

## Weltweit erste Apfelsommeliers aus Südtirol

Südtirols Apfelwelt und ganz Südtirol dürfen auf eine neue Weltneuheit stolz sein: Seit wenigen Tagen sind hier die ersten 17 Apfelsommeliers der Welt im Amt. Nach drei Monaten Ausbildung haben sie nun ihre Prüfung abgelegt und starten durch. Der Lehrgang wurde vom Südtiroler Apfelkonsortium gemeinsam mit dem Südtiroler Bauernbund entwickelt und erstmals durchgeführt.

Südtiroler Wein- und Käsesommeliers gibt es bereits so einige. Nun kann sich Südtirol auch über erste Apfelsommeliers freuen. Drei Monate lang haben die 17 Teilnehmerinnen und Teilnehmer des ersten Lehrgangs zum Apfelsommelier aus Südtirol alles rund um den Südtiroler Apfel gelernt. Neben Sortenlehre, Gesundheit und Ernährung standen auch Sensorik, Rhetorik und vieles mehr auf dem Programm des ersten Lehrgangs zum Apfelsommelier aus Südtirol. So auch die richtige Anwendung in der Küche und die rechtlichen Aspekte eines Apfels wie beispielsweise die Herkunft. Ein Lehrgang, der den Südtiroler Apfel von allen Seiten beleuchtet – theoretisch sowie praktisch. Am Lehrprogramm standen Theoriestunden, aber auch Exkursionen zum Versuchszentrum Laimburg, zu VOG Products, zum NOI Tech Park und zum Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus. So konnten die angehenden Apfelsommeliers den Südtiroler Apfel hautnah erleben.

Darauf folgten die Prüfungen – erst schriftlich, dann mündlich. Die schriftliche Prüfung bestand aus 30 Fragen zum Südtiroler Apfel, wovon mindestens 70 Prozent also 21 richtig beantwortet werden mussten. Die mündliche Prüfung dauerte etwa 25 Minuten. Dabei wurden mehrere Fragen zur Züchtung eines Apfels sowie die AGRIOS-Richtlinien und der Aromabereich geprüft. Das Ganze unter den kritischen Augen und Ohren der Prüfungskommission, bestehend aus Sabine Öttl (Versuchszentrum Laimburg), Reinhard Dissertori (Südtiroler Bauernbund) und Christof Pichler (Handelskammer Bozen). Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren erfolgreich – Südtirol darf sich ab sofort über 17 neue Apfelsommeliers freuen.

Ein Titel, der auch mit Aufgaben verbunden ist. „Die Absolventen und Absolventinnen des Lehrganges überzeugten in den Prüfungsgesprächen mit einer 360-Grad-Sicht auf den Apfel als auch mit ihren rhetorischen Fähigkeiten. Ich bin mir sicher, dass sie mit ihrer Begeisterung ausgezeichnete Botschafter für den Südtiroler Apfel sein werden“, freut sich Sabine Öttl vom Versuchszentrum Laimburg. Nun ist es an den Apfelsommeliers das Erlernte weiterzugeben, andere Personen in diesem Bereich zu schulen und ein Sprachrohr für den Südtiroler Apfel zu sein. So könnte ein Südtiroler Apfelsommelier beispielsweise die Speisekarte eines Restaurants an den Apfel anpassen und Apfelverkostungen mit Einblick in die Aromavielfalt durchführen. Die Anwendungsbereiche des Apfelsommeliers sind so vielseitig wie der Apfel selbst.

Nach den guten Erfahrungen aus der ersten Auflage des Lehrgangs arbeitet man nun schon an einer Neuauflage. Weitere Infos dazu beim Südtiroler Apfelkonsortium.

*Im Bild (die Maske wurde nur für das Foto abgenommen und alle TeilnehmerInnen sind im Besitz des 2G Nachweises):*

*Die ersten Apfelsommeliers aus Südtirol und somit auch die ersten fachlich geprüften Südtiroler ApfelexpertInnen (v.l.u.): Kevin Trafoier (VIP), Iris Schwarzer (IDM Südtiro), Gerhard Eberhöfer (VIP), Claudia Klammsteiner (Südtiroler Apfelkonsortium), Hannes Tauber (VOG)*

*(v.l.m.): Stefan Moser (VOG), Lisa Augschöll (VOG), Helmut Gruber (VOG), Alexander Ortler (VOG), Martin Andergassen (VOG), Margherita Nardon (VOG), Barbara Gamper (VIP)*

*(v.l.o.): Christian Gamper (VIP), Christina Widmann (VOG), Benjamin Laimer (VIP), Paul Schwienbacher (VIP) – nicht im Bild: Klaus Hölzl (VOG)*

Für Rückfragen:



**Südtiroler Apfelkonsortium**

**Consorzio Mela Alto Adige**

Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a

I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066

[www.apfelwelt.it](http://www.apfelwelt.it)

[www.suedtirolerapfel.com](http://www.suedtirolerapfel.com)

[info@suedtirolerapfel.com](mailto:info@suedtirolerapfel.com)