



# Deutsches Obst und Gemüse

## Pressemitteilung

# Geschmack mit Knack! Der Startschuss für die Apfelernte 2022 ist gefallen

**Rotbackig und wunderbar aromatisch hängen sie an den Bäumen. Erste frühe Apfelsorten sind bereits im Handel. In Kürze beginnt auch die Erntesaison für die Lagersorten und die eröffnet die BVEO mit einem Rezept für ein exotisches Apfel-Curry mit Reisbandnudeln.**

**Berlin, 29. August 2022.** 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. Und nicht nur das, die hohen Temperaturen dieses Sommers haben für höhere Zuckerwerte gesorgt und lassen süße Früchte erwarten. Eine gute Nachricht für die vielen deutschen Apfelliebhaber. Denn ganz gleich ob pur, als köstliches [Apfeleis am Stiel](#), [exquisiter Apfelkuchen mit Schokolade und Chili](#), [raffiniertes Apfel-Rote-Bete Carpaccio](#), als frischer [Apfel-Lachs-Tatar](#), [Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig](#) oder auch als [Apfel-Möhren-Porridge](#) für einen leckeren 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 79 köstliche Rezepte rund um das deutsche Lieblingsobst.

### Apfelanbau gestern ...

Äpfel sind nicht nur beliebt, sie haben in Deutschland auch eine lange Geschichte. In manchen Gegenden reicht sie bis ins achte Jahrhundert nach Christus zurück, wo man sich vor allem in Klöstern bereits bestens auf den Apfelanbau verstand. Möglicherweise hat in der Folge auch Kurfürst August von Sachsen indirekt auf die Tradition Einfluss genommen. 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 viel Gutes bewirkt. Denn die Apfelerzeuger hierzulande haben aufgrund ihrer langjährigen Erfahrungen im Apfelanbau, ein besonderes Augenmerk für qualitativ und geschmacklich gute Sorten entwickelt.

### ... und heute

Die größten und ertragreichsten Anbaugelände findet man heute schon lange nicht mehr in Klostersgärten. Die liegen mit 12.106 Hektar Anbaufläche und einer Erntemenge von 373.000 Tonnen



**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/)



© BVEO / Ariane Bille  
Apfel-Curry mit Reisbandnudeln

Äpfeln (2020/21: 345.000 Tonnen) in Baden-Württemberg und mit einem Areal von 8.089 Hektar und 297.000 Tonnen Ernteertrag (2020/21: 291.000 Tonnen) in Niedersachsen. Auch Nordrhein-Westfalen und Sachsen sind von großer Bedeutung für die Apfelproduktion. Sachsen wartet mit 2.277 Hektar Anbaufläche auf und belegt damit den 3. Rang vor Nordrhein-Westfalen mit 2.051 Hektar\*.

(\*Quelle: Destatis)

### Die Nummer 1 im Obstregal

Ob als Saft, im Kuchen oder zum Reinbeißen: Der Apfel ist mit Abstand das Lieblingsobst der Deutschen. 87 % der Deutschen sind Apfelkäufer. Das zeigt sich auch im Anbau. 1.004.625 Tonnen wurden im vergangenen Jahr allein in Deutschland geerntet. Jeder deutsche Privathaushalt kaufte 2021 durchschnittlich 18,5 Kilo des köstlichen Kernobstes. Das macht rund 123 Äpfel pro Haushalt oder rund 61 Äpfel pro Person. Apfellebhaber 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 meist gekauften Äpfel 2021\*\*:

1. **Elstar** (16,4% – 2020: 16,8 % – 2019: 16,4 %)
2. **Braeburn** (14,6% – 2020: 12,5 % – 2019: 13,6 %)
3. **Gala** (12,3% – 2020: 12,4 % – 2019: 11,9 %)
4. **Jonagold/Jonagored** (7,5% – 2020: 8,3 % – 2019: 11,9 %)
5. **Pink Lady/Cripps Pink** (8,9% – 2020: 7,3 % – 2019: 7,5 %)
6. **Golden Delicious** (2,3% – 2020: 2,7 % – 2019: 2,5 %)
7. **Kanzi** (2,5% – 2020: 2,1 % – 2019: 2,1 %)
8. **Pinova** (1,8% – 2020: 1,8 % – 2019: 1,7 %)
9. **Cox Orange/Holsteiner Cox** (1,0% – 2020: 1,1 % – 2019: 1,5 %)
10. **Cameo, Rubens, Honeycrunch** (0,7% – 2020: 0,8 % – 2019: 0,5 %)

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

### Lecker – auch fürs Klima!

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 durch die kurzen Transportwege vom Erzeuger in den Handel begünstigt. Die sorgen dafür, dass Äpfel aus deutschem Anbau reifer geerntet werden können. Darüber hinaus produzieren sie auch noch weniger CO<sup>2</sup> und sparen Kosten. Ein klarer Vorteil, den viele Käufer zu schätzen wissen!



© BVEO / PeopleImages.com - Yuri A / Shutterstock / Apfelanbau



© BVEO / Ariane Bille  
Frischer Apfel angeschnitten



© BVEO / Ariane Bille  
Fruchtige Apfel-Minz-Popsicles



## Wissenshunger!

### 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 und 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, welches die Reifung von anderem Obst oder Gemüse beschleunigt.

### Äpfel gibt es das ganze Jahr – dank moderner Lagertechnik

Nach der Ernte wird ein nicht unerheblicher Teil der Früchte eingelagert. Dank der ausgefeilten Lagertechnologien deutscher Obsterzeuger mit modernster 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.

### Rezept-Tipp:

## Apfel-Curry mit Reisbandnudeln

**Schwierigkeitsgrad:** leicht / vegetarisch /

**Zubereitungszeit:** etwa 30–35 Min.

### Zutaten für 2 Personen:

- 300 g TK-Erbsen
- 1 großer säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 Schalotten
- 2 ½ Chili
- 1 TL Currypulver
- 1 EL Sesamöl
- 500 ml Kokosmilch
- 1 EL Fischsauce
- 1 Prise Salz
- 200 g Reisnudeln
- 1 Zweig Thai-Basilikum
- 1 TL schwarzer Sesam
- ½ Limette



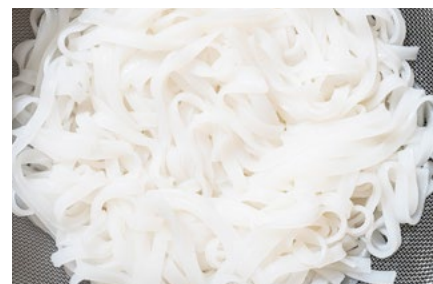
© BVE0 / Ariane Bille  
Zutaten Apfel-Curry mit Reisbandnudeln



© BVE0 / Ariane Bille  
Zubereitung Apfel-Curry mit Reisbandnudeln



© BVE0 / Ariane Bille  
Zubereitung Apfel-Curry mit Reisbandnudeln



© BVE0 / Ariane Bille  
Zubereitung Apfel-Curry mit Reisbandnudeln

### Zubereitung:

- Erbsen auftauen lassen.
- Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Knoblauch, Ingwer und Schalotten schälen und feinhacken. Chili waschen, trockenreiben, Kerne entfernen und  $\frac{1}{3}$  ebenfalls hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Ingwer, Schalotten, Chili und Curry für 3 Min. anbraten. Apfel dazugeben und weitere 4 Min anbraten. Mit Kokosmilch und Fischeisauce ablöschen, Erbsen dazugeben und für weitere 5–8 Min. leicht köcheln, bis der Apfel leicht bissfest gegart ist. Mit Salz abschmecken.
- Währenddessen Nudeln nach Packungsanleitung garen und Thai-Basilikum waschen.
- Apfel-Curry in Schüsseln verteilen, Nudeln dazugeben und mit Thai-Basilikum und Sesam bestreuen. Zuletzt 1 Spritzer Limettensaft darüber geben und genießen.

**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).

### 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.

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.



© BVEO / Ariane Bille  
Apfel-Curry mit Reisbandnudeln  
angerichtet



© BVEO / Ariane Bille  
Apfel-Curry mit Reisbandnudeln