

Äpfel on the Road! Bahn frei für die „Tag des Deutschen Apfel“-Trucks.

Mit einer Kampagne auf Rädern feiert der diesjährige „Tag des Deutschen Apfels“ am 11. Januar 2021 seinen 11. Geburtstag! Bundesweit werden dabei sechs „Tag des Deutschen Apfel“-Trucks durch ganz Deutschland touren. Wer bei diesem Augenschmaus Lust auf einen leckeren heimischen Apfel bekommt, für den gibt es ein großartiges Rezept für „Apfel-Berliner mit Kardamom“.

- 11-jähriges Jubiläum des „Tag des Deutschen Apfels“ am 11. Januar 2021.
- Sechs komplett im Zeichen des „Tag des Deutschen Apfel“ stehende LKW fahren im Januar bundesweit über deutsche Autobahnen und Straßen.
- Am 11. Januar 2021 besucht einer der „Tag des Deutschen Apfel“-Trucks Berlin und präsentiert sich der Öffentlichkeit an einem der bekanntesten Wahrzeichen der Hauptstadt, dem Brandenburger Tor.
- Gewinnspiel: Wer einen der Trucks „on the Road“ fotografiert und auf Facebook postet kann ein leckeres Paket Äpfel gewinnen
- Speziell zum „Tag des Deutschen Apfels“ entwickelt, wurde ein köstliches Rezept für „Apfel-Berliner mit Kardamom“

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/

Berlin, 04. Januar 2021. Was die Kampagne „Deutschland – Mein Garten.“ am 11. Januar 2021 plant, ist echter Rock’n Roll! Denn zum 11. Geburtstag des „Tag des Deutschen Apfels“ rollen diesmal waschechte „Tag des Deutschen Apfel“-Trucks über die Straßen. Die brummenden Apfel-Botschafter zeigen Verbrauchern ihren liebsten Proviant von seiner schönsten Seite und im Großformat. Darüber hinaus machen sie darauf aufmerksam, dass knackig-frische Äpfel aus deutschem Anbau auch jetzt im Januar überall im Handel erhältlich sind. Wer übrigens einen der „Tag des Deutschen Apfel“-Trucks sieht, fotografiert und auf Facebook hochlädt, kann mit etwas Glück eine leckere Apfelkiste gewinnen. „Auch wenn wir coronabedingt in diesem Jahr leider auf die schon traditionelle Verteil-Aktion verzichten müssen,“ freut sich **Dr. Christian Weseloh, Geschäftsführer der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO)** darauf den Apfel gebührend zu würdigen. „Denn von der herausragenden Qualität über die besondere Frische bis hin zu den Umweltvorteilen dank der kurzen Transportwege: Es gibt viele wirklich naheliegende Gründe, um bei Äpfeln aus Deutschland zuzugreifen.“

„Knack“-tastischer Genuß

Das sieht auch die Mehrheit der Deutschen so. Für sie ist der Apfel das erklärte Lieblingsobst. Rund 86 Prozent der Deutschen sind Apfelkäufer und





Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

entsprechend liegt der Apfel im Obst-Ranking hierzulande ganz vorn. Um so besser, dass im vergangenen Herbst insgesamt knapp 1 Million Tonnen Äpfel in den deutschen Apfelplantagen geerntet werden konnten.

Paradiesische Zahlen!

- Rund 980.000 Tonnen wurden 2020 geerntet.
- Insgesamt wurden durch Privathaushalte, Gastronomie und Weiterverarbeitung, rund 14 Kilo Äpfel pro Kopf verbraucht.
- Allein in den Privathaushalten wurden pro Kopf 9,1 Kilo Äpfel verbraucht oder 18,4 Kilo pro Haushalt.
- Das macht rund 122 Äpfel pro Haushalt oder 61 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 heimischen Ranking ist der Elstar (17% Absatzmenge), gefolgt vom Braeburn (14%) und den Jonagold/Jonared (12,5%), Gala (8,5%) und Golden Delicious (2,5%). 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)



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© BVE0 / Dr. Inga Mohr, Obst vom Bodensee

Dr. Inga Mohr, von Obst vom Bodensee, einer dieser großen Anbauregionen, merkt dazu an: „Mit dem Tag des Deutschen Apfels zeigen wir den Verbrauchern, dass unsere Äpfel, die sich bis dahin in einer Art Winterschlaf befunden haben, aufgrund der guten Lagerbedingungen auch im Januar frisch wie vom Baum schmecken. In einer Zeit in der es ansonsten nicht viel frisches, heimisches Obst gibt, ist das eine Besonderheit, die wir mit diesem Tag feiern möchten. Deshalb findet der Tag des Deutschen Apfels auch im Januar und nicht zur Ernte im Herbst statt.“

Wissenshunger

Das alles steckt in einem Apfel:

- **A** wie **Apfel** oder sollte man sagen Allzweckwaffe? Denn Äpfel sind gesund. Sie enthalten die Vitamine C, E, A, B1, B2 und B6 sowie alle wichtigen Mineralstoffe und Spurenelemente.
- **P** wie **Prävention**: Mit seiner geballten Vitamin-Power stärkt er die Abwehrkräfte, unterstützt die Verdauung und fördert die Zahn-Gesundheit. Äpfel stärken das Immunsystem. Sie sind deshalb ein heißer Tipp für alle, die mit heimischem Obst fit durch die kalten Monate kommen wollen.
- **F** wie **Forschung**: "An apple a day keeps the doctor away" - Es gibt Volksweisheiten, in denen so viel Wahres steckt, dass auch Wissen-



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH

schaftler nichts an ihnen auszusetzen haben. Diese haben herausgefunden, dass Äpfel einen positiven Beitrag zur Vorbeugung von Herzinfarkt oder Arterienverkalkung leisten können.

- **E wie Energie:** Dank ihres hohen Fruchtzuckergehalts liefern Äpfel schnell und direkt Energie.
- **L wie leistungssteigernd:** Mit ihrer unschlagbaren Power sind die Früchte der ideale Pausensnack - egal ob auf dem Schulhof, im Büro, unterwegs oder beim Sport.

Rezept-Tipp für den 11. Geburtstag des „Tag des Deutschen Apfel“: Apfel-Berliner mit Kardamom

Zutaten für für etwa 12 Apfelberliner / Zubereitungszeit: ca. 80–90 Min.

Für den Hefeteig:

- 250 ml Milch
- 80 g Butter
- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Ei
- abgeriebene Schale ½ Zitrone
- 1 Prise Salz

Für den Brandteig:

- 125 ml Wasser
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 80 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- 2 Eier

Für die Füllung:

- 600 g Äpfel, z. B. Jonagold oder Elstar
- 30 g Walnussbruch

- etwa 1 l Rapsöl zum Ausbacken
- 3–4 TL gemahlener Kardamom und 100 g Zucker zum Wälzen



© BVE0 / Ariane Bille
Apfel



© BVE0 / Ariane Bille
Apfel-Berliner



© BVE0 / Ariane Bille
Zutaten

Zubereitung:

- Für den Hefeteig Milch in einem kleinen Topf erwärmen und Butter darin schmelzen.
- Mehl in eine Schüssel geben, Zucker und Vanillezucker draufgeben und eine Mulde formen. Hefe hineinbröckeln und mit 3–4 EL der lauwarmen Milch-Butter-Mischung mit Hilfe einer Gabel verrühren. Ei, restliche Milch-Butter-Mischung, Zitronenschale und 1 Prise Salz hinzufügen. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich vergrößert hat.
- Für den Brandteig Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Währenddessen Mehl mit Speisestärke mischen. Topf vom Herd nehmen und die Mehl-Mischung in den Topf geben. Alles mit Hilfe eines Kochlöffels zu einem Kloß verrühren. Anschließend für etwa 1 Min. unter Rühren erhitzen. „Angebrannten“ Teig in eine Rührschüssel geben und nacheinander 2 Eier mit den Quirlen der Küchenmaschine auf höchster Stufe unter den Teig rühren, bis dieser schön glänzt.
- Äpfel schälen und klein würfeln.
- Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Brandteig auf den Hefeteig streichen und die Apfelwürfel mit den Walnüssen darauf verteilen.
- Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa 3–4 cm breite Scheiben schneiden. Abgedeckt etwa 10 Min. gehen lassen. Inzwischen Öl in einer hohen, breiten Pfanne auf etwa 175°C erhitzen (Stäbchentest).
- Teigscheiben portionsweise im siedenden Öl von beiden Seiten etwa 3–4 Min. goldbraun ausbacken. Herausnehmen und in einem Sieb oder auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch warm in Kardamom-Zucker wälzen, erkalten lassen und direkt genießen.



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung



© BVE0 / Ariane Bille
Zubereitung



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 aller Erzeugerorganisationen weiterer 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.



© BVEO / Ariane Bille
Zubereitung



© BVEO / Ariane Bille
Zubereitung



© BVEO / Ariane Bille
Zubereitung

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