



Bio-Äpfel
frisch aus der Steiermark



Mit Rezepten
im Innenteil!



Wissenswertes zum Apfel

Äpfel – die beliebtesten Früchte der Österreicher

Sie schmecken wunderbar und es gibt sie annähernd das ganze Jahr über. In Österreich produzieren rund 3.000 landwirtschaftliche Betriebe auf rund 6.000 Hektar Äpfel, ungefähr die Hälfte davon in der Steiermark, dem Hauptanbaugebiet. Im Jahr 2006 wurden im Erwerbsanbau in Österreich 220.000 Tonnen Äpfel geerntet. Jeder Österreicher verzehrt im Durchschnitt rund 30 Kilo Äpfel im Jahr.*

Die Steiermark – Heimat der Ja! Natürlich Bio-Äpfel

Die Bio-Äpfel der Marke Ja! Natürlich kommen überwiegend aus der Steiermark, wo das alpine Klima mit dem pannonischen Klima aufeinander trifft. Dort gibt es warme Sommer für den Ausbau von viel Fruchtzucker und im Herbst große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht für das herrliche Aroma im Apfel. Zudem regeln ausreichende Niederschläge die Feuchtigkeit in der Luft und im Boden.

*Quelle: AMA Marketing GmbH, 2007



Topaz-Äpfel bei BILLA

Der Topaz-Apfel ist der typische Bio-Apfel. Unter Bedingungen der biologischen Landwirtschaft und ganz im Einklang mit der Natur reift der Apfel mit seinem urtypischen Geschmack und seiner orange-roten Schale heran.

Er zeichnet sich ganz besonders durch sein festes und saftiges Fruchtfleisch aus, das sich hervorragend zum Kochen und auch als schmackhafte Zutat bei Süßspeisen eignet. Mit all seinen positiven Eigenschaften ist der natürliche Bio-Apfel ein wichtiger Bestandteil im BILLA Obst- und Gemüse-sortiment.



Topaz 1. Platz beim Agrar.Projekt.Preis 2005

Abstammung: Kreuzung von Rubin x Vanda

Die Frucht: mittelgroß (160 g); abgeplattete etwas kantige Form; glatte leicht fettige Schale ohne Berostung;
50-75 % der Deckfarbe ist orangerot; gelbes, festes und saftiges Fruchtfleisch

Verwendung: als Tafel- und Backapfel und für die Safterstellung geeignet

Reife: Ernte Anfang Oktober

Preisgekrönter Bio-Topaz-Apfel

Der Agrar.Projekt.Preis prämiert alljährlich den Ideenreichtum und die Kreativität von Unternehmen im ländlichen Raum.

„Österreich, unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen Gesichtspunkten, mit besten, biologischen Äpfeln in ausreichender Menge zu versorgen“, war zu Beginn des Bio-Topaz-Apfel-Projektes 1998 das erklärte Ziel von Steirerfrucht und dem Rewe Konzern. So wurde in der schwierigen Zeit des Aufbaues (1998-2002) die gesamte Ernte exklusiv über Ja! Natürlich vermarktet und dadurch die Basis für den Erfolg des Projektes gelegt. Heute ist der Bio-Topaz-Apfel, bei einer Erntemenge von rund 2000 Tonnen pro Jahr (davon ca. 700 Tonnen für Ja! Natürlich) aus den Geschäftsregalen nicht mehr wegzudenken – ein Zeichen für die Wertschätzung des Produktes bei den Kunden. Er ist somit ein anschauliches Beispiel für die enge und erfolgreiche Zusammenarbeit von Obstbaubetrieben (Steirerfrucht), Erzeugerorganisationen (Opst) und Vermarktungsbetrieben (Ja! Natürlich).



Partner, auf die man sich verlassen kann



Renate Prettenhofer

Die Ja! Natürlich Bio-Bäuerin befasst sich seit einigen Jahren mit Bio-Apfelanbau. Frau Prettenhofer lebt mit ihrer Familie auf ihrem Bio-Apfelbaubetrieb im oststeirischen Hügel-land. Ihr Betrieb in Pressgut ist nur 4,5 Hektar groß und gehört damit zu den kleineren Apfelbaubetrieben in Österreich.

Die Bio-Bäuerin hat nur eine einzige Apfelsorte angepflanzt, die Sorte Topaz mit seinem urtypischen Geschmack. Der frische und knackige Apfel ist schorfresistent und leicht zu pflegen, er wird daher als „der Bio-Apfel“ bezeichnet.

Frau Prettenhofer schwärmt von Bio-Topaz: „Der saftige Apfel mit leuchtend rot-gelber Farbe schaut nicht nur gut aus. Die Sorte ist relativ unempfindlich und hat eine feste Schale, weshalb der Apfel auch sehr lagerfähig ist.“

Auch wenn diese Sorte gut für den biologischen Anbau geeignet ist, bedeutet es viel Arbeit. Frau Prettenhofer ist täglich im Obstgarten mit Bäume schneiden und Gras mähen beschäftigt. Pflanzenkrankheiten bekämpft sie auf natürliche Weise, wie zum Beispiel durch das Abreißen befallener Blätter. Schädlinge auf den Apfelbäumen werden mit Nützlingen bekämpft.

Rund um den 20. September beginnt die Ernte. Dann muss alles rasch gehen, aber trotzdem mit viel Sorgfalt und Bedacht. So werden auch Freunde und Verwandte von der Bio-Bäuerin zum Apfelpflücken eingespannt.

Binnen 14 Tagen wird jeder Apfelbaum zwei- bis dreimal beerntet. Dabei achtet Frau Prettenhofer genau darauf, dass mit ihren Äpfeln sehr sanft umgegangen wird. Es darf niemand zu schnell sein, ein Stoß zuviel und der Apfel leidet, trotz seiner festen Schale. Nur die schönsten Bio-Äpfel gelangen später auch ins Verkaufsregal.

Alle Arbeitsschritte in der Obstplantage müssen sehr genau aufgeschrieben und dokumentiert werden. Denn Ja! Natürlich kontrolliert strenger als vom Gesetz vorgeschrieben.







Martinigansl mit Äpfeln

für 4 Personen

Zutaten

- 1  Gans (zirka 4 kg)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Majoran, getrocknet
- 1 kg säuerliche Äpfel
(z. B.  Topaz-Äpfel)

Zubereitung

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und größere Äpfel vierteln. Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Die küchenfertige Gans waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und die leicht wegstehenden, inneren Fettpolster abziehen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Den Bauch der Gans ganz mit Äpfeln füllen und in eine passende Bratpfanne, mit der Brust nach unten, legen. In die Pfanne fingerhoch Wasser einfüllen und ins Rohr stellen.

Während des Bratens immer wieder mit dem entstehenden Bratensaft begießen, wobei das Wasser verdunstet und zunehmend Fett austritt. Um letzteres zu erleichtern, nach der halben Garzeit, also etwa zwei Stunden, die Haut mit der Gabel mehrmals einstechen. Gleichzeitig die Gans wenden. Durch das Übergießen wird die Haut knusprig und glasig-braun.

Zur Orientierung: Pro Kilogramm wird etwa eine Stunde Garzeit gerechnet. Im Anschluss an die Garzeit die Gans aus der Bratpfanne heben und das Fett abschütten. Den Bratensaft mit ein wenig Suppe oder Wasser aufgießen, etwas einkochen lassen und mit der Gans, die am besten erst bei Tisch tranchiert wird, und mit Kraut oder Krautsalat und Waldviertler Knödeln servieren.



Apfeltorte mit Obersguß

Zutaten

- 1 Pkg.  Dinkelblätterteig
3-4  Äpfel (z. B. Topaz, Idared, Rosana)

Für den Guss:

- 1  Schlagobers,
1  Sauerrahm (je 200 ml)
1  Päckchen Puddingpulver,
1  Ei
6 EL  vanillierter Staubzucker
1-2 EL  Joghurt,
2 EL  Mandelsplitter

Zubereitung


Blätterteig etwas auswalken und in eine flache, etwa 30 Zentimeter breite Form geben. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen, damit keine Blasen entstehen können. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und den Boden dicht damit belegen. In einer kleinen Schüssel das Schlagobers, den Sauerrahm, das Puddingpulver, das ganze Ei, den mit Vanille aromatisierten Staubzucker und das Joghurt verrühren und über die Apfelscheiben gießen. Die Torte mit Mandelsplittern bestreuen und eine Stunde im Rohr backen.









Altwiener Apfelstrudel

für 4 Personen

Zutaten für den Strudelteig

200 g glattes  Mehl
1/16 l lauwarmes Wasser
2 EL  Sonnenblumenöl
Salz, Öl zum Bestreichen

Zutaten für die Fülle

500 g säuerliche  Äpfel (Topaz)
1 EL Staubzucker
Zimt
1 Spr. Zitronensaft
1 EL  Sultaninen
1 EL  Almbutter
3 EL Semmelbrösel
3 EL  Sauerrahm
2 EL gehackte Walnüsse
2 EL  zerlassene Butter
1  Ei
Staubzucker

Zubereitung

Für den Strudelteig alle Zutaten rasch zu einem glatten, halbweichen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und auf einen bemehlten Teller legen. Mit Öl bestreichen, mit einer Klarsichtfolie bedecken und ca. 30 Minuten rasten lassen. Danach Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen. Mit bemehlten Handrücken vorsichtig dünn ausziehen, Ränder abschneiden.






Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Mit Staubzucker, Zimt, Zitronensaft und den Rosinen vermischen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brösel darin kurz anrösten. Brösel auf 2/3 des Strudelteiges auftragen und die Äpfel darüber verteilen. Mit Sauerrahm beträufeln und mit Walnüssen bestreuen. Danach den Strudel einrollen. Zerlassene Butter mit Ei einmal aufmixen und den Strudel damit bestreichen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Rohr bei 190°C ca. 30 Minuten lang backen. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und aufschneiden.



Winterliche Bratäpfel

für 4 Personen

Zutaten

- 4  Topaz-Äpfel
- 50 g  Vollrohrzucker
- 2 EL  Almbutter
- 1 „alte“  Semmel
- 1 Tasse geriebene Walnüsse
- 1/2 Tasse geriebene Haselnüsse
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4-5 EL  Ahornsirup

Zubereitung

Äpfel waschen, "Kappen" abschneiden und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Apfelfleisch würfelig schneiden, Semmel mit einer Reibe zerkleinern. Butter in einer Pfanne erhitzen. Restliche Zutaten außer Sirup beimengen, kräftig durchmischen und kurz anrösten. Pfanne vom Herd nehmen, Apfelwürfel und Ahornsirup dazugeben.

Masse in die ausgehöhlten Äpfel geben, Kappen aufsetzen. Die Äpfel auf einem Blech im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ungefähr 15 Minuten backen.

Tipp: Zur optischen Verfeinerung kann man die Teller mit etwas Ahornsirup beträufeln und mit Nüssen garnieren.



Kaiserschmarrn mit glasierten Äpfeln

für 4 Personen

Zutaten Kaiserschmarrn

1/4 l  Milch
6  Eier
100 g glattes  Mehl
1 Prise Salz
 Almbutter, Kristallzucker
für die Form
Staubzucker zum Bestäuben

Zutaten glasierte Äpfel

2 feste  Äpfel
2 EL Zucker
 Almbutter

Zubereitung Kaiserschmarrn

Milch und Mehl glatt rühren, eine Prise Salz zugeben. Die Eier dazugeben und mit dem Schneebesen locker verrühren. Die Masse in eine Pfanne mit flüssiger Butter und Kristallzucker geben und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Zubereitung glasierte Äpfel

Die Äpfel schälen, in je 8 gleiche Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne 2 EL Zucker karamelisieren, ein kleines Stück Butter zugeben, die Apfelspalten darin glasieren und beiseite stellen. Den fertigen Schmarrn zerreißen und auf Tellern anrichten. Die glasierten Apfelspalten auf dem Schmarrn verteilen und mit Staubzucker bestäuben.



aus biologischer
Landwirtschaft



**Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.**

**Ja! Natürlich Servicetelefon:
02236/600-6950**

IMPRESSUM:

Herausgeber: Ja! Natürlich Naturprodukte G.m.b.H.
Industriezentrum Niederösterreich Süd, Straße 3, Objekt 16
A-2355 Wiener Neudorf
www.janaturlich.at