



nachhaltiger Spaziergang durch die Welt der Lebensmittel

Mindesthaltbarkeit Lagerung Einkauf Kochen



Knackkiste



Der Apfel ist des Deutschen liebstes Obst. Im Durchschnitt vernaschen wir pro Jahr ca. 33 kg der kleinen Früchtchen.

Von süß bis sauer und mehlig bis fest - weltweit werden über 20.000 **Apfelsorten** angebaut. Obwohl sie alle aus einer Familie stammen, hat jede Apfelsorte sein ganz eigenes Aroma.

Die beliebtesten:

Boskoop

Der Boskoop ist fruchtig-säuerlich, leicht würzig im Geschmack und hat ein festes, saftiges Fruchtfleisch. Er eignet sich besonders gut zum Backen. November bis April.

Braeburn

Der Braeburn ist als Naschapfel beliebt. Er ist knackig-süß im Geschmack und hat ein festes Fruchtfleisch.

Cox Orange

Der Cox Orange hat eine feine Säure und ein festes Fruchtfleisch. Lagert man ihn über einen längeren Zeitraum hin weg, wird der frühherbstliche Apfel leicht mürbe. Ende September bis März.

Elstar

Der Elstar schmeckt fein säuerlich mit einem saftig, knackigen Fruchtfleisch. Ende September bis Mai.

Gala

Der Gala ist aufgrund seines süßen, saftigen Aromas ein sehr beliebter Apfel. Besonders lecker schmeckt er frisch nach der Ernte im März.

Granny Smith

Der Granny Smith hat aufgrund seiner hohen Fruchtsäure ein säuerliches Aroma. Sein knackiges, sehr saftiges Fruchtfleisch erinnert an den Duft einer spanischen Mandel.

Golden Delicious

Der Golden Delicious ist ein echter Verwandlungskünstler. Am Anfang schmeckt er fest und knackig, mit der Zeit wird er weich und mürbe. Oktober bis Juli.

Jonagold

Der Jonagold hat eine feine Säure, gepaart mit einer aromatischen Süße. Oktober bis Juli.

Kanzi

Der Kanzi ist fest, knackig und hat eine fruchtig, saftige Säure. Das Besondere ist sein außergewöhnlich hoher Vitamin C-Gehalt. Oktober bis April.

Pink Lady

Der Pink Lady schmeckt aromatisch süß und hat ein festes, knackiges Fruchtfleisch. Der verführerische Apfel ist vor allem bei Kindern beliebt.

Die älteste dokumentierte Sorte des Kulturapfels ist vermutlich der *Borsdorfer Apfel*, der bereits 1170 von den Zisterziensern erwähnt wurde.

Heute gibt es in Deutschland ungefähr 1.500 Sorten, von denen aber lediglich 60 wirtschaftlich bedeutend sind. Die aufwendige Sortenkunde und der Erhalt alter oder nicht mehr industriell genutzter Sorten wird heute von verschiedenen Vereinen betrieben.

Die größten Produzenten weltweit 2010 – Menge in Tsd. Tendenz steigend

1. China , 2 USA, 3 Türkei, 4 Italien Platz 14 Deutschland

Obstbau in Deutschland

Das größte Obstanbaugebiet in Deutschland ist das Alte Land entlang des südlichen Elbufers in Niedersachsen und zum kleinen Teil auf Hamburger Landesgebiet liegend. Die Anbaufläche im Alten Land beträgt rund 10.700 Hektar. Im Alten Land wurde bereits im 17. Jahrhundert Obst angebaut. Zweitgrößte Obst- bzw. Apfelregion in Deutschland ist die Bodenseeregion mit rund 8500 Hektar Anbaufläche. Rund 1.200 Obstbauern betreiben hier Obstanbau und erzeugen 1,5 Milliarden Bodensee-Äpfel jährlich. Jonagold, Elstar, Idared, Gala aber auch alte Sorten wie Cox Orange und Schöner aus Boskoop, gehören zu den häufigsten und beliebtesten Kulturapfelsorten vom Bodensee. Sie sind Lagersorten, die im September/Oktober geerntet werden und bis zum Sommer des Folgejahres verfügbar sind.

Apfelsaft selber machen

Im Durchschnitt reichen je nach Apfelsorte und Saftgehalt ca. zwei bis drei Kilogramm Äpfel für 1 l Apfelsaft aus.