



Pressemitteilung

Begehrt: Deutsche Markensorten immer beliebter

Neue Apfelsorten wie Kanzi[®], Junami[®], Evelina[®], Greenstar[®] und Rubens[®] stehen bei den Deutschen hoch im Kurs. Der Grund: Die Neuzüchtungen sind speziell an die aktuellen Geschmacksvorlieben der Verbraucher angepasst. Die neuen Markensorten vereinen die besten Eigenschaften bekannter Äpfel.

Berlin, 30. Januar 2013. Apfelliebhaber haben hierzulande die freie Wahl: Der Lebensmitteleinzelhandel bietet über das Jahr ein Sortiment aus deutschem Anbau an, das bei Geschmack, Festigkeit, Größe und Farbigkeit keine Wünsche offen lässt. So können Sie sich Ihren Favoriten aus rund 30 bedeutenden Apfelsorten aussuchen. Zu den bereits bekannten Apfelsorten kommen auch neue Züchtungen hinzu, die die besten Eigenschaften der Apfel-Klassiker in sich vereinen. Die Verbraucher wissen dies zu schätzen und greifen bei Cameo[®], Red Prince[®], Kiku[®] und Wellant[®] gern zu. Der Absatz an Markensorten aus deutschem Anbau stieg in den vergangenen Jahren kontinuierlich an.

Richtig in Schale geworfen

Äpfel sind das Lieblingsobst der Deutschen. Für einige von ihnen gilt: Sie können zum Schutz vor Austrocknung eine natürliche Wachsschicht bilden. Diese ist nicht schädlich und kann durch Wasser und ein Küchentuch ganz einfach entfernt werden. Dem Verzehr der Apfelschale und den darin enthaltenen Vitaminen und Mineralstoffen steht so nichts im Wege. Tipp: Wer das knackige Kernobst in Spalten schneidet, um sich daraus zum Beispiel einen Obstsalat zuzubereiten, sollte das Fruchtfleisch mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dies verhindert braune Stellen.

Gut geschützt durch Gefrierbeutel

Äpfel immer kühl lagern, damit sie frisch und knackig bleiben. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann handelsübliche Gefrierbeutel mit kleinen Löchern versehen und die Früchte darin im Kühlschrank oder Keller aufbewahren. So wird verhindert, dass sie Wasser verlieren.

Äpfel eiskalt

Knackige Äpfel schmecken nicht nur roh, sondern machen sich auch gut als erfrischend kühler Nachtisch. Tipp unserer Botschafterin Franzi Schweiger: Ein leckeres Apfel-Sorbet. „Die Zubereitung ist ganz einfach: Zucker in einem Topf langsam karamellisieren. Anschließend mit naturtrüben Apfelsaft ablöschen. Geschälte Apfelwürfel, eine Stange Zimt und eine Vanilleschote dazugeben und alles etwa zehn Minuten köcheln lassen. Danach pürieren, mit Zucker und eventuell einem Schuss Calvados (für Erwachsene) abschmecken und einfrieren.“

Schon gewusst?

- 17 Kilogramm* Äpfel kamen hierzulande von Januar bis Dezember 2012 in jedem Haushalt auf den Tisch.
- Seit 2010 wird jährlich am 11. Januar der „Tag des Deutschen Apfels“ gefeiert.
- Die größten Anbaugelände für Äpfel liegen in Baden-Württemberg (9.953 Hektar), Niedersachsen (7.760 Hektar) und Sachsen (2.577 Hektar).*

* Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2012

Rezepte für das ganze Jahr

Die Gastronomen Andi und Franzi Schweiger sind die neuen Botschafter der Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“. In ihrem Münchner Sterne-Restaurant legt das Ehepaar Wert auf heimische Produkte und eine hohe Qualität der Ware. Die Gastronomen haben exklusiv für die Kampagne zwölf Rezepte entwickelt, die das ganze Spektrum der heimischen Obst- und Gemüseerzeugnisse abdecken. Das kulinarische Jahr der Botschafter beginnt nun winterlich mit einem „Apfel-Amaretto-Parfait mit Apfelkompott in der Knusperhippe“.

Rezept-Tipp: Apfel-Amaretto-Parfait mit Apfelkompott in der Knusperhippe



Schwierigkeitsgrad: Mittel
Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten (Für 4 Personen):

Für das Apfel-Amaretto-Parfait
4 Eigelb
90 g Zucker
2 Blatt Gelatine
60 ml Amaretto



60 g Amarettini
50 g Zartbitterkuvertüre, fein gehackt
400 g Sahne
200 g Apfelmus*

Für die Knusperhippe

50 g Puderzucker
50 g Mehl
50 g Eiweiß
50 g Butter, flüssig
70 g Mandelblättchen
1 msp Zimt
Minze zum Dekorieren

* Für das Apfelmus

2 Äpfel
40 g Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. Für das Apfelmus die Äpfel schälen und klein schneiden. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Die Apfelstücke mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf langsam erhitzen. Sobald der Apfel gegart ist, pürieren und passieren. Je nach Geschmack mit etwas Zucker nachsüßen.
2. Für das Parfait die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen und die Gelatine unterziehen. Amarettinis mit dem Amaretto übergießen und durchmischen, sowie die Kuvertüre und das Apfelmus dazugeben. Sahne aufschlagen und abwechselnd unter die Eiermasse und Amarettini-Masse ziehen. In Formen füllen und 24 Stunden frieren.
3. Für die Knusperhippe alle Zutaten vermengen, zwei Stunden kaltstellen und dann bei Zimmertemperatur weiterverarbeiten. Die Masse mit einer runden Schablone auf ein Blech streichen und ca. 3 Minuten bei 180°C goldgelb backen. In einer kleinen Tasse erkalten lassen. Mit etwas Minze dekorieren.



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.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

Ursula Breckner

Tel. 0221-56938-108

Fax. 0221-56938-201

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

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