

# Deutschlands Apfeljahrgang 2025: Ein Jahrgang von fruchtig bis fein säuerlich

**Trotz Wetterkapriolen liefern die deutschen Apfel-Erzeuger in diesem Jahr Qualität, Vielfalt – und jede Menge Genussmomente.**

**Berlin, 18. August 2025** – Rot, gelb und prall hängen sie an den Bäumen: Die ersten Äpfel sind jetzt reif und ein fruchtiger Hochgenuss an heißen Spätsommertagen. Vom Alten Land bis zum Bodensee, von Mecklenburg über Sachsen bis an den Niederrhein hat die Ernte des deutschen Lieblingsobstes begonnen. Erste frühe Sorten sind bereits im Handel, die Lagersorten folgen in den kommenden Wochen. Und auch wenn das Wetter im Frühjahr nicht überall mitspielte, steht eines fest: Für puren Apfelgenuss, gesunde Pausenboxen und leckere Apfelgerichte wird es in diesem Jahr reichlich Auswahl geben.

## Deutschlands Lieblingsobst in Bestform

Wer glaubt, beim Apfel handele es sich um eine schlichte, stets verlässliche Begleitung durchs Jahr, unterschätzt ihn gewaltig. Ja, er ist solide – im besten Sinne. Aber er ist auch ein virtuoser Aromakünstler, der sich zwischen fruchtiger Süße, feiner Säure und knackigem Biss immer wieder neu erfindet. Ganz gleich ob pur, als köstlich-süße [Apfel-Waffel mit karamellisierten Äpfeln und Thymian](#), herzhafter [Entenburger mit überbackenem Apfel](#) oder raffiniertes [Apfel-Curry mit Reisbandnudeln](#). Und sein größter Trumpf: In Zeiten, in denen der Klimawandel auch die Landwirtschaft vor große Herausforderungen stellt, punktet der Apfel mit kurzen Transportwegen und integriertem oder biologischem Anbau. Heimische Äpfel können nicht nur länger am Baum reifen und ihren vollen Geschmack entfalten, sie werden auch nach strengen deutschen Standards produziert.

## Ein Frühling mit Licht und Schatten

Zwar stand die Apfelblüte in diesem Jahr vielerorts im Zeichen der Sonne und milder Temperaturen. Doch nicht jede Region hatte gleich viel Glück: mancherorts setzten Spätfröste und Starkregen den Blüten zu, während andere Gebiete nahezu unbeschadet durchkamen. Die bevorstehende europäische Erntemenge wird daher voraussichtlich bei 10,45 t liegen und damit ganz leicht unter dem langfristigen Mittel. In Deutschland gehen wir von 1.000.000 t aus, das sind 14,68% mehr als im letzten Jahr und 3,98% mehr als im Mittel der letzten 3 Jahre.

Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Elke Schickedanz  
[presse@geerntet-in-deutschland.de](mailto:presse@geerntet-in-deutschland.de)  
Tel. 030-28 49 78-21  
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum Download:  
[www.geerntet-in-deutschland/pressemitteilungen/](http://www.geerntet-in-deutschland/pressemitteilungen/)

Alle Rezepte zum Download:  
[www.geerntet-in-deutschland.de/rezepte/](http://www.geerntet-in-deutschland.de/rezepte/)

Header: © Deutsches Obstsorten  
Konsortium GmbH



© BVE0 / Ariane Bille  
Apfel-Waffeln mit karamellisierten  
Äpfeln und Thymian



## Ein Blick in die Anbauggebiete

**Im Süden** Deutschlands werden bereits seit Anfang August die Frühäpfel Delbarestivale und Sweetango® gepflückt. „Nach einer überdurchschnittlichen Apfelsaison 2024 rechnen die Obstbaubetriebe am Bodensee für das Jahr 2025 mit einer qualitativ hochwertigen, jedoch etwas kleineren Ernte mit rund 227.000 Tonnen Äpfeln. Die aktuelle Prognose unterstreicht erneut die strategische Bedeutung des Apfelanbaus am Bodensee“, erklärt **Janina Bembenek, Leitung Marketing, Obst vom Bodensee**. „Unsere familiengeführten Erzeugerbetriebe stehen für Qualität, Regionalität und Verantwortung – auch in Zeiten klimatischer und wirtschaftlicher Herausforderungen.“

**Im Alten Land** hat die Ernte der Frühsorten wie Roter Gravensteiner und Delbarestivale soeben begonnen – etwas später als letztes Jahr, aber fünf Tage früher als im langfristigen Mittel. „Den Auftakt bei den Haupt- und Lagersorten macht Ende August dann Sweetango®, gefolgt von z.B. Elstar, Holsteiner Cox und Rockit. Im Oktober werden dann die späten Sorten wie Braeburn und Fräulein und auch die Jonagold-Gruppe geerntet“, erläutert **Jens Anderson, Marketingleiter, Elbe Obst**. „Wir erwarten gute Qualitäten und eine höhere Erntemenge als im vergangenen Jahr. Das liegt nicht zuletzt an der exzellenten Wasserversorgung im Alten Land. Die war nämlich im Frühjahr für die Frostschutzberegnung sehr wichtig. Sinken die Temperaturen unter null Grad, werden bei uns die Blüten mit Wasser besprüht. Beim Gefrieren des Wassers entsteht dann die sogenannte Erstarrungswärme, die die Knospen vor der Kälte schützt und so die Ernte sichert.“



© Deutsches Obstsorten Konsortium GmbH



© BVEO / shutterstock / Steidi  
Apfelernte im Alten Land

**Auch der Westen** startet in KW 33 mit der frühen Sorte Delbarestivale. „Eine Woche später beginnt die Ernte unserer Hauptsorte Elstar, ab der KW 35 folgt Gala und danach setzt sich die Saison mit weiteren Sorten wie Boskoop, Jonagold, Braeburn, Pinova, Wellant und Evelina fort. Insgesamt gehen wir in diesem Jahr von einer überproportional starken Ernte aus, nicht im Westen, sondern in ganz Deutschland. Das wird den Markt stärker unter Druck setzen als im letzten Jahr. Gemeinsam mit unseren Partner\*innen im Handel werden wir daher verstärkt Aktionen platzieren müssen, um die prognostizierten Mengen gut zu vermarkten“, sagt **Nico Wesseling, stellvertretender Vertriebsleiter Obst bei Landgard West Obst & Gemüse**.

**Hans-Jörg Friedrich, Vorstand vom Pfalzmarkt**, betont: „Nach einem sehr positiven Erntejahr 2024 waren die Anbaubedingungen für Äpfel in diesem Jahr wieder gleichbleibend gut. Der Wetterwechsel der letzten Wochen hat unserer Anbauregion die nötige Mischung aus vielen Sonnenstunden und einer guten Wasserversorgung direkt im Nachgang geliefert. So konnten wir bereits Mitte Juli schrittweise in die Ernte gehen mit kleineren Mengen. In dieser Woche erwarten wir größere Erntemengen bei unseren marktrelevanten Sorten u. a. Jonagold, Elstar und Gala. Wir gehen, wie auch im Vorjahr positiv in die Pfälzer Apfelsaison 2025. Sofern die positive Wetterbilanz der letzten Wochen anhält, rechnen wir mit gleichbleibend hohen Mengen und Qualitäten über die gesamte Saison.“



© BVEO / shutterstock /  
Photoography / Gala Apfelhälfte

## Ein Obst mit Stammbaum

Der Apfel ist weit mehr als ein Snack: Er ist Kulturpflanze, Symbol und treuer Begleiter – und das seit Jahrhunderten. Bereits im achten Jahrhundert kultiviert, wächst er heute auf rund 33.000 Hektar in Deutschland. Vier große Anbaugebiete – das Alte Land, der Bodensee, der Niederrhein und der Dresdner Raum – sorgen dafür, dass 70 Prozent der hiesigen Obstbauflächen dem Apfel gewidmet sind. Im Erwerbsanbau dominieren etwa 15 Sorten, allen voran Elstar, dicht gefolgt von Gala, Braeburn und Jonagold.

## Apfel-Versuchung pur: Von fruchtig bis fein säuerlich

Doch das Angebot orientiert sich auch an den veränderten Geschmackspräferenzen der Verbraucher. Fruchtig süß mit leicht säuerlicher Note und einem knackig-saftigen Bisslebens – so schmeckt für die meisten Deutschen der perfekte Apfel. Neben den klassischen Lieblingssorten der Deutschen erobert deshalb auch moderne Sorten wie Kanzi, Sweetango® oder Fräulein die Obstregale. Sie erfüllen das Versprechen nach einzigartigem Geschmackserlebnis und höchster Qualität. Bei neuen Sorten liegt der Fokus vor allem auf Anpassungsfähigkeit an den Klimawandel, Resistenz gegenüber Pflanzenkrankheiten und Lagerfähigkeit. Und über allem steht das Ziel, eine ganzjährige Versorgung mit heimischen Äpfeln in Top-Qualität sicherzustellen.



© BVEO / shutterstock / symbiot  
Apfelvielfalt auf dem Markt



© BVEO / Ariane Bille  
Apfel-Curry mit Reisbandnudeln

## WISSENSHUNGER

## Küchen-Hacks & Apfelwissen

- **Am besten mit Schale essen:**

Direkt unter der Schale sitzen die meisten Vitamine. Wer Schalen vermeiden will: Äpfel kurz in Wasser mit etwas Zitronensaft legen, das verhindert das Braunwerden beim Schneiden.

- **Natürlicher Reifebooster**

Äpfel verströmen Ethylen – ein Gas, das die Nachbarn in der Obstschale schneller reifen lässt.

- **Historisches Detail:**

Schon 1582 verordnete Kurfürst August von Sachsen, dass Ehepaare zwei Obstbäume im Garten pflanzen mussten. Äpfel waren eben schon damals mehr als bloß ein Snack.

- **Fun Fact:**

Botanisch gesehen essen wir beim Apfel gar nicht die „Frucht“, sondern das, was Wissenschaftler eine „Scheinfrucht“ nennen. Die eigentlichen Früchte sind die Kerne.

- **Rezeptideen:**

Wer auf der Suche nach geschmacksexplosiven Inspirationen ist, findet allein auf der Website von „Deutschland – Mein Garten.“ [fast 100 Rezepte](#) rund um das deutsche Lieblingsobst.



# Apfel-Waffeln mit karamellisierten Äpfeln und Thymian

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 20 Min. | ⏱ Backzeit: etwa 25 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

## Zubereitung

- Butter mit Zucker cremig schlagen. Jedes Ei nacheinander etwa 1-2 Min. schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz vermischen und nach und nach zusammen mit der Milch und dem Quark unterrühren. Zum Schluss Äpfel waschen, entkernen, fein reiben und mit der Zitronenschale unter den Teig heben.
- Äpfel für die karamellisierten Äpfel waschen, trockenreiben, entkernen und in Spalten schneiden.
- Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.
- Butter in der Pfanne erhitzen und Zucker dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Dann Äpfel und Thymian dazugeben und etwa 10 Min. von allen Seiten goldbraun anbraten.
- Waffeln nacheinander im Waffeleisen backen. Karamellierte Äpfel daraufgeben und mit Mandelblättchen bestreut genießen. Wer Lust hat, lässt noch eine Kugel Vanilleeis darauf schmelzen.

## Zutaten für etwa 12 Waffeln

### Für den Waffelteig:

- 50 g Butter (zimmerwarm)
- 2-3 EL Zucker
- 3 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Ceylon-Zimt
- 1 Prise Meersalz
- 250 ml Milch
- 180 g Magerquark
- 200 g Äpfel (säuerlich)
- 1 TL Zitronenschale (Bio-Zitrone)

### Für die karamellisierten Äpfel:

- etwa 400 g Äpfel
- 3 EL Mandelblättchen
- 2-3 EL Butter
- 4-5 EL Zucker
- 1 Prise Meersalz
- 5 Stiele Thymian



Rezeptbilder-Download



© BVEO / Ariane Bille / Apfel-Waffeln mit karamellisierten Äpfeln und Thymian

**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, Verbraucherinnen und 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