

Exotische Apfelsorte aus regionalem Anbau: Der Cameo Apfel bei Kaufland

Elstar, Braeburn, Gala – Apfelsorten gibt es zuhauf. Bei Kaufland kommen neben den Klassikern aber auch ausgefallene Sorten wie „Cameo“ in den Korb. Exklusiv und aus regionalem Anbau. Die Geschichte eines amerikanischen Apfels, der am Bodensee zuhause ist.

„An apple a day, keeps the doctor away“ lautet ein englisches Sprichwort, an dem viel Wahres dran ist: Äpfel enthalten wenig Kalorien, aber dafür umso mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, die den Apfel zu einem rundum gesunden Genuss machen. Kein Wunder also, dass der Apfel das Lieblingsobst der Deutschen ist. Allein im vergangenen Jahr lag der durchschnittliche Verbrauch bei 26 Kilogramm pro Person. Das entspricht etwa 170 Äpfel der unterschiedlichsten Sorten – und davon gibt es einige: Deutschlandweit mehr als 2.000. Auch bei Kaufland ist die Auswahl riesig: über 17 verschiedene Sorten hat der Lebensmittelhändler durchschnittlich im Sortiment. Vom süß-säuerlichen Elstar, über den säuerlichen Granny Smith bis zum weichen Cox Orange ist für jeden etwas dabei.

„Apfel ist nicht gleich Apfel. Uns ist es ein Anliegen, für jeden Geschmack und jedes Rezept eine Vielzahl an hochwertigen Sorten anzubieten“, erklärt Stefan Lukes, Einkauf Obst und Gemüse bei Kaufland. „Um unseren Kunden immer wieder etwas Neues zu bieten, haben wir neben den bekannten Apfel-Klassikern für Kuchen oder Kompott auch exklusive Sorten im Sortiment.“

Exotisch – und regional

Ein Beispiel hierfür ist die Sorte Cameo, eine Clubsorte, die einer zentralen Qualitätskontrolle unterliegt und daher nur von einer sehr begrenzten Anzahl an Produzenten angeboten werden darf – unter anderem von Kaufland. Cameo geht auf eine spontane Kreuzung der Apfelsorten Red Delicious und Golden Delicious im amerikanischen Bundesstaat Washington in den 1980er Jahren zurück. Anfang der 2000er Jahre kam die Sorte nach Europa und wird seit 2001 exklusiv in den Kaufland-Filialen angeboten – und das aus ganz regionalem Anbau. Hierfür kooperiert Kaufland mit der Gemeinschaft „Obst vom Bodensee“. Das milde Klima am Bodensee mit vielen Sonnenstunden und kräftigen Temperaturwechseln im Herbst von Tag zu Nacht sind perfekte Ausgangsbedingungen, um den ursprünglich in Amerika beheimateten Cameo-Apfel auch in Deutschland ganzjährig erfolgreich anzubauen.

Pressekontakt:

Kaufland Unternehmenskommunikation, Rötelsstraße 35, 74172 Neckarsulm, presse@kaufland.de,

Mehr Geschichten und Infos rund um Kaufland finden Sie hier: <https://unternehmen.kaufland.de/presse>.

Textversion



„Ausgefallene Sorten und regionaler Anbau – das ist für Kaufland kein Widerspruch. Bei unserer Sortimentsgestaltung legen wir großen Wert auf Regionalität und bieten, wo immer möglich, nicht importierte, saisonale, regionale Produkte an. Der Cameo-Apfel ist für uns etwas ganz Besonderes: Durch unsere Zusammenarbeit mit „Obst vom Bodensee“ fördern wir nicht nur den lokalen Anbau exklusiver Sorten in Deutschland und regionale Obstbauern, sondern schonen mit den kurzen Transportwegen auch die Umwelt“, erklärt Stefan Lukes.

Das feine Fruchtfleisch des Cameos ist fest und saftig und besitzt einen angenehm süßen Geschmack. Der amerikanische Apfel vom Bodensee eignet sich daher sehr gut zum direkten Verzehr und für Apfelkuchen. Zu finden ist er das ganze Jahr über bundesweit in allen Kaufland-Filialen.

Pressekontakt:

Kaufland Unternehmenskommunikation, Rötzelstraße 35, 74172 Neckarsulm, presse@kaufland.de,
Mehr Geschichten und Infos rund um Kaufland finden Sie hier: <https://unternehmen.kaufland.de/presse>.