SanLucar

Das Magazin

Gratis

Vom Paradies- zum Zankapfel

Geschichten und Legenden rund um den Apfel

Der Apfelmann

Interview mit dem SanLucar Qualitätsexperten Winfried Schuster

Erich erklärt es

Die kleine Apfelkunde

Rezeptideen

Schoko-Liebesäpfel und Apfel-Aprikosen-Tarte

Herbst 2012

Einscannen & digital durchs SanLucar Magazin blättern.

Impressum

SanLucar Fruit S.L.
Serra Llarga 24 • 46530 Puzol
Valencia • Spanien
Tel. +34 96 142 40 40
Fax +34 96 142 41 58
www.sanlucar.de

Liebe Genießer, liebe Freunde von SanLucar,

der Apfel beflügelt schon seit Urzeiten die menschliche Phantasie. Selbst in der Schöpfungsgeschichte spielt er eine entscheidende Rolle. Dass uns nach dem Rauswurf aus dem Paradies nicht der Appetit auf die »gefährliche« Frucht vergangen ist, spricht für seine zahlreichen Qualitäten. Die reichen von der weiten Geschmacksbandbreite bis zum hohen Vitamin- und Nährstoffgehalt. In der Titelgeschichte beleuchten wir einige der unzähligen Mythen und Legenden, die sich um den Apfel ranken. Vom Apfelanbau bei SanLucar berichtet Qualitätsexperte Winfried Schuster. Er wählt Meisteranbauer für den Opal-Apfel aus – eine neue Spezialität, die SanLucar exklusiv in den Handel bringt. Unser »Fruchtlexikon« Erich bringt mit seiner kleinen Apfelkunde Übersicht ins Chaos der verschiedenen Apfelsorten.

Den Titel unserer Herbstausgabe schmückt unsere Kollegin Davinia aus der Buchhaltung – vielen Dank dafür.

Viel Vergnügen bei der Lektüre!

Die SanLucar Magazin-Redaktion

Fragen, Kritik, Wünsche:
redaktion@sanlucar.com

04–06 TITEL Vom Paradies- zum Zankapfel

07 STECKBRIEF Äpfel

08–10 MENSCHEN Winfried Schuster

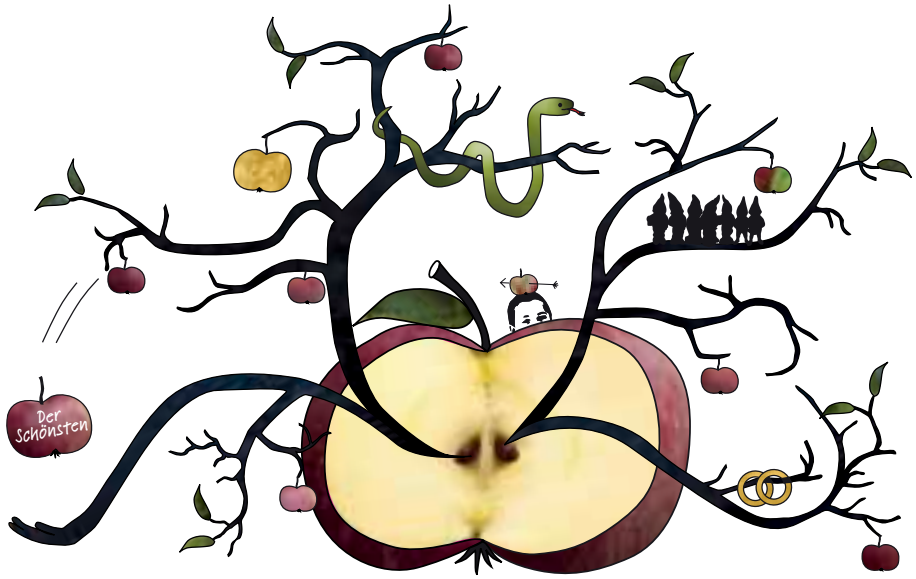
12 REZEPTE zum Sammeln

13 ERICH ERKLÄRT ES

14 GUT ZU WISSEN! Äpfel

Fruchtiger Fakt

Der Apfel ist der Deutschen zweitliebste Frucht. Im Durchschnitt verspeist jeder Bundesbürger jährlich ca. 17 kg Äpfel. Unangefochten auf Platz 1 liegt – wen wunderts? – die Banane.



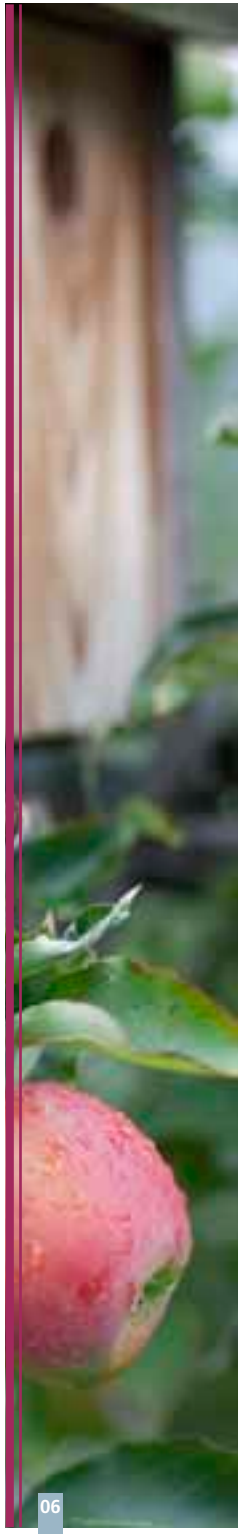
Vom Paradies- zum Zankapfel

Geschichten und Legenden rund um den Apfel

Der Apfel spielt in vielen Kulturen eine wichtige Rolle. Sei es als Symbol für Liebe, Sexualität, Fruchtbarkeit oder dasLeben. Kein Wunder: Kaum eine Obstsorte ist so verbreitet, wie er. Auch in zahllosen Märchen spielt der Apfel eine tragende Rolle. Wir haben die interessantesten Apfelmythen für euch zusammengestellt:

Der Paradiesapfel
Der bekannteste Mythos ist wahrscheinlich der von Adam und Eva im Paradies. Am Baum der Erkenntnis hängen Früchte, deren Genuss den ersten Menschen die Unterscheidung von Gut und Böse möglich macht. Als Adam und Eva verbotenerweise von den »Paradiesäpfeln« naschen, werden sie aus dem Garten Eden vertrieben.

Der Liebesapfel
Seit Urzeiten wird der Apfel Gottheiten der Liebe, Sexualität und Fruchtbarkeit zugeschrieben. So gibt es zum Beispiel von der babylonischen Göttin Ischtar und der griechischen Liebesgöttin Aphrodite Darstellungen mit Äpfeln. Aus dem antiken Griechenland ist der Brauch überliefert seiner Angebeteten beim Heiratsantrag einen Apfel zu überreichen.



Der Lebensapfel
Eine alte Legende, die in den unterschiedlichsten Kulturen auftaucht, ist die Geschichte vom Apfelbaum als Baum des ewigen Lebens. In einer nordischen Sage schenkte die Göttin Iduna dem Göttergeschlecht der Asen lebensspendende Äpfel. Auch bei den Griechen gab es solche Früchte: Im Garten der Hesperiden wuchsen goldene, ewige Jugend verleihende Äpfel.

Der Giftapfel
Den vergifteten Apfel kennen fast alle aus dem Märchen Schneewittchen der Grimm-Brüder. Wie heißt es dort gleich? »Schneewittchen lusterte den schönen Apfel an, und als es sah, daß die Bäuerin davon aß, so konnte es nicht länger widerstehen, streckte die Hand hinaus und nahm die giftige Hälfte. Kaum aber hatte es einen Bissen davon im Mund, so fiel es tot zur Erde nieder.«

Der Apfelschuss
Den bekanntesten Schuss auf einen Apfel hat der Schweizer Nationalheld Wilhelm Tell abgegeben. Zur Strafe dafür, dass er dem Landvogt Gessler den Gehorsam verweigerte, musste er einen Apfel vom Kopf seines eigenen Sohnes schießen. Wie jedes Kind weiß, gelang der Schuss.

Der Zankapfel
Als »Zankapfel« bezeichnet man einen Gegenstand oder eine Tatsache, die zu einem heftigen Konflikt führt. Auch dieser Begriff geht auf eine griechische Sage zurück. Die Göttin Eris bekam als einzige keine Einladung zu einer Hochzeit. Aus Rache warf sie einen Apfel mit der Aufschrift »der Schönsten« unter die anwesenden Göttinnen. Die begannen sich wie wild darüber zu streiten, welcher von ihnen der Apfel gebührt.

Damit bei SanLucar jeder seinen Lieblingsapfel findet, ist jeder unserer Äpfel einer Geschmackskategorie zugeordnet.

Wenig Säure, besonders fruchtig – ideal als gesunder Snack für Kinder geeignet.

Erfrischend säuerlich im Geschmack. Schmeckt nach dem Sport genauso gut wie im Salat.

Aromatische Früchte, hervorragend für den Einsatz in der Küche geeignet.

Steckbrief

Äpfel

LAT: MALUS DOMESTICA (KULTURAPFEL)

KULTURAPFEL

Familie:	Rosengewächse (Rosaceae)
Herkunft:	Vermutlich Asien. Wie/wann er nach Europa gelangte, ist nicht bekannt
Wuchs:	Sommergrüner Laubbaum
Blüte:	In Deutschland Ende April/Anfang Mai
Frucht:	Scheinfrucht, deren Fruchtfleisch aus dem Blütenboden gebildet wird.
	Die eigentliche Frucht ist das Kerngehäuse mit den Apfelkernen.
Standort:	Mäßig nährstoffreicher, feuchter Boden, sonnig bis halbschattig.
Pflege:	Regelmäßig im Winter zurückschneiden, während Trockenperioden
	gelegentlich wässern.

Und sonst?
»An apple a day keeps the doctor away.« Ein altes Sprichwort, in dem viel Wahrheit steckt. Äpfel enthalten nämlich unter anderem den Ballaststoff Pektin. Dieser kann bei der Verdauung, bei Durchfall, beim Abtransport von Giftstoffen aus dem Körper und bei der Senkung des Cholesterinspiegels helfen. Wichtig zu wissen ist auch, dass das gesunde Vitamin C in der Schale des Apfels sitzt und es daher ratsam ist, Äpfel ungeschält zu genießen.

Mehr Infos auf www.sanlucar.de

Kurzbiographie

Winfried Schuster arbeitet seit 6 Jahren bei SanLucar. Zuerst war er mit Qualitätskontrollen in Deutschland und den Niederlanden betraut. Heute ist er Opal-Apfel-Projektleiter und für die Lieferantenauswahl und -zulassung für Erzeuger in Deutschland verantwortlich. Winfried lebt in Erfurt, ist aber die meiste Zeit im Außeneinsatz für SanLucar unterwegs. Er spricht deutsch, englisch und seit er bei SanLucar ist auch immer besser spanisch. Sein Lebensmotto – Nie entschläft, wer einmal wach gelebt – bedeutet mit wachen Augen durch das Leben zu gehen und jeden Augenblick bewusst wahrzunehmen.

Der Apfelmann

ein Gespräch mit mit dem SanLucar Qualitätsexperten Winfried Schuster

»Der Apfelmann in seinem Garten, hat keine Zeit, sich auszuruhen. Er sieht die Apfelbäume warten, und weiß, es gibt noch viel zu tun«, singt die deutsche Pop-Band Blumfeld in ihrem Song »Der Apfelmann«. Der Apfelmann von SanLucar heißt Winfried Schuster. Als Qualitätsexperte hat er zwar keinen eigenen Apfelgarten, aber bei seinen Reisen zu den SanLucar Meisteranbauern ist er regelmäßig auf deutschen und österreichischen Apfelplantagen unterwegs.

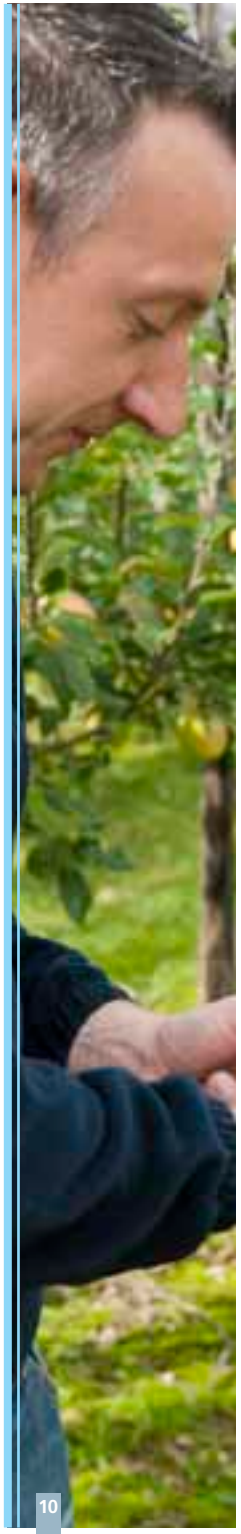
Winfried, was macht einen guten Apfel aus?

››› Der perfekte Apfel muss eine ansprechend leuchtende Farbe haben, knackig und frisch sein. Er soll eine ausgewogene Balance zwischen Säure und Süße besitzen und mich vom ersten bis zum letzten Biss zum Träumen bringen.

Sind Äpfel wirklich so gesund, wie immer behauptet wird?

››› Äpfel verfügen über jede Menge Inhaltsstoffe, die unserem Körper gut tun. Leicht verdauliche Kohlenhydrate und Ballaststoffe wie Pektin, die bei Durchfall helfen. Zahlreiche Vitamine, insbesondere Vitamin C, schützen vor Zellschäden und stärken die Widerstandskraft. Nicht von ungefähr gilt noch heute: »An apple a day, keeps the doctor away«

Was braucht ein Apfel zum Glücklichsein?



›› Nicht jeder Apfel wächst gleich oder fühlt sich überall wohl. Unsere Apfelsorten werden daher an den Orten angebaut, wo sie sortenspezifisch die besten Bedingungen haben, um in Ruhe ein ausgewogenes Aroma und eine ansprechende Fruchtgröße zu entwickeln. Äpfel benötigen deutliche Temperaturunterschiede von Tag zu Nacht. Nur so können sie ihre Färbung und besten Geschmack entwickeln. Jeder Baum wird von Hand gehegt und gepflegt. Im Winter werden sie zurückgeschnitten, das führt zu einem besseren und gesünderen Wachstum.

Wo werden SanLucar Äpfel angebaut?

›› Unsere Äpfel werden in Deutschland am Bodensee, in Österreich in der Steiermark und in Italien am Fuße der Dolomiten in Südtirol gepflückt. Außerdem bekommen wir im Frühjahr frische Äpfel aus Neuseeland und Südafrika.

Wie werden neue Apfelsorten bei SanLucar gezüchtet?

›› Einen neuen Apfel zu züchten geht nicht von heute auf morgen. Es bedarf jahrelanger Versuche durch z.B. Kreuzungen. Manchmal verhilft auch der Zufall auf neue Sorten oder Sämlinge zu stoßen. Nicht jede Neuzüchtung ist erfolgreich. In Anbauversuchen werden sie solange geprüft, bis die eine Sorte gefunden ist, welche letztlich in den Handel gelangt. Nicht selten kann das zehn Jahre und mehr in Anspruch nehmen.

Der neue Opal-Apfel von SanLucar ist so eine Neuzüchtung. Was ist besonders an ihm?

›› Der Opal ist eine natürliche Kreuzung aus den Sorten Topaz & Golden Delicious. Er vereinigt die besten Eigenschaften beider Sorten: Optisch ähnelt der Opal dem Golden Delicious. Geschmacklich unterscheidet er sich aufgrund seines hohen Zuckergehaltes und seiner Festigkeit im Biss eindeutig. Noch ernten wir nur kleine Mengen, aber in den nächsten Jahren wollen wir den Opal ganz groß rausbringen.

Welcher Apfel schmeckt dir am besten?

›› Ich mag eher die leicht herben Apfelsorten, mit denen man viele leckere Sachen kochen und backen kann. Daher bin ich ein großer Fan von Elstar, Boskoop und natürlich auch vom Opal!

Vielen Dank für das Gespräch!

Das vollständige Interview finden Sie auf www.sanlucar.de

Schoko-Liebesäpfel

Zutaten:
4 Äpfel
100 g Schokolade
50 g bunte Streusel

Zubereitung:
Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen. Äpfel auf Holzstiele spießen und in der flüssigen Schokolade wenden. Anschließend mit bunten Streuseln verzieren und trocknen lassen.
Für Schoko-Liebesäpfel eignen sich unsere »fruchtig-süßen« Äpfel besonders gut.

Süße Apfel-Aprikosen-Tarte

Zutaten:

6 Äpfel	1 Ei
170 g Zucker	1 TL Backpulver
150 g Mehl	1 geriebene Zitronenschale
250 ml Milch	Aprikosenmarmelade

Zubereitung:
Ofen auf 180°C vorheizen. Milch und Zucker mit 4 pürierten Äpfeln vermischen. Geschlagenes Ei und geriebene Zitronenschale hinzufügen. Mehl und Backpulver unterheben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Masse in eine gefettete Tarte-Form geben und 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Apfelscheiben belegen und Aprikosenmarmelade bestreichen. Weitere 20 Minuten backen.
Für Apfel-Aprikosen-Tarte eignen sich unsere »würzig-herben« Äpfel besonders gut.

ERICH erklärt es

Erich Holzmann ist gelernter Obst- und Gemüsehändler. Frische Früchte sind seit über 50 Jahren sein Lieblingsthema. Bei SanLucar gibt das 75-jährige Urgestein sein reiches Wissen in internen und externen Schulungen weiter.

DIE KLEINE APFELKUNDE:

Mehr als 1500 Apfelsorten gibt es heute noch in deutschen Obstgärten. 12 davon landen in den Erntekörben unserer Apfelanbauer. Damit ihr bei dieser Vielfalt den Überblick behaltet, haben wir die SanLucar Äpfel in drei verschiedene Geschmackskategorien eingeteilt. Die »fruchtig süßen« Exemplare haben einen geringen Fruchtsäureanteil und sind deshalb vor allem bei Kindern hoch im Kurs. Zu ihnen gehören die Sorten Golden Delicious, Red Delicious, Gala und Fuji. Wer es erfrischend und leicht säuerlich mag greift zu Braeburn, Jonagold, Cripps Pink und Granny Smith. Diese vier Apfelsorten sind in der Kategorie »säuerlich knackig« gut aufgehoben. Elstar, Boskoop Red, Rubinette und Cox Orange sind vom Geschmack eher »würzig herb« und eignen sich besonders gut fürs Backen oder Kochen. Damit jeder schnell seinen Lieblingapfel findet, hat jeder SanLucar Apfel einen kleinen Aufkleber auf dem die Sorte und Kategorie stehen. Und welchen Apfel knabbern Sie am liebsten?

Haben Sie eine Frage an Erich? Dann schicken Sie sie einfach an redaktion@sanlucar.com, Stichwort: »Erich erklärt es«.

Gut zu wissen!

Taufpatin? Es wird vermutet, dass der Begriff »Apfel« auf die antike Stadt Abella an der italienischen Westküste zurückgeht. Sie war für den Anbau der Früchte bekannt.

Eingemacht: Besonders gut für die Herstellung von Kompott eignen sich Golden Delicious, Gala, Elstar und der Klarapfel.

Weltrekord: rund 50% aller Äpfel werden in China angebaut.

Apfelblüte: Die größten Apfelanbaugebiete in Deutschland sind das Alte Land bei Hamburg und die Bodenseeregion.

Apfelopa: Die älteste urkundlich belegte Apfelsorte ist der Borsdorfer Apfel. Er wurde um 1100 erstmalig erwähnt.

Urkundenfälschung: Beerenapfel, Teeapfel oder Kirschapfel – was nach purem Fruchtgenuss klingt, sind in Wahrheit nur Zierpflanzen.

Apfelmuse: Der deutsche Dichter Friedrich Schiller war ein großer Apfelfreund. Ihr Geruch verschaffte ihm kreative Eingebungen und inspirierte ihn zum Schreiben.

Widerstandsfähig: Traditionelle Apfelsorten gelten als besonders vitaminreich und widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlingsbefall.

Vitamin-C-Held: Der Braeburn hat den höchsten Vitamin-C-Gehalt aller Apfelsorten.

Märchenschreck: Giftige Äpfel gehören ins Reich der Legende. Die in Apfelkernen enthaltenen Cyanide sind für den menschlichen Organismus unschädlich.

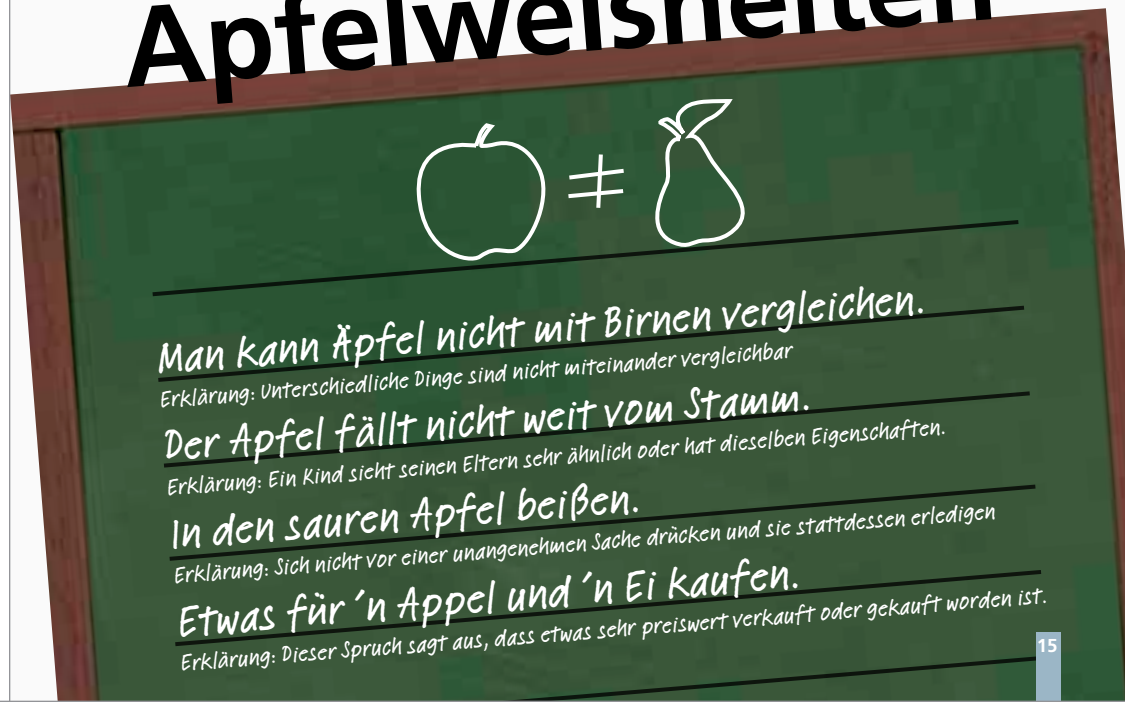
!

Unterwegs auf der steirischen Apfelstraße

Die »Steirische Apfelstraße« gibt es schon seit 1986. Sie schlängelt sich über 25 Kilometer durch den Osten der Steiermark, u.a. durch Puch bei Weiz, die Apfelhauptstadt Österreichs. Dort wird nicht nur jedes Jahr ein großes Apfelblütenfest gefeiert, auch SanLucar Meisteranbauer Ulrich Gößl erntet seine Äpfel hier. Dessen Urgroßvater Johann hat als k.u.k.-Hoflieferant schon den Kaiser Franz Joseph mit köstlichen Früchten versorgt.

Mehr Informationen: www.apfelstrasse.org

Apfelweisheiten



Der Geschmack ist zurück: Feiern Sie mit uns den Erntestart in der SanLucar Oase!

Im November gibt es in der SanLucar Oase Grund zu feiern: Die ersten Oasen-Tomaten sind bereit für die Ernte. Dank der Bewässerung mit mineralhaltigem Quellwasser, sind die Tomaten aus unserer Oase einzigartig schmackhaft und aromatisch. Zur Feier des Erntestarts verlosen wir 10 handgeflochtene Einkaufskörbe aus Tunesien. Um an der Verlosung teilzunehmen, schicken Sie einfach eine Postkarte mit dem Stichwort »Oasen-Tomaten« an SanLucar Deutschland, Zeppelinstraße 6, 76275 Ettlingen. Teilnahmeschluss ist der 01.01.2013. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

SanLucar. Aus Leidenschaft für den Geschmack.