



Äpfel und Birnen - Die Klassiker für jede Jahreszeit

Die Apfel- und Birnenernte in Deutschland neigt sich dem Ende zu. Auf die knackigen Früchte der diesjährigen Saison müssen Verbraucher aber auch in den kommenden Wochen und Monaten nicht verzichten. Ausgefeilte Lagertechnologien sorgen dafür, dass das Obst lange frisch bleibt.

Berlin, 07. November 2012. Die diesjährigen Ernterwartungen liegen bei rund 910.000 Tonnen Äpfel* und 38.000 Tonnen Birnen*. Ein Teil der Früchte gelangt nicht sofort in den Verkauf, sondern wird eingelagert. Im Kühlraum bleiben Äpfel und Birnen bis zu drei Monaten frisch. Kältemaschinen verlangsamen die Reifung, indem sie die Temperatur konstant auf einen Wert zwischen 0,5 bis fünf Grad halten, eine hohe Luftfeuchtigkeit verhindert das Austrocknen. Noch länger hält sich das Obst in sogenannten CA/ULO-Lagern (Controlled Atmosphere/Ultra Low Oxygen). Hier überwintern Äpfel und Birnen nicht nur kühl, sondern der natürliche Gehalt der Luft an Sauerstoff-, Kohlendioxid- und Stickstoff wird so verändert, dass die Reifung der Früchte stark verzögert ist. Durch einen extrem niedrigen Sauerstoffgehalt in der Luft lassen sich manche Apfelsorten so bis in den August des nächsten Jahres aufbewahren. Damit können rund ums Jahr heimische Äpfel angeboten werden.

Augen auf beim Obst-Kauf

Beim Einkauf verrät eine pralle, glänzende Schale, dass die Äpfel frisch sind. Birnen sollten keine Druckstellen oder Flecken aufweisen, sonst verderben sie bald. Tipp: Harte Früchte reifen bei Zimmertemperatur schnell nach.

Vielseitig in Herbst und Winter

Beide Obstsorten schmecken frisch lecker, zudem verfeinern sie Desserts und Kuchen, aber auch herzhaftes Gerichte. Birnen sind beispielsweise besonders lecker zu Wild- und Geflügelgerichten sowie zu Käse und Salat. Zum Kochen und Backen können Obstliebhaber die Früchte mit einem Sparschäler schnell von ihrer Schale befreien. Das Gehäuse entfernt man leicht mit einem halbmondförmigen Schnitt.

Äpfel mit Birnen vergleichen: Wissenswertes

- Die größten Anbaugelände für Birnen liegen in Baden-Württemberg, Bayern und Niedersachsen. Die größten Apfel-Anbaugelände liegen im Alten Land an der Elbe sowie am Bodensee in Baden-Württemberg, gefolgt von Sachsen und dem Rheinland.
- Am liebsten essen die deutschen Verbraucher die Sorten Elstar, Braeburn und Jonagold. Bei den heimischen Birnen haben die Sorten Alexander Lucas, Conference und Williams die Nase vorn.
- Enge Verwandte: Apfel und Birne zählen beide zum Kernobst und gehören zur Familie der Rosengewächse.

* Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2012

Rezept-Tipp: Birnen-Schoko-Kuchen mit Mandeln



Zubereitungszeit: 45 min

Backen: ca. 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten (Für 1 Backblech, ca. 12 Stücke):

6 Birnen

1 Zitrone, Saft

350 g Blätterteig, TK

150 g Zartbitterschokolade

150 g Butter

5 Eier

1 Prise Salz

200 g Puderzucker

75 g Mehl

75 g gemahlene Mandeln

100 g Mandelkerne, geschält

4 EL Honig

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Birnen schälen, halbieren, das Kernhaus entfernen und mit dem



- Zitronensaft beträufeln. Den Blätterteig in Formgröße ausrollen und auf das Blech legen.
2. Die gehackte Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen und die kalte Butter stückchenweise zusammen unterrühren. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen, bis die Masse hell-cremig wird. Vorsichtig in die abgekühlte Schokoladen-Butter-Masse rühren. Den Eischnee unterziehen. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlenen Mandeln vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf den Blätterteigboden spritzen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.
 3. Die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf legen. Die Mandelkerne grob hacken und mit dem Honig leicht erwärmen. Auf den Birnen verteilen und im Ofen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Nährwerte (pro Stück):

Kilojoule: 1697 kJ

Kilokalorien: 406 kcal

Broteinheiten: 3,0 BE

Cholesterin: 29 g

Kohlenhydrate: 39 g

Fett: 26 g

Eiweiß: 5,0 g

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. Seit 1. September 2012 hat die BVEO ihren Sitz in Berlin.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

Ursula Breckner

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

<http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de>

Tel. 0221-56938-108

Fax. 0221-56938-201