

# Äpfel mit rotem Fruchtfleisch



## Eine attraktive Frucht aus den Händen von Mutter Natur

Rotfleischige Äpfel gibt es schon seit Jahrhunderten. Nur schmeckten die Früchte aller bislang verfügbaren Sorten so sauer, dass sie nur für die Verarbeitung zu Saft oder Gelee verwendet werden konnten.

Dem Bayerischen Obstzentrum ist es gelungen, die rote Fruchtfleischfarbe in eine geschmacklich wertvolle Sorten zu bringen: 'Baya® Marisa' und 'Baya® Franconia'.

Beide Sorten entstanden in langwieriger Züchtungsarbeit: Eine rotfleischige, aber saure Sorte wurde mit einem wohlschmeckenden Tafelapfel gekreuzt. Aus Tausenden von Nachkommen wurde als Startpunkt einer neuen Generation rotfleischiger Apfelsorten 'Baya® Marisa' ausgelesen.

Die Heimat von 'Baya® Marisa' und 'Baya® Franconia' ist das Bayerische Obstzentrum in Hallbergmoos. Zuhause fühlen sich die Sorten in der ganzen Welt – und auch in Ihrer Obstanlage!

## Ein Genuss für Auge und Gaumen

'Baya® Marisa' und 'Baya® Franconia' sind die ersten rotfleischigen Apfelsorten, in deren Früchte man mit Genuss hineinbeißen kann. Die attraktive Fruchtfleischfarbe fasziniert und lädt geradezu ein, den Apfel frisch zu verzehren. So sind auch seine wertvollen Inhaltsstoffe am besten für den Körper verfügbar.

Apfelkuchen, gemischt mit weiß- und rotfleischigen Apfelstücken belegt, ist nicht nur ein kulinarischer, sondern auch ein optischer Genuss. Die Konditoren werden begeistert sein!

Gelee und Saft sind attraktiv rot gefärbt und verleihen den Produkten eine unverwechselbare Note. Und roter Cidre ist ein Geheimtipp der Extraklasse.

Getrocknet als Apfelringe oder Apfelchips leuchten 'Baya® Marisa'- und 'Baya® Franconia'-Fruchtstücke aus dem Meer der konventionellen Produkte heraus. Wer die Wahl hat, wird zuerst nach ihnen greifen!



## Viel mehr rote Farbstoffe als herkömmliche Äpfel

Äpfel sind auf vielfältige Weise gesund. Ein Faktor, der diesen gesundheitlichen Wert bestimmt, ist der Gehalt an roten Farbstoffen, den Anthocyanen. Bei den rotfleischigen Äpfeln enthält nicht nur die Fruchtschale diese wertvollen Stoffe, sondern auch das gesamte Fruchtfleisch.

Die roten Farbstoffe, die zur Gruppe der Phenole gehören, sind nachweislich gesundheitsfördernd, indem sie bestimmte schädliche Reaktionen in menschlichen Zellen, die die Erbsubstanz schädigen und so zu Krebs führen können, abschwächen (Radikalfänger).\*

Die rote Farbe bleibt auch nach dem Verarbeiten erhalten. Sie macht Apfelprodukte attraktiver und lässt sie uns noch mehr genießen.

Am meisten aber fördern 'Baya® Marisa'- und 'Baya® Franconia' unsere Gesundheit, weil wir noch mehr Äpfel essen, seit es diese Sorten gibt. Das werden Ihre Kunden und auch Sie bald merken!

\*Das können Sie nachlesen z.B. bei: Boyer, J. und Liu, R. H. (2004): Apple phytochemicals and their health benefits. Nutrition Journal, 3:5, DOI: 10.1186/1475-2891-3-5; Gerhauser, C. (2008): Cancer Chemopreventive Potential of Apples, Apple Juice, and Apple Components. Planta Medica 75, DOI: 10.1055/s-0028-1088300).

Bitte beachten Sie: Wir raten davon ab, den gesundheitlichen Wert einzelner Apfelsorten zu sehr zu betonen. Der Verbraucher könnte daraus ableiten, dass andere Apfelsorten „ungesund“ sind, was so nicht zutrifft und dem Gesamtkonsum an Äpfeln nicht zuträglich wäre.

