



**PRESSEMITTEILUNG**

# Äpfel made in Germany! Am 11. Januar 2024 feiern sie ihren Ehrentag.

**Wer ist rund, bunt und kerngesund? Das liebste Obst der Deutschen und das feiert am 11. Januar den „Tag des Deutschen Apfels“ - eine Woche lang mit leckeren Rezepten und vielen Aktionen im Handel!**

**Berlin, 8. Januar 2024.** Ob zum Reinbeißen, im Kuchen oder als Saft: Der Apfel liegt in der Gunst der Deutschen ganz vorn. Rund 123 Äpfel verbrauchte jeder Haushalt im vergangenen Jahr. Das macht etwa 61 Äpfel pro Kopf\*. Am 11. Januar feiert er seinen Ehrentag, einen Tag, an dem die Initiative „Deutschland – Mein Garten“ auf die Qualität und Vielfalt heimischer Sorten aufmerksam machen möchte. Denn Apfellihaber haben die Qual der Wahl: Im Schnitt bietet der Handel ein Sortiment von etwa 10-15 verschiedenen knack-frischen Apfelsorten aus deutschem Anbau. Von Nord bis Süd und von Elstar über Gala, Braeburn bis Fräulein immer ein großes Geschmackserlebnis – zum Beispiel in Form von winterlich-köstlichen Apfel-Zimtschnecken!

## **Ehre, wem Ehre gebührt**

Selbst wenn der „Tag des Deutschen Apfels“ hierzulande erst seit vierzehn Jahren gefeiert wird – den Apfel selbst gibt es in Mitteleuropa schon seit Jahrtausenden. Mehr als 6000 Jahre alt ist der älteste Apfel-Fund, der in einer prähistorischen Siedlung nahe Heilbronn entdeckt wurde. Ein Obst mit langer Tradition also, von dem der durchschnittliche Deutsche heute zu Recht rund 18 Kilogramm\* pro Jahr verspeist. Denn auch wenn der tägliche Apfel nicht jeden Gang zum Doktor erspart, steckt in ihm doch so einiges, was dem menschlichen Körper guttut. Mit seiner geballten Vitamin-Power stärkt er nicht nur die Abwehrkräfte, er unterstützt auch die Verdauung und das allgemeine Wohlbefinden: Dass ein solch köstlicher Heilsbringer einmal pro Jahr ordentlich gefeiert wird, ist da nur recht und billig.

(\*Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) & GfK Haushaltspanels)

**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/)



Bilder oben: © BVEO / shutterstock / Manfred Ruckszio / Apfel



© BVEO / Ariane Bille  
Apfel-Zimtschnecken



### Mythos „Alte Apfelsorten“

Es gibt jedoch auch Stimmen, die sich nach den alten Apfelsorten sehnen, die, wie es oft heißt, in Vergessenheit geraten seien. Im Gespräch mit Obstbauern, den Experten, ergibt sich jedoch ein gänzlich anderes Bild. Denn was bei aller Lobpreisung der alten Sorten oft vergessen wird, ist, dass sie teils sehr anfällig und dementsprechend aufwändig in der Pflege sind, dazu noch niedrige Ernteerträge liefern, von denen die Obstbauern leben müssten. Alte Sorten haben oft sehr spezifische Standortansprüche, was keinen breiten Anbau zulässt und besitzen nur selten gute Lagereigenschaften. Woran das liegt? Die alten Sorten entstanden oft zufällig und wurden oft ebenso zufällig entdeckt, obwohl auch die Römer schon mit Veredelungs- und Ausleseprozessen experimentierten. Die deutschen Obstbauern sind jedoch genauso innovativ und experimentierfreudig wie die Natur und deutlich erfahrener als die Römer! Daher wurden Äpfel mit der professionellen Obstbaumzucht in den letzten 100 Jahren immer knackiger, saftiger, fester und haltbarer – ganz so wie es sich die Mehrheit der deutschen Verbraucher wünscht – und natürlich findet sich in den neuen Sorten immer auch das Beste der alten Sorten wieder!

### Mittlere Reife? Deutsche Äpfel machen Abitur!

All das passiert natürlich nicht von jetzt auf gleich. Es ist ein Prozess, der unseren Obstbauern, vieles abverlangt hat. Denn vom Apfelkern bis zur ersten, kleinen Apfelernte vergehen jeweils mindestens zehn Jahre. Der Anbau einer neuen Apfelsorte ist für die Erzeugerfamilien deshalb immer auch eine große finanzielle Investition in ein Herzensprojekt, an das sie glauben. Und immer mit Risiken verbunden. Denn ob sich ihr Einsatz für sie auszahlt, gleicht dem berühmten Blick in die Glaskugel. Für die Verbraucher zahlt sich dieser Einsatz jedoch immer aus. Denn die neuen Apfelsorten liefern oft ein überragendes Geschmackserlebnis. Knackfrische, gesunde Äpfel, die wenn angeschnitten, weniger schnell braun werden und die Kinder noch lieber mögen.



© BVEO / Obst vom Bodensee  
Apfelernte



© BVEO / shutterstock / 67jcperez  
Äpfel

## 10 BELIEBTE APFELSORTEN AUS DEUTSCHEM ANBAU

### 1. Elstar

Er ist die mit Abstand beliebteste Apfelsorte der Deutschen. Die feste Schale des Elstar changiert von gelb über orangerot bis hin zu einem kräftigen Rot – je nach Sonneneinstrahlung. Die Früchte sind meist mittelgroß und auffällig kugelig. Das hellgelbe Fruchtfleisch ist fest und saftig, der Geschmack feinsäuerlich-würzig.

**Verwendung:** Elstar ist der perfekte Tafelapfel. Dank seiner Zitronen-Aromen ist er aber auch der Star eines jeden Apfelkuchen oder Salats.

**Verfügbarkeit:** Genussreif von Anfang September bis April/Mai.



© BVEO / Apfel-Lexikon  
Hintergrund: shutterstock / ganjalex



## 10 BELIEBTE APFELSORTEN

### AUS DEUTSCHEM ANBAU

#### 2. Braeburn

Entdeckt wurde der beliebte Zufallssämling 1952 in Neuseeland und ist seit den 1990er Jahren hier nicht nur heimisch, sondern mittlerweile einer der meist angebauten Äpfel. Die mittelgroßen Früchte haben eine glatte, gelbgrüne Schale, die bis zu zwei Drittel von einer dunklen orangeroten Deckfarbe überzogen sein kann. Das sehr feste Fruchtfleisch schmeckt süß-säuerlich und ist sehr saftig.

**Verwendung:** Braeburn eignet sich als Tafelapfel ebenso wie zum Kochen oder Backen. Er ist ideal für Kompott, Obstsalat und Saft.

**Verfügbarkeit:** Genussreif von Anfang November bis Mai.



© BVE0 / Apfel-Lexikon

#### 3. Gala

Nomen est Omen. Gala ist eine feine, sehr gut lagerfähige Apfelsorte, die relativ kleine, dafür umso aromatischere Früchte bekommt. Ihre Schale ist goldgelb und orangerot marmoriert. Sie fühlt sich glatt an und hat eine kaum wahrnehmbare natürliche Wachsschicht. Die Früchte sind hochgebaut und mittelbauchig. Das gelbe Fruchtfleisch ist fest, mäßig saftig, dafür aber sehr mild, süß mit einer feinen Säure.

**Verwendung:** Gala ist ein beliebter Tafelapfel, ist aber auch als Küchen- und Dessertapfel vielseitig einsetzbar.

**Verfügbarkeit:** Genussreif von Ende September bis März.



© BVE0 / Apfel-Lexikon

#### 4. Jonagold / Jonagored

Während die Fruchtgröße bei den Äpfeln aus der Jonagruppe stark variieren kann, ist die Fruchtschale meist gelbgrün und mit einer rötlichen Marmorierung überzogen, die von orange- bis karminrot reichen kann. Das cremefarbene Fruchtfleisch ist fest, fleischig und sehr saftig, der Geschmack süß-säuerlich und äußerst aromatisch.

**Verwendung:** Jonagold / Jonagored sind die perfekten Allrounder. Sie spielen ihre Rolle ebenso gut als Tafelapfel wie auch als Koch- und Backapfel.

**Verfügbarkeit:** Genussreif von Ende Oktober bis Juni.



© BVE0 / Apfel-Lexikon

## 10 BELIEBTE APFELSORTEN

### AUS DEUTSCHEM ANBAU

#### 5. Roter Boskoop

Die sehr großen, oft unsymmetrischen Früchte des roten Boskoops haben eine gelbgrüne Grundfarbe, die mit zunehmender Reife von einer dunkelroten Deckfarbe überzogen wird. Die Schale ist matt und rau, das cremefarbene Fruchtfleisch fest und saftig wobei der Apfel selbst kräftig säuerlich und aromatisch schmeckt.

**Verwendung:** Die ausgeprägte Säure sowie sein festes Fruchtfleisch machen diesen saftigen Apfel zum idealen Koch- und Backapfel, sei es als Apfelmus, Apfelkuchen oder Bratapfel.

**Verfügbarkeit:** Genussreif von Anfang Oktober bis April



© BVE0 / Apfel-Lexikon

#### 6. Fräulein®

So regional wie ihr Name vermuten lässt, ist auch die neue deutsche Apfelernte Fräulein®. Ein Zufallssämling, hervorgegangen aus einer natürlichen Kreuzung auf der Apfelplantage eines sehr erfahrenen Obstbauern in der Hildesheimer Börde. Fräulein® hat eine besonders knackig-krispe Konsistenz, ist sehr saftig und besitzt ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis.

**Verwendung:** Fräulein® eignet sich zum reinen Genuss genauso wie zum Kochen und Backen.

**Verfügbarkeit:** Genussreif ab Ende Oktober.



© BVE0 / Apfel-Lexikon

#### 7. Kanzi®

Der Markenapfel Kanzi® stammt von berühmten Elternsorten ab, Gala und Braeburn. Sie haben ihm die mittelgroße, hochgebaute Form mitgegeben. Die Schale ist gleichmäßig glatt und flächig rot. Kanzi® hat ein festes, knackiges Fruchtfleisch sowie eine angenehm fruchtige Säure, die in Verbindung mit der Süße von Gala zu einem wahren Geschmackserlebnis wird.

**Verwendung:** Kanzi® ist ein sehr schmackhafter Tafelapfel.

**Verfügbarkeit:** Genussreif von Mitte Oktober bis Juli / August.



© BVE0 / Apfel-Lexikon



## 10 BELIEBTE APFELSORTEN

### AUS DEUTSCEM ANBAU

#### 8. Evelina®

Nur die besten Äpfel der Sorte Roho 3615 – eine Farbmутante von Pinova® – dürfen unter der Bezeichnung Evelina® in den Handel. Der attraktive Apfel mit seiner intensiven Rotfärbung, die von einem kräftigen Orange bis zu einem strahlenden Rot reicht, teils gestreift, teils flächig, springt sofort ins Auge. Sogar bei Schattenfrüchten ist die ausgeprägte Farbe vorhanden. Das feste, gelbliche Fruchtfleisch ist aromatisch, saftig und süßlich mit geringer Säure. Schöner Nebeneffekt: Je länger die Lagerung desto süßer wird er.

**Verwendung:** Die Sorte Evelina® ist der perfekte Tafelapfel, eignet sich aber ebenso für Salate und Rohkost.

**Verfügbarkeit:** Genussreif von Oktober bis Juli



© BVEO / Apfel-Lexikon

#### 9. Wellant®

Wellant® besitzt eine geflammte Deckfarbe, deren Tönung von hell- bis dunkelrot reicht. Sie kann bis zu 90 Prozent der Fruchtoberfläche bedecken. Die Kreuzung einer niederländischen Auswahl mit Elise überrascht mit einem intensiven Geschmack und einem äußerst fruchtigen Aroma. Die Äpfel verfügen über eine hohen Säure- und einen überproportional hohen Zuckergehalt.

**Verwendung:** Wellant® ist ein toller Tafelapfel, der aber auch als Apfelsaft besonders erfrischend ist.

**Verfügbarkeit:** Genussreif von Herbst bis Sommer



© BVEO / Apfel-Lexikon

#### 10. Rockit®

Rockit® ist eine knackige, rote Apfelsorte mit angenehm süßem Geschmack und leichter Honignote, die 2010 aus Neuseeland kam. Schon durch seine Größe und seine besonderen Lagerqualitäten unterscheidet er sich von allen anderen Apfelsorten. Als echter Miniatur-Apfel ist er ein perfekter Snackapfel und das Beste daran: Das winzige und sehr zarte Kerngehäuse kann einfach mitgegessen werden.

**Verwendung:** Vor allem aufgrund seiner „kleinen“ Größe (ca. 53 mm Durchmesser) eignet sich der Rockit® perfekt als Snackapfel.

**Verfügbarkeit:** Genussreif ist der Rockit® dank seiner guten Lagerfähigkeit ganzjährig und wird ab Oktober geerntet.



© BVEO / Apfel-Lexikon



## KÜCHEN-HACKS

Egal ob man es lieber süß oder pikant mag, ob pur, kandiert, püriert oder als Hauptprotagonist in einem saftigen Kuchen, die Vielfalt der deutschen Apfelsorten lässt keine Wünsche offen. Doch welche Äpfel eignen sich wozu am besten? Welche Sorte mag es süß, welche deftig?

### Backen

Wer einen echten Gaumenkitzler backen möchte, greift zu eher säuerlichen Sorten wie Boskoop, Elstar oder Jonagold. Diese Sorten verleihen dem Gebäck das gewisse Etwas. Das gilt auch für internationale Delikatessen wie die französische Tarte Tatin oder den österreichischen Apfelstrudel. Cox Orange, Ingrid Marie oder Jonagored runden dagegen süße Backwerke durch ihr frisches Aroma ab.



© BVE0 / Apfel-Zimtschnecken

### Herzhaftes

Wer gern einmal etwas Herzhaftes zaubert, sollte sich von der süßen Seite des Apfels überraschen lassen. Sorten wie Cameo® und Evelina® geben pikanten Speisen wie Speckpfannkuchen, Schweinebraten oder Rotkohl einen unerwarteten Twist und sorgen für eine geschmackliche Sinfonie auf dem Teller. Und ein absolutes Must-have im rheinischen Nationalgericht „Himmel un' Ääd“ sind ganz klar Äpfel wie Gala oder Cox Orange.



### Bratäpfel und Kompott

Feste Sorten wie Boskoop oder Holsteiner Cox ergeben die perfekten Bratäpfel. Denn sie behalten im Ofen ihre Form. Ein Qualitätsmerkmal, das bei der Kompottherstellung durchaus vernachlässigbar ist. Dort greift man am besten zu gelben Apfelsorten.



© BVE0 / Apfel-Curry, Apfel-Tower

### Salate

Für die Fans von frischen, knackigen Obstsalaten sind der süß-säuerliche Braeburn oder der saftige Frühapfel Delbarestivale die Geheimzutat. Sie bringen nicht nur Farbe ins Spiel, sondern auch eine perfekte Balance aus Süße und Säure in deinen Salat.

Tipp: Damit die Apfelstückchen nicht braun werden, sollten sie mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufelt werden.



© BVE0 / Feldsalat auf Apfel-Carpaccio

## REZEPTTIP

# Apfel-Zimtschnecken

Ein wärmendes Winter-Rezept, für das ein Platz in den Feinschmeckerherzen reserviert werden sollte!

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 80 g Butter
- 250 ml Milch
- 60 g Zucker
- 30 g frische Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 500 g Weizenmehl (Type 550)

#### Für die Füllung:

- 2 Äpfel
- 80 g Butter
- 3 EL Rohrzucker
- 3 EL Zimt

#### Für den Guss:

- 80 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

### Zubereitung

einfach / vegetarisch / Zubereitungszeit: etwa 40 min.

- Butter, Milch und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Hefe in eine Schüssel bröseln und in der fingerwarmen Milchlösung auflösen.
- Ei und 1 Prise Salz hinzugeben und unterrühren.
- Mehl unterkneten, sodass ein glatter Teig entsteht. Abgedeckt 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- Teig erneut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.
- Apfel waschen, trockenreiben, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.
- Butter in einem Topf auflösen, mit einem Pinsel auf den Teig streichen und mit Zimt, Zucker und Apfelstücken bestreuen. Von der langen Seite her zu einer Schnecke aufrollen und in 2,5 cm breite Stücke schneiden.
- Eine runde Backform (etwa 30 cm Durchmesser) einfetten. Zimtschnecken nebeneinander in die Form geben und abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen.
- Anschließend für etwa 25 Min. auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und den Guss über den Apfel-Zimtschnecken verteilen.
- Auf Teller geben und warm genießen.



© BVEO / Ariane Bille  
Zutaten für Apfel-Zimtschnecken



© BVEO / Ariane Bille /  
Apfel-Zimtschnecken Zubereitung



© BVEO / Ariane Bille / Apfel-Zimtschnecken



[Rezept-Download](#)





Rezeptbilder-Download



© BVEO / Ariane Bille / Apfel-Zimtschnecken

**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.

**GUTEN APPETIT!**  
Holt Euch die Deutschland –  
Mein Garten Rezept-App!



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Kaiserdamm 13  
14057 Berlin