

Apfelland Südtirol



Apfel - Consortium - Mela

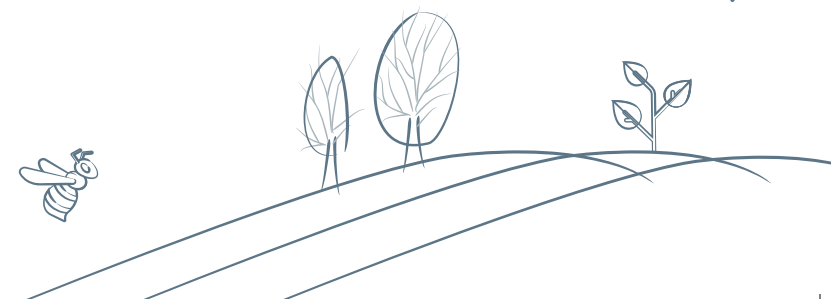
SÜDTIROL





Inhalt

01	Anbaugebiet	Seite 4
02	Klima	Seite 6
03	Die Geschichte des Apfelbaus	Seite 8
04	Arbeiten des Apfelbauern im Jahreskreis	Seite 10
05	Apfelbau: Integrierte und Biologische Produktion	Seite 14
06	Der Weg eines Apfels: von der Ernte ins Regal	Seite 18
07	Die Apfelwirtschaft in Südtirol auf einen Blick	Seite 22
08	Vermarktung weltweit	Seite 24
09	Sorten, Clubäpfel und Marken	Seite 26
10	Nützliche Informationen	Seite 30
11	Rezepte	Seite 34
i	Links & Impressum	Seite 38



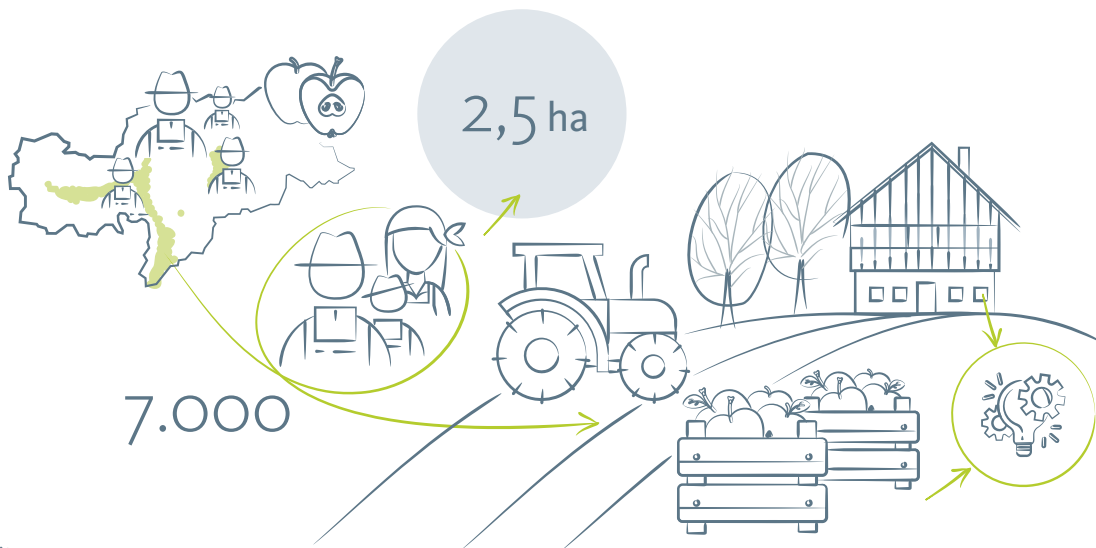
Apfelanbau

In Südtirol wird auf 18.400 ha Apfelanbau betrieben. Dies entspricht etwa 3% der Gesamtfläche von Südtirol. Der Rest sind Gebirge, Wälder, Wiesen, Weiden und besiedelte Flächen.



Familienbetriebe

In Südtirol gibt es über 7.000 Apfelbauern. Jeder Bauer bewirtschaftet durchschnittlich 2,5 ha. Die meisten Betriebe sind Familienbetriebe.

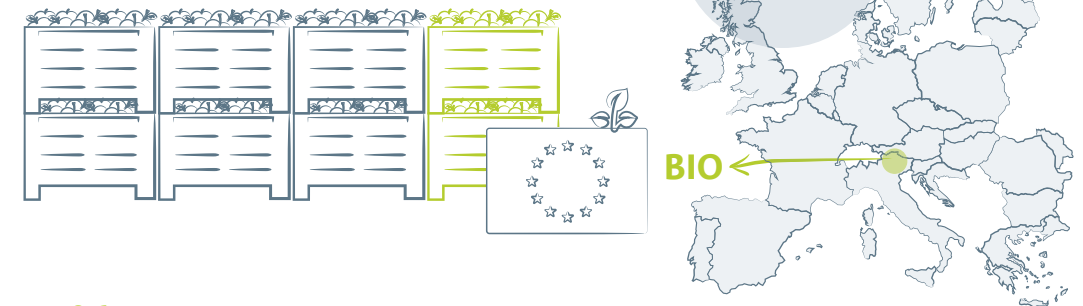


Apfelernte

In Südtirol werden jährlich etwa 1 Mio. Tonnen Äpfel der verschiedensten Sorten geerntet. Dies entspricht 10% der europäischen Ernte.



Südtirol ist der größte Bio-Apfel-Lieferant der EU: Etwa 25% der in Europa produzierten Bio-Äpfel stammen aus Südtirol.

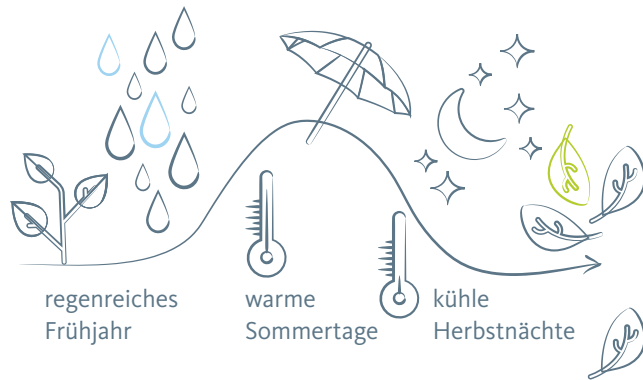


Apfelsorten

13 Apfelsorten dürfen die europäische Ursprungsbezeichnung „Südtiroler Apfel g.g.A.“ tragen. Die Bezeichnung *g.g.A.* steht für „geschützte geografische Angabe“ und ist ein Gütesiegel für die geprüfte Qualität und Herkunft des Südtiroler Apfels.



Alpin-mediterranes Klima



Niederschlag

800 mm
pro Jahr

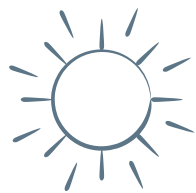
In sehr warmen und trockenen Monaten muss der Obstbauer seine Bäume zusätzlich bewässern.



Sonne

300 Tage
2.000 Stunden
pro Jahr

Durch die vielen Sonnenstunden erhalten die Früchte ihre besondere innere und äußere Fruchtqualität.



... in der Blütezeit im Frühjahr kommt es zu sogenannten Frostnächten.

Lage

Südtirol ist die nördlichste Provinz Italiens und liegt an der Grenze zwischen Italien, Österreich und der Schweiz.

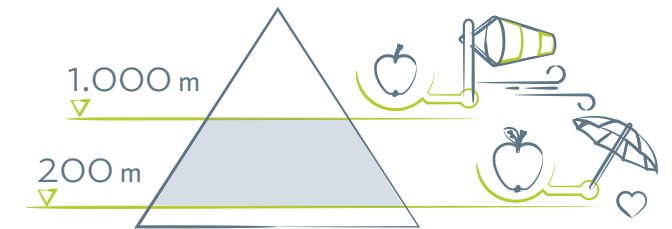


Höhenlage

200-1.000 m

ü. d. Meeresspiegel

Jede Sorte hat ihren Lieblingsplatz – manche mögen die Wärme im Tal, andere die raue Kälte auf über 1.000 m.



Frostberegnung

< 0° Celsius

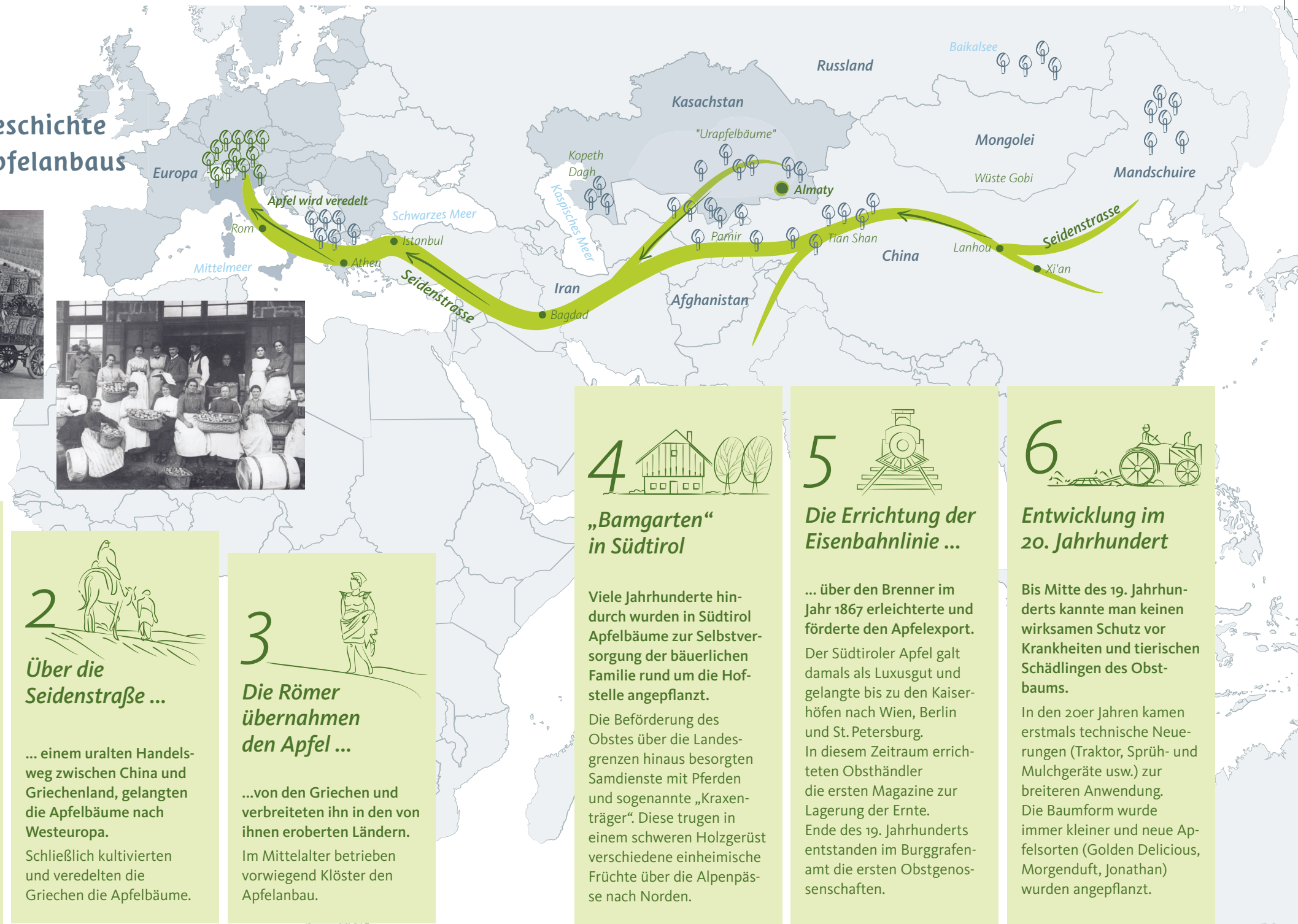
Frostnächte im Frühjahr



Sinkt die Temperatur nachts unter 0° Celsius beregnen die Obstbauern ihre Bäume, worauf das Wasser gefriert und die Blüten umhüllt. Durch das Gefrieren entsteht im Inneren der Eishülle Wärme (= Gefrierwärme) und die Temperatur kann nicht mehr unter den Gefrierpunkt sinken. Dadurch bleiben die Blüten unversehrt und ein Qualitätsverlust oder sogar ein Ernteausfall werden vermieden.



Die Geschichte des Apfelbaus



1 Die ersten Apfelbäume ...

... haben sich in Kasachstan entwickelt. Dort stehen heute noch Wälder mit „Urapfelbäumen“. Die ehemalige Hauptstadt Almaty, einst Alma Ata, bedeutet in der kasachischen Sprache: „Vater der Äpfel“.

2 Über die Seidenstraße ...

... einem uralten Handelsweg zwischen China und Griechenland, gelangten die Apfelbäume nach Westeuropa. Schließlich kultivierten und veredelten die Griechen die Apfelbäume.

3 Die Römer übernahmen den Apfel ...

... von den Griechen und verbreiteten ihn in den von ihnen eroberten Ländern. Im Mittelalter betrieben vorwiegend Klöster den Apfelanbau.

4 „Bamgarten“ in Südtirol

Viele Jahrhunderte hindurch wurden in Südtirol Apfelbäume zur Selbstversorgung der bäuerlichen Familie rund um die Hofstelle angepflanzt. Die Beförderung des Obstes über die Landesgrenzen hinaus besorgten Samdienste mit Pferden und sogenannte „Kraxenträger“. Diese trugen in einem schweren Holzgerüst verschiedene einheimische Früchte über die Alpenpässe nach Norden.

5 Die Errichtung der Eisenbahnlinie ...

... über den Brenner im Jahr 1867 erleichterte und förderte den Apfelexport. Der Südtiroler Apfel galt damals als Luxusgut und gelangte bis zu den Kaiserhöfen nach Wien, Berlin und St. Petersburg. In diesem Zeitraum errichteten Obsthändler die ersten Magazine zur Lagerung der Ernte. Ende des 19. Jahrhunderts entstanden im Burggrafentum die ersten Obstgenossenschaften.

6 Entwicklung im 20. Jahrhundert

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts konnte man keinen wirksamen Schutz vor Krankheiten und tierischen Schädlingen des Obstbaums. In den 20er Jahren kamen erstmals technische Neuerungen (Traktor, Sprüh- und Mulchgeräte usw.) zur breiteren Anwendung. Die Baumform wurde immer kleiner und neue Apfelsorten (Golden Delicious, Morgenduft, Jonathan) wurden angepflanzt.

Frühling

Im Frühling zur Zeit der Apfelblüte wird die Grundlage für eine gute Ernte im Herbst gelegt.

Zum einen pflanzen die Apfelbauern nun die in den Baumschulen gezüchteten Jungbäume in die Neuanlagen, zum anderen erfordern die Ertragsbäume höchste Aufmerksamkeit. Zu den größten Risikofaktoren für die Ernte gehört das Wetter. Frost und Hagel sind jene Ereignisse, die sich am schlimmsten und nachhaltigsten auf den Ernte-Ertrag auswirken. Die Bauern versuchen daher, ihre Ernte zu schützen: mit Frostberegnung gegen Frostschäden, wo dies möglich ist, und mit Netzen gegen Hagel. Farbe und Form der Netze sind gesetzlich vorgeschrieben; im Normalfall sind die Netze temporär aufgespannt, und zwar wenn das Risiko am höchsten ist.

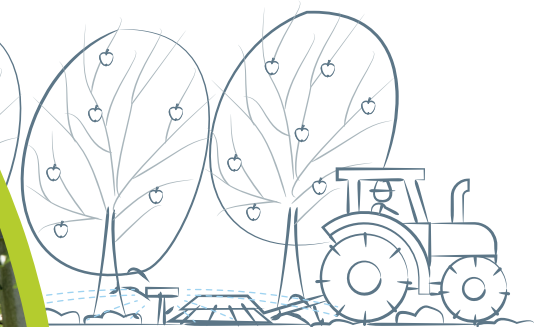
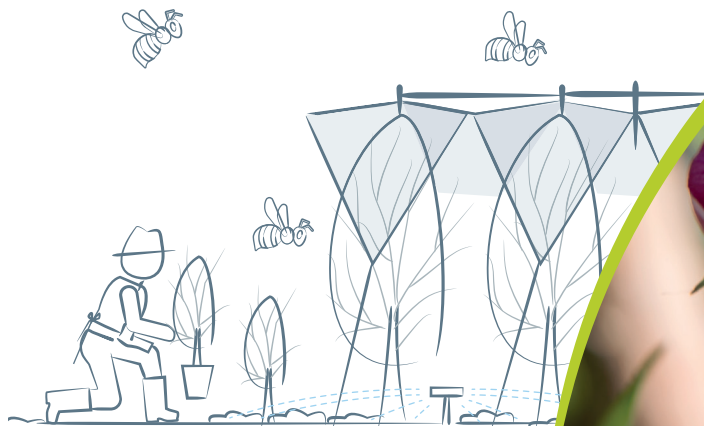
Die Apfelbauern arbeiten zudem eng mit den Imkern der Region zusammen und sorgen dafür, dass genügend Bienenvölker in die Obstanlagen einwandern, damit die Blüten ausreichend bestäubt werden.

**Schädlinge***Baumpflege**Bewässerung**Mulchen***Sommer**

Im Sommer kontrollieren die Bauern die Obstbäume regelmäßig auf den Besatz von Nützlingen und Schädlingen. Bei Bedarf werden umweltschonende Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Der Südtiroler Obstbau verwendet laut AGRIOS-Richtlinien nur Pflanzenschutzmittel, die den Anwender und die in der Obstanlage arbeitenden Personen nicht gefährden; welche Schädlinge bekämpfen, Nützlinge und andere Tierarten aber schonen; welche die Umwelt wenig belasten und wenig Rückstände hinterlassen.

Zur Baumpflege entfernen die Bauern auch überzählige und beschädigte Früchte per Hand, zu wüchsige Triebe werden abgeschnitten oder nach unten gebunden. Bei Trockenheit kommt die Tropfbewässerung zum Einsatz. Diese Methode der Bewässerung ist besonders ressourcenschonend, da das Wasser beim Baum in Bodennähe mit Tropfen ausgebracht wird und daher nur wenig verdunstet.

Das sogenannte Mulchen zählt ebenfalls zu den wichtigen Aufgaben der Bauern im Sommer: Zwischen den Baumreihen wird das Gras gemäht und anschließend als wichtige Nahrungsquelle für die Mikroorganismen im Boden liegen gelassen.





Spätsommer / Herbst

Im Herbst heißt es dann Endspurt: Die Südtiroler Obstbauern bereiten sich auf die Ernte vor.

Mittels eines Reifetestes werden die „inneren Werte“ der Äpfel wie Zucker, Fruchtfleischfestigkeit, Stärkeabbau und Säure ermittelt und anhand dieser Reifeparameter die sortentypischen Erntefenster festgelegt. Die Ernte startet in Südtirol Mitte August mit der Sorte Gala und endet mit der spätreifen Sorte Cripps Pink (Clubapfel Pink Lady®) im November.

Die Äpfel werden sorgsam und ganz traditionell von Hand gepflückt – „geklaubt“, wie der Südtiroler sagt. Meistens sind mehrere Durchgänge nötig, um alle Äpfel abzuertenen.

Nach erfolgter Ernte entnimmt der Obstbauer Erdproben für die Bodenanalyse und düngt die Anlagen. Ist eine Neuanlage in Planung, werden Altbäume gerodet, Wurzeln entfernt und der Boden gelockert.

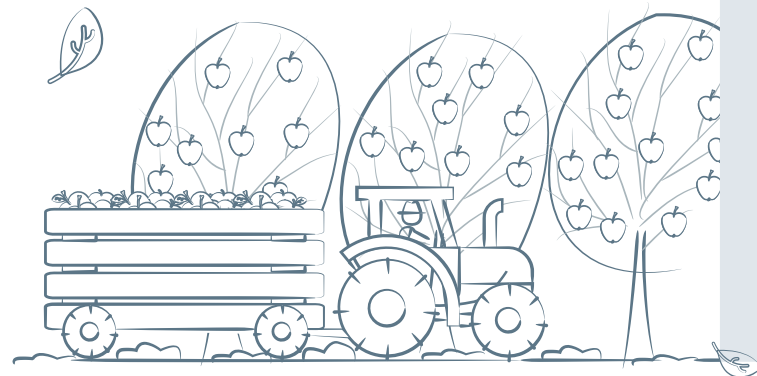
Aug

Nov

Reifetest

Ernte

Bodenanalyse



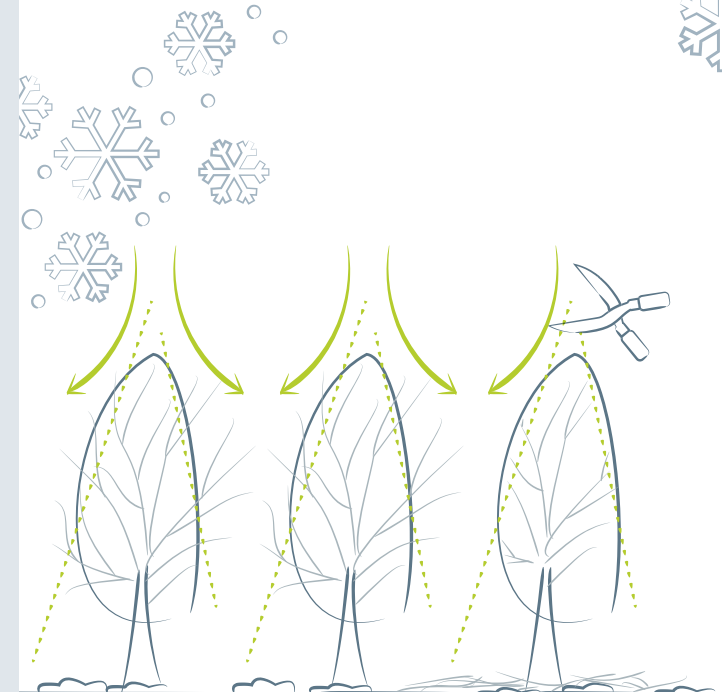
Winter

Im Winter müssen die Bäume geschnitten werden. Der richtige Baumschnitt ist eine wichtige Voraussetzung für eine gute Qualität der nächsten Ernte.

Die Bäume werden nach einem kegelförmigen, dem Christbaum ähnlichen Aufbau geschnitten. Diese Struktur erlaubt einen günstigen Lichteinfall, der für eine gute Fruchtqualität und regelmäßige Erträge ausschlaggebend ist. Zudem bleibt für den Obstbauern im Winter auch Zeit, um sich weiterzubilden und Kurse zu besuchen.

Baumschnitt

Weiterbildung



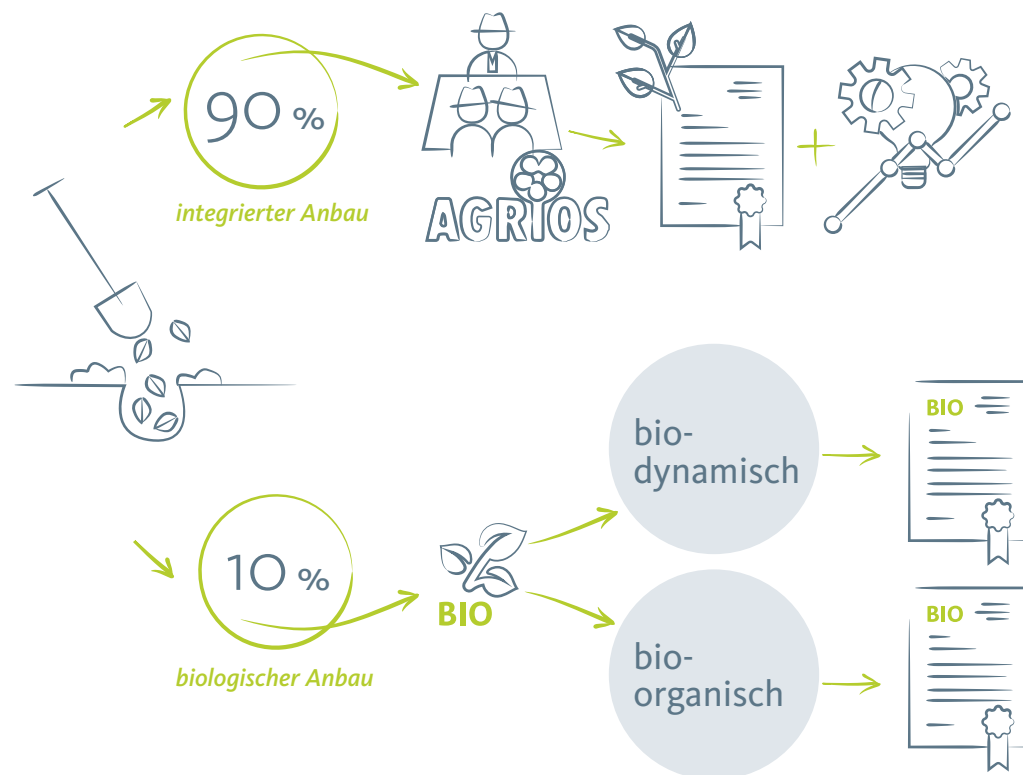
Apfelanbau: Integrierte und Biologische Produktion

Man unterscheidet im Südtiroler Obstbau zwischen integriertem Anbau und biologischem Anbau:

Beide setzen auf die Kraft der Natur und auf ein natürliches Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen. Wo ein Schädling überhandnimmt oder die Gefahr von Pilzkrankheiten droht, kommen streng kontrollierte, ausgewählte Pflanzenschutzmittel zum Einsatz.

Der Unterschied liegt in der Auswahl der eingesetzten Pflanzenschutzmittel: Biobauern verzichten auf chemisch-synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel und setzen stattdessen natürliche und naturidentische Pflanzenschutzmittel ein.

Eine von den verschiedenen Verbänden der Obstwirtschaft aufgesetzte Rahmenvereinbarung regelt ein friedliches Miteinander zwischen Bauern, die biologisch Äpfel produzieren und Bauern, die Äpfel nach den integrierten Richtlinien herstellen.



Integrierter Anbau

Südtirol ist seit über 30 Jahren europaweit Vorreiter im integrierten Anbau. Hier gelten die strengen Richtlinien der AGRIOS (*Arbeitsgruppe für den integrierten Obstanbau in Südtirol*), welche in vielen Bereichen über dem gesetzlichen Mindeststandard liegen.

Beispielsweise gibt es eine auf europäischer Ebene definierte Rückstandshöchstmenge. Um als AGRIOS-konform zertifiziert zu werden, dürfen Äpfel nur die Hälfte dieser gesetzlich vorgeschriebenen Rückstandshöchstmengen aufweisen. Natürliche Pflegemaßnahmen sowie eine ressourcenschonende Arbeitsweise kennzeichnen die AGRIOS-Produktion. In den Richtlinien wird u. a. festgehalten, dass der Obstbauer eine landwirtschaftliche Ausbildung erhalten und sich kontinuierlich weiterbilden muss. Er hält sich an eine strenge Auswahl von Pflanzenschutzmitteln und setzt diese nur ein, wenn es keine anderen Möglichkeiten zum Schutz der Ernte mehr gibt.

Biologischer Anbau

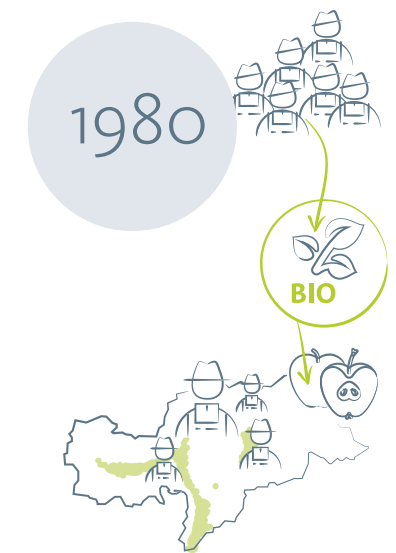
Im biologischen Apfelanbau unterscheidet man zwischen bio-organisch und bio-dynamisch. Beide Ansätze haben das gleiche Ziel: das sensible Gleichgewicht der Natur zu stärken. In Südtirol begannen in den 1980er Jahren Pioniere mit dem Obstanbau nach biologischen Richtlinien. Dabei haben sich zwei Richtungen gebildet:

Der organisch-biologische Anbau:

Dieser arbeitet nach naturnahen Methoden und lehnt den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Düngern ab.

Der biologisch-dynamische Anbau:

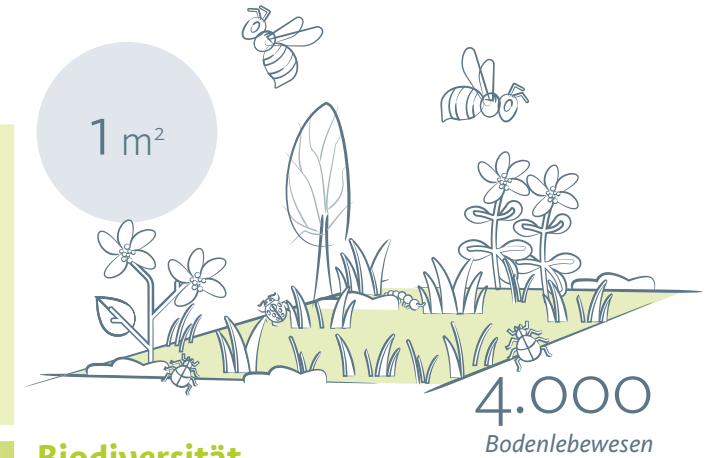
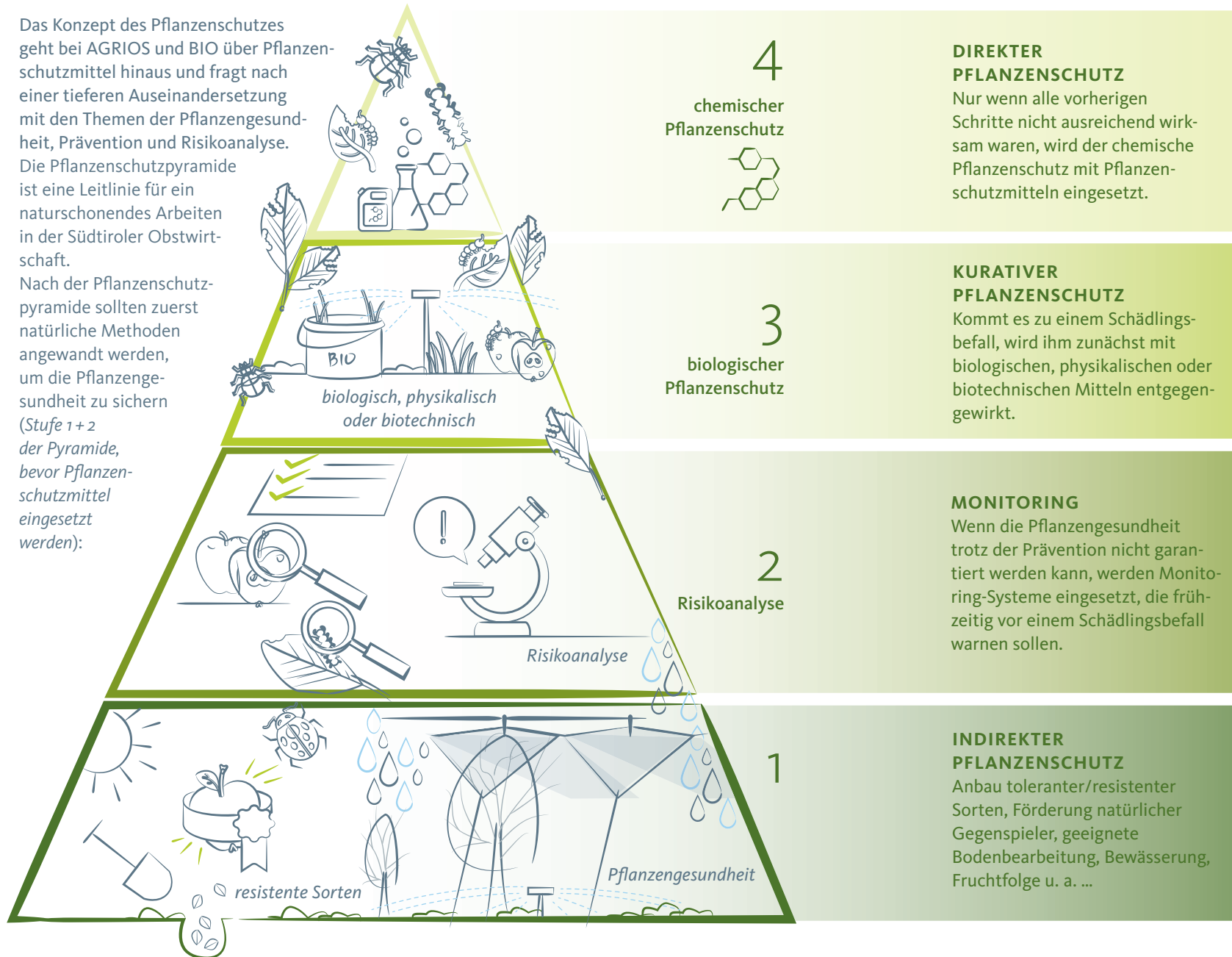
Dieser arbeitet nach denselben Grundsätzen. Darüber hinaus wird nach der Lehre von Rudolf Steiner jede Maßnahme darauf geprüft, ob sie in das ganzheitliche Ökosystem passt. Weiters wird der Einfluss der Gestirne auf das Gedeihen der Pflanzen und auf die Wirksamkeit der Pflegemaßnahmen beachtet.



Pflanzenschutz

Das Konzept des Pflanzenschutzes geht bei AGRIOS und BIO über Pflanzenschutzmittel hinaus und fragt nach einer tieferen Auseinandersetzung mit den Themen der Pflanzengesundheit, Prävention und Risikoanalyse. Die Pflanzenschutzpyramide ist eine Leitlinie für ein naturschonendes Arbeiten in der Südtiroler Obstwirtschaft.

Nach der Pflanzenschutzpyramide sollten zuerst natürliche Methoden angewandt werden, um die Pflanzengesundheit zu sichern (Stufe 1+2 der Pyramide, bevor Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden):



Biodiversität

Richtlinien in Bezug auf Apfelanbau und Pflanzenschutz sowohl im integrierten wie im biologischen Anbau fördern die biologische Vielfalt. In den Apfelwiesen Südtirols finden sich zahlreiche Lebewesen und Pflanzen. In wissenschaftlichen Studien von 2014 wurden z. B. in einem einzigen Quadratmeter Obstwiese (integriert bewirtschaftet) mehr als 4.000 Bodenlebewesen gezählt. Die Artenvielfalt in den Obstwiesen wird zudem mit Bewässerungsteichen, verschiedenen Gräser- und Blumenarten in den Fahrgassen sowie Strukturelementen gefördert.

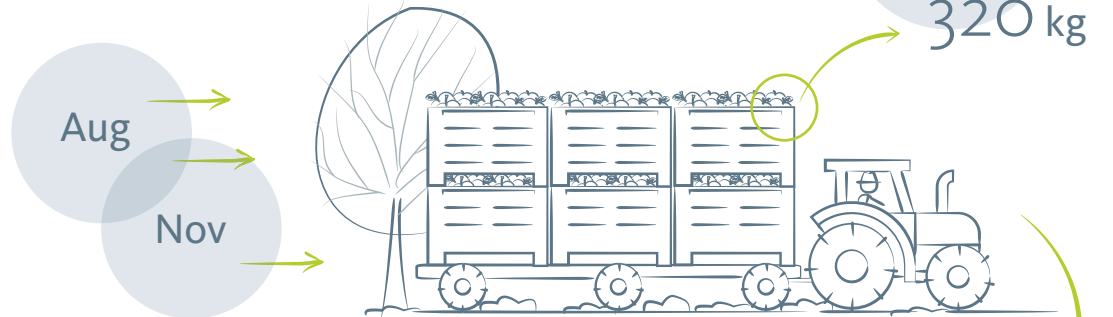


Darüber hinaus widmen die Südtiroler Obstbauern dem Bienenschutz ein besonderes Augenmerk. In Südtirol gibt es eine breite Sortenvielfalt an Äpfeln sowie zahlreiche andere Obstsorten wie Marillen, Kirschen, Birnen usw. Dazu kommen andere Nutzflächen wie Weinbau. Außerdem wachsen zwischen den Apfelbäumen zahlreiche Gräser, Blumen und Kräuter.

06

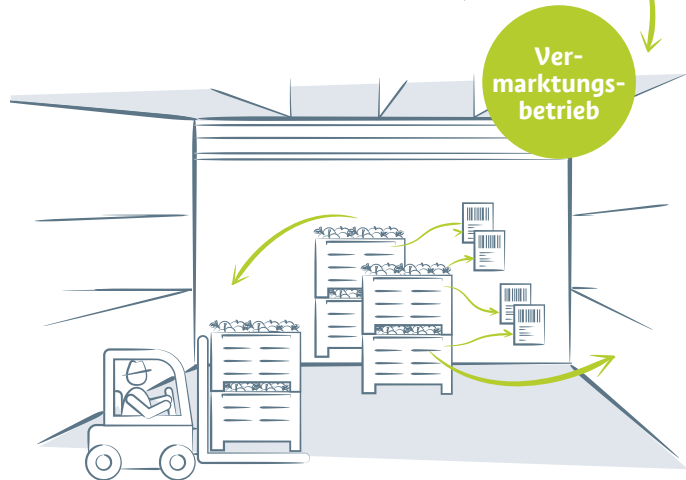
Der Weg eines Apfels: von der Ernte ins Regal

Ernte und Anlieferung durch den Bauern



Die Ernte beginnt Mitte August mit der Sorte Gala und endet im November mit der Sorte Cripps Pink (Clubapfel Pink Lady®). Jede Sorte muss zum richtigen Reifezeitpunkt geerntet werden, um die Qualität und die Lagerungsfähigkeit zu garantieren.

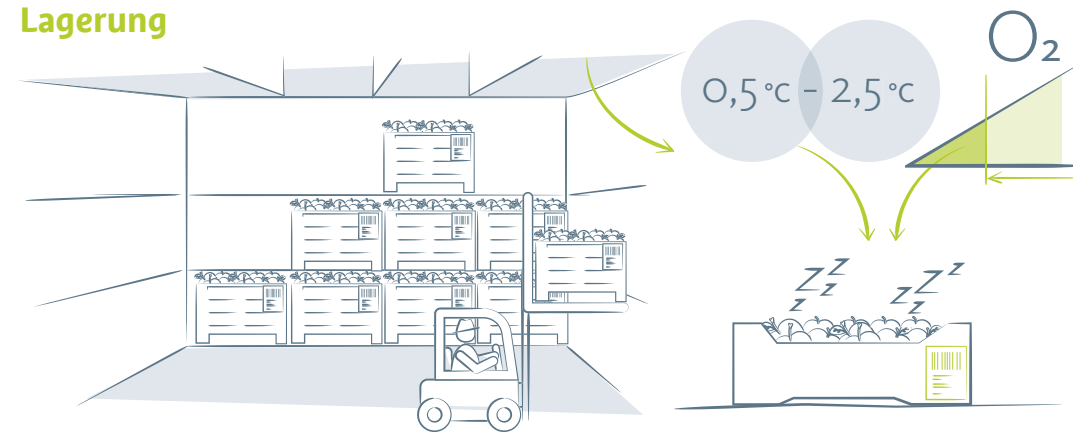
Die gepflückten Äpfel kommen in Großkisten (mit ca. 320 kg Inhalt pro Kiste), die dann mit dem Traktor in die Vermarktungsbetriebe geliefert und dort in Kühlzellen eingelagert werden.



Die Ernte erfolgt händisch, d. h. jeder einzelne Apfel wird vom Bauern oder einem Erntehelfer (oft Studenten, Senioren oder Saisonsarbeiter) gepflückt. Verschiedene Maschinen wie z. B. Gabelstapler, Erntebühnen, Pflückeimer, usw. erleichtern die körperliche Arbeit.



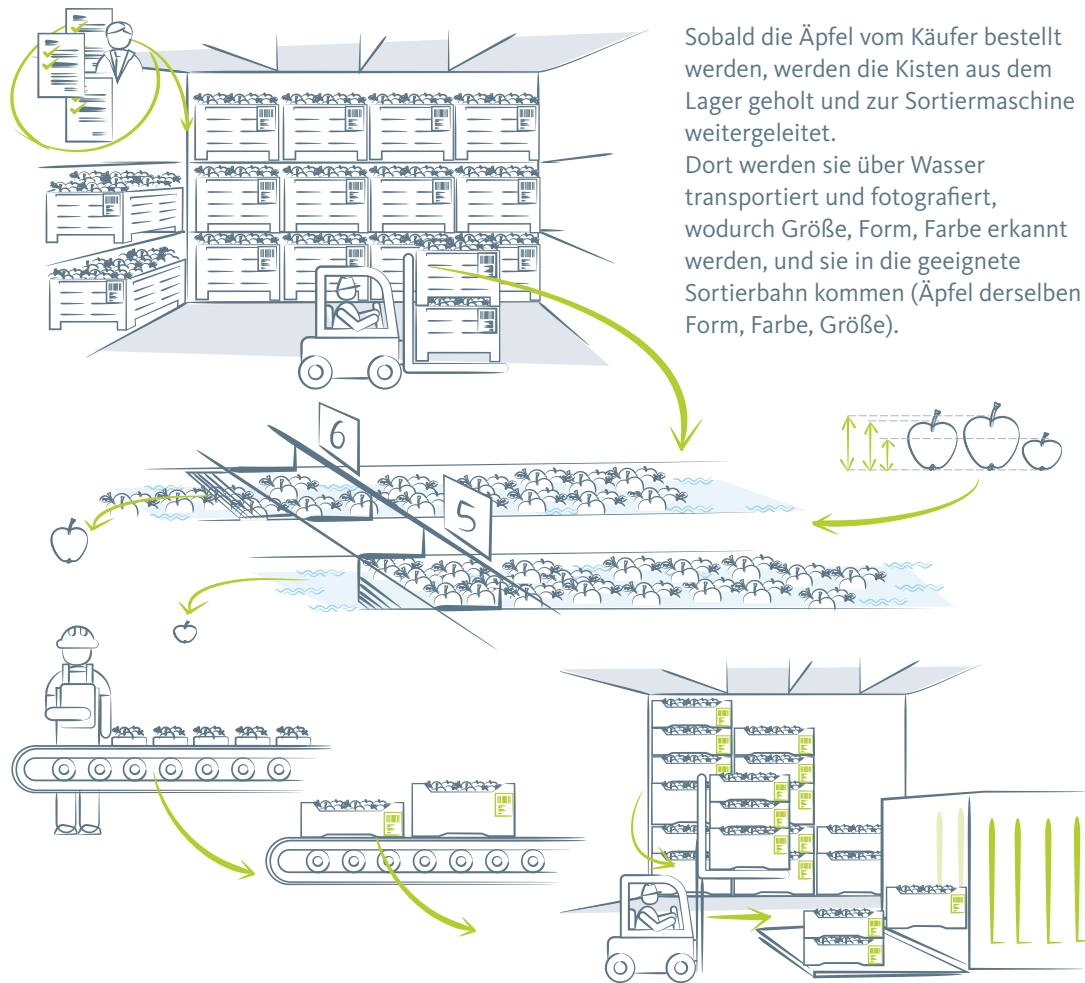
Lagerung



CA-Lagerungstechnik	1-MCP-Lagerungstechnik
0,5°C - 2,5°C	0,5°C - 2,5°C
O ₂ 1-2%	1-Mcp
12 M. Haltbarkeit	12+ M. Haltbarkeit

Schließlich werden die Äpfel in Kühlzellen (Zwischenlager oder Hochregallager) bei etwa vier Grad Celsius und bei stark reduziertem Sauerstoff gelagert. Unter diesen Bedingungen verlangsamt sich der Reifeprozess der Äpfel, sie fallen in eine Art Winterschlaf. Dieser konservierende Ruhezustand wird bis zur Entnahme aus der Kühlzelle beibehalten. Mit dieser sogenannten **CA-Lagerungstechnik** (controlled atmosphere) kann man Äpfel bis zu zwölf Monate erntefrisch lagern. Es gibt auch weitere Lagerungstechniken, die die Reifung der Äpfel nach der Ernte verlangsamen und sie dadurch länger haltbar machen. Bei der sogenannten **1-MCP-Lagertechnik** werden die Äpfel mit dem Gas 1-MCP behandelt, welches die Wirkung des natürlichen Reifegas des Apfels Ethylen unterdrückt. Diese Lagertechnik verursacht keine Rückstände auf oder im Apfel und wird angewandt, wenn Äpfel in sehr weit entfernte Länder transportiert werden.

Sortierung und Rückverfolgbarkeit



Sobald die Äpfel vom Käufer bestellt werden, werden die Kisten aus dem Lager geholt und zur Sortiermaschine weitergeleitet. Dort werden sie über Wasser transportiert und fotografiert, wodurch Größe, Form, Farbe erkannt werden, und sie in die geeignete Sortierbahn kommen (Äpfel derselben Form, Farbe, Größe).

Die sortierten Äpfel kommen wieder in Großkisten, werden letztendlich nach Wunsch verpackt und zum Kunden abtransportiert. Ein Barcode, der direkt bei der Anlieferung auf die Großkisten geklebt wird, garantiert die Rückverfolgbarkeit der Äpfel. Durch diese strenge Dokumentation und Kontrolle kann jeder Apfel bis zu den jeweiligen Bauern zurückverfolgt werden. Die Obstgenossenschaft veranlasst die Qualitätskontrolle der Ware: Die Äpfel müssen sortentypisch eine einheitliche Größe, Form und Farbe aufweisen, auf Rückstände untersucht und im Anschluss direkt etikettiert werden, sodass die Rückverfolgung stets gewährleistet ist.



Nach der Entnahme aus der Kühlzelle werden die Äpfel nach Größe, Farbe, Schalenreinheit und Schadstellen sortiert. Vor der Verpackung werden sie mit Trinkwasser gewaschen und gebürstet.



Was passiert in der Obstgenossenschaft?

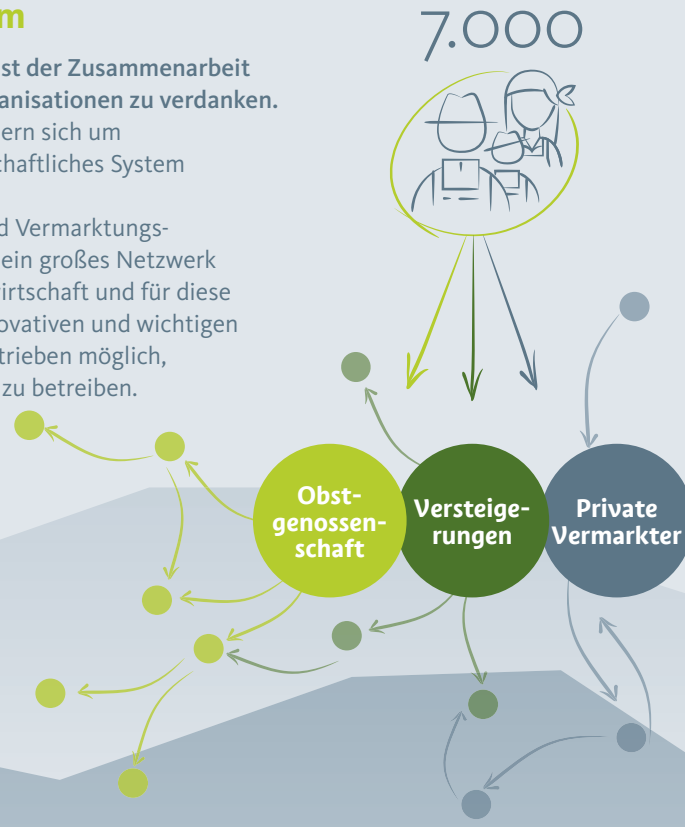
Im Handel sind verschiedene Größen von Verpackungen erhältlich. Kleinere Mengen gibt es in Früchteschalen mit je vier, sechs oder acht Äpfeln. Größere Mengen gibt es in Beuteln zu ein bis zwei Kilogramm und Kartons zu zwei bis zwölf Kilogramm Äpfeln.



Die Apfelwirtschaft in Südtirol auf einem Blick

Genossenschaftssystem

Der Erfolg des Südtiroler Apfels ist der Zusammenarbeit vieler Personen, Firmen und Organisationen zu verdanken. Über 7.000 Bauernfamilien kümmern sich um ihre Apfelanlagen. Ein genossenschaftliches System unterstützt und fördert sie dabei. Neben den Genossenschaften und Vermarktungsorganisationen gibt es in Südtirol ein großes Netzwerk an Institutionen, die in der Obstwirtschaft und für diese arbeiten. Nur mit Hilfe dieses innovativen und wichtigen Netzwerkes ist es den Familienbetrieben möglich, Apfelanbau auf höchstem Niveau zu betreiben.



Südtiroler Apfelkonsortium

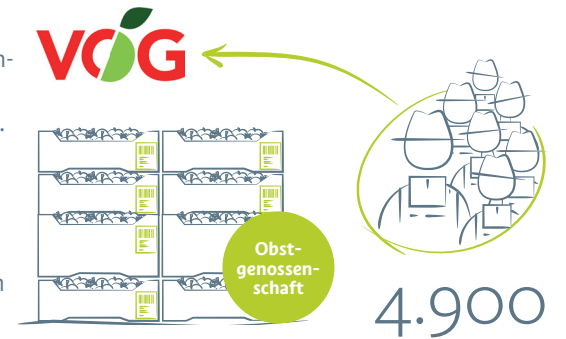
Das Südtiroler Apfelkonsortium, gegründet im Jahr 2000, ist der Dachverband aller in der Obstwirtschaft in Südtirol tätigen Vermarktungsorganisationen. Seine Hauptaufgabe ist die Interessensvertretung sowie die Tätigkeit als Schutzkonsortium für die von der EU anerkannten Marke Südtiroler Apfel g.g.A. Die Mitglieder des Südtiroler Apfelkonsortiums sind VOG, VI.P, Fruttunion und die Südtiroler Obstversteigerungen.

Eine Übersicht über die verschiedenen Institutionen und Unternehmen in der Südtiroler Obstwirtschaft finden Sie hier:



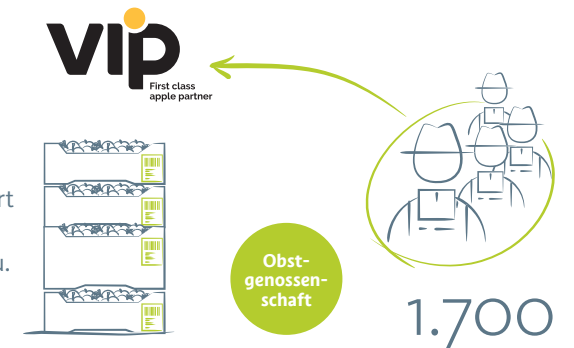
VOG

Der VOG (Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften), 1945 gegründet, ist die **größte Vermarktungsorganisation für Äpfel in Europa**. 4.900 Obstbauern produzieren jährlich über 600.000 Tonnen Äpfel und vermarkten sie unter den Marken **Südtiroler Apfel g.g.A.** und **Marlene®**. Auch bietet VOG eine Auswahl an Clubsorten und an Bio-Äpfeln unter den Marken Biosüdtirol und Bio Marlene®.



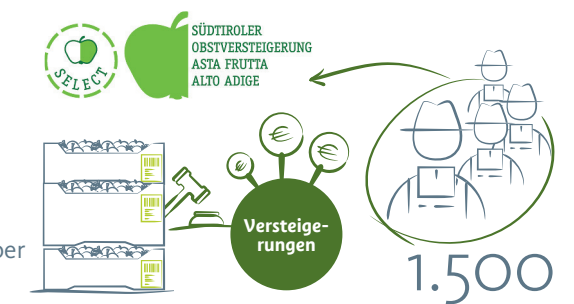
VI.P

Die Erzeugerorganisation VI.P vereint über **1.700 Obstbauern aus dem Vinschgau**. Die Mitglieder ernten jährlich 350.000 Tonnen Äpfel sowie Beeren, Marillen, Kirschen und auch Gemüse. Die Marke **Val Venosta** garantiert die Herkunft der Produkte aus einer Region mit günstigen Bedingungen für den Apfelanbau. Der hohe Anteil an biologischer Produktion spiegelt dies wider.



Südtiroler Obstversteigerungen

Die Südtiroler Obstversteigerungen sind der Zusammenschluss von **OV EGMA Viplian, OV Sigmundskron und OV Unterland**. In die 3 Firmensitze Vilpian, Sigmundskron und Unterland bringen ca. 1.500 Apfelproduzenten ihre Äpfel. Diese werden dann täglich während der Erntezeit von Mitte August bis Mitte Oktober über die Uhr an den Meistbietenden verkauft.

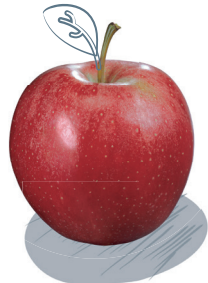


Fruttunion

Die Fruttunion ist die **Vereinigung des Südtiroler Obst- und Gemüsegroßhandels** sowohl im Export wie im Import. Sie vertritt die Interessen der Mitglieder bei diversen Marketingaktivitäten, auf Messen und Ausstellungen.



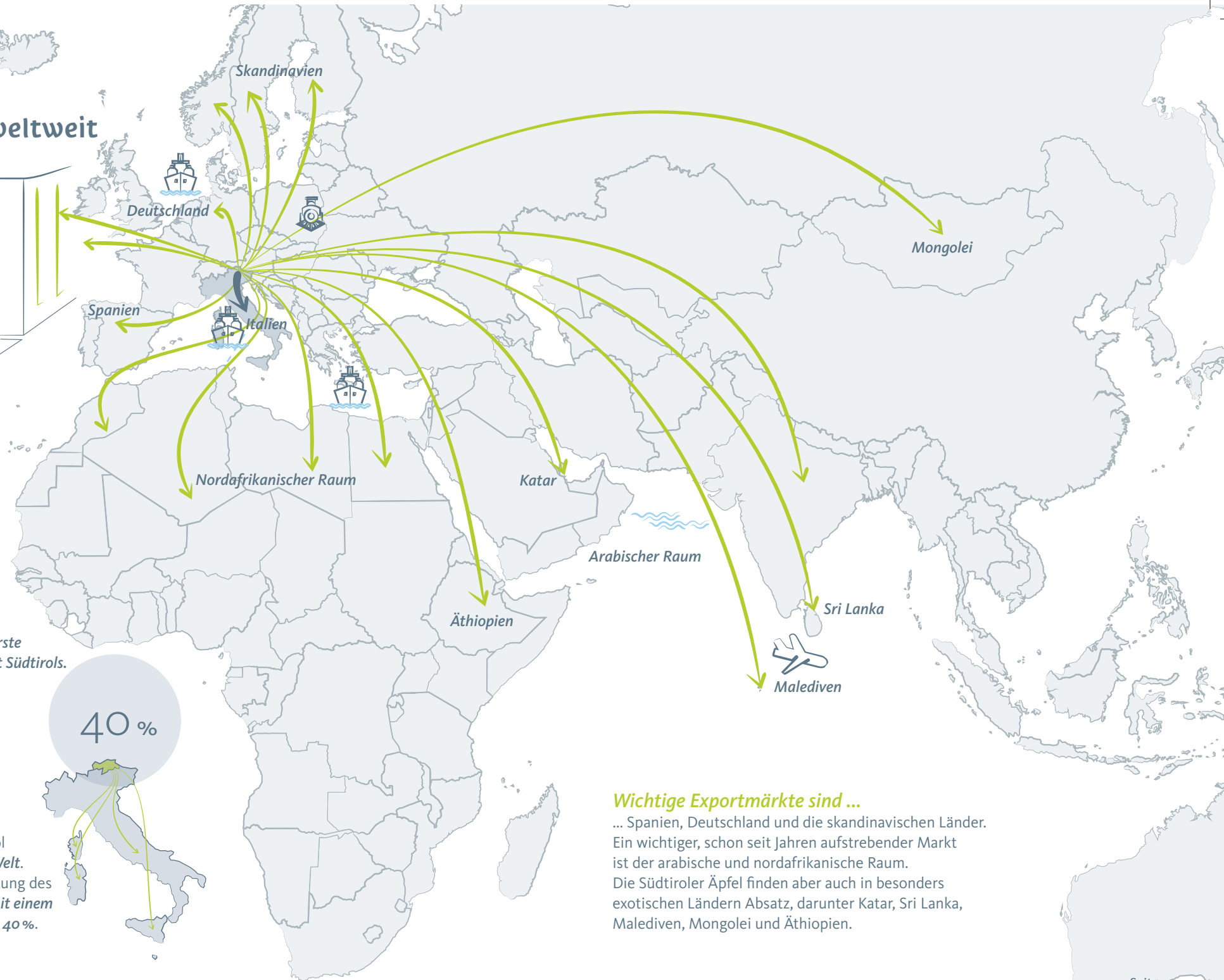
Vermarktung weltweit



Der Südtiroler Apfel ist *das erste und wichtigste Exportprodukt Südtirols*.

Jedes Jahr vermarktet Südtirol Äpfel in *rund 50 Länder der Welt*. Hauptmarkt für die Vermarktung des Südtiroler Apfels ist *Italien mit einem durchschnittlichen Anteil von 40 %*.

40 %

**Wichtige Exportmärkte sind ...**

... Spanien, Deutschland und die skandinavischen Länder. Ein wichtiger, schon seit Jahren aufstrebender Markt ist der arabische und nordafrikanische Raum. Die Südtiroler Äpfel finden aber auch in besonders exotischen Ländern Absatz, darunter Katar, Sri Lanka, Malediven, Mongolei und Äthiopien.

Sorten, Clubäpfel und Marken

In Südtirol werden viele verschiedene Sorten angebaut. Jede Sorte hat dabei ihren Lieblingsplatz – manche mögen die Wärme im Tal, andere die rauen Winde auf über 1.000 Metern. Die verschiedenen Institutionen in der Südtiroler Apfelwirtschaft suchen gemeinsam immer weiter nach neuen, innovativen und interessanten Apfelsorten.

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE

Nur jene Äpfel, die folgende Voraussetzungen aufweisen, dürfen die Ursprungsbezeichnung tragen:



- 1 Nachgewiesener Zusammenhang zwischen Herkunft, besonderer Qualität und Tradition des Produktes
- 2 Interessensgemeinschaft als Träger (Südtiroler Apfelkonsortium)
- 3 Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung muss in Südtirol erfolgen
- 4 Umweltschonende Produktionsweise (IP/Bio)
- 5 Hohe Qualitätsstandards für Größe, Farbe, und Zuckergehalt
- 6 Unabhängige Kontrollstelle



BRAEBURN

Geschmack: sehr knackig, saftig, süßsauerlich
Vermarktung:
Mitte Oktober bis Ende Mai



IDARED

Geschmack: saftig, fein-sauerlich
Vermarktung:
Mitte Oktober bis Mitte Juni



FUJI

Geschmack: knackig-fest, saftig, sehr süß
Vermarktung:
Anfang Oktober bis Mai



GRANNY SMITH

Geschmack: fest, säuerlich, saftig
Vermarktung:
Oktober bis Mai



GALA

Geschmack: knackig-fest, wenig Säure
Vermarktung:
September bis Ende März



JONAGOLD

Geschmack: saftig, aromatisch, süßsauerlich
Vermarktung:
Ende September bis Juni



TOPAZ

Geschmack: süßsauerlich, aromatisch, saftig
Vermarktung:
Dezember bis April



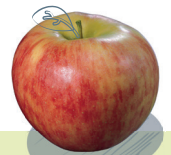
RED DELICIOUS

Geschmack: fest, saftig, süß, aromatisch
Vermarktung:
Ende September bis Mai



MORGENDUFT

Geschmack: fest, süß-sauerlich
Vermarktung:
November bis Juni



ELSTAR

Geschmack: saftig, sehr aromatisch, süßsauerlich
Vermarktung:
August bis Ende Februar



GOLDEN DELICIOUS

Geschmack: saftig, süß-aromatisch
Vermarktung:
Mitte Oktober bis August



STAYMAN WINESAP

Geschmack: sehr saftig, knackig-fest süßsauerlich
Vermarktung:
Mitte Oktober bis Juni

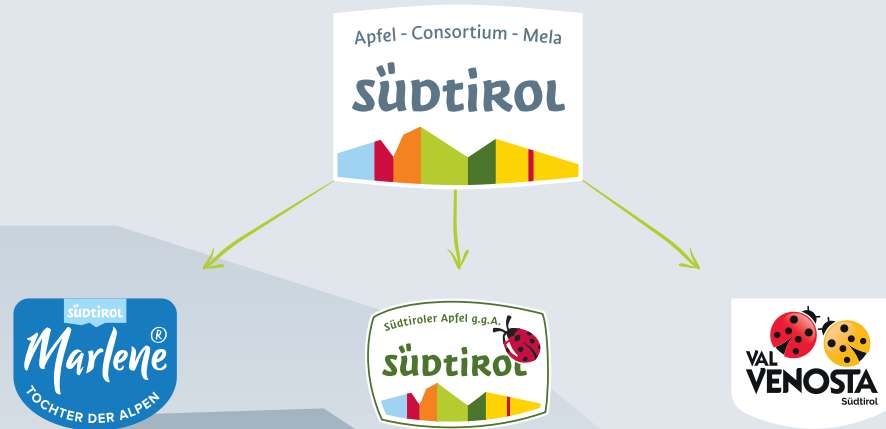


PINOVA

Geschmack: sehr aromatisch, fest, knackig
Vermarktung:
Mitte Januar bis Juni

Das Südtiroler Apfelkonsortium vereint drei Produktmarken unter seinem Dach

Die 13 Sorten, die das europäische Gütesiegel „g.g.A.“ tragen dürfen, werden mit diesen 3 Marken vermarktet.



Marlene®

Die Apfelmarke Marlene® wurde 1995 von VOG gegründet. Sie wird vor allem auf dem italienischen und den südeuropäischen Märkten eingesetzt. Marlene positioniert sich als „Tochter der Alpen“ und schafft so einen direkten Bezug zum Ursprungsland Südtirol.

Südtiroler Apfel g.g.A.

Die Marke Südtiroler Apfel g.g.A. wird von allen Südtiroler Vermarktungsbetrieben für die Exportware v.a. in Deutschland genutzt. Sie verleiht ein einheitliches Erscheinungsbild auf den ausländischen Märkten, garantiert die geografische Herkunft, die traditionelle Produktionsweise und die transparente Rückverfolgbarkeit.

Val Venosta

Die Apfelmarke Val Venosta ist die Marke von VI.P, Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse. Sie bezeugt die Herkunft der Produkte aus dem Vinschgau, die besonders hohe Qualität des Bergobstes und die schonende Anbaumethode.

Clubäpfel

Clubäpfel wie Pink Lady®, Kanzi®, yello® und Jazz™ treten mit ihren eigenen Markennamen auf. Diese Apfelsorten sind dadurch gekennzeichnet, dass sie zentral von einem „Club“ gesteuert werden, der sowohl die Anbaubedingungen als auch die Qualitätskriterien für die Anbauer festlegt. Meistens ist die Anzahl der Bäume, die gepflanzt werden dürfen, begrenzt und die Produzenten müssen mit dem Rechteinhaber (dem Club) Anbau-Lizenzen abschließen.



PINK LADY®

Geschmack: aromatisch, saftig
Vermarktung: November bis Mai



KANZI®

Geschmack: sehr knackig, saftig, süßsauerlich
Vermarktung: Oktober bis Mai



YELLO®

Geschmack: int. Aroma, leicht exotisch mit Noten von Ananas, Birne und Zitronenschale
Vermarktung: Oktober bis Mai



JAZZ™

Geschmack: süßsauerlich, aromatisch, knackig
Vermarktung: Oktober bis April



AMBROSIA®

Geschmack: sehr süß und saftig, Geschmack erinnert an Honig und Nektar
Vermarktung: Dezember bis April



RUBENS®

Geschmack: würzig-frisch, süßsauerlich
Vermarktung: Ende August bis März



ENVY™

Geschmack: süß und saftig mit leichtem Birnenaroma
Vermarktung: Oktober bis April



MODÌ®

Geschmack: knackig, saftig
Vermarktung: September bis April



Inhaltsstoffe eines Apfels

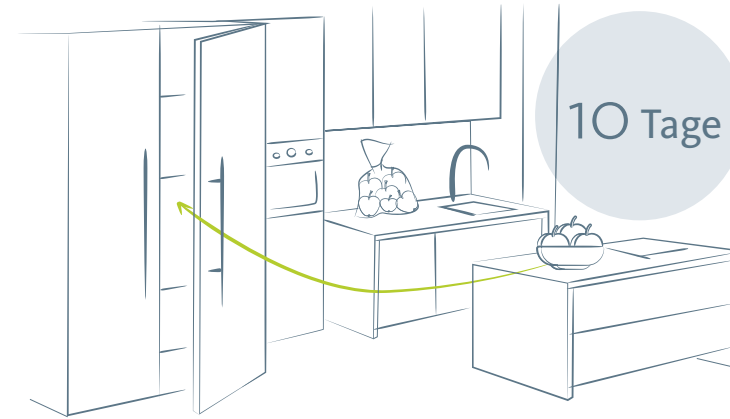
Äpfel bestehen zu 85% aus Wasser und wirken daher durstlöschend. Sie enthalten kaum Fette, dafür aber viele wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und sekundäre Pflanzenstoffe. Hervorzuheben ist der Vitamin-C-Gehalt. Mit durchschnittlich 12 mg/100 g deckt ein Apfel 15% des Tagesbedarfs. Der Vitamin-C-Gehalt variiert je nach Sorte, Reifegrad, Erntezeitpunkt und Lagerung. 100 g Äpfel liefern 53 Kilokalorien. Diese wertvolle Energie stammt zum größten Teil aus Fruchtzucker, welcher sehr leicht verdaut wird. Der Fruchtzucker gelangt über das Blut direkt in die Muskeln und wird dort sofort in Energie umgewandelt.

85%
Wasser

12
mg/100g
Vitamin-C

53
Kilokalorien
pro 100 g

kaum Fette



Äpfel sollen nicht zusammen mit anderen Früchten gelagert werden. Sie scheiden Ethylen aus, welches die Reifung der umliegenden Früchte beschleunigt.

Lagerung zu Hause

Zu Hause sollte man Äpfel in einem kühlen Keller oder im Kühlschrank lagern. Im Winter kann dies auch in einem abgedeckten Gebinde im Freien erfolgen.



Die Lagerzeit verlängert sich, wenn man die Früchte in luftdichten Plastikbeuteln abpackt. In der Obstschale im Wohnraum sollte man Äpfel maximal zehn Tage aufbewahren. Angeschnittene Äpfel soll man gleich verzehren oder verwerten.

Verarbeitung

Der Apfel kann zu verschiedenen Produkten verarbeitet werden:



Apfelsaft in trüber oder in klarer Aufbereitung



„Apfelschorle“: Apfelsaft aufgespritzt mit Mineralwasser



Aus Apfelsaft wird Apfelwein hergestellt. Dieser wird durch eine Fermentation zu Apfelessig mit feinen Aromen vergoren.

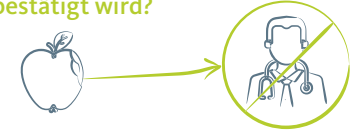


Destillate aus Apfel werden sortenrein aus verschiedenen Apfelsorten gebrannt.



Trockenobst gibt es in verschiedenen Varianten und ist ein gesunder „Snack“ für zwischendurch.

Wussten Sie, dass das Sprichwort „an apple a day keeps the doctor away“ durch verschiedene Studien bestätigt wird?



Beispiel dafür ist die Behandlung der **Birkenpollenallergie**: Durch den täglichen Konsum von Äpfeln können die Beschwerden dieser Allergie deutlich gelindert werden.

Weitere Informationen finden Sie hier:





Apfelstrudel mit Mürbteig

(Rezept von Konditorei Pupp)

Zutaten (1 Strudel)

Für den Teig:

- ✓ 200 g Butter
 - ✓ 100 g Zucker
 - ✓ Salz
 - ✓ Zitronenschale, abgerieben
 - ✓ Bourbonvanille, gemahlen
 - ✓ 2 Eier
 - ✓ 300 g Weizenmehl, gesiebt
- Weiteres:
1 Ei, verquirlt

Für die Füllung:

- 5 Südtiroler Äpfel
- Biskuit- oder Semmelbrösel
- Sultaninen
- Pinienkerne
- Zimt-Zucker
- 1 Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)

200 > 190 °C
Ofentemperatur

40 min.
Backzeit



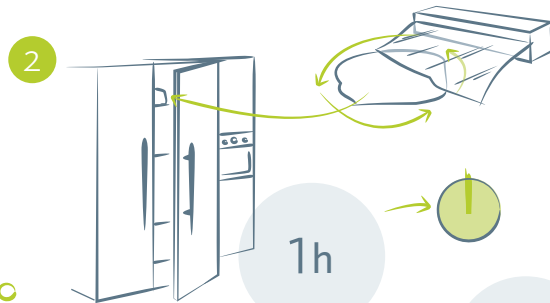
Zubereitung

Für den Teig: Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale, Bourbonvanille, Eier und Mehl verkneten.

In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.



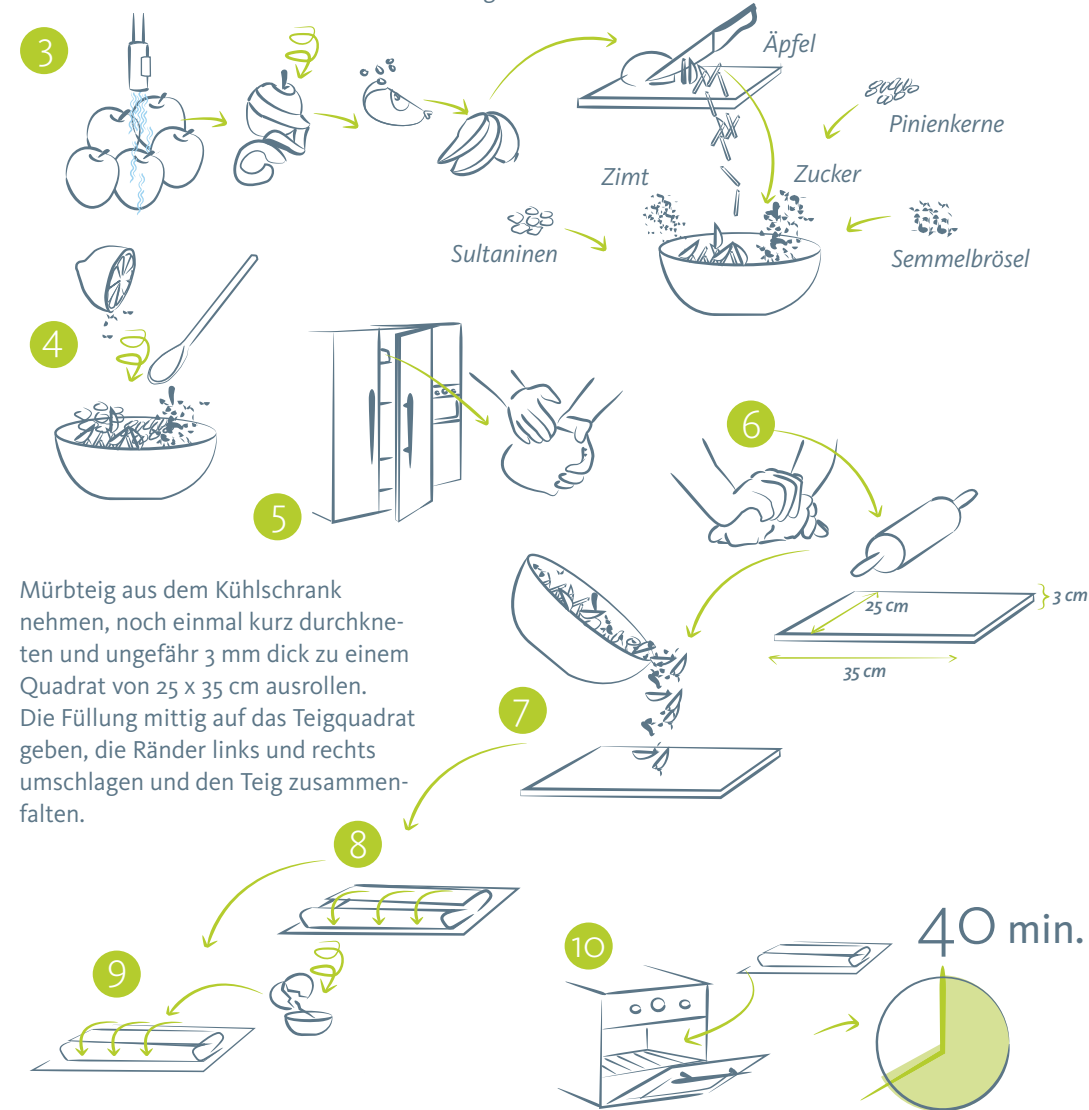
Sie können den Teig ruhig schon am Vortag zubereiten.



1h

24h

Für die Füllung: Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, klein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermischen.



Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal kurz durchkneten und ungefähr 3 mm dick zu einem Quadrat von 25 x 35 cm ausrollen. Die Füllung mittig auf das Teigquadrat geben, die Ränder links und rechts umschlagen und den Teig zusammenfalten.

Mit verquirltem Ei bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad anbacken, die Temperatur auf 190 Grad reduzieren und den Strudel in ungefähr 40 Minuten fertig backen.

Fruchtiges Apfel-Kichererbsen Curry

(Rezept von Foodbloggerin Denise Schuster, „Foodlovin“)

Zutaten (4 Personen)

3 Südtiroler Äpfel g.g.A.
 200 g Kartoffeln
 400 g gekochte Kichererbsen
 5 getrocknete Aprikosen
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Stück Ingwer (2 cm)
 1 EL Kokosöl
 1 TL Tomatenmark
 1 EL Apfelessig
 1 TL Senfsamen
 1 TL Kreuzkümmelsamen
 2 TL Currypulver
 1 TL Kurkuma
 800 ml Gemüsebrühe
 100 g stückige Tomaten
 50 g Spinat
 1 Zitrone
 Salz, Pfeffer, frische Kräuter,
 z.B. Kerbel, Petersilie, Majoran



3 Stck.

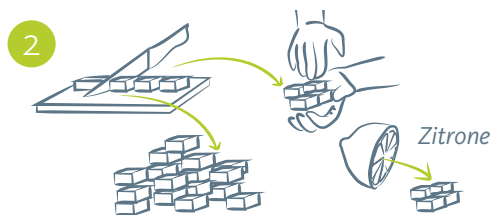
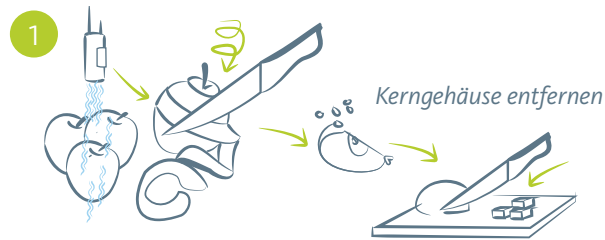
4
Personen

20 min.
Kochzeit



Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel (ca. 1 x 2 cm) schneiden.



Etwa eine Hand voll mit Zitronensaft beträufeln und als Deko beiseite legen.

3 Kartoffel, Kichererbsen, Zwiebel, Ingwer, Spinat

4 Zwiebel, Ingwer, Kokosöl, Apfelessig

Das Kokosöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zusammen mit dem Tomatenmark anrösten. Mit dem Apfelessig ablöschen. Die Senfkörner, Kreuzkümmelsamen, Curry und Kurkuma dazugeben, kurz mitrösten.

Dann die Kartoffeln dazugeben und alles mit der Gemüsebrühe aufgießen. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann die Äpfel (bis auf die Deko) und die Kichererbsen sowie die stückigen Tomaten dazugeben.

5 Kurkuma, Curry, Kartoffel

6 10 min. Äpfel, Tomaten, Kichererbsen

7 Pfeffer, Spinat, Salz, frische Kräuter

Weitere 10 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Zum Schluss den Spinat unterrühren. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Mit frischen Kräutern und den restlichen Apfelwürfeln servieren.

Die Kartoffeln ebenfalls würfeln. Die Kichererbsen fein hacken. Den Spinat waschen und verlesen. Die Zwiebel, den Ingwer und die Knoblauchzehe schälen und hacken.



Informationen im Internet



Südtiroler Apfelkonsortium
www.suedtirolerapfel.com
www.apfelwelt.it



VOG Verband der Südtiroler
Obstgenossenschaften
www.vog.it



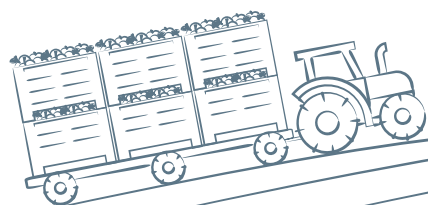
VI.P Verband der Vinschgauer
Produzenten für Obst und Gemüse
www.vip.coop



Fruttunion
www.fruttunion.com



Südtiroler Obstversteigerungen
www.astafrutta.it



Impressum

Herausgeber:
Südtiroler Apfelkonsortium

Fotos: Manuel Kottersteger, Hans Tauber, CAFA Meran, Frieder Blickle, Ingrid Heiss, Alex Filz, Helmut Kollars, Denise Schuster, Klaus Peterlin
Druck: Karo Druck
Design: Hell Company
Infografiken: Gavari Gerda



Für Informationen:

Südtiroler Apfelkonsortium
Jakobstraße 1/A, 39018 Terlan (BZ)
Tel. +39 0471 054 066
info@suedtirolerapfel.com
www.apfelwelt.it

