

PRESSEMITTEILUNG

Süße Sti(e)l-Fragen

Äpfel und Birnen aus deutschem Anbau haben Hochsaison – und zeigen, warum man bei Kernobst ruhig Äpfel mit Birnen vergleichen darf.

Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
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/

Alle Rezepte zum Download:
www.geerntet-in-deutschland.de/rezepte/

Berlin, 4. November 2026. Jetzt hängen die süßen Antworten wieder am Stiel: Äpfel und Birnen aus deutschem Anbau haben Hochsaison. Knackig oder saftig, süß oder fein-säuerlich, frisch aus der Hand, aus dem Ofen oder im Dessertglas – die beiden Kernobst-Klassiker zeigen gerade, wie vielseitig Herbst schmecken kann.

Und auch wenn der Volksmund davor warnt, Äpfel mit Birnen zu vergleichen: Kulinarisch lohnt es sich unbedingt. Denn so nah die beiden miteinander verwandt sind, so unterschiedlich sind ihre Talente. Der Apfel punktet mit Biss, Sortenvielfalt und einem Aromenspektrum von süß bis markant säuerlich. Die Birne setzt dagegen auf Schmelz, Saftigkeit und feine Süße, wobei manche Sorten auch knackig können. Gemeinsam sind sie vor allem eins: ein ziemlich starkes Herbst-Duo.

Kernkompetenz mit Stiel

Der Apfel ist und bleibt das Schwergewicht im deutschen Obstbau. 2025 wurden in Deutschland rund 1,02 Millionen Tonnen Äpfel geerntet – gut 17 Prozent mehr als im Vorjahr. Die Anbaufläche lag bei rund 32.700 Hektar.*

Besonders apfelstark sind Baden-Württemberg und Niedersachsen. Zusammen brachten es die beiden Bundesländer 2025 auf gut 680.000 Tonnen Äpfel – und damit auf rund zwei Drittel der gesamten deutschen Ernte.*

Auch die Birne legte zu: 42.290 Tonnen wurden 2025 hierzulande geerntet, rund 8,5 Prozent mehr als 2024. Angebaut wurden Birnen auf gut 2.060 Hektar. Baden-Württemberg hatte dabei mit gut 17.200 Tonnen die Nase vorn, gefolgt von Niedersachsen mit rund 8.070 Tonnen und Nordrhein-Westfalen mit gut 5.300 Tonnen.*

Einer geht immer

Wie fest der Apfel im deutschen Alltag verankert ist, zeigt der Blick in die Einkaufskörbe. Private Haushalte kauften 2025 rund 694.000 Tonnen Äpfel. Das entspricht knapp 17 Kilogramm je Haushalt beziehungsweise gut 8,4 Kilogramm pro Kopf.* Bei einem Apfel-Gewicht von rund 150 Gramm landeten damit rechnerisch etwa 56 Äpfel pro Person in den privaten Einkaufskörben.*





alle Fotos: © BVEO / Ariane Bille



PRESSEMITTEILUNG

Und Äpfel erreichen fast alle: Die Käuferreichweite lag bei rund 85 Prozent. Bei den bevorzugten Sorten führte Elstar mit einem Mengenanteil von 16,8 Prozent, gefolgt von Braeburn mit 13,3 Prozent und Gala/Royal Gala mit 12,8 Prozent.*
Birnen sind im Einkaufskorb die etwas exklusivere Begleitung: Rund 125.900 Tonnen kauften private Haushalte 2025 – knapp 2 Prozent mehr als im Vorjahr. Das entspricht rund 1,53 Kilogramm pro Kopf. Mehr als jeder zweite Haushalt griff im Laufe des Jahres zu Birnen.*



© BVEO / Ariane Bille

Apfel oder Birne? Eine Frage des Typs

Äpfel haben meist ein vergleichsweise festes, knackiges Fruchtfleisch. Je nach Sorte schmecken sie mild-süß, würzig, aromatisch oder ausgeprägt süß-säuerlich. Genau diese Bandbreite macht sie zu kulinarischen Alleskönnern: für Frühstück und Lunchbox ebenso wie für Kuchen, Kompott, Chutney oder herzhafte Gerichte.
Birnen gehen die Sache weicher an. Mit zunehmender Reife wird ihr Fruchtfleisch zart, saftig und schmelzend. Dadurch eignen sie sich nicht nur zum direkten Naschen. Auch pochiert, gebacken oder als Begleiter zu Käse, Nüssen und kräftigen Aromen spielen sie ihre Stärken aus.



© BVEO / shutterstock / PIMTTEL

Deutschlands Apfel-Lieblinge
Die Sorte entscheidet mit darüber, wie ein Apfel schmeckt – und was er in der Küche besonders gut kann.

- Elstar ist der Favorit im Einkaufskorb. Seine aromatische Mischung aus Süße und Säure macht ihn zum vielseitigen Allrounder.
- Braeburn bringt festes Fruchtfleisch und eine intensive süß-säuerliche Aromatik mit und bleibt auch bei der Verarbeitung charaktervoll.
- Gala und Royal Gala gehören eher zur süßen Fraktion und sind durch ihr mildes Aroma besonders beliebte Snack-Äpfel.

Auf diese drei Sortengruppen entfielen 2025 zusammen bereits knapp 43 Prozent der von privaten Haushalten gekauften Äpfel.*

Deutschlands Birnen-Lieblinge
Auch bei Birnen lohnt sich ein Blick auf die Sorte. Die Auswahl im Handel ist meist kleiner als bei Äpfeln, doch einige Klassiker begegnen einem besonders häufig.

- Conference gehört zu den beliebten Herbst- und Winterbirnen. Sie ist eher festfleischig, wird mit zunehmender Reife saftiger und schmelzender und schmeckt angenehm süß-aromatisch.
- Alexander Lucas ist eine bekannte Spätbirne mit saftig-süßem, halbschmelzendem Fruchtfleisch. Sie lässt sich gut lagern und eignet sich sowohl zum Frischessen als auch zum Einmachen.
- Williams Christ zählt zu den bekanntesten Sommerbirnen. Ihr Fruchtfleisch ist zart, schmelzend und saftig; typisch ist die angenehm säuerliche, leicht muskatartige Würze.
- Xenia®: ist eine beliebte Kreuzung mit feinem Geschmack und sehr guter Lagerfähigkeit. Sie kann knackig wie ein Apfel, mit noch grüner Schale verzehrt werden, und für Freunde zartschmelzender Birnen ist sie etwas reifer mit gelblicher Färbung genau richtig.



© BVEO / Ariane Bille



56-mal knackig: Rein rechnerisch kaufte jede Person in Deutschland 2025 rund 56 Äpfel. Ein ziemlich überzeugendes Argument dafür, dass der Apfel weit mehr ist als nur eine Pausenbrot-Begleitung.*

Fast alle mögen Apfel: Rund 85 Prozent der privaten Haushalte griffen 2025 mindestens einmal zu Äpfeln. Bei Birnen lag die Käuferreichweite bei knapp 52 Prozent.*
Birne mit Aufwärtstrend: Während die privaten Birnenkäufe zwischen 2021 und 2024 zurückgingen, drehten sie 2025 wieder leicht ins Plus – auf rund 125.900 Tonnen.*
Birnenland Südwest: Mehr als 40 Prozent der deutschen Birnenernte 2025 kamen aus Baden-Württemberg. Bei Äpfeln lieferten Baden-Württemberg und Niedersachsen **zusammen rund zwei Drittel der deutschen Ernte.***
Einkauf: Äpfel sollten fest sein und eine unversehrte Schale haben. Bei Birnen entscheidet der gewünschte Reifegrad: Früchte, die am Stielansatz auf sanften Druck leicht nachgeben, sind meist bereit für den direkten Genuss.
Lagerung: Äpfel mögen es kühl und halten sich im Gemüsefach des Kühlschranks länger. Feste Birnen können bei Zimmertemperatur nachreifen; reife Exemplare sollten kühl gelagert und zeitnah genossen werden.
Küche: Säuerliche und festfleischige Äpfel sind starke Kandidaten für Kuchen und warme Gerichte. Süßere Sorten schmecken besonders gut frisch. Birnen harmonieren hervorragend mit Schokolade, Nüssen, Gewürzen und Käse – und sind wie gemacht fürs Pochieren.



alle Fotos: © BVEO / Ariane Bille

Wer kann was?

Wer vor der Obstschale steht, kann sich an diesen einfachen Küchenregeln orientieren:

- Für knackigen Frischgenuss: Apfel.
- Für saftig-zarten Schmelz: Birne.
- Für Kuchen und Crumble: beide – je nach gewünschter Textur.
- Für Kompott und Mus: Äpfel bringen Struktur und Säure, Birnen Süße und Saftigkeit.
- Für herzhafte Kombinationen: Beide passen hervorragend zu Käse, Nüssen und kräftigen Gewürzen.
- Für Desserts mit Wow-Effekt: am besten gar nicht entscheiden, sondern beide nehmen.



© BVEO / shutterstock / StockMediaSeller

Zwei mit Kern – und Charakter

Äpfel und Birnen gehören zu den Klassikern des heimischen Obstbaus – und gerade ihre Unterschiede machen den Reiz aus. Der eine knackig und sortenstark, die andere saftig und schmelzend. Zusammen bringen sie genau die Mischung aus Vertrautem und Vielfalt mit, die die Herbstküche braucht. Und vielleicht ist es deshalb manchmal doch eine ziemlich gute Idee, Äpfel mit Birnen zu vergleichen. Vor allem, wenn anschließend beide auf dem Teller landen.

*(*Quelle: AMI nach Statistischem Bundesamt; AMI nach YouGov CP Germany; AMI.)*



© BVEO /shutterstock / Tilen Josar

REZEPTTIPP

Pochierte Birnen und Äpfel mit Schoko-Miso-Karamell

Kernobst trifft Schokoladenseite! Wie hervorragend Äpfel und Birnen gemeinsame Sache machen, zeigt dieses herbstliche Dessert: pochierte Früchte treffen auf cremiges Schoko-Miso-Karamell. Fruchtige Frische, feine Süße und intensive Schokolade bringen dabei genau das zusammen, was Äpfel und Birnen am besten können – mit Biss, Schmelz und einer Extraportion Genuss.

Zubereitungszeit: etwa 60 Min. | Schwierigkeit: einfach - mittel | Marinier-Zeit: 24 Std.











Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Rotwein mit 200 ml Wasser, Zucker, Orangen- und Zitronenschale und -Saft, Vanillemark, Sternanis und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen.
- Inzwischen Äpfel und Birnen schälen und die Stiele dabei erhalten.
- Hitze reduzieren und Birnen und Äpfel in den Topf geben, sodass sie komplett mit Rotweinsud bedeckt sind.
- Bei geringer Hitze etwa 60 Min. garen (nicht kochen). Für eine besonders intensive Farbe 24 Std. ziehen lassen.
- Für das Schokoladen-Miso-Karamell Zucker mit 160 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne unter Rühren aufkochen.
- Bei mittlerer Hitze etwa 8–10 Min. köcheln, bis das Wasser verdampft ist und das Karamell bernsteinfarben wird.
- Von der Hitze nehmen und mit Miso und der Sahne glattrühren. Dann die Schokolade darin schmelzen.
- Birnen und Äpfel vor dem Servieren wieder erhitzen.
- Schoko-Miso-Karamell auf Teller geben, Birnen und Äpfel mit etwas Sud darauf geben und dann mit Schoko-Karamell beträufeln. Zuletzt mit Pistazien bestreuen und genießen.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Äpfel:

- 800 ml Rotwein
- 120 g Zucker
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 3 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 Äpfel
- 2 Birnen

Für das Karamell:

- 300 g Zucker
- 1 EL Shiro Miso
- 250 ml Schlagsahne
- 200 g gehackte Schokolade
- 1 Handvoll Pistazien



Rezeptbilder-Download



© BVEO / Ariane Bille / Pochierte Birnen und Äpfel

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter *presse@geerntet-in-deutschland.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 heimischenProdukte, 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.

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

APP

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.

DEUTSCHLAND Mein Garten
NÄHER, FRISCHER, LECKER!

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