

Einfach nur ein Apfel? Ein echtes Multitalent!

Wissenswertes rund um Südtiroler Apfel g.g.A.

Bozen, 17. Juni 2025: – Knackig, frisch und facettenreich: Der Südtiroler Apfel g.g.A. zählt zu den bekanntesten Obstsorten Europas und überzeugt mit mehr als nur seinem Geschmack. Ob als leichter Snack, unschlagbarer Nährstofflieferant oder als nachhaltige Inspiration für kreative DIY-Projekte – ein Stück Natur, das begeistert.

Superfood aus Südtirol

Frisch, leicht und voller guter Inhaltsstoffe: Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist ein echtes Superfood für jeden Tag. Mit nur 53 Kilokalorien pro 100 Gramm ist er ein leichter und gleichzeitig erfrischender Snack, denn rund 85 Prozent seines Gewichts bestehen aus Wasser. So wirkt er besonders durstlöschend und bekömmlich – perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch. Gleichzeitig liefert er trotz seines geringen Fettgehalts eine Vielzahl wertvoller Inhaltsstoffe – darunter



12 Milligramm Vitamin C pro 100 Gramm, was etwa 15 Prozent des täglichen Bedarfs entspricht. Ergänzt durch wichtige Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe wird der Apfel so zu einem echten Multitalent für eine ausgewogene Ernährung.

Der Apfel kann mehr - DIY



Die Klassiker wie Apfelkuchen, Apfelsaft, getrocknete Apfelringe, Most oder Apfelessig kennen viele. Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist aber ein echter Allrounder und beweist seine Vielfältigkeit nicht nur als knackiger Snack oder als Zutat für unzählige Rezepte, sondern kann zum Beispiel auch in der Kosmetik und sogar als Werkstoff verarbeitet werden:

Apfelleder: Apfelreste müssen nicht in der Biotonne landen – sie lassen sich kreativ weiterverwerten. Aus dem Trester, der beim Entsaften oder Backen übrigbleibt, entsteht im Ofen durch schonendes Trocknen ein flexibles, pflanzenbasiertes Apfelleder. Daraus lassen sich originelle Accessoires wie kleine Täschen oder Schlüsselanhänger gestalten – nachhaltig und überraschend robust.

Apfelmaske: Auch für die Hautpflege ist der Apfel ein Geheimitipp: Eine einfache Peelingmaske aus geriebener Apfelschale, Honig und Joghurt wirkt erfrischend und pflegend zugleich – ganz ohne Zusatzstoffe. So zeigt sich der Apfel einmal mehr als wahres Multitalent.

Schon gewusst? - 4 Apfelfakten mit Aha-Effekt



Eis schützt vor Frost: Klingt paradox, ist aber genial: Wenn im Frühjahr Spätfrost droht, greifen Südtirols Apfelbauern und Apfelbäuerinnen zur sogenannten Frostberegnung. Dabei werden die empfindlichen Blüten mit Wasser besprüht, das sofort gefriert. Die dabei entstehende dünne Eisschicht hält die Temperatur an der Blüte konstant bei 0 °C – gerade warm genug, um die Blüten vor dem Absterben zu schützen.



Geduld zahlt sich aus: Wer glaubt, neue Apfelsorten seien schnell gezüchtet, irrt: Von der ersten Kreuzung bis zur marktreifen Sorte vergehen oft bis zu 20 Jahre. Geschmack, Lagerfähigkeit, Widerstandskraft – all das muss über viele Generationen hinweg getestet und optimiert werden, bevor ein neuer Apfel seinen Weg in den Handel findet.



Ein weiter Weg zum Lieblingsobst: Der Apfel, wie wir ihn heute kennen, stammt ursprünglich aus Kasachstan. Dort wuchsen wilde Apfelbäume schon vor Tausenden von Jahren. Über Handelsrouten wie die Seidenstraße gelangten die Früchte schließlich nach Europa – und wurden im Laufe der Jahrhunderte zu dem weiterentwickelt, was heute aus Südtirols Apfelwiesen kommt: ein echtes Kulturgut.



Sonne macht den Geschmack: Das besondere Klima der Region Südtirol sorgt für den besonderen Geschmack der Äpfel. 300 Sonnentage und 2.000 Sonnenstunden im Jahr sorgen für regelrechte Geschmacksexplosionen auf Südtirols Apfelwiesen.



Mehr entdecken – Rezeptideen und Wissen rund um den Apfel

Von der Herkunft über den Anbau, bis hin zu verschiedenen Lagertechniken. Die [Webseite](#) bietet eine umfassende Sammlung an wissenswerten und praktischen Inhalten rund um den Südtiroler Apfel g.g.A. – ideal für alle, die mehr über dieses besondere Superfood erfahren möchten.

Über den Südtiroler Apfel g.g.A.

Südtirol ist eines der wichtigsten Apfelanbaugebiete Europas. Warme, sonnige Tage und kühle Nächte schaffen ideale Bedingungen für den Anbau der Südtiroler Äpfel. Die Bezeichnung „Südtiroler Apfel g.g.A.“ steht für „geschützte geografische Angabe“ und ist Garant für die geprüfte Qualität des Südtiroler Apfels. Zahlreiche Südtiroler Apfelsorten sind europaweit als regionale Spezialität geschützt. Durch das Siegel gehen Verbraucherinnen und Verbraucher sicher, dass die Äpfel von einem der über 6.000 Südtiroler Apfelbauern und -bäuerinnen geerntet wurden, die alle nach den Grundprinzipien des integrierten oder biologischen Anbaus arbeiten.

Über das Südtiroler Apfelkonsortium

Das Südtiroler Apfelkonsortium wurde im Jahr 2000 gegründet. Es ist der Dachverband aller in der Obstwirtschaft in Südtirol tätigen Vermarktungsorganisationen. Seine Hauptaufgabe ist die Interessensvertretung, sowie die Tätigkeit als Schutzkonsortium für die Marke „Südtiroler Apfel“ g.g.A., die 2005 offiziell von der EU geschützt wurde.

Pressebüro für Südtiroler Apfel g.g.A.:

Wächter PR, Barbara Gschwendtner, Luise Mischke und Manuela Winkler, Lindwurmstr. 88, 80337 München

Weitere Informationen finden Sie auf <https://www.suedtiroler-apfel.com/de/aepfel-aus-suedtirol.html>

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



https://www.instagram.com/wir_lieben_aepfel/