



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Der Garten Eden auf Erden! In ganz Deutschland werden jetzt wieder Äpfel gepflückt.

Das nahende Ende des Sommers bedeutet vor allem eines: Den Beginn der Apfelsaison. Das Lieblingsobst der Deutschen hängt bereits jetzt rot, gelb und prall an den Bäumen. Erste frühe Sommer-Sorten sind bereits am Markt und in Kürze beginnt die Erntesaison für die Lagersorten.

Berlin, 25. August 2020. Der Startschuss für die Apfelernte ist gefallen: Vom Alten Land bis zum Bodensee pflücken heimische Erzeuger jetzt wieder knackig-frische Äpfel. Eine gute Nachricht für alle Apfellihaber und Kulinariker. Denn ganz gleich ob köstlicher [Apfelpfannkuchen](#), exquisiter [Apfelkuchen mit Schokolade und Chili](#) oder [Apfelrosetten](#), ob frisches [Apfel-Lachs-Tartar](#), [Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig](#) oder einem [Apfel-Möhren-Porridge](#) als leckerem Start in den Tag – in der Küche sind der apfeligen Vielfalt ab sofort keine Grenzen mehr gesetzt!

Die Verbraucher freut's!

Sie sind zu 86 % Apfelkäufer und Äpfel hierzulande die unangefochtene Nr.1 im Obst-Ranking. 17,5 Kilo des köstlichen Kernobstes kaufte jeder deutsche Privathaushalt durchschnittlich im vergangenen Jahr. Das macht rund 117 Äpfel pro Haushalt oder rund 58 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.*

Die 10 meistgekauften Äpfel 2019*:

1. **Elstar** (17,0 % – 2018: 16,9 %)
2. **Braeburn** (12,5 % – 2018: 12,5 %)
3. **Jonagold/Jonagored** (12,0 % – 2018: 8,6 %)
4. **Gala** (8,3 % – 2018: 11,8 %)
5. **Pink Lady/Cripps Pink** (6,9 % – 2018: 8,9 %)
6. **Golden Delicious** (2,3 % – 2018: 3,6 %)
7. **Kanzi** (2,1 % – 2018: 1,7 %)
8. **Cox Orange/Holsteiner Cox** (1,6 % – 2018: 1,9 %)
9. **Pinova** (1,4 % – 2018: 1,3 %)
10. **Cameo, Rubens, Honeycrunch** (0,5 % – 2018: 0,5 %)

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



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/



© BVEO / Bildagentur Zoonar GmbH / Shutterstock
Roter Elstar-Apfel in der Sonne



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

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.

Und so sieht es aus in den Apfelhochburgen!

Ganz aus dem Süden vermeldet **Dr. Inga Mohr von Obst vom Bodensee:**

„Die Ernte der Apfel-Frühsorten ist am Bodensee bereits im vollen Gange. So ist zum Beispiel die neue Premium-Sorte Sweetango ab der KW 35 deutschlandweit in den Läden zu finden. Bezüglich der Erntemenge gehen wir hier von einem normalen Jahr mit rund 250.000 Tonnen Äpfeln aus. Das ist übrigens ungefähr so viel, wie 50.000 Elefanten wiegen.“ Und **Katja Röser, Anbauberaterin der Marktgemeinschaft Bodenseeobst eG** fügt hinzu: „Dieses Jahr gibt es zum Saisonstart noch weitere Herausforderungen. Um unsere Erntehelfer bei der Apfel- und Birnenernte zu schützen, pflücken wir unsere knackig-frischen Früchte dieses Jahr hochkonzentriert und im respektvollen Abstand zueinander. So werden wir die Bodensee-Kernobsternte gut meistern.“

Auch **Jürgen Nüssle, Geschäftsführer der Württembergische Obstgenossenschaft Raiffeisen eG** weckt die Freude auf eine tolle Kernobstsaison:

„Wir erwarten dies Jahr eine sehr gute Qualität mit einer schönen Ausfärbung. Alle Sorten sind in ausreichender Menge verfügbar.“

Gute Nachrichten gibt es auch aus dem Norden. **Jens Anderson von Elbe-Obst** freut vor allem: „Wir haben im Alten Land von der Frostschutzberegnung während der Blüte profitiert und konnten die außergewöhnlich vielen Frostnächte weitgehend schadlos überstehen. Die Wasserverfügbarkeit durch die Elbe ermöglicht eine klimatisierende Beregnung in der aktuellen Hitzephase. Mit 295.000 Tonnen wird das Niveau der Vorjahresernte voraussichtlich wieder erreicht. Damit haben wir gute Ausgangsbedingungen für die neue Saison.“

„In Hinblick auf die zu erwartenden Mengen und Qualitäten der Apfelsaison war das Wetter auch in diesem Jahr der entscheidende Faktor. Während einige unserer Betriebe im Westen mit ausreichend Sonne und Regen gute Wachstumsbedingungen und beste Voraussetzungen für einen guten Geschmack der Früchte hatten, sind in anderen Gebieten durch kalte Nächte Ende April, Anfang Mai teils deutliche Frostschäden aufgetreten. Zudem steigt bei Hitzewellen, wie wir sie in den letzten Wochen erlebt



© BVE0 / Alfred Pfister / Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V. Apfelplantage



© BVE0 / Lena Wurm / Shutterstock Apfelplantage Bodensee



© BVE0 / powell'sPoint / Shutterstock Apfelernte



© BVE0 / Steidi / Shutterstock Apfelbäume Altes Land

haben, auch bei Äpfeln die Gefahr von Sonnenbränden“, schildert **Johannes von Erde**, Geschäftsführer der **Landgard West Obst & Gemüse GmbH**, den derzeitigen Stand der Apfelsaison.

Wissenshunger!

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.

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



© BVEO / Ariane Bille
Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig



© BVEO / CKYN stock photo/ Shutterstock
Apfelkiste auf Markt



© BVEO
Apfelkuchen mit Schokolade und Chili



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 Erzeugerverorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerverorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss aller Erzeugerverorganisationen und weiterer 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.



© BVEO / Ariane Bille
Apfel-Möhren-Porridge aus dem Ofen



© BVEO / Ariane Bille
Omas bester Apfelpfannkuchen

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