Stiele Minze
- ¼ Apfel
- 400 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 30 g Zartbitter oder Vollmilch-Schokolade
- Eisform für 10 Popsicles mit etwa 125 ml Fassungsvermögen pro Eis

Zubereitung:

- Joghurt und Apfelmark in einer Schüssel vermengen.
- Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem kleinen Löffel auskratzen. Beides unter die Apfel-Joghurt-Mischung rühren.
- Minze waschen, trocken schütteln, fein hacken und ⅓ davon ebenfalls mit der Apfel-Joghurt-Mischung verrühren.
- Mischung zu etwa ⅔ in den Eisformen verteilen. Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Jeweils 1 Apfelscheibe pro Eis in die Eisformen schieben. Apfelsaft vorsichtig drauf verteilen und ⅓ der gehackten Minzblättchen in den Apfelsaft streuen. Eisform schließen, Holzstiele hineinstecken und in der Kühltruhe über Nacht frieren.
- Vor dem Servieren Schokolade hacken, in einen Gefrierbeutel geben und im Wasserbad schmelzen. Eis aus der Form lösen, eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und das Eis mit der flüssigen Schokolade verzieren. Mit dem Rest der Minzblättchen bestreuen und sofort genießen.

Tipp: selbstgemachtes Apfelmark

Der ungesüßte Bruder vom Apfelmus lässt sich ganz leicht selbstmachen! Für 1 Kilo Äpfel benötigt man 100 ml Wasser. Äpfel kleinschneiden und mit dem Wasser zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und pürieren. Apfelmark hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche.

Tipp: Für eine vegane Variante einfach den griechischen Joghurt durch Kokosjoghurt und die Schokolade durch vegane Schokolade ersetzen.



Geschnittener Apfel für Popsicles ©BVE0 / Ariane Bille



Eisform fertig gefüllt ©BVE0 / Ariane Bille



Fruchtige Apfel-Minz Popsicles © BVE0 / Ariane Bille



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