



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Jetzt schlägt die Stunde des Apfels! Das Lieblingsobst der Deutschen startet in die Saison 2021!

Kein Obst wird in Deutschland häufiger gegessen. Fast 14 Kilo Äpfel verbrauchte jeder Deutsche 2020 im Schnitt*. Allein auf die Privathaushalte entfielen dabei 9 Kilo beziehungsweise 60 Äpfel pro Kopf. (Quelle: AMI, Statistisches Bundesamt, GfK)

Berlin, 16. August 2021. Der Startschuss für die Apfelernte ist gefallen: Erste frühe Sommer-Sorten sind bereits am Markt. In Kürze beginnt auch die Erntesaison für die Lagersorten. Eine gute Nachricht für alle Apfel Liebhaber und Kulinariker. Denn ganz gleich ob pur, als köstliches [Apfeleis am Stiel](#), exquisiter [Apfelkuchen mit Schokolade und Chili](#) oder [Apfelrosetten](#), ob als frisches [Apfel-Lachs-Tartar](#), [Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig](#) oder auch als [Apfel-Möhren-Porridge](#) für einen leckerem Start in den Tag – in der Küche sind der apfeligen Vielfalt ab sofort keine Grenzen mehr gesetzt! Und wer noch ein paar weitere Ideen braucht, allein auf der Website von „[Deutschland – Mein Garten](#).“ finden sich 72 köstliche Rezepte rund um das deutsche Lieblingsobst.

Fruchtig süß mit leicht säuerlicher Note und einem knackig-saftigen Bisslebens – so schmeckt für die meisten Deutschen der perfekte Apfel. Ein Genuss-Kriterium, das nicht zuletzt auch vom richtigen Erntezeitpunkt abhängt. Die volle Entfaltung des Geschmacks wird nämlich vor allem durch die kurzen Transportwege begünstigt. Die sorgen nicht nur dafür, dass Äpfel aus deutschem Anbau reifer geerntet werden können, sie produzieren darüber hinaus weniger CO2 und sparen Kosten durch die kurzen Wege zum Verbraucher. Ein klarer Vorteil, den viele Verbraucher zu schätzen wissen!

Die 10 meistgekauften Äpfel 2020*:

1. **Elstar** (17,7% - 2019: 17,0 % - 2018: 16,9 %)
2. **Braeburn** (12,5% - 2019: 12,5 % - 2018: 12,5 %)
3. **Gala** (12,3% - 2019: 8,3 % - 2018: 11,8 %)
4. **Jonagold/Jonagored** (8,4% - 2019: 12,0 % - 2018: 8,6 %)
5. **Pink Lady/Cripps Pink** (6,7% - 2019: 6,9 % - 2018: 8,9 %)
6. **Golden Delicious** (2,6% - 2019: 2,3 % - 2018: 3,6 %)
7. **Kanzi** (2,1% - 2019: 2,1 % - 2018: 1,7 %)
8. **Pinova** (1,4% - 2019: 1,4 % - 2018: 1,3 %)
9. **Cox Orange/Holsteiner Cox** (1,2% - 2019: 1,6 % - 2018: 1,9 %)
10. **Cameo, Rubens, Honeycrunch** (0,5% - 2019: 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 / Brent Hofacker / Shutterstock
Gala gewinnt 2020 an Beliebtheit bei den Verbrauchern



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Ein Blick in die großen deutschen Apfelanbaugebiete!

In der südlichsten Anbauregion werden inzwischen die ersten Äpfel der Saison gepflückt. **Alessia Marquart, Leitung Marketing bei der Obst vom Bodensee Vertriebsgesellschaft mbh**, freut sich: „Laut erster Ernteproggnose werden am Bodensee für die kommende Saison 2021/2022 etwa 3% mehr Tafeläpfel als im Vorjahr erwartet. Die Kaliber werden etwa gleich groß sein, wie in der aktuellen Saison. Die äußeren und inneren Qualitäten der Früchte sind laut Prognose gut bis sehr gut. Der Erntestart beginnt voraussichtlich ein bis zwei Wochen später als im vergangenen Jahr.“

In Brandenburg wird die Ernte voraussichtlich Ende des Monats beginnen. **Patrick Ruffert, Geschäftsführer der MEV Wesendahl** erläutert: Wir freuen uns in diesem Jahr auf eine den Ertragspotentialen angepasste und gute Apfelernte in den Anlagen unserer Produzenten. Nach 3 besonders herausfordernden Jahren in Hinblick auf die Witterung sehnen wir uns wieder nach einer normanen, qualitativ und quantitativ guten Ernte. Noch liegen einige Wochen vor uns, aber die Vorzeichen stehen gut. Allerdings entscheidet sich erst in der Kiste und später nachher auf dem Konto, ob die Saison gut war. Hier warten jedenfalls schon diverse leere Kisten und Lagerräume darauf wieder mit Äpfeln befüllt zu werden, um dann den Verbrauchern mit frischen Äpfeln aus regionalem/deutschem Anbau viel Freude zu bereiten.

Auch in Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt freut man sich auf die kommende Saison. **Steffen Aurich, Geschäftsführer der VEOS Vertriebsgesellschaft für Obst mbH Dresden**, äußert zur Situation in den östlichen Bundesländern: „Die Vertriebsgesellschaft für Obst mbH (VEOS) mit Ihren Erzeugern in Sachsen und Thüringen, Sachsen Anhalt und Brandenburg erwartet insgesamt eine knappe Normalernte mit vermutlich guten Qualitäten. Größere, frostbedingte Ausfälle hat es nur bei unseren Erzeugern in Brandenburg gegeben. Neu installierte Verpackungstechnik in den verschiedenen Packstationen sichert die weitere Reduzierung von Folien und folgt damit den Wünschen unserer Kunden.“

Auch aus dem Norden gibt es gute Nachrichten. **Jens Anderson, Marketingleiter von Elbe-Obst berichtet**: „Die rund 500 Obstbaubetriebe im Alten Land erwarten im Herbst eine Erntemenge von etwa 308.000 Tonnen Äpfel. Wir werden damit erneut oberhalb von 300.000 Tonnen liegen und das Vorjahresniveau ganz leicht überschreiten“. Neben Elstar, Red Jonaprince und Co. sind weiterhin die norddeutschen Klassiker Holsteiner Cox und Roter Boskoop im Anbau. Zulegen werden auch die Erntemengen der neuen Sorten Sweetango, Rockit, Fräulein und Kissabel, deren Anlagen überwiegend aber noch nicht im Vollertrag sind.



© BVEO / Alfred Pfister / Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V. Apfelpflanzung



© BVEO / Steidi / Shutterstock Apfelernte im Alten Land



© BVEO / hans engbers / Shutterstock Sehr gute Saison für Elstar und Co. erwartet



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Und auch der Westen vermeldet positive Aussichten. **Arthur Heinze, Vertriebsleiter Obst bei Landgard West Obst & Gemüse**, freut sich besonders auf die diesjährige Apfelsaison: „Die Kulturen stehen bei der aktuellen Witterung kaum unter Stress, daher erwarten wir insgesamt eine sehr gute Ernte. Los geht es schon Mitte August mit der frühen Sorte Delbar Estivale, danach folgen Elstar und Gala Anfang bis Mitte September. Bisher sind die Qualitäten sehr gut und die Früchte zeigen vor allem eine schöne Färbung. Durch die häufigen Niederschläge der letzten Wochen rechnen wir außerdem in dieser Saison mit mehr Äpfel mit größeren Kalibern.“ Dass die feuchte Witterung der letzten Wochen dem Kernobst gut getan hat, bestätigt auch **Apfelerzeuger Matthias Sonntag aus Wachtberg**: „Der viele Regen ist für unsere Äpfel auf jeden Fall förderlich und es gibt tendenziell jetzt mehr gutes Obst. Unsere neue Clubsorte Evelina bietet uns mehr Ertragssicherheit und dank neuer Hagelnetze sind wir bisher auch ohne nennenswerte Schäden durch die Saison gekommen. Damit kann unsere erste Evelina-Saison nun starten.“



© BVE0 / Ariane Bille
Fruchtige Apfel-Minz-Popsicles

Der Apfel im Fakten-Check:

- 1. Deutsche lieben Äpfel.** Rund 87% aller Deutschen sind Apfelkäufer. 14,8mal pro Jahr kaufen sie im Durchschnitt Äpfel und nehmen dabei jeweils 1,4 Kilo mit. Und zwar zu 86% im Lebensmittel-Einzelhandel*.
- 2. Die meisten Apfelkäufer** leben in Nordrhein-Westfalen (20,8%), gefolgt von der Region Nordwest (16,8%) und Bayern (14,8%)*.
- 3. Rund 61 %** aller Äpfel kommen aus **heimischer Produktion****.
- 4. Lieblingsapfel.** Der beliebteste bzw. meist gekaufte Apfel ist der Elstar. Seine „Eltern“ heißen übrigens Golden Delicious und Ingrid-Marie.
- 5. Die Sorten.** Weltweit gibt es mehr als 30.000 Apfelsorten. Von Bedeutung für den Erwerbsobstbau sind rund 15 Sorten.
- 6. Fast eine Million Tonnen** (991.451) Äpfel wurden im vergangenen Jahr in Deutschland geerntet**.
- 7. Die größten und ertragreichsten Anbauggebiete** findet man mit 12.100 Hektar Anbaufläche und 403.000 Tonnen geernteten Äpfeln in Baden-Württemberg und mit einem Areal von 8.064 Hektar und 280.000 Tonnen Ernteertrag in Niedersachsen. Auch Nordrhein-Westfalen und Sachsen sind von großer Bedeutung für die Apfelproduktion. Sachsen wartet mit 2.387 Hektar Anbaufläche auf und liegt damit nur knapp vor Nordrhein-Westfalen mit 2.051 Hektar.**



© BVE0 / powell'sPoint / Shutterstock
Äpfel in Kisten



© BVE0 / Arina P Habich / Shutterstock
Vielfalt an Äpfeln: Mehr als 30.000 Apfelsorten gibt es weltweit

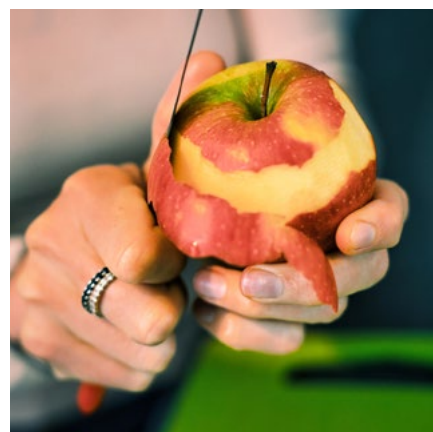
- 8. Die ersten Früchte.** Es dauert rund 3 bis 5 Jahre bis ein Apfelbaum Früchte trägt.
- 9. Dornige Verwandtschaft.** Apfel und Rose sind miteinander verwandt, denn auch der Apfel gehört zur Familie der Rosengewächse.
- 10. Die Kerne des Apfels** sind die wirklichen Früchte. Bei dem Teil des Apfels, den wir essen, handelt es sich dagegen eigentlich um eine Schein-Frucht.
- 11. Liebesapfel.** In der griechischen Antike galten Äpfel als Liebesbeweis. Er wurde der Auserwählten zusammen mit dem Heiratsantrag angeboten. Wenn sie den Apfel annahm, war dies auch die Annahme des Antrags. Heutzutage ist ein Liebesapfel meist rot, karamellisiert und gehört zu deutschen Jahrmärkten wie Zuckerwatte und gebrannte Mandeln.
- 12. Tradition und Historie.** Klöster sollen den Apfelanbau in ihren Gärten besonders vorangetrieben haben. Möglicherweise war aber auch Kurfürst August von Sachsen nicht ganz unbeteiligt. Er erließ nämlich im Jahr 1582 ein Gesetz, das Ehepaaren die Pflicht auferlegte, je 2 Obstbäume in ihrem Garten anzupflanzen.
- 13. Power.** Äpfel enthalten wenig Fett, dafür viele Kohlehydrate und neben Pektinen, reichlich Vitamin A, B, C und E.
- 14. Schale.** Allerdings stecken all diese wertvollen Stoffe in oder direkt unter der Schale. Also den Apfel ruhig mit der natürlichen „Verpackung“ essen.
- 15. Einkauf.** Frische Äpfel erkennt man an einer festen, glänzenden Schale.
- 16. Wachsschicht.** Äpfel aus deutscher Produktion werden nicht gewachst. Allerdings bilden manche Sorten eine natürliche Wachsschicht aus, um sich beispielsweise vor Insekten zu schützen.
- 17. Lagerung.** Äpfel mögen es in punkto Lagerung eher kühl und dunkel. Sie lassen sich deshalb ideal in einem dunklen Keller, einer frostsicheren Garage oder auf einem kühlen Dachboden aufbewahren. Die ideale Lagertemperatur liegt bei ca. 4°C.
- 18. Einzelgänger.** Äpfel immer einzeln lagern. Sie verströmen Ethylengas, das die Reifung von anderem Obst oder von Gemüse beschleunigt.



© BVE0 / Yvonne van den Berg Y.See / Shutterstock / Übrigens: Die Kerne des Apfels sind die wirklichen Früchte.



© BVE0 / ZouZouBaBy / Shutterstock
Liebesapfel auf Jahrmarkt



© BVE0 / PierFax / Shutterstock
Übrigens: Viele wertvolle Stoffe stecken in oder direkt unter der Schale

19. Pur am besten! So sind sie der perfekte Snack für zwischendurch. Feste Äpfel verleihen aber auch Rohkost-Gerichten den nötigen Biss: Evelina und Fuji harmonisieren perfekt mit einem Waldorfsalat. Zu kräftigem Käse macht sich der süß-säuerliche Braeburn gut. Im Obstsalat schmeckt der saftige Delbarestival. Tipp: Die aufgeschnittenen Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln – so gibt es kein braunen Stellen.

20. Sorten, die sich zum Backen eignen. Eher säuerliche Sorten wie Boskoop, Elstar oder Jonagold machen sich im Apfelkuchen besonders gut. Auch internationale Delikatessen wie die französische Tarte Tatin oder der österreichische Apfelstrudel mögen es gerne etwas sauer. Cox Orange, Gloster, Ingrid Marie oder Jonagored runden durch ihr frisches Aroma die süßen Speisen ab.

21. Bratäpfel und Kompott. Für die Zubereitung von Bratäpfeln eignen sich Sorten, die im Ofen ihre Form behalten, wie der Boskoop oder der Holsteiner Cox. Wer Apfelkompott herstellen will, greift am besten zu gelben Apfelsorten wie dem Golden Delicious. Tipp: Die Äpfel vor dem Einkochen nicht schälen, denn die Pektine unter der Schale sorgen dafür, dass das Apfelmus geliert.

22. Sorten, die zu herzhaften Gerichten passen. In deftigen Hauptspeisen sind vor allem süße Sorten bestens aufgehoben. Zu Rotkohl, Schweinebraten oder Speckpfannkuchen passen Golden Delicious, Cameo, Pinova und Champion. In das rheinische Nationalgericht „Himmel un Ääd“ gehören Äpfel wie Gala oder Cox Orange.

23. Jedes Jahr am **11. Januar wird der Tag des Deutschen Apfels** gefeiert.

24. Sorten, die für Allergiker geeignet sind. Allergiker sollten vor allem zu Sorten wie Gravensteiner oder Santana greifen.

25. Lagerobst. Äpfel zählen als Lagerobst und sind monatelang haltbar. Dank der ausgefeilten Lagertechnologien deutscher Obsterzeuger mit moderner Kälte- und Sauerstoffregulierung können einige besonders gut lagereignete Apfelsorten bis zu einem Jahr frisch gehalten werden – ganz so, als ob sie direkt vom Baum kommen.

Quelle: *AMI-Analyse auf Basis des GfK Panel; **AMI, Statistisches Bundesamt, GfK



© BVE0 / Ariane Bille
Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig



© BVE0
Apfelkuchen mit Schokolade und Chili



© BVE0 / juefraphoto / Shutterstock
Köstlicher Kaiserschmarrn mit Apfelkompott



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 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
Apfel-Rosentarte

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