

Probieren Sie!



# Äpfel

von Streuobstwiesen  
der Region Kaiserslautern



Das regionale Äpfelchen stellt sich vor



**Bund für Umwelt und Naturschutz  
Deutschland (BUND)**

Landesverband Rheinland-Pfalz e.V.  
Kreisgruppe Kaiserslautern  
Trippstadter Str. 25, 67663 Kaiserslautern  
Tel. 0631 310 90 223  
Email: [bund-kl@bund-rlp.de](mailto:bund-kl@bund-rlp.de)  
homepage: <http://kaiserslautern.bund.net>  
Bankverbindung: Kto-Nr. 3939, KSK, BLZ 540 502 20

Gestaltung und Text: S. Gramoll,  
I.Gramoll, H. Ritthaler  
Abbildungen: Fotos S1 (3), S8 (1),  
S10 (1), S.Gramoll, S2: H. Ritthaler,  
Grafiken Äpfelchen (S1,3,11,12): I.  
Gramoll, Obstabbildungen: BUND  
Lemgo  
Klimaneutraler Druck auf Recycling-  
papier



# Unser Streuobstprojekt Kaiserslautern 2013

## Das regionale Äpfelchen

Rund um Kaiserslautern gibt es noch traditionelle Streuobstwiesen mit einer großen Vielfalt an Obstsorten. Einen Großteil davon machen Herbst- und Winteräpfel aus, die im hiesigen Klima zu ausgezeichneter Qualität reifen und einst weithin dafür bekannt waren. Im Handel sind sie aktuell nicht mehr zu bekommen.

### Einmalige Test-Aktion

Wir möchten herausfinden, ob die alten Apfelsorten noch FreundInnen haben oder wieder neue finden könnten. Zu diesem Zweck werden in einem nicht-kommerziellen Pilotprojekt vier ausgesuchte Apfelsorten den Haushalten eines Stadtteils von Kaiserslautern angeboten.

### Naturschutz



Der Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND) setzt sich für Streuobstwiesen ein, weil sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt leisten. Denn naturnah bewirtschaftete Streuobstwiesen bieten Lebensraum für viele verschiedene Tier- und Pflanzenarten.

### Regionale Vermarktung und Klimaschutz

Der BUND setzt sich für die Vermarktung von regionalen Produkten ein, weil auf kurzen Transportwegen von Erzeugern zu Konsumenten weniger Treibhausgase erzeugt werden.

Langfristig kann der Streuobstanbau unserer Region nur überleben, wenn seine Produkte nachgefragt werden.

# Genuss

Wir möchten Sie auf den Geschmack bringen: Probieren Sie die Äpfel von Streuobstwiesen aus unserer Region!

Diese vier Sorten haben wir für Sie ausgesucht:



Geheimrat  
Dr. Oldenburg



Freiherr von  
Berlepsch



Ingrid Marie



Ontario

- Unser Obst hat beste Qualität: es ist nicht chemisch behandelt und gedüngt.
- Natürlich angebaute Äpfel sind oft auch für Apfelallergiker besser verträglich.
- Die Äpfel werden zum optimalen Zeitpunkt geerntet, wenn sie gut ausgereift sind, und frisch an Sie ausgeliefert.
- Form und Größe der Äpfel können variieren, da die großen Apfelbäume nur extensiv kultiviert werden.



## Geheimrat Dr. Oldenburg

mittelgroßer, schön bunt gefärbter Herbstapfel

**Geschmack:** süß-säuerlich mild, spritzig-saftig, nur leichtes Aroma

**Verwendung:** schmeckt frisch fast jedem, auch für Mus und anderes geeignet, Verzehr sofort bis Ende November

**Geschichte:** gezüchtet im Obstbau-Institut Geisenheim 1897, beliebte deutsche Marktsorte noch bis in die 1980er Jahre

### cremig-fruchtig: versunkener Apfelkuchen

raffiniert, Zutaten für ein Springform (26 cm)

besonders geeignet: fruchtige, reife Äpfel

#### Zutaten für den Teig:

125g weiche Butter  
1 Prise Salz  
175g Zucker  
1 MSP Naturvanille  
3 Eier  
200g Mehl  
2 TL Backpulver  
3 EL Sahne

#### für den Belag:

750g Äpfel  
150g Creme fraiche  
1 Ei  
50g Zucker  
3 EL Speisestärke  
1/4 TL Naturvanille  
zum Bestreuen: Puderzucker

Butter, Salz, 125 g Zucker und Vanillinzucker cremig rühren, 3 Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Den Teig in die gefettete Springform füllen und glatt streichen. Backofen auf 175 °C vorheizen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen, auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Ca. 15 Minuten vorbacken. Creme fraiche, 1 Ei, 50 g Zucker und Stärke und Vanille verrühren. Über die Äpfel in die Form gießen. Kuchen bei gleicher Temperatur ca. 50 Minuten weiterbacken. Herausnehmen, mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

# Ingrid Marie

kugeliger Herbstapfel mit dunkelroter, gepunkteter Schale

**Geschmack:** saftig, weinsäuerlich-süß

**Verwendung:** wohlschmeckender Tafelapfel, Verzehr von Oktober bis Dezember, („Weihnachtsapfel“), dann mürbe werdend

**Geschichte:** nach ihrer Entdeckung 1910 in der Gartenbauschule Flemlöse (Dänemark) fand die Sorte im nördlichen Europa bald viele Liebhaber, im süddeutschen Raum erst nach 1945 verbreitet



## der köstliche Früchtenachtisch aus England: Applecrumble

geht schnell, ergibt 4 Portionen. Für Kinder ein Spaß: das Streuselkneten  
besonders geeignet: fruchtige, nicht zu kräftig schmeckende Äpfel mit zartem Fleisch

### Zutaten für den Fruchtkompott:

4 große Äpfel, geschält und  
geachtelt  
1 EL brauner Zucker  
1 EL Ahornsirup (optional)  
2 EL Zironensaft (nur bei  
Äpfeln ohne Säure)

### Zutaten für den Streusel:

120g Mehl  
50 g Haferflocken  
45 g Kokosflocken (optional)  
70 g brauner Zucker  
100g weiche Butter

Fruchtkompott ca. 10 Minuten dünsten, in eine gefettete Auflaufform geben. Die Streuselzutaten zusammenkneten und über die Äpfel bröseln.

Bei 180 °C ca. 25 Minuten backen, bis der Streusel goldgelb ist.

Schmeckt warm oder kalt. Besonders lecker: mit Vanilleeis oder Sahne serviert.

Tipp: das Backen geht schneller, wenn Sie vier kleine Auflaufformen verwenden.

Für VeganerInnen: statt Butter Margarine verwenden.



## Freiherr von Berlepsch

sehr feine, kleine bis mittelgroße Goldrenette, feinzellig, sehr saftig

**Geschmack:** vollsaftig, edelweinig hocharomatisch, fest

**Verwendung:** hält seine geschmacklichen Qualitäten über den ganzen Winter bis in den Februar und länger, für Frischverzehr und Verwertung

**Geschichte:** 1880 gezüchtet von Dietrich Uhlhorn aus Grevenbroich; eine der ersten gezielten Obst-Kreuzungen; 100 Jahre lang als Spitzensorte weit verbreitet

### der saftige Klassiker: Apfelpastete (Apple Pie)

braucht etwas Zeit, Zutaten für eine Springform (28cm).

besonders geeignet: kräftig schmeckende Äpfel mit Säureanteil

Zutaten für den Teig: 420 g Mehl  
2 EL Zucker  
1/2 TL Salz  
85 g Butter  
60 ml Wasser

für die Füllung: 6 große Äpfel  
60g brauner Zucker  
2 EL Mehl  
1 TL Zimt  
1 TL Vanille

**Teig:** 300g Mehl, Zucker und Salz vermengen, Butter hinzufügen, alles zusammen krümeln. Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwei gleich große Teile teilen und mind. 30 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

**Füllung:** Äpfel in Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit Zucker, Mehl, Zimt und Vanille vermengen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine Teigkugel mehrfach etwas größer als die Springform ausrollen und zusammenfalten, dann in die Form legen und einen Rand hochdrücken (ca. 4 cm). Die Füllung hineingeben. Die andere Teighälfte wie die vorige bearbeiten und dann auf die Füllung legen und die Ränder zusammendrücken. Backzeit ca. 45 Min - 1h.

**Tipp:** Sie können die Füllung gut als Apfelkompott vorbereiten und in einem Glas aufbewahren.

Die Füllung kann z.B. mit Rosinen, Mandelscheiben oder Rumaroma variiert werden.

# Ontario

einst beliebtester Lagerapfel, groß bis sehr groß, mittelfest, feinzellig, mit besonders hohem Vitamin C-Gehalt

**Geschmack:** saftig, erfrischend, zart säuerlich

**Verwendung:** sehr gut haltbarer Dauerapfel (bis Mai!), die kräftige Säure wandelt sich während der Lagerung zu Zucker, Verzehr je nach Geschmack ab Januar oder früher

**Geschichte:** gezüchtet um 1820 in Paris, County Ontario (Kanada), verbreitete sich seit 1882 über Frankreich in ganz Europa



## leckere süß-fruchtige Snacks: Gebackene Appelschnitze

geht schnell, ergibt ca. 30 Stück, (Zubereitung für Kinder nicht geeignet, da in heißem Öl ausgebacken wird)

Zutaten für den Teig: 1/8l Milch  
100g Mehl  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 EL Öl

Milch, Ei und Öl verquirlen und in die Mehl-Salz-Mischung einrühren. Der Teig sollte dickflüssig sein. Ggf. noch etwas Mehl oder Milch (oder Wasser) zugeben

für die Füllung:

2-3 große Äpfel

Schale und Kerngehäuse entfernen, vierteln oder 4 Ringe schneiden, 3 – 4 mm dicke Scheiben

In einem Topf Öl erhitzen (ca. 0,5 cm hoch)

Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und im Öl schwimmend goldgelb ausbacken. Mit einer Gabel oder einer Holzzange heraus nehmen, abtropfen lassen, zum Schluss mit einer Mischung aus Zimt und Zucker überstreuen (2 EL Zucker, ½ TL Zimt)

Tipp: Größere kräftig schmeckende Äpfel mit festem Fleisch sind für das Rezept besonders gut geeignet, damit die Apfelscheiben vor dem Ausbacken nicht zerbrechen.



## Nützliche Tipps

### Äpfel optimal lagern:

Suchen Sie für die Kiste einen kühlen, schattigen Ort mit möglichst geringen Temperaturschwankungen. Sobald die Früchte in die warme Wohnung kommen, beginnen sie nachzureifen.

**Lagerkontrolle:** Spätestens alle 14 Tage sollte man das Apfellager inspizieren! Die Äpfel sind unbehandelt – deshalb beginnt immer mal einer zu faulen. Äpfel mit oberflächlich braunen Stellen können ausgeschnitten und verwertet oder verzehrt werden.



Und noch etwas: **Schale ist gesund!** Denn hier sitzen wichtige Inhaltsstoffe, die unserem Stoffwechsel gut tun: Pektine, Vitamine, Antioxidantien und Mineralstoffe.

Am Ende des Projekts (im Dezember) möchten wir Sie bezüglich ihrer Erfahrungen und Ihrer Zufriedenheit mit dem Obst befragen.



## 1. Liefertermin vorraussichtlich Samstag, 28. September

Als erstes können Sie die beiden Herbst-Äpfel **Geheimrat Dr. Oldenburg** und **Ingrid Marie** versuchen. Sie sind sofort essbar, aber auch einige Wochen haltbar.

## 2. Liefertermin voraussichtlich Samstag, 26. Oktober

Im Spätherbst folgen die Wintersorten **Freiherr von Berlepsch** und **Ontario**. Diese sind bei Anlieferung fest und säuerlich und reifen im Lager nach. Je nach Geschmack können sie ab Mitte November bis ins Frühjahr hinein verzehrt werden. Andererseits eignen sich diese Sorten besonders gut zum Kuchenbacken und für Apfelmus.

## Hiermit bestelle ich

Anzahl Kisten á 10 Kg	Apfelsorte	Preis pro Kiste (€)	Auslieferungstermin
	Geheimrat Dr. Oldenburg	22,00	28.9.2013
	Ingrid Marie	22,00	28.9.2013
	Ontario	22,00	26.10.2013
	Freiherr v. Berlepsch	22,00	26.10.2013

---

Datum, Unterschrift

Die Äpfel werden frisch geerntet und am gleichen Wochenende ausgeliefert.

- Falls das Wetter zu schlecht ist, kann es eventuell nötig sein, den Termin zu verschieben.

- Die Lieferung erfolgt gegen Rechnung direkt an Ihre angegebene Adresse.

.....

## Bestellen Sie

- mit der obigen Postkarte
- oder telefonisch unter **0631 61731**
- oder per Email an **bund-kl@bund-rlp.de**



Absender:

Name

Straße, Hausnummer

Postleitzahl, Ort

Telefon

Email

meine Bestellung ist auf der  
Rückseite

bitte aus-  
reichend  
frankie-  
ren

BUND  
Kreisgruppe Kaiserslautern  
Trippstadter Str. 25


67663 Kaiserslautern

.....Postkarte hier abtrennen .....



*Das regionale Äpfelchen*

Wir danken für die Unterstützung:

Stiftung Natur und Umwelt  
Rheinland-Pfalz 



 **VOLKSBANK**  
Kaiserslautern-Nordwestpfalz eG