



# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

### Äpfel made in Germany! Am 11. Januar 2022 feiern sie ihren Ehrentag mit einem filmischen Bekenntnis zu ihrer Herkunft.

Vom 10. – 14. Januar 2022 feiert Deutschland wieder eine Woche lang den „Tag des Deutschen Apfels“. Mit „knack“tastischen Aktionen im Handel, einem leckeren Rezept für ein Apfel-Carpaccio mit Rote Bete und Walnuss-Crunch aber auch einem lecker-cineastischen Heimatbekenntnis.

- BVE0 launcht TdDA-Kampagne: Mit [Snippets und Kurzfilmen](#) wird in den sozialen Medien und auf der Website „Deutschland – Mein Garten.“ auf die Qualität von heimischen Äpfeln aufmerksam gemacht.
- Eine Deutschlandkarte, gelegt aus den beliebtesten deutschen Apfelsorten, lässt dabei das Kernobst für seine Herkunft sprechen.
- Alle für die Produktion benötigten Äpfel wurden im Anschluss an die Dreharbeiten an das Kinder- und Jugendwerk „Arche“ gespendet, das Weihnachtspakete für Bedürftige daraus geschnürt hat.

**Berlin, 05. Januar 2022.** Wer ist rund, bunt und kerngesund? Der deutsche Apfel und der hat am 11. Januar 2022 seinen Ehrentag. Diesen feiert das leckere Kernobst diesmal mit einer besonders geschmackvollen Aktion. Zum einen mit einem verführerischen Rezept, sowie Aktionen im LEH, zum anderen mit einer Vielzahl von Kurzfilmen und Snippets, mit denen er auf der Website und in den sozialen Medien auf seine heimischen Qualitäten aufmerksam macht.

#### Apfel: Esst mehr deutsche Äpfel!

Die Aktion lässt das beliebteste Obst der Deutschen sprichwörtlich für sich selbst und seine Herkunft sprechen. Dabei appelliert sie an alle Fans, beim Kauf genauer hinzuschauen und zu Produkten aus heimischem Anbau zu greifen. In den verschiedenen Kurzfilmen ist nicht nur zu sehen, wie eine Deutschlandkarte aus Äpfeln zusammengesetzt wird. Die knapp 20 darin gezeigten Personen zeigen auch wie lecker das heimische Kernobst schmeckt. Dazu spiegeln sie – wenn auch nicht ganz repräsentativ – den Altersquerschnitt der deutschen Apfellebhaber wider. Rund 400 Kilo Äpfel der Sorten Red Prince, Braeburn, Gala, Kissabel und Elstar wurden für die Dreharbeiten benötigt, die anschließend einem gemeinnützigen Zweck zugeführt wurden. Das Kinder- und Jugendwerk „Arche“ hat daraus Überraschungspakete für bedürftige Kinder und ihre Familien geschnürt und sie damit zu Weihnachten beschenkt.

**Heimische Äpfel sind lecker – auch fürs Klima!** Knackig, fruchtig süß und ganz leicht säuerlich – 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

**Pressebüro deutsches Obst und Gemüse**  
c/o Pretzlaw Communications  
Elke Schickedanz  
[presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto: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/](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/pressemitteilungen/)

Alle Rezepte zum downloaden:  
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/)

Alle Filme zum Anschauen:  
Hauptfilm: <https://youtu.be/YnILZV8uvHs>  
Zeitraffer: <https://youtu.be/HHrZzkf3WII>  
Appell-1: <https://youtu.be/40GHymqyt48>  
Appell-2: <https://youtu.be/RZWJj0NfonU>  
Appell-3: [https://youtu.be/h\\_VqSia0k2g](https://youtu.be/h_VqSia0k2g)



© BVE0 / Deutschland Apfelland



# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

Energiebilanz besser schmecken. Denn ein Apfel aus Deutschland produziert durch kurze Wege zum Verbraucher weniger CO<sub>2</sub>. Dazu setzen die deutschen Erzeuger bei Verpackung und Transport der Früchte 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. Und so etwas wie eine künstliche, schützende Wachsschicht, die den Apfel glänzend inszeniert, findet man bei Äpfeln aus heimischer Produktion ohnehin nicht.

Das kann auch **Jens Anderson von Elbe Obst** im Alten Land nur unterstreichen: „Unsere Erzeugerbetriebe in Nord, Süd, Ost und West haben langjährige Erfahrungen im Apfelanbau. Dabei legen Sie besonderes Augenmerk auf qualitativ und geschmacklich gute Sorten, wie den traditionell beliebten Elstar oder Braeburn aber auch neue Sorten, wie den rotfleischigen Kissabel, die frühe Sorte Sweetango oder den Zufallssämling Fräulein – die deutsche Apfelernte! Nicht zuletzt deshalb treten wir am ‚Tag des Deutschen Apfels‘ nun schon das 12. Jahr in Folge den Beweis an, dass selbst eingelagerte Äpfel, dank ausgefeilter Lagertechnologie ebenso knackig, frisch und aromatisch schmecken, wie nach der Ernte. Und die müssen noch nicht einmal um die halbe Welt reisen. In einer Jahreszeit, in der es nur ein begrenztes Frische-Angebot aus heimischem Anbau gibt, ist das etwas Besonderes.“

### Äpfel in Zahlen\*

- Äpfel stehen im Ranking der beliebtesten Obstsorten auf Platz 1 in Deutschland.
- Jeder Deutsche verzehrt im Schnitt ca. 9 kg Äpfel pro Jahr oder – bei einem Gewicht pro Apfel von 150 g – 59 Äpfel pro Jahr!
- Deutschland ist in Europa einer der bedeutendsten Apfelerzeuger: Jährlich werden hier rund 1 Million Tonnen der knackigen Früchte geerntet. Im Jahr 2021 waren es 1.023.316 Tonnen.
- 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.
- Der beliebteste Apfel im Ranking ist der Elstar (17,7% Absatzmenge), gefolgt vom Braeburn (12,5%) und den Sorten Gala/Royal Gala (12,3%)
- 86% der Äpfel wurden im Lebensmitteleinzelhandel gekauft.
- Im Durchschnitt kauft ein Haushalt 15 mal pro Jahr Äpfel und nimmt dabei jeweils 1,4 kg mit.
- 87% aller Haushalte sind Apfelkäufer.
- Die meisten Apfellihaber leben in NRW. Dort werden 20,8% aller Äpfel gekauft, gefolgt vom Nordwesten Deutschlands mit 16,8% und Bayern mit 14,8%.

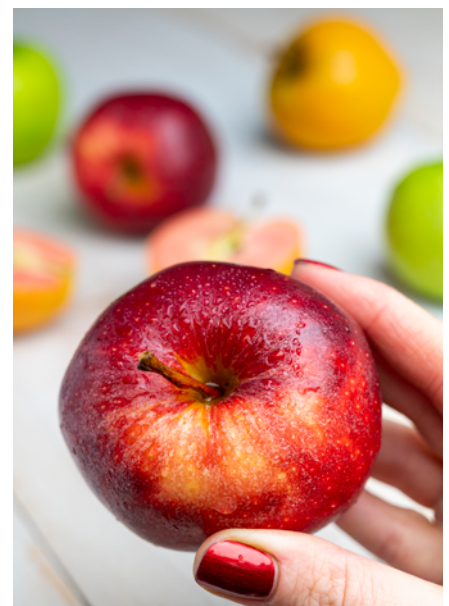
\* Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) & GfK Haushaltspanels/Statistisches Bundesamt



© BVE0 / Ariane Bille  
Der rotfleischige Kissabel



© BVE0 / Apfel am Baum



© BVE0 / Ariane Bille / Apfel



**Der besondere Tipp:**

## Apfel-Carpaccio mit Rote Bete und Walnuss-Crunch

**Einfach / Zubereitungszeit: etwa 20 Min.**

### Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise)

- 2 EL Walnüsse, gehackt
- 1 EL Rohrzucker
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz
- 1 Ziegen-Camembert (200 g)
- 2 Rote Bete (vorgekocht)
- 3 Äpfel (z.B. Elstar, Boskob, Granny Smith oder der rotfleischige Kissabel)
- 2 TL Honig
- 2 EL Weißweinessig
- Pfeffer
- 1 Baguette

### Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Walnüsse, Zucker, 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz in einem Schälchen vermengen. Camembert auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und Nüsse darüber geben. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10–12 Min. goldbraun backen.

Währenddessen Äpfel waschen, trockenreiben und Kerngehäuse herausstechen. Rote Bete schälen und zusammen mit den Äpfeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf einem flachen Teller gefächert anrichten und den gebackenen Käse zusammen mit den Nüssen darüber geben.

Aus Honig, Essig und dem restlichen Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Carpaccio träufeln. Auf Teller geben und mit einem knackigen Baguette servieren.

**Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter [presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto: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).



© BVEO / Ariane Bille  
Zutaten für das Apfel-Carpaccio



© BVEO / Ariane Bille  
Apfel



© BVEO / Ariane Bille  
Apfel-Carpaccio



# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

### 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.



© BVEO / Ariane Bille  
Apfel-Carpaccio

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