

HESSEN



Der Apfel

VERBRAUCHERINFORMATION



**Verband der Hessischen
Apfelwein- und
Fruchtsaft-Kellereien e.V.**



*Nachrichten für Verbraucher –
aktuell, praxisnah und zuverlässig*

im Internet:

www.verbraucherfenster.de

und auf twitter:

<http://twitter.com/#!/Verbraucherinfo>



Grußwort

Frisch, knackig und rund – Äpfel sehen nicht nur lecker aus, sie sind auch richtig gesund. Allein in Hessen gibt es mehr als 1000 Sorten, die in Farbe, Form und Geschmack variieren. Sie haben das leckere Obst bestimmt auch schon vielfältig genossen und sich auf die knackige Frucht, den Apfelkuchen, einen guten Schluck Apfelsaft oder Apfelwein gefreut.



Auf den nächsten Seiten erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die Themen „Apfel“, „Apfelweinherstellung“ und „Hessische Streuobstwiesen“ als Teil der Kulturlandschaft. Da geht es um die positiven Eigenschaften des Apfels für den menschlichen Körper, die Bedeutung der Streuobstwiesen für die Apfelsaft- und Apfelweinherstellung und um den richtigen Geschmack beim Apfelwein. Zudem gibt's leckere Rezepte. Denn Äpfel kann man variantenreich einsetzen.

Viel Spaß beim Lesen und Essen!

Ihre Lucia Puttrich

*Hessische Ministerin für Umwelt, Energie,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz*



**Verband der Hessischen
Apfelwein- und
Fruchtsaft-Kellereien e.V.**

Multiköner und Gesundheitslieferant

“An apple a day keeps the doctor away”, sagen die Engländer. Sie haben Recht, denn der Apfelgenuss wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus. Ein Apfel besteht zu 85 Prozent aus Wasser und enthält kaum Eiweiß und Fett. Über 30 Vitamine und Spurenelemente sowie viele wertvolle Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Kalzium, Magnesium und Eisen trägt ein durchschnittlich großer Apfel in und unter seiner Schale. Durch den Verzehr werden die körpereigene Abwehr und die Nerven gestärkt, die Herzgesundheit gefördert und der Blutdruck reguliert. Auch der Darm profitiert von dem Multiköner: Die Gerbstoffe wirken entzündungshemmend.

Tipp: Lassen Sie die Schale am Apfel, denn unter der Schale befinden sich besonders viele Vitamine.





Streuobstwiesen als Lieferant für Apfelsaft und Apfelwein

Wichtige Rohstofflieferanten für Apfelsaft und Apfelwein sind die Streuobstwiesen. In Hessen stehen rund eine Million Streuobstbäume. Die Streuobstwiesen bieten vielen Tier- und Pflanzenarten Lebensraum. Zudem sind sie landschaftsprägend und ein wahres Kulturgut. Deshalb macht sich die Hessische Landesregierung gemeinsam mit den Naturschutzverbänden und den Keltereien für ihren Erhalt stark. Nur durch die Nutzung des Obstes zur Apfelsaft- oder Apfelweinherstellung steigen die Chancen zum Erhalt dieses Lebensraumes. Als Apfelsaft- und Apfelweintrinker leisten Sie als Verbraucher somit einen Beitrag zum Naturschutz.



**Verband der Hessischen
Apfelwein- und
Fruchtsaft-Keltereien e.V.**

Naturprodukt Apfelsaft

Die Deutschen trinken ihn am liebsten: den Apfelsaft. Mehr als 8 Liter beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch im Jahr. Die regionalen Keltereien produzieren in der Regel Direktsaft – Saft, der unverfälscht ist und ohne Zusätze in die Flasche gefüllt wird. Besonders süß wird der Apfelsaft, wenn er aus sehr reifen Äpfeln gewonnen wird: Je später im Jahr der Apfel geerntet wird, umso süßer wird sein Saft. Die Bundesbürger greifen am liebsten zum klaren Apfelsaft. Hier wird der Saft vor der Abfüllung gefiltert und enthält keine trüben Bestandteile mehr. Hellgelb bis hellbraun – je nach verwendeten Apfelsorten – fließt das klare Vitaminelixier ins Glas. Den frischen Saft, der nach der Apfelernte im Herbst hergestellt und ohne jede Weiterbearbeitung genossen wird, nennt man in Hessen „Süßer“ oder „Most“. Er enthält noch alle Schwebstoffe und wird deswegen als „naturtrüb“ bezeichnet. Bei Sportlern ist vor allem die Apfelsaftschorle beliebt. Das Mischgetränk aus Apfelsaft und Mineralwasser ist ein idealer Durstlöcher sowie ein natürlicher Mineralstoff- und Energielieferant und enthält durch die Verdünnung des Saftes nicht so viel kalorienhaltigen Fruchtzucker.



Apfelweinherstellung: Die Mischung macht's

Apfelwein ist ein reines Naturprodukt. Es sind die Vielfalt und die Qualität der Äpfel, die einen guten Apfelwein ausmachen – und die richtige Herstellung. In Hessen wird das „Stöffche“ ohne Zugabe von Wasser, ohne Zucker und mit vollständiger Gärung produziert. Es enthält etwa 5 bis 6 Volumenprozent Alkohol. Je nach Gärungszeit entstehen verschiedene Arten des Apfelweins. Die wertvollen Rohstoffe, gesunde und saftige Kelteräpfel, stammen von den heimischen Streuobstwiesen rund um Frankfurt und den hessischen Mittelgebirgen. Nur die in unserem Klima gereiften Äpfel mit hohem Säuregrad geben dem hessischen Apfelwein seinen typischen Geschmack. Traditionell werden verschiedene Apfelsorten, die sich in Geschmack und Gehalt optimal ergänzen, miteinander gemischt. Bevorzugtes Mostobst sind die säurehaltigen älteren Sorten aus dem Streuobstanbau. Dazu gehören unter anderem Boskoop, Wintergoldparmäne, Kaiser Wilhelm, Luiken, Schafsnase, Bittenfelder.

Allein in Hessen werden jährlich bis zu 65.000 Tonnen Kelteräpfel zu Apfelwein und Apfelsaft verarbeitet. Und nur in Hessen hergestellter Apfelwein darf sich „Hessischer Apfelwein“ nennen. Die Bezeichnung ist mittlerweile durch die EU geschützt.



Geschmackserlebnis Apfelwein

Einen guten Apfelwein erkennt man daran, dass er in Aussehen, Geruch und Geschmack harmoniert. Er muss fruchtig schmecken und darf nur wenig Säure und Gerbstoffe enthalten. Hat das Obstgetränk nicht das typisch fruchtige Apfelaroma, sondern zeichnet sich durch einen Essigstich oder einen intensiven Hefeton aus, dann sollte man es lieber stehen lassen. Ein weiteres Qualitätskriterium für einen guten Apfelwein ist eine hell- bis goldgelbe Farbe. Der echte Apfelwein-Genießer trinkt sein „Stöffche“ pur. Es gibt aber auch eine plausible Erklärung, den Apfelwein mit Mineralwasser zu verdünnen: Er ist für viele Menschen dann noch bekömmlicher. Übrigens lautet das optimale Wein-Wasser-Verhältnis für einen „Sauer-gespritzten“: zwei Drittel zu ein Drittel. Keine Angst, er schmeckt durch die Verdünnung nicht wässrig, da er voll vergoren und ohne Zuckerzusatz ist. Und wer's lieber süß mag, kann sich den Apfelwein auch mit Limonade spritzen lassen. Das nennt man dann „süß gespritzt“. Vor allem für Nicht-Hessen und Einsteiger, deren Gaumen sich erst noch an das hessische Nationalgetränk gewöhnen muss, empfiehlt sich die gespritzte Variante.



Der Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien

Der Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e.V. wurde 1948 mit dem Ziel gegründet, die Interessen der hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien gegenüber der Öffentlichkeit geschlossen vertreten zu können. Dem Verband gehören zurzeit 47 Keltereien sowie die Vereinigung der Frankfurter Apfelweinwirte an.

Der Verband selbst unterhält Mitgliedschaften bei:

- dem Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V., Bonn*
- dem Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V., Bonn*
- der Arbeitsgemeinschaft der Ernährungs-Industrie Hessen e.V., Bad Homburg*
- der Marketinggesellschaft GUTES AUS HESSEN e.V., Friedberg*

*Weitere Informationen finden Sie unter www.apfelwein.de und www.apfelwein.tv.
Besuchen Sie auch unsere Facebook-Seite: Apfelwein – da steckt Hessen drin.*



**Verband der Hessischen
Apfelwein- und
Fruchtsaft-Keltereien e.V.**

Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“

Äpfel, die durch Qualität und einen regionalen Bezug punkten können, tragen in Hessen die Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“.

Das System der Qualitätsmarke bietet für Sie als Verbraucher mehr als nur festgesetzte über dem gesetzlichen Standard liegende Produktionsanforderungen für Erzeuger und Verarbeiter: Vor allem garantiert die Qualitätsmarke qualitativ hochwertige, neutral kontrollierte Produkte verbunden mit einer nachvollziehbaren Herkunft.

Vor dem Hintergrund der immer stärker werdenden Bedeutung der Regionalität von Lebensmitteln ist es der MGH GUTES AUS HESSEN GmbH besonders wichtig, überzeugte Mitmacher für dieses umfassende und ganzheitliche Projekt zu gewinnen, das nach wie vor beispielhaft für die gesamte Bundesrepublik ist. So werden unter den Bedingungen der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ die Erzeugnisse der verschiedenen Bereiche aus der Landwirtschaft und Lebensmittelweiterverarbeitung in Hessen erzeugt und verarbeitet und dann den Kunden in hoher Qualität mit direkt nachvollziehbarem Herkunftsbezug angeboten. Das Einhalten der Qualitätskriterien wird durch regelmäßige Kontrollen neutral überprüft, während die unabhängigen Kontrollstellen vom Land Hessen ebenfalls überwacht werden.



Durchgängige
Kontrollen vom
Landwirt bis zur
Ladentheke ergeben
Sicherheit

Hohe Qualitätsstandards,
die eine umweltnahe
und tierschutzgerechte
Produktion garantieren,
ergeben **Qualität**

Nachvollziehbare
Herkunftsgarantie
ergibt **Transparenz**

Das Zeichen für regionale Lebensmittel





Kartoffelcremesuppe mit Apfelwein

Zutaten für 4 Personen

1 große Zwiebel

3 EL Butter

500 g Äpfel

700 g Kartoffeln

500 ml Apfelwein

500 ml Fleischbrühe

Pfeffer, Salz

Ingwer, Kerbel

Die Zwiebel würfeln und in der zerlassenen Butter in einer Pfanne anbraten. Äpfel und Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in der Pfanne andünsten. Mit dem Apfelwein und der Fleischbrühe aufgießen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Besser schmeckt's noch, wenn Sie frisch geriebenen Ingwer und Kerbel über die Suppe streuen.

Mind. für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffelcremesuppe wird kalt als Gazpacho gegessen.



Putengeschnetzeltes

Zutaten für 4 Personen:

500 g Putenfilet

Fett zum Anbraten

100 g frische

Champignons

1/2 Stange Lauch

500 ml Sahne

150 g Crème fraîche

200 ml Apfelwein

500 g Bandnudeln

Das Putenfilet in fingerdicke Streifen schneiden und anbraten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Beides zum Fleisch dazugeben und etwa 2 Min. weiterbraten. Dann mit dem Apfelwein ablöschen und etwa 1 Min. köcheln lassen. Die Sahne und Crème fraîche unterrühren und alles etwas einkochen lassen. Die Bandnudeln nach Vorschrift kochen und mit dem Geschnetzelten servieren.



Gedekte Apfeltorte



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

1 TL Backpulver

125 g Zucker

150 g Butter oder Margarine

1 TL Milch

1 Ei

Mehl mit Backpulver mischen, auf die Arbeitsplatte geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Milch und das Ei in die Mulde geben, die klein geschnittene Butter am Rand verteilen. Von außen nach innen die Zutaten zu einem Teig kneten, bis er zu einer Kugel geworden ist und sich von der Arbeitsplatte löst. Den Teig anschließend in Pergamentpapier wickeln und im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.



Zutaten für den Belag

1,5 kg Äpfel

2 EL Zucker

1 TL Zitronensaft

je nach Geschmack:

Zimt

Rosinen

Dosenmilch

Mandelblättchen

Äpfel waschen, entkernen, schälen und grob raspeln. Anschließend die Äpfel mit dem Zucker mischen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

2/3 des Teiges ausrollen und damit eine gefettete Springform auslegen.

Aus dem restlichen Teig werden der Rand (ca. 3 cm hoch) und der Deckel hergestellt. Rand hochdrücken, Äpfel auf dem Teig verteilen. Deckel (dünn ausrollen) auf den Äpfeln verteilen, mit Dosenmilch bestreichen und den Rand mit den Mandelblättchen verzieren.

Backzeit: 50 Min. bei 190 °C.

Vorsicht: Die Mandelblättchen dürfen nicht zu braun werden!



Verband der Hessischen
Apfelwein- und
Fruchtsaft-Kellereien e.V.



HESSEN



Hessisches Ministerium
für Umwelt, Energie, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Weitere Informationen:

**Verband der Hessischen
Apfelwein- und
Fruchtsaft-Kellereien e.V.**

Frankfurter Straße 20 · 63150 Heusenstamm

Telefon: 06104 6698-0

Telefax: 06104 6698-19

E-Mail: apfelwein@apfelwein.de

Internet: www.apfelwein.de