



Pressemeldung

Royaler Besuch im Kanzleramt: Angela Merkel empfängt Deutschlands Apfelköniginnen zum Apfelkabinett

Fünf Regentinnen der bedeutendsten deutschen Apfel-Anbaugebiete sorgten heute für einen vitaminreichen Auftakt der Regierungsgeschäfte – mit körbeweise knackig-frischen Äpfeln. Für den Rest der Nation gibt es ein köstliches Apfel-Porridge-Rezept.

Berlin, 9. Oktober 2019. Anlässlich des alljährlichen Apfelkabinetts im Bundeskanzleramt empfing Bundeskanzlerin Angela Merkel heute Apfel- und Blütenköniginnen aus fünf verschiedenen Anbaugebieten Deutschlands. Gekleidet in die traditionellen Trachten ihrer Heimatregionen hatten die royalen Apfel-Repräsentantinnen ein besonderes, wenn auch nicht unerwartetes Gastgeschenk im Gepäck: rund 320 Kilogramm beziehungsweise 2000 Stück der beliebtesten heimischen Apfelsorten. Darunter den saftigen und sehr beliebten Elstar, die süßen Sorten Jonagold und Jonagored, sowie den aromatisch-würzigen Holsteiner Cox und die Lieblings-Apfelsorte der Kanzlerin, den grünen Boskoop. Ein Apfel, an dem Kanzlerin Merkel insbesondere die ausgeprägte Säure und das feste Fruchtfleisch schätzt!

Hier regiert der Apfel

Das „Apfelkabinett“, das auf eine Initiative der Erzeugerorganisationen zurückgeht, gibt es bereits seit 1976. Eine traditionsreiche Veranstaltung also, bei der **Bundeskanzlerin Angela Merkel** und die Bundesministerinnen und -minister Olaf Scholz (Finanzen), Julia Klöckner (Ernährung und Landwirtschaft), Jens Spahn (Gesundheit), Annegret Kramp-Karrenbauer (Verteidigung), Peter Altmaier (Wirtschaft und Energie) und viele mehr nicht nur die Apfel-Hoheiten aus Niedersachsen, Baden-Württemberg, Sachsen und Sachsen-Anhalt, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern, sondern auch die ersten erntefrischen Äpfel aus deren Anbauregionen begrüßten. Ein willkommener Snack für den Start in den Tag oder auch als Snack zwischendurch, der viele wertvolle Inhaltsstoffe enthält und ein optimaler Energie- und Vitaminlieferant ist – und zwar das gesamte Jahr über. Denn dank modernster Lagertechnologie kann das knackig-frische Obst ganzjährig genossen werden.

Für den **Präsidenten des Deutschen Raiffeisenverbands, Franz-Josef Holzenkamp**, ist diese traditionsreiche Veranstaltung eine Herzensangelegenheit: „Es ist uns eine Ehre, schon seit über 40 Jahren auf höchster politischer Ebene, den Beginn der deutschen Apfelsaison einläuten zu dürfen. Im Rahmen eines sprichwörtlichen „Sonderkabinetts mit Biss“ gibt es für die Kabinettsmitglieder nicht nur einen gesunden Snack, sondern vor allem geschmacklich, überzeugende Argumente, die für die Qualität der hiesigen Erzeugnisse sprechen. Und gute Gründe, sich für frisches Obst aus deutschen Anbauregionen zu entscheiden liefern wir gleich

mit. Zum Beispiel die kurzen Lieferwege, die hohen Standards beim Anbau oder auch, dass man mit seinem Kauf die Wirtschaft im ländlichen Raum unterstützt.“

Äpfel hoch im Kurs

Für 2019 wird eine gute, wenn auch geringere Erntemenge als im Rekordjahr 2018 erwartet. Sehr zur Freude der deutschen Verbraucher. Denn die sind zu 86 Prozent Apfelkäufer und Äpfel hierzulande die Nr. 1 im Obst-Ranking.*

Durchschnittlich 15,6 Kilo des Kernobstverbrauchs gingen im vergangenen Jahr allein auf das Konto eines jeden deutschen Privathaushalts. Das macht rund 104 Äpfel pro Haushalt oder rund 52 Äpfel pro Person. Apfellebhaber haben dabei die Qual der Wahl: Denn der Handel bietet im Schnitt ein Sortiment von etwa 15 verschiedenen Apfelsorten. Den Spitzenplatz in der Rangliste der beliebtesten Äpfel belegt seit Jahren in Folge der aromatisch-saftige Elstar. Auf ihn entfallen im Schnitt ca. 17 Prozent der gesamten Absatzmenge. Platz zwei belegt der süß-säuerliche Braeburn mit rund 13 Prozent. Es folgen der süße Gala mit rund 12 Prozent und die fein-säuerlichen Jonagold und Jonagored mit knapp 10 Prozent. Auf dieses Quintett entfällt dementsprechend auch ein Großteil der deutschen Produktion.*

(*Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) & GfK Haushaltspanels)

Regional, saisonal, optimal

Marina Tajger vertrat das Alte Land. Julia Heimgartner aus der Region Bodensee repräsentierte Baden-Württemberg und Nane Coorßen das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern. Elisabeth Geithel war für den Freistaat Sachsen sowie Sachsen-Anhalt und Jasmine Lasch für Brandenburg dabei. Und sie alle sind sich einig: „Es gibt viele gute Gründe, sich für frisches Obst aus deutschen Anbauregionen zu entscheiden. Zum Beispiel die kurzen Lieferwege und die hohen Standards beim Anbau. Außerdem schmecken frische Äpfel aus der Region einfach besser!“

„Apfel-Möhren-Porridge aus dem Ofen“

Wenn man schon zum Frühstück mit dem süßen Duft von Zimt und Äpfeln geweckt wird, und kurz danach der warme Apfel-Möhren-Porridge aus dem Ofen geholt und mit einem Klecks Joghurt verfeinert serviert wird, kann der Tag nicht besser beginnen!

Zubereitungszeit: 20 Min. / Backzeit: 35–40 Min. / Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Möhren
- 3 Äpfel
- 1 Bio-Zitrone
- etwas Fett für die Form
- 250 g kernige Haferflocken
- 1 Prise Meersalz
- ½ TL Ceylon-Zimt
- 150 g Apfelmark – ungesüßt und am besten selbstgemacht!
- 2 Eier
- 250 ml Hafermilch
- 80 g Walnusskerne

- 100 g Sonnenblumenkerne
- 35 g Apfelkraut
- 4 EL Joghurt

Zubereitung:

- Apfelmark: Auf 1 Kilo Äpfel kommen etwa 100 ml Wasser. Äpfel kleinschneiden, mit dem Wasser zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und pürieren. Apfelmark hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Äpfel und Möhren schälen, Grün bzw. Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch raspeln. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und dann die Schale abreiben.
- Eine ofenfeste Backform mit etwa 25 cm Durchmesser einfetten. Haferflocken, Salz und Zimt hineingeben und mit den Apfel-Möhrenraspeln, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Apfelmark vermischen.
- Eier und Hafermilch verquirlen und mit der Hafermischung vermengen.
- Walnuss-Kerne grob hacken, mit Sonnenblumenkernen und Apfelkraut vermischen und als Topping auf das Apfel-Möhren-Porridge geben.
- Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 35–40 Min. backen, bis die Masse gestockt ist und das Topping eine goldbraune Farbe angenommen hat. Evtl. mit etwas Alufolie abdecken, falls das Topping zu schnell dunkel wird.
- Aus dem Ofen nehmen und mit einem Klecks Joghurt genießen.

Tipp: Ein Schuss Hafermilch schmeckt wunderbar dazu!

Bildunterschrift

© BVEO / v.l.n.r.: Franz-Josef Holzenkamp (DRV-Präsident), Marina Tajger (Altländer Blütenkönigin), Jasmine Lasch (Apfelkönigin Wesendahl), Nane Coorßen (Blütenkönigin Mecklenburg-Vorpommern), Dr. Angela Merkel (Bundeskanzlerin), Olaf Scholz (Bundesminister der Finanzen), Julia Klöckner (Bundesministerin für Landwirtschaft und Ernährung), Julia Heimgartner (Bodensee Apfelkönigin), Elisabeth Geithel (Blütenkönigin Sächsisches Obst), Dr. Christian Weseloh (Geschäftsführer BVEO)

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern an presse@deutsches-obst-und-gemuese.de 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, 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).

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-28

Die **Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO)** ist seit 1970 der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und 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.

