

APFELWOCHEN

AM BODENSEE

17. Sept. – 09. Okt. 2022





Nachhaltigkeit liegt auf der Hand

Regionales zum Mitnehmen



Unterwegs erwarten Sie zahlreiche Hofläden und Direktvermarkter mit köstlichen Produkten aus der Region. Obst, Selbstgemachtes und vieles mehr können Sie direkt ab Hof oder täglich im 24h-Automat kaufen. Hier finden Sie weitere Informationen zum Thema Nachhaltigkeit am Bodensee: www.echt-nachhaltig.de



Herbst am Bodensee

Die Apfelernte hat begonnen

Es ist eine besondere Zeit im Jahr am Bodensee, wenn die Äpfel gereift sind und die süßen Früchte Vitamine und Nährstoffe eines ganzen Sommers in sich tragen. Jetzt, während der Apfelwochen, können sie endlich geerntet und genossen werden.

Das feiern wir und laden unsere Gäste dazu ein, die Apfelernte mit uns zu zelebrieren. Entdecken Sie das gesamte Programm, welches Gastronomie, Hotels und Veranstaltungen bietet und erleben Sie den Bodensee, wie er sich nur wenige Wochen im Jahr präsentiert.

Mehr Informationen zu den Apfelwochen:
www.apfelwochen-bodensee.de



Unsere Lieblinge



Elstar – Der allseits Beliebte

Mittelfest, saftig, ausgewogen süßsauerlich, sehr aromatisch



Rockit® – Der Snackapfel

Süß mit honigartigem Aroma, durch seine Größe ideal als Snack und beliebt bei Familien



Jonagold – Der Allrounder

Saftig, fein-sauerlich bis süß im Geschmack



Red Jonaprince® – Der Royale

Sehr fest, saftig und knackig, süßlich im Geschmack



Spannende Zahlen zum

Apfelanbau

30 
Sorten

werden am Bodensee angebaut. Davon **12-15** im großen Stil. Viele alte Sorten werden von einzelnen Bauern im Direktvertrieb verkauft.

2.000 Blüten und mehr kann ein einzelner Apfelbaum tragen. Nur **10%** der Blüten müssen für einen ausreichenden Ertrag befruchtet werden.

Ein Hektar Obstbäume bindet ungefähr **16 Tonnen CO₂** und setzt ca. **10 Tonnen** Sauerstoff frei.

1.200

Obstbauern bauen ihre Äpfel auf knapp **7.500 Hektar** rund um den Bodensee an.

1,6

Milliarden Äpfel werden pro Jahr am Bodensee geerntet. Das sind **250.000 Tonnen**. Umgerechnet auf einen LKW mit einer Ladung von **40 Tonnen** und einer Länge von **18 Metern**, würden alle LKWs hintereinander einen Stau von **30 Kilometern** bilden.



Wichtig: Bis zu **70 Prozent** der Vitamine im Apfel befinden sich direkt unter der Schale – deshalb nie schälen!





Ein Rezept von
Tim Geiser, Küchenchef
 Schloss Hotel
 Wasserburg

**Zutaten für
 4 Personen:**



- 6
Schalotten
- 800 g
Süßkartoffeln
- 4 EL
Butter
- 1500 ml
Gemüsebrühe
- 4 (ca. 350 g; z. B.
Elstar)
säuerliche Äpfel
- 2 EL
Zitronensaft
- Basilikum**
- Salz**
- Chilli**

Apfel-Süßkartoffel Suppe mit Schlagrahmhaube und Chilli

1. Schalotten schälen und würfeln. Kartoffeln schälen und waschen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Die Kartoffeln zugeben und ca. 2 Minuten unter Wenden mitdünsten.
2. Mit Brühe ablöschen und aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten kochen.
3. Inzwischen Äpfel waschen und schälen. Von 1 Apfel um das Kerngehäuse dünne Scheiben abschneiden. Scheiben in feine Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Übrigen Apfel entkernen und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen.
4. Apfelwürfel zur Suppe geben und kurz aufkochen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Chilli würzen. Apfelstreifen in die Suppe rühren. In Schälchen mit Basilikum bestreut anrichten.

Wir wünschen viel Spaß & guten Appetit!



Direkt vom **ERZEUGER**

Unsere Landwirte und Obstbauern beliefern nicht nur die regionale Gastronomie und den Handel. Wer auf Qualität und Nachhaltigkeit Wert legt, wird in den Hofläden am Bodensee bestens bedient. Frischer geht's nicht. Leckerer auch nicht.





Weil's **HERRLICH** schmeckt!

Das Beste aus der Region: Das zeichnet unsere heimische Gastronomie aus. Kreative Küchenchefs zaubern aus Äpfeln köstliche Gerichte, die jeden Gaumen verwöhnen. Und während der Apfelwochen spielt die süße Frucht dabei eine zentrale Rolle. Viele Restaurants bieten in dieser Zeit wohlschmeckende Apfel-Menüs an. So haben Sie knackigfrische Äpfel vom Bodensee noch nicht gekostet!



Zu den Apfelwochen begeistert die Region mit einem **vielfältigen Freizeitangebot**. Ob Sie die goldenen Sonnenstrahlen in geselliger Runde genießen oder aktiv in der Natur verbringen möchten – **erleben Sie den Bodensee von seiner schönsten Seite!**



Abwechslungsreiches Aktivprogramm

Vom Waldbaden bis zu geführten Wanderungen oder Radtouren durch die Streuobstwiesen und Obstplantagen



Entdecker Touren für Familien

Vom gemütlichen Picknick bis zur Forschertour

Verkostungen und Betriebsführungen

Verkostung von Äpfeln, Säften und Destillatproben, sowie fachkundige Führungen durch die Hofanlagen und Brennereien



Gemütliche Rundfahrten

Romantische Kutschfahrten oder Fahrten mit dem Obstkistle



Alle VERANSTALTUNGEN

finden Sie online unter:

www.apfelwochen-bodensee.de

Herbstzeit ist Aktivzeit

Ein Paradies für **Outdoor-Sportler**. Von der Herbstwanderung über den **gemütlichen Spaziergang** durch die prall leuchtenden Apfelplantagen, bis hin zur **genussvollen Radtour** ist für jeden eine passende Strecke dabei. Genießen Sie die **malerische Aussicht** bei einem Picknick oder freuen Sie sich auf eine **genussvolle Pause** bei einer der **zahlreichen Einkehrmöglichkeiten**.

www.echt-bodensee.de/apfelwochen-touren



Unser Touren-Tipp:

Apfelrundweg Frickingen



Sehenswertes auf Ihrer Tour

1. Bodensee-Obstmuseum
2. Obstlehrpfad
3. Feuchtbiotop „Himmelreich“ am Aubach
4. Landschaftszimmer
5. Tüftler-Werkstatt-Museum
6. Benvenuto-Stengele-Haus
7. Naturatelier
8. Rundblick
9. Pestsäule
10. Ferienbahnhof
11. Ehemalige Salemer Talbahn
12. Naturerlebnisbad
13. Gerbermuseum zur Lohnmühle
14. Panoramaweg
15. Silberberg
16. Naturbeobachtung Hangquelle
17. Kirche und Marktplatz

Der komplette Rundweg ist **12 km** lang. Weitere Infos finden Sie online unter: www.echt-bodensee.de/tour/apfelrundweg-frickingen

Schöner ist es höchstens
noch **DAHEIM**

Die Hoteliers der Region laden Sie zu den Apfelwochen insbesondere herzlich dazu ein, sich ein paar Tage Auszeit zu gönnen und die wärmenden Strahlen der Spätsommersonne zu genießen.

Ihre Unterkunft finden Sie unter:
buchen.echt-bodensee.de



Weitere Tipps für die goldene Jahreszeit



*Die Kurschiffe der Bodenseeschifffahrt und viele Ausflugsfahrten sind bis **Mitte Oktober** buchbar. Auch einige **kulturelle Einrichtungen, Thermen** und **Museen** haben in dieser Jahreszeit geöffnet. Wer in den Herbstmonaten Ruhe und Erholung sucht, für den bieten sich traumhafte Wanderungen mit Alpenblick in bunten Wäldern an.*

Weitere Informationen finden Sie
unter: www.bodenseeherbst.de





Naschgärten:

Legal naschen und genießen

Bitte respektieren Sie das Hab und Gut der Landwirte unserer Region und pflücken Sie kein Obst von den Bäumen - auch wenn es noch so verlockend aussieht! Der nächste **Hofladen** ist sicher nicht weit oder Sie besuchen einen speziellen „Naschgarten“ – hier ist das **Pflücken ausdrücklich erlaubt!**

Eine kleine Übersicht dieser Gärten finden Sie unter: echt-bodensee.de/naschgarten



Veranstaltungsorte abwechslungsreichen Aufenthalt

Freuen Sie sich auf einen

abwechslungsreichen Aufenthalt



Alle Informationen zu Veranstaltungen, den Restaurants mit Apfel-Menüs und den Veranstaltungsorten finden Sie unter: www.apfelwochen-bodensee.de

Herausgeber

Deutsche Bodensee
Tourismus GmbH
Karlstr. 13, 88045 Friedrichshafen
info@echt-bodensee.de
www.echt-bodensee.de

Druck

Druckhaus Müller OHG
Bildstock 9, 88085 Langenargen
mailbox@druckhaus-mueller.de
www.druckhaus-mueller.de

Bildmaterial

Cover: Deutscher Bodensee
Tourismus, S.2, S. 7: Florian
Trykowski, S. 3: Shutterstock.com,
Roman Samok, S. 4: Obst vom
Bodensee, S. 5, S. 12: Dietmar
Denger, S. 6: Schloss Hotel Wasserburg,
S. 8: Martin Maier, S. 9: Frederick Sams,
Landkreis Lindau, Dietmar Denger,
Markus Leser, S. 10: Lisa Dünser,
S. 13: Thomas Bichler, Adobe Stock
Manuel Schönfeld, S. 15: DBT intern





OBST
VOM
BODENSEE

Der Biss unserer Region.



SOMMERFRISCH VOM BAUM

Äpfel aus der Region, mit der Maxime höchster Ansprüche unter der Pflege unserer Erzeuger gereift. Zum Anbeißen lecker, die Sinne verführend und jeden Geschmack treffend.

Obst vom Bodensee Marketing GmbH · Merkurstraße 7 · 88046 Friedrichshafen
Marktgemeinschaft Bodenseeobst eG · Albert-Maier-Straße 6 · 88045 Friedrichshafen
WOG Raiffeisen eG · Ganterhofstraße 2 · 88213 Ravensburg

  [obstvombodensee.de](https://www.obstvombodensee.de)



Kampagne mit
Unterstützung der
Europäischen Gemeinschaft