

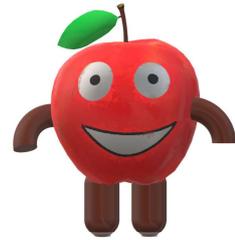


*Regionale  
Apfellust*

**Eine Lektüre rund um das heimische Streuobst**

**Klasse 5b  
des Simon-Marius-Gymnasiums  
2021**

# Vorwort



*Haben Sie gewusst,*

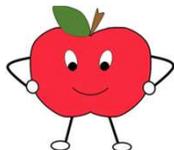
- dass jeder Deutsche im Durchschnitt 19 Kilo Äpfel pro Jahr isst,
- dass es über 2000 verschiedene Apfelsorten in Deutschland gibt,
- dass der Apfel bei den Germanen ein Symbol für Unsterblichkeit war,
- dass ein Streuobstapfel bis zu sechs mal mehr Polyphenole als ein Supermarktapfel enthält,
- dass ein Supermarktapfel bis zu 30 (!) mal chemisch behandelt wird, bevor er in der Ladentheke landet?

Diese und weitere interessante Fakten rund um den Apfel haben die Schüler der Klasse 5b des Simon-Marius-Gymnasiums in Gunzenhausen im Folgenden zusammengetragen.

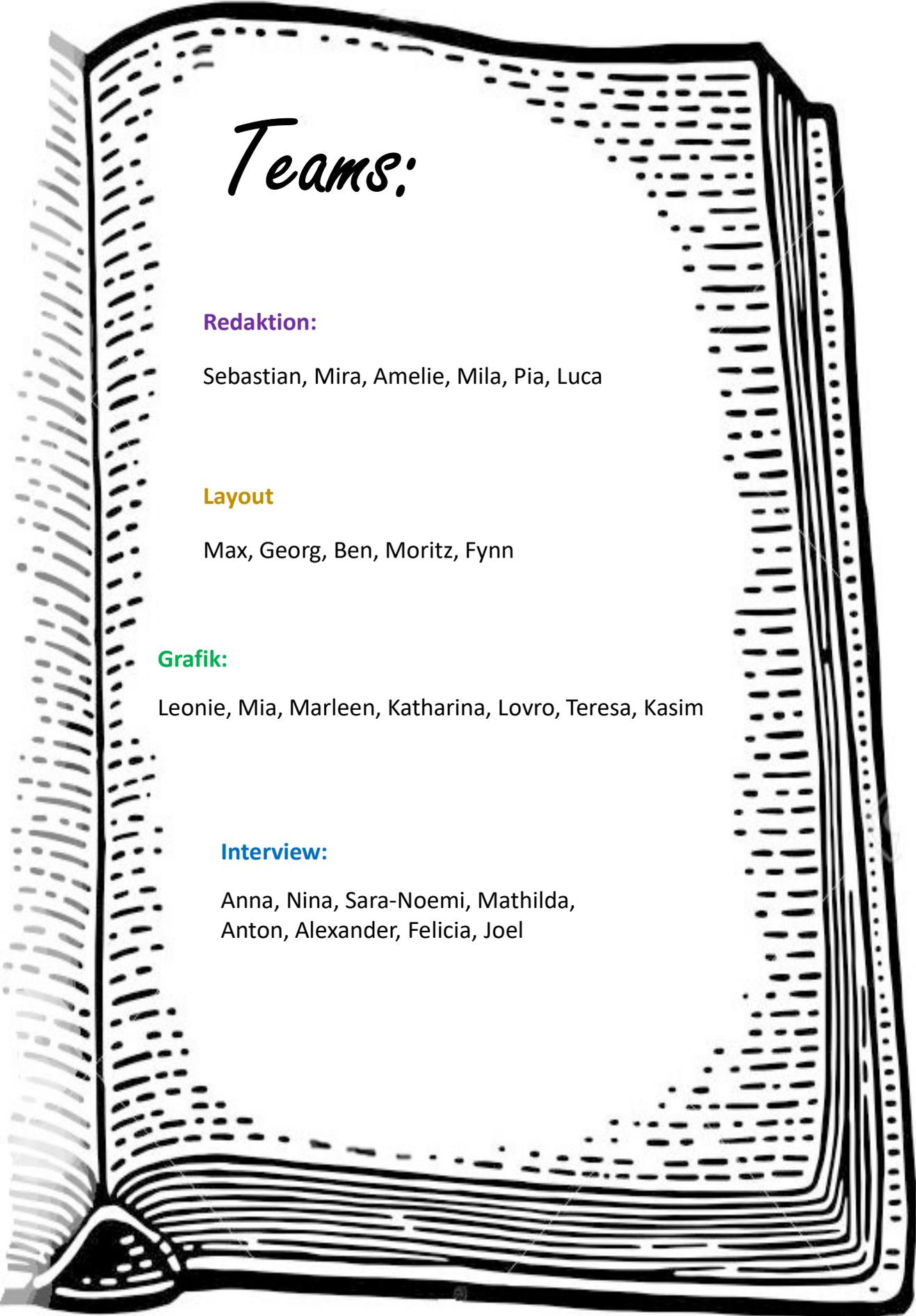
Die Schüler und Schülerinnen möchten durch diese Broschüre das Bewusstsein und die Wertschätzung für das regionale Streuobst stärken, um damit einen Beitrag für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln leisten.

Die Broschüre gliedert sich in drei Themenbereiche: Im ersten erfahren Sie kurz und knapp alles Wissenswertes rund um den Apfel: „Warum ist ein Apfel so gesund?“, „Woher stammt der Apfel“, „Wo befinden sich die größten Anbauggebiete“ und vor allem „Was unterscheidet einen regionalen Streuobstapfel von einem Plantagenapfel aus dem Supermarkt“. Im zweiten Teil präsentieren die Schüler ihr jeweiliges Lieblingsrezept zum Thema Apfel. Die Bandbreite reicht hier vom klassischen Apfelkuchen bis hin zum Apfelfee oder ein Rezept für die Herstellung von Apelessig.

Im letzten Teil beantworten regionale Experten die Fragen der Schüler zum Thema Streuobst. Unter anderem finden sich hier Interviews mit Frau Simm, Kreisfachberaterin für Gartenbau und Landespflege und Norbert Metz, Geschäftsführer der allfra GmbH (Hesselberger), einem regionalen Direktvermarkter.



*Viel Spaß beim Lesen wünschen  
Frau Kresse und die Klasse 5b*



# Teams:

## Redaktion:

Sebastian, Mira, Amelie, Mila, Pia, Luca

## Layout

Max, Georg, Ben, Moritz, Fynn

## Grafik:

Leonie, Mia, Marleen, Katharina, Lovro, Teresa, Kasim

## Interview:

Anna, Nina, Sara-Noemi, Mathilda,  
Anton, Alexander, Felicia, Joel

# Die Geschichte des Apfels

**Luca Söllner**

Der Kulturapfel ist die weltweit mit Abstand bekannteste Art von den vielen Obstsorten. Dieser stammt ursprünglich aus Kasachstan. Bereits vor 10000 Jahren wurden dort Äpfel angebaut und gaben der antiken Hauptstadt den Namen Alma-Ata, was auf kasachisch „Vater der Äpfel“ bedeutet. Der asiatische Apfel in Ostasien war nur etwa kirschgroß, sehr holzig, hatte viele Kerne und war sehr sauer. Heute noch kann man dort die riesigen „Urapfelwälder“ finden.

Die Verbreitungsgeschichte führt die schmackhafte Frucht aus Asien über Europa in die ganze Welt ein. Über die alten Handelsstraßen gelangte er schon in der Antike in den Schwarzmeerraum und wurde dort von Griechen und Römern kultiviert, so entstand der süße Apfel den wir heute kennen. Mit der Kunst des „Veredelns“, die mit den römischen Besatzern zu uns nach Franken gelangte, begann vor ca. 2000 Jahren die heimische Obstkultur. Mit Hilfe von Mönchen und vielen anderen Obstbegeisterten wurde in diesen Jahrhunderten eine große Zahl an Obstsorten entdeckt und mit der neuen Technik kultiviert. Diese Anstrengungen brachten die ungeheure Zahl von über 2000 Apfelsorten hervor.

In Deutschland sind die typischen Anbauggebiete heute in Baden-Württemberg, Niedersachsen, Sachsen und Nordrhein-Westfalen zu finden. Die Anbaufläche von Äpfeln liegt bei knapp 34.000 Hektar, dies sind 69 Prozent der Baumobstanbaufläche – knapp ein Fünftel davon wird ökologisch bewirtschaftet. Die Hauptapfelsorte im deutschen Anbau ist 'Elstar' mit 23,7 Prozent (Stand 2017). Dahinter kommen mit Abstand die Sorten 'Braeburn' (10 %), 'Gala' (8,4 %), 'Jonagold' (8,1 %) und 'Jonagored' (7 %). Das Kaliber beschreibt die Apfelgröße bzw. den Apfeldurchmesser. Ein Apfel darf nach der geltenden EU-Verordnung ab einem Durchmesser von 50mm (gewöhnlich 60mm) verkauft werden.

# Die Regenwälder Frankens: Streuobstwiesen



Foto: Norbert Metz

**Mila Mühlberger**

Durch seinen **stockwerkartigen Aufbau**, seine **Strukturvielfalt** und den **Verzicht auf Spritzmittel bieten Streuobstwiesen vielen Tier- und Pflanzenarten Lebensraum**: Die Wiesen im Unterwuchs werden nur selten gemäht und gedüngt. Sie **sind** dadurch besonders **arten- und blütenreich** und **bieten Insekten** reichlich **Nahrung**. Hier wachsen beispielsweise Glockenblumen, Hornklee und Margeriten.

## STREUOBSTWIESEN IN GEFAHR

Doch der Lebensraum Streuobstwiese ist bedroht. Seit den **1960er-Jahren** ist dort fast jeder **zweite Obstbaum** der **Säge zum Opfer gefallen**, noch heute müssen Streuobstwiesen **Baugebieten, Straßen oder Wochenendhäuschen weichen**. Aber auch die **Nutzungsaufgabe und fehlende Nachpflanzung führen** langfristig zur Bestandsvernichtung. Streuobstwiesen gehören deshalb zu den stark gefährdeten Lebensräumen.

## MEHRWERT FÜR DEN MENSCH

Obst aus regionalen Streuobstbeständen kommt **ohne lange Transportwege erntefrisch und vollreif auf den Tisch** – ein unvergleichlicher Genuss. Die **vielen alten Lokalsorten bieten** eine **große geschmackliche Vielfalt**, kommen im Gegensatz zu Plantagenobst ohne chemische Behandlungen aus und erhalten mehr gesundheitsförderliche Inhaltsstoffe.

# Inhaltsstoffe von Äpfeln

## Sebastian Streeck

„An apple a day keeps the doctor away!“

Diesen Satz kennen wohl die meisten und es stimmt:  
Äpfel sind ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung

Inhaltsstoffe: 85% Wasser  
10-15% Kohlenhydrate  
Ballaststoffe,  
Mineralstoffe (v.a. Kalium, Calcium und Phosphor)  
und Vitamine (Vitamin A, E, C, B1, B2, B3 und B6, sowie  
Folsäure, Biotin und Pantothersäure)

Die in den Äpfeln vorhandenen Vitaminmengen sind aber eher  
zweitrangig für die gesundheitsförderliche Wirkung von Äpfeln!

*„Entscheidende Bedeutung für die gesundheitlichen Aspekte haben  
alleine Polyphenole, Phenolverbindungen (=sekundäre Pflanzenstoffe)  
und Pektin!“*

*Prof. Dr. Dr. Carle*

Erklärung: Der durchschnittliche Vitamin C Gehalt in Äpfeln beträgt lediglich  
12mg/100g Frischmasse. Im Vergleich dazu enthält Rosenkohl 84mg/100g  
und Johannisbeeren sogar 175mg/100g. In den geringen Mengen, die im Apfel  
vorhanden sind, ist es nur kurze Zeit verfügbar. Nach längerer Lagerung  
verschwindet es komplett.

**Pektin** ist ein Ballast- und Quellstoff, der die Verdauung fördert und hilft, die  
Darmflora zu sanieren. In frischen Äpfeln finden sich rel. große Mengen an  
Pektin, bis zu 1,5%.

**Polyphenole** sind bioaktive, sekundäre Pflanzenstoffe, die zahlreiche positive  
Wirkung auf unsere Gesundheit haben: u. a. senken sie das Risiko für  
bestimmte Krebsarten, wirken antioxidativ und stärken das Immun-  
system. Polyphenole sorgen gemeinsam mit Ballaststoffen dafür, dass die  
Darmzellen verstärkt Entgiftungsenzyme produzieren, diese machen Stoffe  
unschädlich, die Krebs auslösen können.

Nach den Ergebnissen von Prof. Dr. Dr. Schrenk von der Universität  
Kaiserslautern bietet der Konsum von trüben Apfelsaft nachweislich Schutz  
vor Darmkrebs und anderen Darmerkrankungen.

**Das Interessante dabei ist: Streuobstäpfel haben  
einen Vielfach höheren Gehalt an Polyphenolen!**

In einer Untersuchung dazu wurden in einem Liter Saft aus Boskop Äpfeln 970 mg  
Polyphenole nachgewiesen, ein Liter Granny Smith Saft lieferte gerade einmal 155 mg.

# Streuobst vs. Plantagenanbau

## Amelie Müller

Der erwerbsmäßige Obstanbau hat sich seit den 1970er Jahren stark verändert. Prägen bis dahin großkronige, hochstämmige und damit arbeitsintensive Apfelbäume die Anlagen, findet der Anbau heute ausschließlich auf kleinkronigen Spindeln statt. Auf derselben Fläche stehen dadurch heute 10- 20 mal so viele Bäume. Ihre Wuchshöhe ist auf maximal drei bis vier Meter beschränkt, sodass alle Früchte direkt von Hand gepflückt werden können oder zumindest mit höhenverstellbaren Pflückwagen erreichbar sind.

### Streuobstwiese



ca. 60-100 Bäume je Hektar

große Sortenvielfalt  
→ ca. 3000 Sorten

In der Regel sind die Obstbäume, die hier wachsen Hochstämme auf stark wachsenden Sämlingsunterlagen.

Die Obstbäume wurden in unregelmäßigen Abständen gepflanzt, so dass man sie als Einzelbäume erkennt.

Unterwuchsnutzung → artenreiche Grünflächen

Die Kulturen sind langlebig,  
ca. 100-250 Jahre

Große Bedeutung für Ökologie und Landschaft.

Große Sortenvielfalt, teilweise schädlingsresistent und Vorhandensein natürlicher Feinde von Schädlingen  
→ Kein Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln nötig

#### Bewirtschaftungsweise:

Streuobst wird extensiv, teilweise mit Biozertifizierung angebaut.

### Plantagenanbau



ca. 2000-3000 Obstbäume je Hektar

Geringe Sortenvielfalt  
→ nur ca. 30 gewerbliche Sorten.

Die Obstbäume sogenannte Knipps wachsen auf schwach wachsenden Unterlagen

Die Bäume sind sogenannte Spalierbäume, aufgrund der geringen Standfestigkeit.

keine Unterwuchsnutzung.

Kurzlebige Kulturen, das heißt, dass es die Kulturen nur ca. 10-25 Jahre gibt.

Nur geringe Bedeutung für Ökologie und Landschaft.

Teilweise starker Schädlingsbefall da Monokulturen

→ Einsatz von Pflanzenschutzmitteln

#### Bewirtschaftungsweise:

Plantaschenobst wird intensiv oder mit Biozertifizierung angebaut.

# Probleme des Plantagenanbaus

## Mira Hüttinger

Apfelbäume, die in Plantagen wachsen sind durch zahlreiche Schädlinge oder Pilz- und Bakterienerkrankungen, wie zum Beispiel den Apfelbaumglasflügler, den Apfelblütenstecher, die Apfelgraslaus, die Apfelrostmilbe, den Apfelmehltau oder den Apfelschorf sowie den Feuerbrand, die Kragenfäule oder der Obstbaumkrebs bedroht. Rußflecken kommen auch vor. Insgesamt werden aktuell 32 Schädlinge und sieben Pilz- und Bakterienerkrankungen genannt. Zur Bekämpfung der Krankheiten und Schädlinge werden Pestizide (Insektizide, Fungizide oder Herbizide) eingesetzt.

Bei der Tafelobstproduktion werden vor allem Fungizide eingesetzt, aber auch Insektizide und wenige Herbizide. Diese Anwendungen vernichten zwar die Schädlinge oder verhindern die Pilz- und Bakterienkrankheiten, bringen aber auch wiederum Probleme mit sich. So finden sich viele Pestizide in den Äpfeln wieder, die wir Menschen beim Essen der Äpfel dann aufnehmen.

### Beispiel Apfelschorf (*Venturia inaequalis*)

Der Apfelschorf ist die schlimmste Pilzkrankheit, die einen Apfelbaum befallen kann, und kommt leider auch sehr oft vor. Schuld an dieser weit verbreiteten Krankheit ist ein Pilz, der bereits während der Blüte mit kleinen, olivgrünen Flecken auf den Blättern auf sich aufmerksam macht. Die Flecken vergrößern sich, trocknen ein und werden braun. Da nur noch gesundes Blattgewebe weiter wächst, werden die Blätter wellig und deformiert. Der Apfelbaum wirft sie vorzeitig ab und steht dadurch oftmals schon Anfang August nahezu nackt da. So geschwächt, setzt der Baum kaum Früchte für das nächste Jahr an.

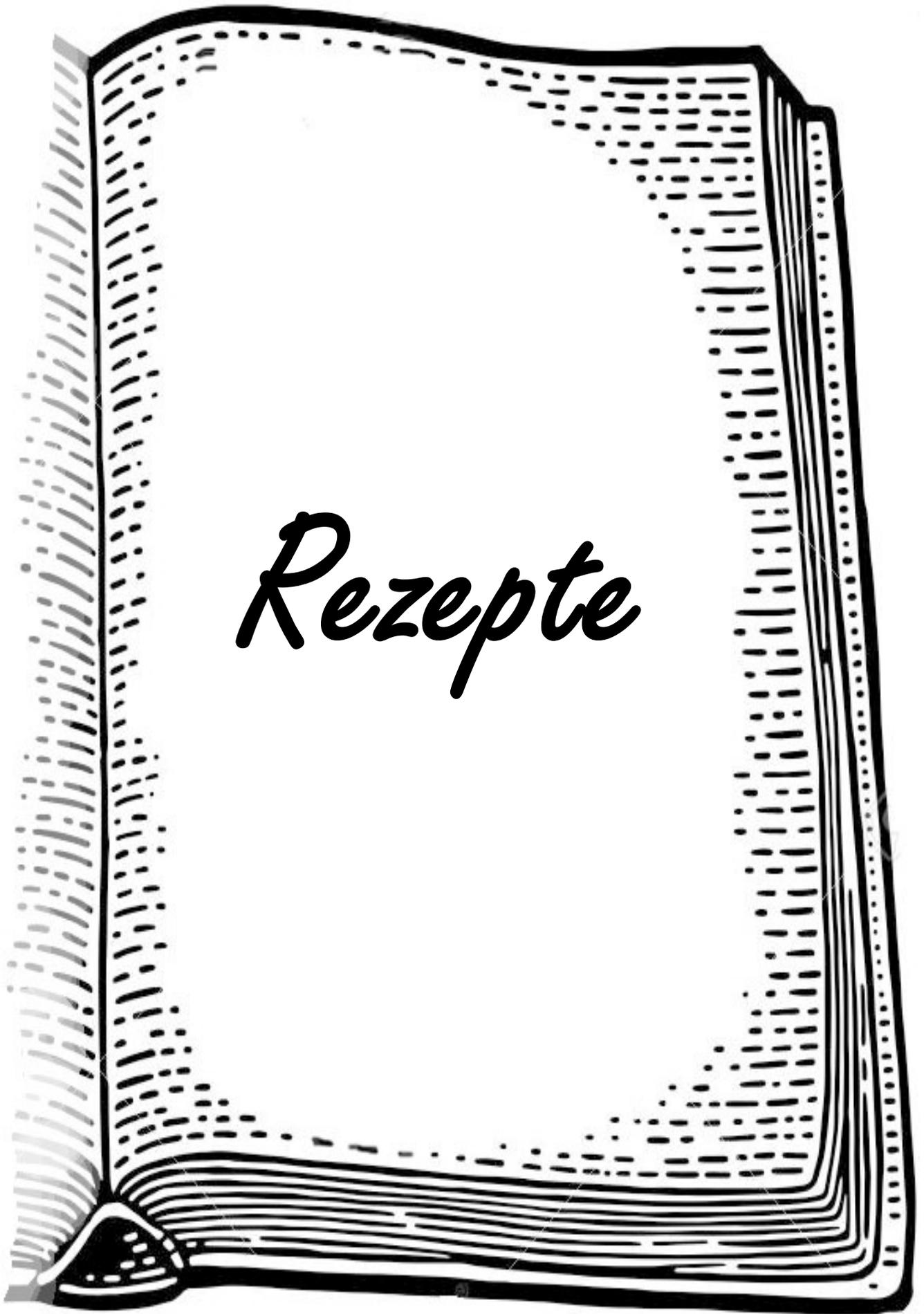


Alamy Stock Photo/Nigel Cattlin

Besonders in niederschlagsreichen Jahren kann es zu einem regelrechtem Massenbefall kommen. Apfelschorf überzieht schon früh die noch wachsenden Früchte, die auf ihrer Schale verkorkte Risse mit leicht eingefallenem Gewebe bekommen. Die Früchte sind essbar, aber nicht mehr lagerfähig. Der Pilz übersteht den Winter an Zweigen, vor allem aber im Falllaub. Im Frühjahr – ungefähr zeitgleich mit dem Blattaustrieb – schleudert Apfelschorf seine Sporen aktiv in die Luft, die mit dem Wind verbreitet werden und bei ausreichender Feuchtigkeit keimen und die ersten Blattflecken verursachen. Ist der Anfangsbefall zunächst noch relativ lokal begrenzt, vermehren sich die dann gebildeten Sommersporen durch abspritzendes Regenwasser im ganzen Baum.

### Ursache:

Die modernen Apfelzüchtungen seit den 1930er Jahren gehen im wesentlichen auf drei Stammeltern zurück: Golden Delicious, Cox Orange und Jonathan. Bei 500 untersuchten Apfelneuzüchtungen zwischen 1920 und heute sind bei mehr als 50% der Neuzüchtungen Golden Delicious, und jeweils ca. 30% Cox Orange und Jonathan als Ahnensorten beteiligt. Mehrfachbeteiligungen nehmen dabei stark zu in den letzten Jahrzehnten. Dabei gilt der Golden Delicious als „Schorf-Weltmeister“, der Jonathan als „Mehltau-Weltmeister“ und der Cox Orange ist hochanfällig für Triebsschorf, Obstbaumkrebs und Blattläuse. Auch wenn die Krankheitsanfälligkeit für viele Obstbauern heute als normal gelten mag, so ist sie jedoch das Ergebnis einer historischen Entwicklung, an der die Chemieindustrie entscheidenden Anteil hatte.



*Rezepte*

# Apfel- schmandtorte

LIEBLINGSREZEPT von:



Frau Kresse

## Zutaten:

- 4 mittelgroße, säuerliche Äpfel
- 175g Butter
- 160g Zucker
- 200g Mehl
- 1 Ei
- ½ Liter Apfelsaft
- 200g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 200ml Sahne + 2EL Zucker
- 2 Becher Schmand
- Zimtzuckermischung



Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Den Apfelsaft mit Zucker und dem Puddingpulver zum Kochen bringen (großer Topf). Während des Aufkochens mehrmals umrühren, bis die Mischung etwas fest wird.

Anschließend von der Herdplatte nehmen und die Apfelstücke unterheben und beiseite stellen.

Nun aus Butter, Zucker, Ei und Mehl einen Mürbteig zubereiten und auf eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Teig an den Rändern hochziehen und dann die abgekühlte Apfelmasse auf den rohen Mürbteig geben. Bei 180-200 Grad ca. 30 min im vorgeheizten Backofen backen. Sahne mit Zucker steif schlagen und den Schmand unterheben und anschließend auf dem gut ausgekühlten Kuchen verteilen. Zum Schluss mit Zimtzuckermischung bestreuen

Guten Appetit

LIEBLINGSREZEPT von:



*Anton*

# *Ayurvedischer Brei*

## **Zutaten für 2 Portionen:**

- Eine Hand voll Mandeln
- Kokosöl (1-2 EL)
- Ingwer (kleines Stück kleingeschnitten)
- Gewürze: 1 EL Kurkuma, 1 EL Zimt
- 1 Apfel kleingeschnitten (gerne mit Schale)
- Wasser
- Rosinen (eine Hand voll)
- 80 g Haferflocken
- (bei Bedarf Sahne )



## **Zubereitung:**

Mandeln in der Pfanne anrösten, dann Kokosöl dazu bis es flüssig ist, Ingwer dazu, dann Gewürze darin aufschäumen, gleich die Apfelstücke dazu, kurz anrösten und mit Wasser ablöschen. Ca. 5 Minuten unter Deckel Äpfel weich dünsten, Rosinen und Haferflocken und so viel Wasser dazu (bei Belieben auch Sahne) bis eine sämige Masse entsteht. Wer mag, kann mit Datteln oder Ahornsirup den Brei versüßen.

Wärmt von Innen.

# Heißer Apfelsaft

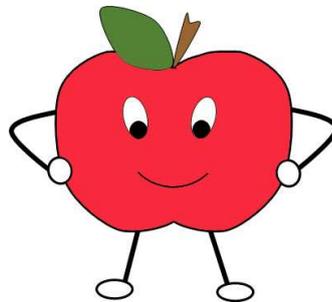
LIEBLINGSREZEPT von:



Leonie

## Zutaten für 6 Personen:

- 2 ½ Liter Apfelsaft, ungesüßt
- 60 ml Ahornsirup
- 6 Körner Piment, ganz
- 6 Nelken, ganz
- 2 Stangen Zimt
- 1 größere Zitrone, Schale in Streifen geschnitten
- 1 große Orange, Schale in Streifen geschnitten
- Zimt, ganz zum Garnieren



## Zubereitung:

Den Ahornsirup und 2,5 – 2,7 Liter Apfelsaft in einen großen Topf geben. Die Pimentkörner, Nelken, Zimtstangen, Zitrone und Orangenschalen dazugeben. Bei mäßiger Hitze 5-10 Minuten erhitzen. Der Saft sollte sehr heiß sein, aber nicht kochen. Vom Herd nehmen und das Ganze durch ein Sieb in ein hitzebeständiges Gefäß schütten.

In einer großen Tasse mit einer Zimtstange heiß servieren.

Man kann auch gesüßten Apfelsaft verwenden, dann sollte man aber auf den Ahornsirup ganz oder zum Teil verzichten.

Süßen kann man aber je nach Geschmack.

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit: ca. 5 Minuten

# Apelkuchen

## Zutaten

Für 12 Stücke

- 3 Äpfel
- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
  
- 1 Prise(n) Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 1 Pck. Puddingpulver "Vanillegeschmack" (zum Kochen)
- 250 g Mehl
- 3 TL, gestr. Backpulver
  
- 5 EL Milch
- Fett
- Puderzucker

## Zubereitung

60 Minuten

ganz einfach

1.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

2.

Fett, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes weißcremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren.

3.

Puddingpulver, Mehl und Backpulver mischen. Mehl-Mischung und Milch abwechselnd unter den Teig heben. Äpfel unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 45 Minuten backen.

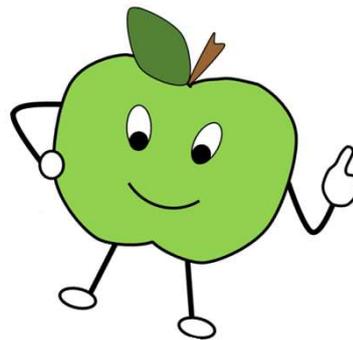
4.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

LIEBLINGSREZEPT von:



Teresa



# Apfel- strudel

LIEBLINGSREZEPT von:



Georg

## Zutaten für 2 Rollen:

- 300 gr. Mehl
- 2 ½ Schnapsgl. Salatöl
- 2 ½ Schnapsgl. lauwarmes Wasser
- 2 Eier
- Prise Salz
- 700 gr. Äpfel
- Milch zum eingießen



*Alle Zutaten zu einem Teig kneten, diesen zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.*

*Teig dünn ausrollen und mit kleingeschnittenen Äpfeln (350 gr. je Rolle) füllen. Nach Belieben noch Zimt, Zucker, Vanillezucker und Sultaninen dazugeben und anschl. zusammenrollen.*

*In eine gefettete Bratpfanne geben und bei ca. 170 ° 1 Stunde backen. Während des Backens mehrmals mit der Gabel in den Apfelstrudel stechen und über die Löcher Milch (insges. ca. 200 ml) eingießen.*

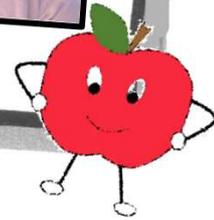
*Tipp: Am besten schmeckt "Omas" Apfelstrudel mit Vanillesoße !*

# Apfel- Tiramisu

LIEBLINGSREZEPT von:



Felicia



## Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Äpfel
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 150 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 50 ml Apfelsaft
- 30 g Butter
- 50 g Mehl
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Mascarpone
- 100 g Creme fraiche
- 50 ml Milch
- 2 EL Zimt
- Puderzucker zum Bestäuben
- Außerdem ofenfeste Form, 4 Gläser

1. Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Äpfel vierteln, entkernen und jedes Viertel in vier Spalten schneiden. Mit Mark von einer Vanilleschote, 50 g Zucker, Zitronen- und Apfelsaft gut mischen und in der Form verteilen. Auf der zweiten Schiene von unten 20 Minuten garen.
2. Inzwischen Butter schmelzen. Dann mit Mehl, Nüssen und 50 g Zucker zu Streuseln verkneten und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Äpfel aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Temperatur auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) herunterschalten. Die Streusel auf der zweiten Schiene von unten etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und eventuell auseinanderkrümeln.
3. Mascarpone mit Rest Zucker und Vanillemark, Creme fraiche, Milch und Zimt glatt rühren. Apfelspalten und Mascarponecreme auf die Gläser verteilen, Streusel darüber geben und dick mit Puderzucker bestäubt sofort servieren.



*Guten Appetit!*

# Apfel- ringe

LIEBLINGSREZEPT von:



Ben

## Zutaten für 12 Ringe:

- 3 Äpfel
- 2 Eier (M)
- 90 ml Milch (ca. 9 EL)
- 2 TL feiner Kristallzucker
- 100 g Weizenmehl
- 1/8 TL feines Salz



*Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden (ca. einen halben Zentimeter dick).*

*Mehl, mit Milch, Eier, Zucker und der Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. In eine Pfanne Öl geben, so dass der Boden gut bedeckt ist und erhitzen. Die Apfelringe in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen und in dem heißem Öl von beiden Seiten ausbacken, so dass ein schöne Braunfärbung erreicht wird.*

*Die noch heißen Apfelringe nach Belieben von beiden Seiten in einer Zucker-Zimt-Mischung wenden.*

*Tipp: Am besten schmeckt zu den Apfelmüchle Vanillesoße oder Vanilleeis!*

# Apfel- gummi- bärchen

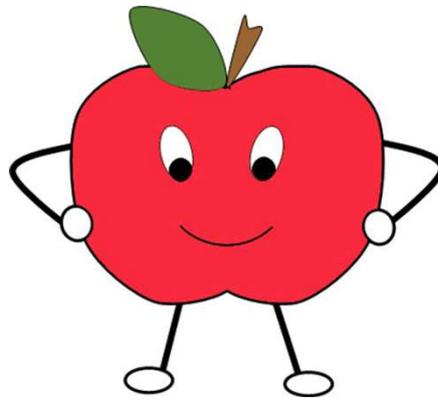
LIEBLINGSREZEPT von:



Mira

## Zutaten:

- 100ml Apfelsaft
- 6 gestr. TL Gelatine fix  
(oder 8 Blatt Gelatine)
- 1- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker



## Zubereitung:

Die Gelatine nach Packungsanweisung mit dem Apfel- und dem Zitronensaft zubereiten. Den Zucker nach Geschmack einrühren.

Die Masse in die Pralinen- oder Eiswürfelformen aus Silikon gießen, ggf. abkühlen lassen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

# *Vielseitiges Apfelchutney*

LIEBLINGSREZEPT von:



*Mia*

## **Zutaten**

- 1 kg Äpfel
- 3 Zwiebeln
- 150 g Zucker
- 400 ml Weißweinessig oder Apfelessig
- 1-2 Chilischoten
- 3-4 cm Ingwer
- 1 TL Salz
- Kreuzkümmel
- Zimt und Pfeffer

## **Zubereitung**

Für die Zubereitung gehst du wie folgt vor: Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Zucker in einem Topf zerlassen und leicht bräunen. Äpfel und Zwiebeln dazugeben und mit Essig ablöschen. Dabei kann der Zucker kurzzeitig wieder fest werden, er löst sich beim Kochen aber wieder. Ingwer schälen, zusammen mit den Chilischoten fein hacken und zu der köchelnden Masse geben. Mit Gewürzen abschmecken und so lange kochen, bis die Masse eindickt. Das dauert etwa 30 bis 40 Minuten. Das heiße Chutney sofort in sterilisierte Schraubgläser füllen und fest verschließen. Wenn du mit möglichst keimfreien Gläsern gearbeitet hast, hält sich dein Chutney gut sechs Monate – bis die nächste Ernte wartet, um zu leckerem Chutney verarbeitet werden zu können.

# Apfel- essig

LIEBLINGSREZEPT von:



Mila

## Zutaten:

- 750 ml Weißweinessig
- 1TL Salz
- 150 g Ahornsirup
- 3 große Äpfel



Weißweinessig mit dem Salz und dem Ahornsirup aufkochen. Während der Essig aufkocht, werden die Äpfel in Stücke geschnitten und in ein großes Einmachglas gegeben, anschließend alles mit dem heißen Essig übergießen und ca. 30 Tage auf der Fensterbank stehen lassen. Nach Ablauf der Zeit alles durch ein Sieb abfiltern und aufbewahren.

Dieser Apelessig braucht etwa drei Wochen Ruhezeit, bevor man ihn genießen/ verwenden kann. Danach hat sich das Warten aber gelohnt.

# Apfel- maske

LIEBLINGSREZEPT von:



Amelie

## Zutaten

- 1 Apfel
- 1 EL Quark

## Zubereitung

Zuerst den Apfel reiben.

Dann den geriebenen Apfel mit dem Esslöffel Quark vermengen.

Nun eine dünne Schicht von dem Apfel-Quark auftragen.

Nach 15 Minuten mit lauwarmem Wasser abwaschen.

# Vegane Apfel- Zimtschnecken

## Zutaten

- 500 g Mehl Typ 550
- 250 ml Sojamilch
- 1 Würfel Hefe
- 60 g Rohrzucker
- 80 g Margarine
- 2 TL Zimt gehäuft
- 1 TL gestr. Salz
- 2 Äpfel, z.B. Elstar
- 1 Zitrone, den Saft davon
- 50 g Margarine, geschmolzen, für die Füllung
- Zimt und Zucker zum bestreuen des Teigs
- 200 g Puderzucker
- etwas Wasser

## Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Hefewürfel zerbröseln und mit 3 EL handwarmer Milch und einem Löffel Rohrzucker verrühren. Die Hefemischung in eine Mulde im Mehl geben, mit etwas Mehl bestäuben und 10 min an einem warmen Ort gehen lassen. Derweil die Pflanzenmargarine schmelzen und die Milch dazugeben, sodass beides handwarm ist.

Zucker, Zimt, Salz, Margarine und Milch zum Mehl mit der Hefemischung geben und mit dem Knetbalken solange kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Wenn der Teig an der Schüssel kleben bleibt, noch etwas Mehl hinzufügen.

Die Teigschüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und mindestens 30 min gehen lassen. Das gelingt gut, wenn man den Backofen auf 50 Grad vorheizt und dann auf 30 Grad herunterstellt, wenn man die Teigschüssel hineinstellt.

Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln und mit dem Zitronensaft erhitzen, bis die Apfelstücke weich sind. Gut abtropfen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf Backblechgröße ausrollen. Mit der geschmolzenen Margarine großzügig bestreichen. Die Apfelstückchen gleichmäßig verteilen und die Teigfläche mit Zimt und Zucker großzügig bestreuen. Dabei 1 cm Rand lassen.

Den Teig vorsichtig aufrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Diese gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Das Blech mit einem sauberen Tuch abdecken und noch mal 15 min gehen lassen.

In dieser Zeit den Ofen auf 225 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Backblech in den Ofen geben, den Ofen auf 250 Grad hochstellen und die Schnecken 10 Minuten backen.

Nach dem Erkalten aus dem Puderzucker mit etwas Wasser einen Zuckerguss herstellen und die Schnecken damit bestreichen.

LIEBLINGSREZEPT von:



Pia

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten

LIEBLINGSREZEPT von:



Max

# Apfelbrot

Apfelbrot-Zutaten für eine 30 cm Kastenform :

## Apfelmasse, am Vortag zubereiten:

750 g Äpfel  
2 Essl. Zitronensaft  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Rosinen

## Für den Apfelbrot-Teig:

350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
Prise Salz  
1 Essl. Kakao oder 2 Essl. Kakao-  
Getränkpulver (Kaba)  
1 Teel. Zimt  
1 Messerspitze Nelken  
150 g ganze Haselnüsse

## Zubereitung:

Für das Apfelbrot die Apfelmasse am besten schon am Vortag zubereiten, oder zumindest einige Stunden ziehen lassen. Dazu die Äpfel waschen und die Äpfel ohne sie zu schälen grob raspeln. Die Äpfel mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und den Rosinen vermischen und ziehen lassen. Nach einer halben Stunde einmal umrühren.

Am nächsten Tag Mehl, Backpulver, Salz, Kakao, Zimt und Nelken in einer Schüssel gut vermischen. Die durchgezogenen Äpfel und die ganzen Haselnüsse dazu geben, und von Hand mit einem Kochlöffel den Apfelbrot-Teig gut verrühren. Je nachdem wie viel Saft die Äpfel gezogen haben, eventuell etwas Mehl oder Milch dazu geben. Der Apfelbrot-Teig sollte schwer vom Löffel fallen.

Eine 30 cm Kastenform fetten und den Apfelbrot-Teig in die Kastenform einfüllen. Das Apfelbrot geht nur wenig auf, die Kastenform kann also fast ganz gefüllt werden. Das Apfelbrot im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 60 Minuten backen. Dann das Apfelbrot auf einen Kuchenrost stürzen und das Apfelbrot abkühlen lassen.

# Kuchen mit karamellisierten Äpfeln

LIEBLINGSREZEPT von:



Mathilda

## Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Butter plus 50 g
- 5 Eiweiß
- 200 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 80 g gemahlene Mandeln
- 1 TL flüssiger Honig
- 3 große Äpfel (Boskoop)
- 50 g Zucker
- 4 EL Wasser



## Zubereitung:

200 g Butter würfeln und in einem Topf bei niedriger Hitze zergehen lassen, bis sie sich etwas dunkler färbt. Lauwarm werden lassen. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker, Mehl, Mandeln, Honig und die flüssige Butter in die Schüssel geben und alles zu einem recht flüssigen Teig verrühren. Die Äpfel schälen und in schmale Spalten schneiden. Die restliche Butter mit dem Zucker in einer großen Pfanne erhitzen. 4 EL Wasser und dann die Äpfel hinzufügen. Etwa 10 Minuten lang unter Rühren garen, bis die Äpfel karamellisieren. Äpfel in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben, den Teig darüber verteilen. Ungefähr 30 Minuten lang bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen. Den Kuchen nach 20 Minuten mit Backpapier bedecken, damit er nicht zu dunkel wird.

# Bratapfel- marmelade

LIEBLINGSREZEPT von:



Katharina

## Zutaten

Für 5 Gläser:

750g Äpfel

1 Zitrone

1 Vanilleschote

75g gehackte Mandeln

2 EL Zucker

250ml Apfelsaft

3 Zimtstangen

2 Sternanis

1 Pck. (à 500g) Gelierzucker 2:1

2-3 Tropfen Bittermandelöl

## Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen, Äpfel, Zitronensaft, Zimtstangen, Sternanis, und Vanillemark und ausgekrazte Schote zufügen und 10-15 Minuten köcheln lassen. Gelierzucker zufügen und 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Mandeln und Bittermandelöl unterrühren, Zimtstangen, Sternanis und Vanilleschote herausholen. Konfitüre in saubere Twist-off-Gläser füllen, verschließen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. Gläser umdrehen und auskühlen lassen. Ich geh gleich auf meinen Laptop und schicke ihnen das Bild

# Brat- apfelmus

## Zutaten

- 1 kg Äpfel
- 150 g Rosinen
- 150 g Marzipan
  
- 4 Zitronen
- 5 TL Zimt
- 8 EL Zucker
- 7 Nelken

## Zubereitung

60 Minuten  
ganz einfach

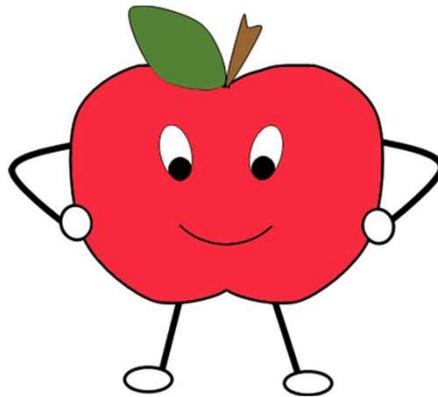
1. Äpfel schälen, Kerngehäuse herausschneiden und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Apfelwürfel bei 190° C 25 Minuten im Backofen backen.
2. Marzipan zusammen mit der Hälfte der Äpfel, der Hälfte Rosinen, Zitronenschale und Saft und den Gewürzen pürieren.
3. Die Masse unter Rühren im Topf kurz aufkochen lassen.
4. Restliche Apfelstückchen und Rosinen unterheben und kurz mit erhitzen.
5. Kochendes Mus in Schraubgläser auffüllen und zuschrauben.
6. Abkühlen lassen und mit leckeren Waffeln genießen!

*Guten Appetit!*

LIEBLINGSREZEPT von:



*Kasim*



# Apfelsnack für Vögel

LIEBLINGSREZEPT von:



Anna

## Zutaten:

- Äpfel
- 50 Sonnenblumenkerne pro Apfel
- Draht zum Aufhängen



## Zubereitung:

Steche mit einem Schaschlikspieß 50 Löcher, circa 1 cm, tief in den Apfel.

Anschließend steckst du in die Löcher jeweils einen Sonnenblumenkern.

Zum Schluss bindest du den Draht fest um den Apfel und verdrehst die Enden miteinander, sodass der Draht sich fest um den Apfel zurrt.

Jetzt kann man den Apfel an Bäume oder Sträucher hängen.

LIEBLINGSREZEPT von:



Marleen

# Apfelna Pita

## Zutaten:

30 ml	Sonnenblumenöl
450g	Äpfel
115g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
50g	Zucker
1	Ei
300ml	Milch
1 EL	Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Auflaufform einfetten.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Spalten schneiden und in die Auflaufform legen. Für 10 Min. in den Backofen geben.

Mehl, Salz, Zucker und Zimt vermischen und das Ei dazu geben.

Mit dem Handrührgerät verrühren.

Dabei nach und nach die Milch hinzugeben, bis ein glatter, weicher Teig entstanden ist.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und den Teig über die Äpfel geben.

25-30 Min. backen, bis der Teig dunkel-gold-braun ist.

Mit dem Puderzucker bestreuen & warm servieren.

Guten Appetit!

LIEBLINGSREZEPT von:



Joel

# Apfelmus

## Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg Äpfel
- 2 EL Zucker
- ¼ Liter Apfelsaft
- Etwas Zitronensaft
- Etwas gemahlene Zimt

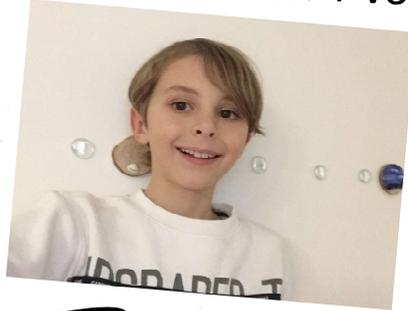
## Zubereitung:

Äpfel schälen, achtern und vom Kerngehaus befreien. In einem Kochtopf den Zucker schmelzen bis er karamellisiert (ca. 2 Min.). Dann die Apfelspalten dazugeben und bei reduzierte Hitze kräftig umrühren, bis sich der karamellisierte Zucker etwas vom Topfboden löst (weitere 1 - 2 Min.). Dann den Apfelsaft dazu gießen, zudecken und kochen, bis die Äpfel völlig weich sind.

Dann die Äpfel mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Für die endgültige Konsistenz nach Belieben noch etwas Apfelsaft dazu gießen. Zum Schluss mit Zucker, Zitronensaft und Zimt abschmecken.

# Bratäpfel

LIEBLINGSREZEPT von:



Fynn

## Zutaten für 4 Bratäpfel :

- 4 säuerliche Äpfel
- ½ Bio-Zitrone
- 30g gehackte Haselnüsse
- 30g Mandelstifte
- 30g Rosinen
- 80g Marzipanrohmasse
- 4 Esslöffel Butter
- 1 Prise Zimt
- 400ml Vanillesauce



1. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Auflaufform mit ¼ der Butter einfetten.
2. Oberen Teil der Äpfel wie einen Deckel abschneiden. Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und Äpfel aushöhlen, dabei einen 2 cm breiten Rand stehen lassen.
3. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Innenseite der Äpfel mit Zitronensaft einreiben.
4. Haselnüsse und Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten restliche Butter schmelzen. Marzipan grob zerbröseln und mit Nüssen, Mandeln, Butter, Rosinen, Zitronenschale und Zimt mischen. Masse in die Äpfel füllen. Deckel aufsetzen und ca. 25 Min. backen.

*Bratäpfel noch heiß mit warmer Vanillesauce servieren!*

# Apfel- gelee

LIEBLINGSREZEPT von:



Moritz

## Zutaten für 2 Portionen:

- 1,5 kg Äpfel, z.B. Boskop
- 1 l Wasser
- ca. 340 g Gelierzucker
- ggf. 1 Vanilleschote



## Zubereitung:

1. Äpfel waschen, Stiele und Blüte entfernen. Äpfel vierteln, mit Schale und Kerngehäuse in einen Topf geben. 1 l Wasser und ggf. die Vanilleschote zufügen, mit Deckel kurz zum Kochen bringen. Ca. 15 Minuten köcheln, bis die oberen Äpfel zerfallen, nicht umrühren sonst wird das Gelee trübe.

2. Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen, auf eine Schüssel stellen. Äpfel einfüllen, gut abtropfen lassen, nicht ausdrücken. Saft in den Topf geben und deckellos ca. 10 Minuten sprudelnd einkochen. Saft abwiegen, Hälfte vom Gewicht an Gelierzucker zufügen. Erneut zum Kochen bringen, ca. 4 Minuten kochen lassen. Falls Schaum entsteht, mit Löffel rausschöpfen.

3. Gelee heiß in ausgekochte Marmeladengläser füllen, gut verschließen, ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen, wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Fertig und super lecker!

# Apfel- kekse

LIEBLINGSREZEPT von:



Sara-Noemi

## Zutaten für 1 Backblech:

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Äpfel
- 2 Eier
- 50 ml Milch



Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver dazugeben und unterrühren.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Unter den Teig mischen.

Den Teig esslöffelweise auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

*Tipp: Ideal für Zwischendurch, auch unterwegs!*

LIEBLINGSREZEPT von:



Basti

# Tarte Tatin

## Zutaten für 1 Tarte:

- 10 Äpfel
- 250 g Zucker
- 65 g Butter
- 2 el Zitronensaft
- 1 el Zimt ( gemahlen )
- 65 g Zucker
- 1 Rolle Blätterteig



*Die Äpfel schälen , entkernen und in Sechstel schneiden . In einem Topf den Zucker mit dem Wasser aufkochen und zu Karamell auf 180 °C kochen . Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter unterrühren . Den Boden einer Kuchenform mit Backpapier auslegen und die Karamell – Masse darauf gießen und fest werden lassen . In einer Pfanne 65 g Butter schmelzen und die Apfelstücke dazu geben . Den Zimt und den Zitronensaft dazu geben und die Äpfel darin schwenken . Mit einem Deckel zudecken und auf mittlerer Hitze 10 min. dünsten . Die Äpfel vom Herd nehmen und auf der Karamellschicht platzieren, bis alles bedeckt ist . Die Äpfel mit einem dünn ausgerollten Blätterteig komplett bedecken und den Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen . In der Mitte ein Loch als Kamin schneiden und den Blätterteig mit einem aufgeschlagenen Ei bestreichen . Bei 180 °C Ober – und Unterhitze im vorgeheizten Ofen 45 min. backen . Den Kuchen aus dem Ofen holen auf einen passenden Teller stürzen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. .*

# Energie- bällchen

LIEBLINGSREZEPT von:



Luca

## Zutaten:

180 g Apfel (geschält)

200 g Haferflocken (kernig)

40 g Honig

1 TL Zimt

1. Alle Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zerkleinern bis eine einheitliche Masse entsteht.
2. Ofen auf 180 Grad Ober\Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen . Alles in eine Schüssel geben und aus der Masse kleine Kugeln formen, etwa 2cm groß.
3. Die Energiebällchen auf dem vorbereiteten Blech platzieren und auf der mittleren Schiene im Ofen für ca. 10 Minuten die Bällchen wenden.
4. Gut ausgekühlt in einer luftdichten Dose aufzubewahren.

# Apfel- tee



## Zutaten:

- 3 Äpfel
- 1 Messerspitze Zimtpulver
- 1 Tropfen flüssiger Honig
- Kochendes Wasser

## **Zubereitungsschritte:**

1. Die Äpfel waschen. Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Scheiben locker nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 50°C 5-6 Stunden trocknen. Die Tür sollte dabei einen Spalt geöffnet bleiben.
2. Apfelscheiben für den Tee in einer Blechdose aufbewahren.
3. Für eine Tasse Apfeltee 1 Esslöffel Apfelscheiben mit kochendem Wasser übergießen, mit Zimtpulver würzen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit Honig süßen.

LIEBLINGSREZEPT von:



Alexander

# Apfel- kuchen

## Zutaten:

- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eier
- Abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 3 Äpfel
- 1 Eiweiß und 30 g Zucker

## **Zubereitungsschritte:**

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen
2. Eier, abgerieb. Zitronenschale, Prise Salz dazugeben
3. Mehl und Backpulver unterrühren

Teig in eine gefettete Springform geben und mit Apfel belegen. Bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 40 min. backen.

1 Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen , auf dem Kuchen verteilen und nochmal ca. 5 min. backen.

LIEBLINGSREZEPT von:

# Bratapfel

Laura

## Zutaten:

- 50 g Mandelkerne (in Blättchen)
- 4 rotbackige, säuerliche Äpfel
- 50 g Butter
- 3 EL Zucker
- ½ TL Zimt (gemahlen)
- 80 g Marzipanrohmasse
- 150 ml Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker

## **Zubereitung**

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Äpfel (à ca. 200 g, z. B. Elstar, Cox Orange oder Jonagold) sehr gründlich waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen. In eine Auflaufform (ca. 30 cm Länge) setzen.

Die Butter, 3 EL Zucker und 1/2 TL gemahlene Zimt gut verrühren. Abgekühlte Mandelblättchen unterrühren. In jede Apfelöffnung 20 g Marzipanrohmasse drücken. Mandelbutter darauf verteilen. Den Orangensaft, Zitronensaft und 1 EL Zucker aufkochen, über die Äpfel in die Form gießen.

Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) in der Ofenmitte 35 Min. backen. Nach 25 Min. die Deckel daraufsetzen und mitbacken. Schließlich die Äpfel mit dem Sud aus der Form auf 4 Tellern anrichten und mit je 1 Kugel Vanilleeis servieren.



# *Interviews*

# Interview mit Carola Simm

von Felicia Hennig & Mathilda Reißlein



Foto: Altmühl-Bote,  
Marianne Natalis

Frau Simm arbeitet am Landratsamt Weißenburg-Gunzenhausen als **Kreisfachberaterin für Gartenbau und Landschaftspflege**. Unter anderem organisiert und leitet sie die Führungen im Kreislehrgarten in Weißenburg und beantwortet Fragen rund um Pflanzen und Gartengestaltung.

## 1. Frau Simm, welche Aufgaben haben Sie als Kreisfachberaterin für Gartenbau und Landschaftspflege?

Ich kümmere mich um das öffentliche und das private Grün im Landkreis. Bürger und Kommunen (Gemeinden) können sich an mich wenden, wenn sie Fragen haben. Ich halte Vorträge und Kurse für die Erwachsenenbildung. Ferner bin ich Ansprechpartner für die Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis. Außerdem schaue ich mir regelmäßig die Naturdenkmäler an (große alte Bäume z.B. Eichen, teilweise über 500 Jahre alt) und bestimme was zur Pflege gemacht werden muss, damit sie noch lange erhalten bleiben. Im Kreislehrgarten halte ich Führungen für Erwachsene und Kinder. Zudem führe ich verschiedene Veranstaltungen (z.B. den Streuobsttag oder den Tag der offenen Gartentür) und Wettbewerbe durch.

## 2. Wo gibt es in unserem Landkreis überall Streuobstwiesen?

Bei uns gibt es eigentlich überall Streuobstwiesen, weil ein einzelner Baum auch dazugehört, aber natürlich ergeben viele Bäume zusammen auch eine Streuobstwiese. Große Bestände sind z.B. in Gräfensteinberg, in Weimersheim, in der Nähe von Weißenburg, in der Markt Berolzheimer Buchleite (Naturschutzgebiet mit 1800 verschiedenen Bäumen). Im Landkreis gibt es bei Absberg auch ein Kirschenanbaugebiet, das auch zum Streuobst gehört.

## 3. Können Sie abschätzen wie viele Obstbäume das ungefähr zusammen sind?

Man hat 2011 damit angefangen die verschiedenen Bäume zu bestimmen und zu zählen. Das macht ein Pomologe und der hat insgesamt 6500 Bäume bei uns erfasst (meist Apfelbäume, viele Birnbäume). Es wurden nur die Bäume bestimmt, die frei zugänglich sind, keine Bäume in Privatgärten.

## 4. Wer pflegt die Streuobstwiesen?

Die Streuobstwiesen werden immer von den Eigentümern gepflegt, aber wenn es die Bäume der Gemeinde sind, pflegt diese auch die Gemeinde. Wenn man einen Baum im eigenen Garten hat, muss man ihn selber pflegen. Die Bäume im Landkreis werden meistens zur Pflege an einen Gärtner vergeben.

## 5. Wissen Sie wie viele verschiedene Apfelsorten es bei uns im Landkreis gibt?

Wir haben aktuell 151 Apfelsorten und 88 Birnensorten erfasst.

## 6. Gibt es eine besonders seltene Apfelsorte bei uns?

Besonders selten ist der gelbe Edelapfel, der Edelhorsdorfer und der pfirsichrote Sommerapfel.

## 7. Welche Apfelsorten gedeihen bei uns am besten?

Die häufigste Apfelsorten sind Boskop, Jakob Fischer, Kaiser Wilhelm und der Große Rheinische Bohnapfel.

## 8. Gibt es Probleme mit Schädlingen? Was kann man dagegen tun?

Blattläuse kann man meist tolerieren, die gehen von alleine weg, weil wir genug Nützlinge und Vögel haben, die die Läuse fressen. Es gibt andere Krankheiten und Schädlinge (z.B. Pilze, Bakterien) die muss man eventuell chemisch oder mit natürlichen Mitteln bekämpfen (z.B. Mehltau mit Lösung aus Spülmittel).

## 9. Wann beginnt/endet die Apfelernte?

Den Klarapfel kann man schon von Juli bis in den Oktober hinein ernten. Ansonsten beginnt die Ernte meist im Sommer und endet im Oktober. Es gibt viele Sorten, die man sehr gut lagern kann.

## 10. Welche Aktionen gibt es rund um das Streuobst im Landkreis WUG?

Es gibt alle zwei Jahre den Streuobsttag, außerdem das Rote Band (Bäume werden mit einem roten Band versehen, diese dürfen die Bürger kostenlos abernten) und Obstausstellungen. Vermarkter vermarkten Walnüsse (Gelbe Bürg) oder Kirschen (Echt Brombachseer). Seltene Sorten werden den Bürgern zum Kauf angeboten. Ferner werden Schnittkurse und Veredlungskurse (Pflege und Vermehrung) gehalten. Zudem werden Naturschutzgebiete unterstützt und gepflegt

## 11. Was ist Ihr Lieblingsrezept mit Apfel?

Applegumble (Apfelscheiben mit Streuseln bestreuen und in den Ofen schieben)

## 12. Was wünschen Sie sich für die Zukunft der Streuobstwiesen?

Ich wünsche mir, dass man die Streuobstwiesen mit ihren vielfältigen Tieren und Pflanzen erhält. Dazu müssen die Bürger die Streuobstwiesen wertschätzen. Es macht nämlich mehr Arbeit, die hohen Bäume abzuernten. Der Apfelsaft hat den Vorteil, dass er ungesüßt, regional und sortenrein ist. Die Produkte sind dadurch auch etwas teurer. Aber wenn man diese wertschätzt, ist man auch bereit, den höheren Preis zu bezahlen.

# Interview mit Kerstin Zels

von Alexander Bleicher & Joel Semmlinger



**Grünen-Stadträtin** Frau Kerstin Zels hat letztes Jahr den Antrag im Stadtrat gestellt, sich an der Aktion „Gelbes Band“ zu beteiligen. Ihrem Antrag wurde stattgegeben, so dass ab dem Frühsommer 2021 die Bänder von der Stadt Gunzenhausen zur Verfügung gestellt werden. Damit können Besitzer von Obstbäumen, die auf frei zugänglichen Flächen stehen, ihre Bäume markieren und sie so für die Allgemeinheit zum Abernten zur Verfügung stellen.

**Joel:** „Wie sind Sie auf die Idee mit dem „gelben Band“ gekommen?“

„Ich bin selber viel mit dem Fahrrad unterwegs, da esse ich unwahrscheinlich gerne irgendwo mal einen Apfel von einem Baum. Die schmecken einfach besser als die Äpfel die man sonst im Supermarkt kaufen kann. Dabei war es schon immer das Problem, wenn ich unterwegs bin, dass ich mir gedacht habe: Du kannst dir doch nicht einfach von einem Baum was nehmen. Der gehört ja jemandem und derjenige erntet die bestimmt ab. Darum habe ich immer nur welche vom Boden mit nach Hause genommen und z. B. einen Apfelkuchen gebacken. Wochen später dann im Spätherbst als ich wieder vorbeigekommen bin, lagen dann alle Äpfel verfault unten. Da dachte ich mir: Das ist ja wirklich schade. Da hätte ich mir vor ein paar Wochen auch welche vom Baum nehmen können, wenn sie keiner erntet. Irgendwann später habe ich von der Aktion mit dem gelben Band gehört. Konkret hab ich in der Zeitung gelesen, dass es in Windsbach diese Streuobstaktion mit dem gelben Band gibt. Es ist eine tolle Idee, so ein gelbes Band an einen Baum zu machen, wenn man diesen nicht selber abernten kann. Jeder der vorbeikommt kann sich dann einfach einen oder auch mehrere Äpfel nehmen. Da ich Stadträtin für „Die Grünen“ in Gunzenhausen bin, haben wir uns gedacht: Wir könnten einen Antrag stellen und uns dafür einsetzen, dass es zumindest vor Ort weniger Verschwendung von Lebensmitteln gibt. So ist die tolle Idee mit dem gelben Band entstanden!

**Alexander:** „Was sind die Vorteile an dieser Aktion?“

„Also die Vorteile an dieser Aktion sind, dass es total einfach ist. Ich mag Sachen die einfach sind. Man braucht nicht viel Organisation dazu, sondern man kann sich an die Gemeinde oder an den örtlichen Obst- und Gartenbauverein etc. wenden, die an dieser Aktion teilnehmen. Diese stellen die gelben Bänder zur Verfügung und die Leute die die Bänder gerne haben möchten können sich diese dort einfach abholen. Also mir persönlich gefällt die Einfachheit dieser Aktion und es hat einen guten und großen Nutzen.“

### **Joel: „Gibt es auch Nachteile? Wenn ja, welche?“**

„Nachdem ich den Antrag gestellt hatte, wurde dieser Antrag dann im Bauausschuss behandelt. Ein Ausschussmitglied hat die Befürchtung geäußert, dass es möglicherweise Schwierigkeiten bei Gemeinde-Bäumen geben könnte, da diese teilweise versteigert würden. Das bedeutet, man kann einen Baum ersteigern und darf ihn dann abernten. Derjenige, der die Einwende bzw. Bedenken hatte, dachte es könnte sein, dass die Leute sich das Geld lieber sparen möchten und lieber warten bis ein gelbes Band an dem Baum gebunden wird. Aber einen Baum zu ersteigern ist gar nicht so teuer, nur ca. 6-9 Euro. Das ist nicht viel Geld und sollte einem ein ganzer Baum zum abernten auch wert sein. Wir haben dann aber im Ausschuss miteinander entschieden, dass wir es einfach trotzdem einmal probieren. Manche Sachen muss man einfach mal probieren.“

### **Alexander: „Wie sieht es auf Landkreisebene aus? Gilt die Aktion für den ganzen Landkreis?“**

„Ich hab meinen Antrag in Gunzenhausen im Herbst eingebracht und er ist dann auch in der Stadtratssitzung im November entschieden worden. Danach habe ich dann erst erfahren, dass es die Aktion auf Landkreisebene auch schon mit einem roten Band gibt. Jetzt möchte ich mit der Stadt noch einmal sprechen wie wir es jetzt machen, dass es keine Missverständnisse gibt, da der Antrag ja schon genehmigt ist. Wir müssen noch zu einem Ergebnis kommen, ob wir jetzt bei den gelben Bändern für die Stadt bleiben oder uns der Landkreisaktion mit den roten Bändern anschließen.“

### **Joel: „Kann man jedes gelbe Band verwenden? Falls nein, wo bekommt man es her und kostet es auch was?“**

„Der Plan ist der, dass man die Bänder bei der Stadt Gunzenhausen oder den Ortssprechern einfach abholen kann. Die Bänder sind natürlich kostenlos. Es würde Sinn machen, wenn es einheitlich wäre. Es gibt ja auch Bänder um Bäume, die Äste fixieren, darum sollte es auf jeden Fall einheitlich sein, damit die Leute sofort erkennen, dass das ein Baum ist an dem sie Äpfel kostenlos pflücken können.“

### **Alexander: „Ist die Anzahl der gelben Bänder begrenzt?“**

„Nein. Ich gehe davon aus, dass die Stadt eine große Anzahl von Bändern bestellt. Die Nachfrage im ersten Jahr wird wahrscheinlich noch nicht so groß werden. So eine Aktion muss erst einmal bekannt werden.“

### **Alexander: „Was ist, wenn jemand beim Vorbeigehen einfach ein gelbes Band befestigt um dann Äpfel zu pflücken?“**

Frau Zels (lacht): „Das ist eine gute Frage. Aber das ist dann trotzdem Diebstahl. Man wird trotzdem bestraft.“

# Interview mit Diana Schmidt

von Anna Seegmüller und Nina Fasold



Frau Diana Schmidt ist Mitarbeiterin des **Landschaftspflegeverbands Mittelfranken**. Der Landschaftspflegeverband kümmert sich unter anderem gemeinsam mit Kommunen und engagierten Personen vor Ort um die Schaffung von Möglichkeiten zur intensiven Naturbegegnung. So sind zum Beispiel die Obstarche Spielberg, der Obstlehrgarten Kehl bei Weißenburg oder der Hahnenkamm-Erlebnispfad mit Unterstützung des LPV geschaffen worden. Außerdem bietet der Landschaftspflegeverband Führungen zu unterschiedlichen Themen an und organisiert Bürgeraktionen beispielsweise zu den Themen Obstbaumpflege und -pflanzung, Entbuschungen, etc. Über weitere Projekte des LPVs kann man sich auf der Homepage unter [www.lpv-mittelfranken.de](http://www.lpv-mittelfranken.de) informieren.

## 1. Warum ist es wichtig alte Streuobstbestände zu erhalten?

„Alte Streuobstbestände haben eine gute Wirkung auf den menschlichen Geist. Das sogenannte Waldbaden wird ja auch immer populärer. Eine ähnlich beruhigende Wirkung haben die Streuobstwiesen. Für uns vom Landschaftspflegeverband sind aber vor allem die ökologischen Gründe entscheidend. Streuobstwiesen leisten einen großen Beitrag zur strukturellen Vielfalt der Landschaft.“

## 2. Welchen ökologischen Nutzen/Mehrwert hat eine Streuobstwiese

„Auf einer Streuobstwiese gibt es eine unglaubliche Vielfalt an Tieren und Pflanzen. Angefangen von der Krone bis in den Boden hinein ist alles voller Lebewesen. Für zahlreiche Insekten und Vögel bieten die Streuobstwiesen einen idealen Lebensraum. Daher werden Streuobstwiesen auch als die Regenwälder Frankens bezeichnet. Die Bedeutung für den Naturschutz nimmt mit dem Alter der Streuobstbestände zu. Wenn ein Baum stirbt, dann ist da erst richtig was los. Wichtig ist aber, wie bereits erwähnt die strukturelle Vielfalt um möglichst allen Insekten einen Lebensraum zu bieten. Die Streuobstbestände sind da ein wichtiger Baustein.“

## 3. Wenn ich in meinem Garten eine alte Sorte pflanzen möchte, woher bekomme ich den Baum?

„Da gibt es verschiedene Möglichkeiten. Eine davon ist bei mir. Der Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen hat von einem Pomologen, das ist Sachverständiger für Äpfel, die Obstbäume im Landkreis kartieren lassen und von den alten Sorten wurden dann sogenannte Reiser genommen. Diese wurden in die Baumschulen zum Veredeln gebracht. Wer Interesse hat, kann sich dann bei mir melden und ich erkundige mich dann, wofür der Apfel überwiegend genutzt werden soll, wie zum Backen, zum Lagern, zum direkt Essen und wenn ich dann die Sortenliste von der Baumschule habe, suche ich einen Baum aus, der geeignet ist. Wir arbeiten eng mit der Baumschule Botanik in Weißenburg zusammen. Man kann dort aber auch direkt anrufen und sich über die alten Sorten informieren.“

#### 4. Wann ist die richtige Jahreszeit Apfelbäume zu Pflanzen?

„Jetzt im Frühling aber noch besser ist im Herbst. Ich pflanze meine Bäume vom LPV alle im Herbst. Ihr müsst euch vorstellen, der Baum wurde in der Baumschule aus der Erde genommen und dabei wurden auch Wurzeln verletzt. Der Baum muss sich dann erst mal an den neuen Boden gewöhnen und anwachsen. Das kann er am besten im Herbst vor der Winterruhe. Das größte Problem für einen neu gepflanzten Baum ist die Trockenheit, darum müssen die Bäume nach der Pflanzung viel gegossen werden. Teilweise auch im Winter, wenn es keinen Niederschlag gibt. Wenn ihr an die letzte Jahre denkt, war es im April teilweise schon sehr trocken. Darum ist der Herbst meist die bessere Jahreszeit um Bäume zu pflanzen.“

#### 5. Welchen Boden brauchen Apfelbäume?

„Das kann man nicht so einfach beantworten, weil es auf die Sorte ankommt. Aber Extremstandorte, an denen nur Sand oder viel Stein ohne Humusaufgabe vorkommt, ist generell nicht gut für den Apfelbaum. Auch Staunässe vertragen die Bäume nicht. Aber man kann sagen, dass wir hier im Landkreis gut aufgestellt sind und es nur wenige Standorte gibt, die nicht geeignet wären.“

#### 6. Gibt es Fördergelder, wenn ja unter welchen Voraussetzungen (von wem sind die Fördergelder)?

„Das ist ein relativ komplexes Thema, aber ja es gibt verschiedene Fördergelder. Es gibt Fördergelder für das Pflanzen der Bäume, aber auch für die Pflege und den Erhalt der Bäume. Möchten eure Eltern auf einer Wiese beispielsweise zehn Obstbäume pflanzen, dann sollten sie am besten bei uns dem LPV anrufen und wir können dann über das Umweltministerium die Fördergelder beantragen. Es wäre aber auch möglich beim bayerischen Jagdverband anzufragen. Auch das Landwirtschaftsministerium hat Förderprogramme. All diese Programme haben unterschiedliche Voraussetzungen. Darum ist es am einfachsten entweder bei uns dem LPV oder aber auch bei der Unteren Naturschutzbehörde sich zu informieren.“

#### 7. Von welcher Baumschule sind die Bäume bzw. woher kommen die Bäume?

„Es gibt ganz viele verschiedene Baumschulen, wir arbeiten viel mit Botanik in Weißenburg. Wir arbeiten aber auch mit Baumschulen aus Oberfranken, wie z.B. die Baumschule Schmidt. Rund um Forchheim gibt es einen richtigen Baumschulen Hotspot. Von denen beziehen wir viele Bäume. Es ist uns wichtig, dass die alten Sorten auf Hochstämmen veredelt sind, das heißt einen Kronenansatz auf 1,60m, da die langlebiger und besser geeignet sind.“

#### 8. Wie muss ich die Wiese unter den Bäumen pflegen?

„Die Wiese sollte extensiv, also das Gegenteil von intensiv gepflegt werden. Also nicht schon im April und dann gleich wieder im Mai mähen, sondern erst spät, also im Juni, oder Juli, damit die Blumen Gelegenheit haben sich auszusamen, um die Artenvielfalt zu erhalten. Auch über dem Winter sollten Bereiche stehen gelassen werden. Das ist wichtig für die Insekten, vor allem für die Wildbienen, die einen sehr großen Beitrag für die Bestäubung leisten.“

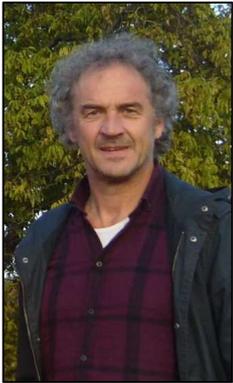
#### 9. Wo bekomme ich Unterstützung bzw. kann ich mir Rat holen bei der Pflege der Obstbäume.

„Beim Landratsamt gibt es eine Stelle die Kreisfachberatung für Gartenbau und Landschaftspflege, die hier weiterhelfen kann. Außerdem werden in Triesdorf Fachleute, sogenannte Baumwarte ausgebildet oder man fragt direkt bei den Baumschulen. Man kann auch bei den Obst- und Gartenbauvereinen nachfragen, ob die jemanden kennen, oft gibt es erfahrene Mitglieder.“

# Interview mit Norbert Metz

von Anton Blendinger und Sara-Noemi Tunukovic

*„Der Erhalt der landschaftsprägenden Streuobstbestände gelingt langfristig nur, wenn die Erträge aus diesen Beständen wirtschaftlich verwertet werden.“*



Herr Dipl. Ing. Norbert Metz ist zusammen mit Frau Jutta Grießer seit 2011 in der Geschäftsleitung der allfra (=Alles aus Franken) Regionalmarkt Franken GmbH tätig. Sie wurde 2006 von damals 34 Gesellschafterinnen und Gesellschaftern gegründet. Inzwischen werden in guten Obstjahren zwischen 400 und 600 Tonnen Äpfel und Birnen von beinahe 2000 Obstbesitzern angekauft und verwertet. Im Repertoire stehen neben den klassischen Fruchtsäften auch spritzige Schorlen, Saftlimonaden, Moste, Brände, Apfel- und Birnencider und Honig. Dabei ist nicht das Streben nach Gewinnmaximierung die Triebfeder der Gesellschafter, sondern der Aufbau einer langfristigen wirtschaftlichen Perspektive für die Streuobstwiesenbesitzer der Region.

**Anton:** „Guten Tag und Hallo Herr Metz! Verraten Sie uns doch zunächst einmal wie entstand die Firma allfra (alles aus Franken) mit den bekannten „hesselberger“ Produkten?“

„Nach den Erfahrungen, dass trotz der Gründung einer kleinen Mosterei bei Ehingen noch viele Obstbaumbesitzer große Mengen Obst übrig hatten bzw. viele keinen eigenen Saft machen wollten, haben wir uns im Januar 2006 mit einer Gruppe von Gleichgesinnten zusammengesetzt und beschlossen eine Firma zu gründen, die Obst in der Region um den Hesselberg ankauft, von einer Partnermosterei verarbeiten lässt und mit unterschiedlichen Streuobstprodukten auf den Markt geht. Nach einem halben Jahr Vorbereitung mit vielen Absprachen, Logo- und Namensentwicklung wurde im August 2006 die GmbH allfra (alles aus Franken) mit dem Markennamen hesselberger gegründet. Unser Leitmotiv ist: Der Erhalt der landschaftsprägenden Streuobstbestände gelingt langfristig nur, wenn die Erträge aus diesen Beständen wirtschaftlich verwertet werden.“

**Sara-Noemi:** „Es wird gesagt, dass die „hesselberger“ Säfte von hoher Qualität sind. Wie erreichen Sie diese hohe Qualität?“

„Wir kontrollieren an unseren 11 Ankaufsstellen die angelieferten Obstmengen sehr genau und sehen uns jeden Apfel an. Die Grundlage guter Saftqualität sind die Grundstoffe, d.h. die Äpfel und Birnen. Noch am gleichen Tag bringen wir die Früchte in die Mosterei und es wird i.d.R. innerhalb von 24 Stunden daraus Saft gemacht. Wir stellen fast ausschließlich naturtrübe Produkte her, da die guten Dinge der Früchte an den Trübstoffen hängen. Wir verarbeiten ausschließlich alte Sorten aus Streuobst. Da stecken deutlich mehr gesundheitsfördernde Stoffe (sekundäre Pflanzenstoffe) drin.“

Anton: „Warum sind dabei die Streuobstwiesen so wichtig?“

„Streuobstwiesen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Heimat. Wenn jetzt in den nächsten Wochen die Blüte beginnt, sieht man, wie schön diese Bäume sind. Zusätzlich profitieren ganz viele Tierarten (Vögel, Kleinsäuger, Schmetterlinge, Fledermäuse und Insekten) von diesen Obstwiesen. Biologen sagen, dass unsere Streuobstwiesen die „kleinen Regenwälder Frankens“ sind. In den Streuobstwiesen gibt es noch sehr viele unterschiedliche Sorten (bis zu 1000). Auf Plantagen werden gerade 15 Sorten angebaut und dazu noch in hohem Maß mit Pflanzenschutzmitteln behandelt.

Sara-Noemi: „Wie kommt es zu der großen Sortenvielfalt?“

„Obstbau hat eine lange Geschichte und reicht bis zu den Römern zurück. In diesen 2000 Jahren haben die Menschen eine ganz große Zahl an Apfel- und Birnensorten gefunden und haben diese weiterkultiviert. Sie wollten möglichst viele Reifezeiten, Geschmacksunterschiede, Farben, Formen und Verwendungen haben. Äpfel zum Essen, Saft machen, Schnaps machen oder Dörren“ .

Anton: „Was bedeutet für Sie Regionalität?“

„Regionalität heißt für uns eine klare Herkunft aus der Nähe. Regional bedeutet eigentlich erstmal gar nichts. Erst wenn hinter dem Begriff „Region“ auch eine Zuordnung steht, wird es ein richtiger Begriff. Unser Verständnis von Regionalität heißt: Alle Früchte kommen aus der Region um den Hesselberg mit einem Umkreis von ca. 30 km. Regionalität heißt aber auch, dass wir vieles an Zusatzprodukten (Etiketten, Flyer, Drucksachen) bei Firmen in der Region kaufen. Die Etiketten werden fast komplett in Gunzenhausen gedruckt.“

Sara-Noemi: „Bedeutet dies nun insgesamt, dass all Ihre Produkte „gesund“  
sozusagen „Bio“ sind?“

„Gesund ist nicht gleich „Bio“ und umgekehrt. Apfelsaft ist kein Medikament, aber es können in einem Apfelsaft gesundheitsfördernde Stoffe sein. „Bio“ meint nur, dass die Äpfel und Birnen am Standort nicht gespritzt bzw. nicht mit chemischen Mitteln behandelt und nicht massiv gedüngt werden. Ob die Sorten im Bioanbau mehr gute Inhaltsstoffe haben oder nicht, ist für den Obstbauer nicht interessant. Wir verwenden ausschließlich Streuobstsorten in großer Vielfalt. Nach wissenschaftlichen Erkenntnissen ist in diesen Sorten vieles an gesundheitsfördernden Stoffen. Wir verarbeiten schnell und naturtrüb und damit dürfte der Anteil an gesundheitsfördernden Stoffen auch hoch sein.

Anton: „Warum haben die „hesselberger“ Säfte kein Bio-Siegel?“

„Bio-Siegel sind strengen Richtlinien unterworfen und müssen auch überprüfbar sein. Wir haben fast 1500 Obstbauern, die uns Äpfel und Birnen liefern. Um ein Bio-Siegel zu bekommen, müsste ich mit all diesen Menschen einen Vertrag abschließen, in dem die sich verpflichten, ihre Äpfel und Birnbäume nicht zu spritzen und zu düngen. Das ist eine Herkulesaufgabe.

Eine Plantage mit 2000 Bäumchen auf einem Hektar ist dagegen ganz leicht zu erfassen. Wir setzen nicht auf das Bio-Siegel, sondern darauf, dass wir erklären, dass die Äpfel und Birnen von schönen alten Bäumen der Region sind und die Bauern keine Behandlungen durchführen.“.

**Sara-Noemi:** „Wie viele Apfelsorten verarbeiten Sie in Ihren Säften und gibt es auch verschiedene Apfelsäfte?“

„Nach einer Untersuchung eines Pomologen dürfte es in der Region in der wir die Früchte ankaufen ca. 300 verschiedene Apfelsorten und 100 verschiedene Birnensorten geben. Ein großer Teil davon dürfte in unseren Säften landen. Wir machen einen großen Apfelmischsaft und sehr viele unterschiedliche Produkte daraus. Sortenreine Säfte machen wir nicht.“

**Anton:** „Was würden Sie sich für die Zukunft wünschen?“

„Ich würde mir wünschen, dass die Menschen beim Einkaufen darauf achten und genau lesen, ob ein Saft aus der Streuobstwiese kommt oder nicht. Das ist manchmal nicht ganz einfach, aber, wenn man etwas aufpasst, kann man das unterscheiden. Freuen würde mich auch, wenn mehr Menschen mehr Wert darauflegen, Produkte aus der Nähe zu kaufen. Ganz besonders freuen würde ich mich über einen Satz wie „Ich kauf hesselberger, weil ich weiß, dass das ein Stück unserer Heimat ist und den Streuobstwiesen dient“. Und ich würde mir kritische Verbraucher wünschen, die sich nicht von Werbekampagnen manipulieren lassen.“

**Sara-Noemi:** „Dürfen wir einmal probieren?“

„Na klar, ich habe jedem von euch eine Flasche mitgebracht!“

**Sara-Noemi und Anton:** „Dankeschön, ... mmmh lecker. Herr Metz, vielen Dank für das informative Gespräch mit Ihnen!  
Alles Gute und auf Wiedersehen!“



Fotos: Norbert Metz

## Fazit:

**Der Apfel ist mittlerweile ein richtiges Designerprodukt!**

**Am häufigsten werden folgende Sorten im Supermarkt gekauft:**

**Jonagold, Braeburn, Golden Delicious, Granny smith, Gala, Elstar und die Clubsorten Kanzi und Pink Lady,**

Clubsorten sind zumeist neugezüchtete Sorten und daher durch den Sortenschutz geschützt. Produzenten müssen mit dem Rechteinhaber Lizenzen abschließen. Darin wird meist festgelegt, dass ein bestimmter Anteil der Einnahmen an den Rechteinhaber geht, den dieser unter anderem zum Marketing verwendet. Produzenten müssen dabei bestimmte Bedingungen im Anbau und die Früchte bestimmte Qualitätskriterien erfüllen, um unter dem Markennamen in den Handel zu gelangen.

**Aber:** Clubsorten verdrängen durch den Einsatz moderner Marketingmethoden zunehmend andere Apfelsorten im Einzelhandel. Der Produzent ist an den Lizenzgeber stark gebunden; steigt er aus dem Vertrag aus, so verfügt er nicht mehr über die Rechte, seine Obstbäume weiter zu pflegen bzw. die Früchte zu verkaufen.

Wie stellen Sie sich den perfekten Apfel vor?

- Er soll nicht zu weich sein
- Knackig und frisch
- glänzen
- frisch soll er aussehen
- ...

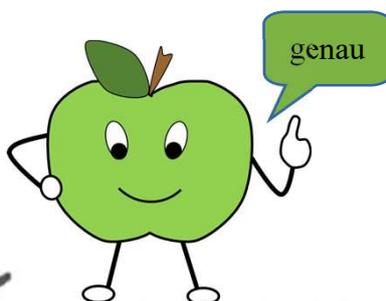


Wie sollte ein guter Freund sein??

Kommt es bei ihm auch darauf an ob er Pickel hat oder ob er klein und kräftig ist ??

Es ist doch völlig egal wie jemand aussieht, ein Guter Freund muss im Herzen rein sein.

!! Das selbe gilt auch für den Apfel !!



Ein Apfel muss nicht glänzen, nur schmecken!

Mila Mühlberger

## Quellenangaben

### und weitere Informationen finden sie hier:

- <https://www.zdf.de/dokumentation/zdfzoom/der-wahre-preis-fuer-den-perfekten-apfel-100.html>
- <https://www.suedtirolerapfel.com/de/suedtirol-und-der-apfelanbau/geschichte.html>
- <https://www.geiser-agro.com/de/produkte/tafelobst/rund-um-den-apfel/wahrheiten-weisheiten-und-wissenswertes.html>
- <https://www.landwirtschaft.de/landwirtschaftliche-produkte/wie-werden-unsere-lebensmittel-erzeugt/pflanzliche-produkte/aepfel>
- Vortrag von Dipl. Ing. (FH) Landespflege Norbert Metz: Streuobst bin Franken, lpv-mfr
- <https://www.lpv-mittelfranken.de/Streuobst-Erlebnis-Landschaft.html>
- <https://www.gesundheitsforschung-bmbf.de/de/schutz-apfelsaft-vor-darmkrebs-1708.php>
- [https://de.wikipedia.org/wiki/Clubsorte#:~:text=Verbreitet e%20Clubsorten%20in%20Deutschland%20sind,und%20Ambrosia%20\(nur%20Sortenschutz\).](https://de.wikipedia.org/wiki/Clubsorte#:~:text=Verbreitet%20Clubsorten%20in%20Deutschland%20sind,und%20Ambrosia%20(nur%20Sortenschutz).)
- <https://www.mein-schoener-garten.de/gartenpraxis/pflanzenschutz/apfelbaum-krankheiten-schaedlinge-39358>
- [https://www.hesselberger.com/shop\\_content.php?colD=14](https://www.hesselberger.com/shop_content.php?colD=14)



Grafik: Lovro Novak