



*Frisch aus der Steiermark*

# Bio-Äpfel in Hülle und Fülle

*Ja! Natürlich Apfelveielfalt in bester Bio-Qualität.*

*Mit Rezepten  
im Innenteil!*





## Bio-Äpfel in Hülle und Fülle

### **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 einen reichlichen Ausbau von Aromastoffen im Apfel. Zudem regeln ausreichende Niederschläge die Feuchtigkeit in der Luft und im Boden.

Die einzelnen Sorten haben unterschiedliche Standortansprüche. Golden Delicious und Arlet mögen gerne Höhenlagen und Bergkuppen um eine besonders schöne Schale zu bekommen. Die rot gefärbten Sorten Topaz, Gala, Pinova und Jonagold lieben mittlere Hanglagen, da hier im Herbst die Temperaturunterschiede am höchsten sind. Greenstar wächst bevorzugt auf mineralstoffreichen Böden, da dort sein Fruchtzuckergehalt besonders gut ausgeprägt wird.

\*Quelle: AMA Marketing GmbH, 2007



## In Bio-Äpfeln steckt nur das Beste

*Äpfel sind nicht nur ganz frisch vom Baum ein Genuss, sondern eignen sich auch hervorragend für die Verwendung in der Küche. Damit die Bio-Äpfel von Ja! Natürlich auch herrlich schmecken wird bei den steirischen Bio-Apfelbauern Qualität und Nachhaltigkeit groß geschrieben.*

*Die Bio-Bauern sorgen für fruchtbare und gesunde Böden dank organischer Düngung (z. B. Kompost) und Düngung mit Mineralstoffen aus Urgestein. Chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel sind in der biologischen Landwirtschaft verboten. Bei der Regulierung von Pilzkrankheiten oder Schadorganismen wird mit der Natur unter Zuhilfenahme von natürlichen Gegenspielern, wie zum Beispiel mit Marienkäfer und natürlichen Regulierungsmethoden gearbeitet. Die Natur bietet eben für fast alle Notwendigkeiten eine geeignete Gegenstrategie. Für die Anwendung ist ein enormes Fachwissen und ein hoher Zeitaufwand unserer Biobauern notwendig.*

**Bei Ja! Natürlich können die Konsumenten „Bio“ mit einem sicheren Gefühl genießen.**

*Warum? Weil Österreichs größte Bio-Marke für biologische Landwirtschaft in ihrer strengsten Auslegung steht und bei der Kontrolle der Lebensmittel über den gesetzlichen Rahmen hinausgeht.*



# Apfelsorten

## Die Apfelvielfalt bei MERKUR

Statt eintöniger Monotonie ist Vielfalt und Fülle angesagt und damit auch Artenschutz. Es gibt unzählige Apfelsorten, die zwar als Kulturerbe angesehen werden, aber meist am Markt, wenn überhaupt, nur als konventionelle Äpfel und nicht als Bio-Äpfel erhältlich sind.

Eine Auswahl dieser Sorten wurde nun von Steirerfrucht unter Bedingungen der biologischen Landwirtschaft und ganz im Einklang mit der Natur angebaut und ist für einen begrenzten Zeitraum bei MERKUR, dem Markt mit dem größten Ja! Natürlich Obst- und Gemüsesortiment, erhältlich.

## 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 2.000 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).



## 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



## Gala

**Abstammung:** Kreuzung von Kidds Orange x Golden Delicious

**Die Frucht:** mittelgroß bis klein (160 g); gelbe Grundfarbe mit zusätzlich rötlicher Deckfarbe; cremefarbenes Fruchtfleisch mit grünlichem Stich; süßfruchtiger, aromatischer Geschmack

**Verwendung:** aufgrund der Fruchtgröße und dem süßen Geschmack sehr beliebt bei Kindern; sehr guter Tafelapfel

**Reife:** Ernte von Mitte bis Ende September



## Rosana

**Abstammung:** Kreuzung von Jolana x Lord Lambourne

**Die Frucht:** groß (210 g); flachkugelig manchmal etwas schief; starke, glatte und mäßig wachsige Schale; grünelbliche Grundfarbe mit zwei Drittel roter Marmorierung; weißes, sehr saftiges und schwach säuerliches Fruchtfleisch

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

**Reife:** Ernte Mitte September



# Apfelsorten



## Elstar

**Abstammung:** Kreuzung von Golden Delicious x Ingrid Marie

**Die Frucht:** mittelgroß (ca. 130 g); kugelige Form; glatte, leicht netzartig berostete Schale; gelbliche Grundfarbe, zu ca. zwei Dritteln leuchtend orange bis kaminrot bedeckt; feinzelliges, saftiges und knackiges Fruchtfleisch

**Verwendung:** zum Backen (z.B. Kuchenbelag) geeignet; eher weniger gut für Saft- und Musherstellung geeignet

**Reife:** Ernte Mitte September bis Mitte Oktober



## Rubinola

**Abstammung:** Kreuzung von Prima x Rubin

**Die Frucht:** mittelgroß (140 g); flachkugelige Form; mitteldicke, trockene und glatte Schale; gelbe Grundfarbe, zwei Drittel der Fläche durch rote Deckfarbe überdeckt; festes, saftiges und säuerlich-süßes Fruchtfleisch

**Verwendung:** ausgezeichnete Tafelapfel

**Reife:** Ernte Ende August



## Orion

**Abstammung:** Kreuzung von Golden Delicious x Otava

**Die Frucht:** große Früchte; Grundfarbe: grün-gelblich bis gelb, gelegentlich mit leicht roter Backe; Fleisch: gelb, fest, knackig, feinkörnig und sehr saftig

**Verwendung:** Tafelapfel, Koch- und Backapfel

**Reife:** Anfang Oktober

## Arlet

**Abstammung:** Kreuzung von Golden Delicious x Idared

**Die Frucht:** mittelgroß (140 g) und hoch gebaut; gelbe Grundfarbe mit netzartig berosteter Schale; festes knackiges Fruchtfleisch; hoher Zuckergehalt

**Verwendung:** als Tafelapfel, Koch- und Mostapfel geeignet

**Reife:** Anfang bis Mitte September



## Pinova

**Abstammung:** Kreuzung von Clivia x Golden Delicious

**Die Frucht:** eher klein bis mittelgroß (120 g); grün-gelbe Grundfarbe; 60-80% der Fläche dunkelrot gefärbt; süß-säuerlicher, milder Geschmack; festes, knackiges Fruchtfleisch

**Verwendung:** sehr gute Lagereigenschaften (bleibt gekühlt lange frisch und saftig)

**Reife:** Ernte Mitte bis Ende Oktober.



## Gloster

**Abstammung:** Kreuzung von Glockenapfel x Red Delicious

**Die Frucht:** große Frucht (185 g); kantige Form mit Höckern um den Kelch; grünelbe Grundfarbe, mehr als die Hälfte der Fläche mit dunkelroter Farbe überdeckt; feinzelliges, grünlichweißes bis grünlich-gelbes, Fruchtfleisch; milder Geschmack

**Verwendung:** beliebter Winter- und Nikolausapfel; durch geringe Zuckerwerte auch als Diätapfel geeignet, eher weniger gut für Saft- und Musherstellung geeignet

**Reife:** Ernte von Mitte bis Ende Oktober



# Apfelsorten



## Santana

**Abstammung:** Kreuzung von Elstar x Priscilla

**Die Frucht:** mittelgroß (160 g); kugelig bis hochgebaut, glatte, feine, grünelbe bis gelbe Schale; die Hälfte davon mit leuchtendroter Deckfarbe bedeckt; feinzelliges, saftiges, knackiges und süßsauerliches Fruchtfleisch

**Verwendung:** vor allem als Tafelapfel

**Reife:** Mitte September

## Golden Delicious

**Abstammung:** Zufallssämling aus Westvirginia (USA)

**Die Frucht:** mittelgroße Frucht (ca. 150 g); vollreif gelbe bis goldgelbe Farbe; grünlichgelbes bis cremefarbenes Fruchtfleisch; sehr saftig aber trotzdem fest und knackig, sehr süßer Geschmack

**Verwendung:** typischer Tafelapfel; gute Lagerfähigkeit; sehr gut für die Kompottherstellung und für Babynahrung geeignet

**Reife:** Ernte im Oktober

## Greenstar

**Abstammung:** Kreuzung von Delbarestivale x Granny Smith

**Die Frucht:** große Frucht (ca. 210 g); grünelbliche Grundfarbe; glattschalig und druckstellenunempfindlich; saftiges, grobzelliges und eher trockenes Fruchtfleisch

**Verwendung:** hervorragendes Lagerverhalten; als Tafelapfel, Koch- und Backapfel und für die Safterstellung geeignet

**Reife:** Ernte im Oktober



## Idared

**Abstammung:** Kreuzung von Jonathan x Wagener Apfel

**Die Frucht:** mittelgroße Frucht (ca. 150 g); gelblichgrüne bis weißlichgelbe Grundfarbe, drei Viertel davon mit roter Deckfarbe bedeckt; weißlich bis cremefarbenes Fruchtfleisch; schwach süßlich-säuerlicher Geschmack mit dezentem Aroma

**Verwendung:** als Tafel-, Koch- und Backapfel und für die Safterstellung geeignet; hervorragendes Lagerverhalten

**Reife:** Ernte Mitte bis Ende Oktober



## Jonagold

**Abstammung:** Kreuzung von Jonathan und Golden Delicious

**Die Frucht:** mittelgroße bis große Frucht (ca. 190 g); grünlich-gelbe bis vollreif sattgelbe Grundfarbe mit orangeroter Deckfarbe; glatte und wachsige Schale; cremefarbenes, saftiges, grobzelliges und mürbes Fruchtfleisch; breites, langanhaltendes Aroma; süßlich-feinsäuerlicher Geschmack

**Verwendung:** als Tafel-, Koch- und Backapfel geeignet; wegen der Süße bei Kindern sehr beliebt

**Reife:** Ernte Ende September bis Anfang Oktober



## Gekochter Tafelspitz mit Bouillon-Erdäpfeln und Apfelkren

für 4 Personen

### Zutaten

- |   |  |      |   |
|---|--|------|---|
| 1 | kleiner  Tafelspitz   | 1    |  Thymianzweig  |
| 2 | kleine  Schalotten samt Schale, halbiert und in einer Pfanne angeröstet | 6    | weiße Pfefferkörner   |
| 2 | geschälte  Karotten   | 3    |  Knoblauchzehen, halbiert  |
| 2 | geschälte gelbe Rüben  | 1    | Liebstockelzweig  |
| 2 | geschälte  Petersilwurzeln  |      | Salz, Muskatnuss  |
| 1 | kleine geschälte  Sellerieknolle  | 8    | rohe, speckige  Erdäpfel, geschält und in größere Würfel geschnitten |
| 1 | kleine  Lauchstange, geputzt  | 1 EL |  Schnittlauch, fein geschnitten                                      |
| 2 | Lorbeerblätter   |      |   |

### Zubereitung

In einem Topf ca. 4 Liter Wasser aufkochen, den Tafelspitz einlegen und langsam etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen. Die Suppe öfters abschöpfen. Das Gemüse und die Aromaten beifügen und je nach Größe des Tafelspitzes etwa 45-50 Minuten weiter köcheln lassen. Den Tafelspitz und das Wurzelgemüse aus der Suppe heben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und durch ein feines Tuch abseihen. Die geschnittenen Erdäpfel in etwas Bouillon weichkochen. Das Wurzelgemüse in Scheiben schneiden, den Tafelspitz tranchieren und alles in einem Suppenteller mit den Bouillon-Erdäpfeln dekorativ anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen. Klassische Tafelspitzbeilagen extra dazu servieren.

**Tipp:** Statt Tafelspitz kann auch Schulterscherzel, Hüferschwanzel, Beinflisch, Kavalierspitz und Dicker Spitz verwendet werden.



### Apfelkren

für 4 Personen

### Zutaten

- |        |  |
|--------|--|
| 3      |  Äpfel (z. B.: Jona Gold oder Golden Delicious), geschält, geviertelt, entkernt |
| 125 ml |  Riesling   |
| 125 ml | Wasser   |
|        | Saft einer halben  Zitrone  |
| Prise  |  Rohrohrzucker  |
|        | Salz   |
| 1 EL   | frisch gerissener Kren   |



### Zubereitung

Wein, Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen – die Äpfel dazugeben und zugedeckt weich dünsten – abseihen und mit einem Stabmixer gut verrühren. Mit Salz und eventuell Zitronensaft abschmecken. Den frisch gerissenen Kren unterrühren.

## Schweinsbraten mit Bierkruste und Äpfeln

für 4 Personen

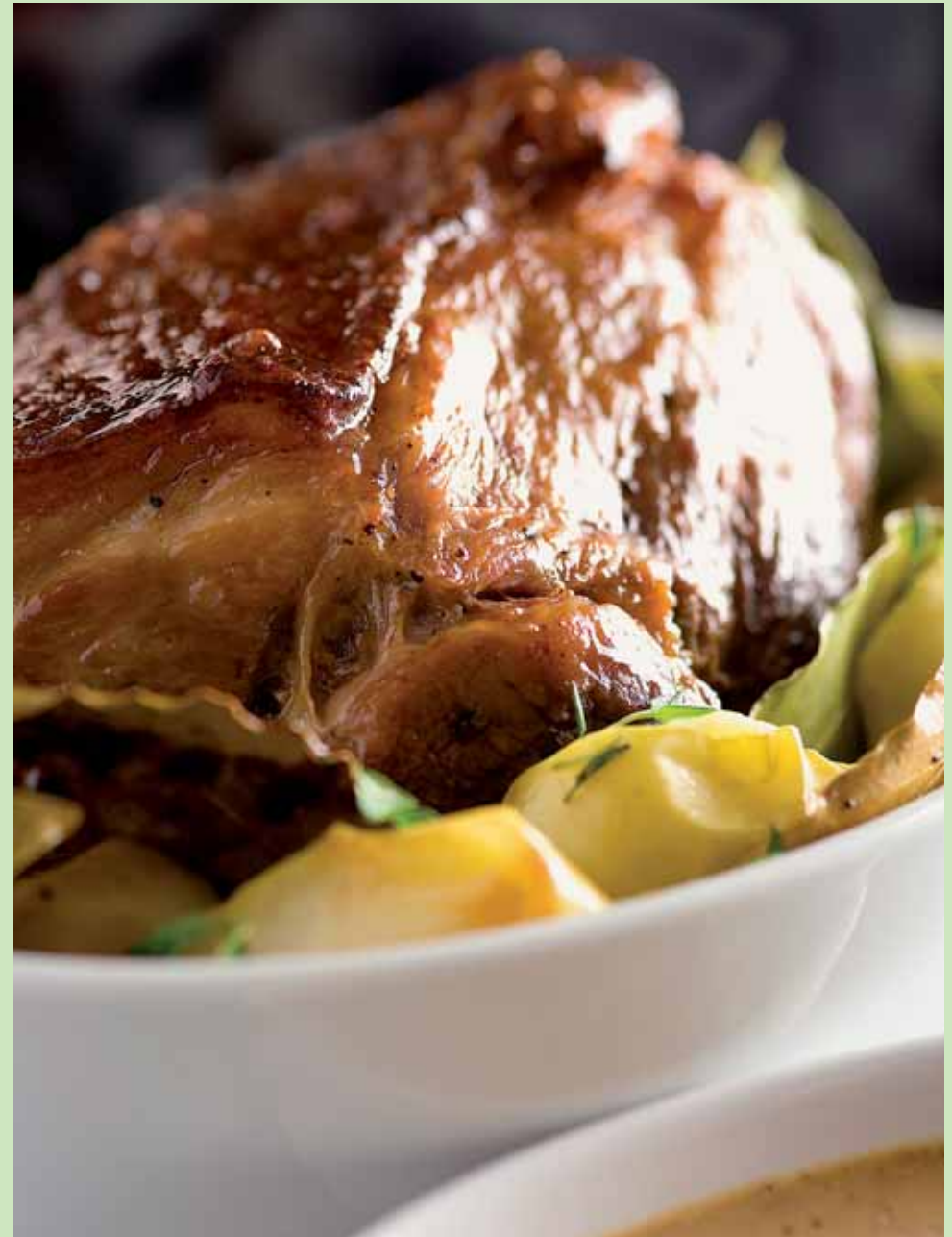
### Zutaten

- 1,5 kg  Schweinsbraten  
(Rippenstück oder Kamm)
- 1  Karotte
- 5  Knoblauchzehen
- 1  Zwiebel
- 4 Lorbeerblätter
- 1/2 Tasse  Thymian (frisch gezupft)
- 3 TL Fenchelsamen
- 2 EL  Olivenöl
- 3 TL Senf
- ca. 1/2 l Bier
- 4 säuerliche, feste  Äpfel (Topaz)  
frischer Pfeffer, Salz

### Zubereitung



Zwiebel achteln, Karotte in Scheiben schneiden. Die Schwarte des Fleisches kreuzweise einritzen, kräftig salzen und mit Pfeffer einreiben. Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten, mit Bier ablöschen. Zwiebel, Karotte und Knoblauchzehen rund um das Fleisch setzen. Dazu kommen Lorbeerblätter, Thymian und Fenchel. In den auf 250 °C vorgeheizten Ofen schieben, nach 15 Minuten auf 200 °C reduzieren und den Braten ca. 2 Stunden garen.

Bier und Senf vermischen, damit den Braten immer wieder einpinseln, bis er knusprig ist. Die geviertelten Äpfel in den letzten 15 Minuten mitschmoren. Danach den Braten, Gemüse und Schmoräpfel herausnehmen, beiseite stellen. Nun die Sauce aus dem Bratensatz schnell zubereiten: Dazu den eingebrannten Bratensatz mit einer halben Tasse Bier auflösen, Crème fraîche unterrühren, pfeffern kurz aufkochen. Dazu gibt es traditionell Semmel- oder Erdäpfelknödel und Krautsalat. Wer es leichter mag, reichen Majoranerdäpfel und geschmorte Fenchelhälften.



## 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.

Weitere Rezepte finden Sie auf [www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at), in der neuen Ja! Natürlich Backbroschüre (einfach anfordern unter: Ja! Natürlich Servicetelefon 02236/600-6950) sowie in Ihrer aktuellen

**maxima**





*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](http://www.janaturlich.at)