



Leicht geringerer Ertrag – weiterhin hohe Qualität

Die deutsche Äpfelernte wird in diesem Jahr um rund fünf Prozent unter dem Vorjahreswert liegen – bedingt durch Frühjahrsfröste und Niederschläge*. Die Qualität der Äpfel wird durch diese wetterbedingten Ernteschwankungen jedoch nicht geschmälert.

Bonn, 05. September 2012. Vom Alten Land bis zum Bodensee ernten die deutschen Obstbauern jetzt frische Äpfel. Der Apfel ist hierzulande die beliebteste Obstsorte: Ganze 17 Kilogramm Äpfel isst jeder Deutsche durchschnittlich pro Jahr. Bundesweit sind mehr als 20 Apfelsorten im Handel erhältlich. Am liebsten beißen die Deutschen in den aromatisch-saftigen Elstar, gefolgt vom süß-säuerlichen Braeburn und dem feinsäuerlichen Jonagold.

Bitte nicht berühren!

Dank seiner langen Haltbarkeit und neuesten Lagertechnologien kann man das leckere Obst aus Deutschland das ganze Jahr über genießen. Beim Einkauf sollte man darauf achten, dass die Äpfel eine glatte, feste Schale haben. Am liebsten mögen es die Früchte kühl und dunkel, mit einer hohen Luftfeuchtigkeit. Der Kühlschrank ist daher ideal um Äpfel aufzubewahren. Zu Mus oder Kompott verarbeitet, lässt sich das Obst problemlos acht bis zwölf Monate einfrieren. Äpfel verströmen – wie die meisten Obst- und Gemüsearten – Ethylengas, das andere Frischware schneller verderben lässt, daher sollte man Äpfel besser getrennt lagern.

Tausendsassa in der Küche

Äpfel bringen gesunde Vielfalt auf den Speiseplan: Ob süß oder herzhaft, in Aufläufen oder Kuchen – die deutschen Apfelsorten eignen sich für jeden Zweck. Für Kuchen empfehlen sich feste und eher säuerliche Apfelsorten wie Boskoop, Elstar oder Jonagold. Im Obstsalat macht sich Braeburn oder Delbarestival gut. Pikante Gerichte wie Pfannkuchen mit Speck bekommen eine süße Note durch Sorten wie Gala oder Cox Orange. Tipp: Auf geschälte oder aufgeschnittene Äpfel etwas Zitronensaft träufeln – so gibt es keine braunen Stellen.

Apfelgenuss in Zahlen:

- Im vergangenen Jahr wurden ca. 953.000 Tonnen Äpfel in Deutschland geerntet.
- Die meisten Äpfel werden in Nordrhein-Westfalen gegessen, gut ein Viertel aller Früchte wird im bevölkerungsstärksten Bundesland verspeist.
- 2011 bauten die deutschen Apfelbauern auf einer Fläche von 31.608 Hektar das leckere Obst an. Die weiterhin größten Anbauggebiete liegen im Alten Land an der Elbe sowie am Bodensee in Baden-Württemberg, gefolgt von Sachsen und dem Rheinland.

* Quelle Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2012

Rezept-Tipp: Apfel-Baiser-Kuchen



Zubereitungszeit: 45 min

Backzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten (Für 1 Backblech; ca. 16 Stücke):

Für den Boden:

200 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eigelbe

1 Ei

350 g Mehl

2 TL Backpulver

4 EL Milch

2 TL abgeriebene Zitronenschale

Für den Belag:

1, 5 kg Boskoop-Äpfel

Saft einer Zitrone

100 g gemahlene Mandeln

100 g Zucker

3 Eiweiße

1 Prise Salz

125 g Puderzucker

4 EL gehackte Mandeln

4 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die Eigelbe und das ganze Ei nacheinander zur Butter-Mischung geben und schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu sieben, Milch und Zitronenschale zugeben und alles unter die Schaummasse rühren.



2. Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen, mit den gemahlenden Mandeln bestreuen und dicht mit den Apfelspalten belegen. Mit dem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 30 Min. vorbacken.
3. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Puderzucker steif schlagen. Die Baisermasse auf den Äpfeln verstreichen. Die gehackten Mandeln sowie die Mandelblättchen darüber streuen. Die Backofentemperatur auf 180°C reduzieren und den Kuchen ca. 20 Min. goldbraun fertig backen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Nährwerte:

Kilojoule: 1569 kJ	Kohlenhydrate: 50 g
Kilokalorien: 375 kcal	Fett: 17 g
Broteinheiten: 4,0 BE	Eiweiß: 4,9 g
Cholesterin: 30 g	

Weitere Rezepte finden Sie unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de.

Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- und Marketingmaßnahmen. Er kooperiert mit internationalen Schwesterorganisationen und übernimmt verschiedene Verwaltungsaufgaben. Die BVEO-Mitgliedsunternehmen haben einen konsolidierten Gesamtumsatz in Höhe von 3,3 Milliarden Euro. Davon entfallen 2,1 Milliarden Euro auf Obst und Gemüse und 1,2 Milliarden Euro auf Blumen und Pflanzen. Zum 1. Januar 2013 verlegt die BVEO ihren Sitz von Bonn nach Berlin.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
www.deutsches-obst-und-gemuese.de
Sophie Christin Wanke
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 0221-56938-109
Fax 0221-56938-201