

Apfeland Südtirol



Südtiroler Apfel g.g.A.



Der Südtiroler Apfel g.g.A.

Südtirol ist das größte zusammenhängende Apfelanbauggebiet Europas. Über 10 Prozent der europäischen Apfelernte und mehr als jeder dritte in Europa produzierte Bioapfel stammen aus Südtirol. 13 Apfelsorten dürfen die europäische Ursprungsbezeichnung „Südtiroler Apfel g.g.A.“ tragen. Die Bezeichnung g.g.A. steht für „geschützte geografische Angabe“ und ist Garant für die geprüfte Qualität des Südtiroler Apfels.

Frisch, saftig, knackig

Das Apfelland Südtirol zeichnet sich durch besonders fruchtbare Böden und naturnahe, umweltschonende Anbaumethoden aus. Die Höhenlagen von 200–1.000 Meter ü.d.M. und die warmen, sonnigen Tage, verbunden mit kühlen Nächten, schaffen ideale Anbaubedingungen. Südtiroler Äpfel haben einen besonders intensiven Geschmack, ein frisches Aroma, eine ausgeprägte Färbung und verfügen über eine gute Haltbarkeit.





Die Geschichte des Apfelbaumes

Die ersten Apfelbäume haben sich in Kasachstan im mittleren Asien entwickelt. Dort stehen heute noch Wälder mit „Urapfelbäumen“. Die ehemalige Hauptstadt Almaty, einst Alma Ata, bedeutet in der kasachischen Sprache: „Vater der Äpfel“. Über die Seidenstraße, einem uralten Handelsweg zwischen China und Griechenland, gelangten die Apfelbäume nach Westeuropa. Schließlich kultivierten und veredelten die Griechen die Apfelbäume.



Der Apfel in Europa

Die Römer übernahmen den Apfel von den Griechen und verbreiteten ihn in den von ihnen eroberten Ländern.

Im Mittelalter betrieben vorwiegend Klöster den Apfelanbau und bewahrten in dieser unruhigen Zeit die Apfelsorten und das Wissen rund um den Obstbanbau.

Anfänge in Südtirol

Viele Jahrhunderte hindurch wurden Apfelbäume zur Selbstversorgung der bäuerlichen Familie rund um die Hofstelle angepflanzt. Diese „Bamgarten“ lieferten wertvolle Nahrungsmittel und standen unter besonderem rechtlichen Schutz.

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.



Die Errichtung der Eisenbahnlinie über den Brenner im Jahr 1867 erleichterte und förderte den Apfelexport. Der Apfel galt damals als Luxusgut und gelangte bis zu den Kaiserhöfen nach Wien, Berlin und St. Petersburg.

Durch die Etschregulierung 1880–1890 wurde die Talsohle entsumpft und dadurch konnten wertvolle Anbauflächen gewonnen werden. In diesem Zeitraum errichteten Obsthändler die ersten Magazine zur Lagerung der Ernte. Ende des 19. Jahrhunderts entstanden im Burggrafentamt die ersten Obstgenossenschaften.



Neuere Obstbaugeschichte

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts kannte man keinen wirksamen Schutz vor Krankheiten und tierischen Schädlingen des Obstbaums. In den 20er Jahren kamen erstmals Pflanzenschutzmittel und technische Neuerungen (Traktor, Sprüh- und Mulchgeräte, usw.) zur breiteren Anwendung.

An die Stelle weniger großer Bäume (Sämlinge) traten moderne Palmetten und Dichtpflanzungen. Die Baumform wurde immer kleiner und neue Apfelsorten (Golden Delicious, Red Delicious, Morgenduft, Jonathan) wurden angepflanzt.

Die Arbeitsgemeinschaft für integrierten Anbau AGRIOS wurde 1988 gegründet. Durch einen umweltschonenden Anbau versucht man Nützlinge zu fördern, um sie als natürliche Feinde gegen Schädlinge einzusetzen. 2005 wurde von der EU die Bezeichnung „Südtiroler Apfel“ unter Schutz gestellt. Die sogenannte „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) garantiert Ursprung und Qualität der Südtiroler Äpfel.

Schädlinge im Obstbau:

Apfelwickler, Blattläuse, Schalenwickler, Spinnen, Blattsauger, Eulenraupen, Blütenstecher, u.a.

Nützlinge im Obstbau:

Raubmilben, Raubwanzen, Florfliegen, Marienkäfer, Schlupfwespen, Meisen, Mauswiesel, u.a.



Der Obstanbau

Der integrierte Anbau

Der integrierte Anbau nützt die Widerstandskräfte der Natur, schont Nützlinge und fördert deren Ausbreitung durch gezielte ökologische Maßnahmen.

95 Prozent der Obstproduzenten in Südtirol befolgen die Richtlinien der AGRIOS (Arbeitsgruppe für den Integrierten Obstanbau in Südtirol). Darin wird festgehalten, dass der Obstbauer eine landwirtschaftliche Ausbildung erhalten und sich kontinuierlich weiterbilden muss. Er hält sich an eine strenge Auswahl von Pflanzenschutzmitteln. Diese setzt er nur bei Erreichen der wirtschaftlichen Schadensschwelle ein.



Folgende ökologische Maßnahmen werden in den Südtiroler Obstanlagen durchgeführt:

- › Anbringen von Nistkästen für nützliche Höhlenbrüter (Meisen, Wiedehopf, u.a.)
- › Ausbreiten von Bodennetzen gegen den Maikäfer
- › Belassen von Steinhaufen als Schlupfwinkel für Gegenspieler der Feldmaus (Mauswiesel, Nattern)
- › Verwirrungsmethode mit Duftstoffen, so dass Falter z.B. des Apfelwicklers sich nicht mehr zur Paarung finden.

Die Düngung erfolgt auf Basis der Ergebnisse der Bodenanalysen. Bodenbelastende Unkrautbekämpfungsmittel werden von den Obstbauern nicht verwendet.



Der biologische Anbau

In Südtirol begannen in den 80er Jahren Pioniere mit dem Obstbau 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.

Der Bioanbau fördert geschlossene Stoffkreisläufe im Betrieb durch den Einsatz betriebseigener Mittel wie z.B. organische Dünger. Weiters wird im Bioanbau primär versucht, die natürliche Widerstandskraft und die pflanzeigene Resistenz gegen Pilze und Schädlinge aufzubauen. Eine günstige Wahl des Standorts ist Grundvoraussetzung.

Die Bioproduktion erreicht ca. fünf Prozent der gesamten Apfelernte in Südtirol. Die Tendenz ist steigend.



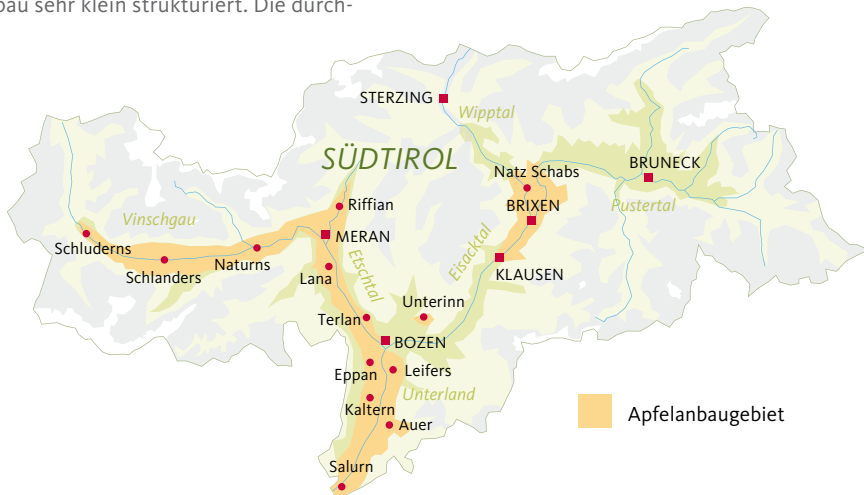
Das Apfelland Südtirol

Anbaugebiet

Mit 18.400 Hektar ist Südtirol das größte geschlossene Anbaugebiet in der EU. Es dehnt sich am 46. Breitengrad in ca. 100 km Tallänge von Salurn im Etschtal (200 m ü.d.M.) bis in die Gegend um Mals im Vinschgau (1.000 m ü.d.M.), dem Hochplateau Ritten sowie dem mittleren Eisacktal um Brixen aus.

Mit mehr als 7.000 Familienbetrieben ist der Apfelanbau sehr klein strukturiert. Die durch-

schnittliche Betriebsgröße liegt bei 2,5 Hektar. Diese Flächen verteilen sich häufig auf viele verschiedene Parzellen, die weit voneinander entfernt liegen können. Auf etwa 2,5 Prozent der Gesamtfläche Südtirols wird Obstbau betrieben.



Klima

Südtirol liegt auf einem sonnigen Balkon an der südlichen Seite der Alpen. Klimatisch ist das Land mediterran geprägt mit warmen Sommer- und Herbstmonaten und einem meist regenreichen Frühjahr.

Bei 300 Sonnentagen und über 2.000 Sonnenstunden jährlich erhalten die Früchte ihre besondere innere und äußere Fruchtqualität. Die durchschnittlich 800 mm Niederschlag pro Jahr reichen für die Grundversorgung des Obstbaues. In sehr warmen und trockenen Sommermonaten muss der Obstbauer seine Bäume zusätzlich bewässern.

Im Frühjahr, um die Blütezeit, kommt es häufig zu Nachtfrost. Bei Temperaturen unter Null Grad Celsius wird die Frostberegnung eingeschaltet. Das Wasser gefriert an den Bäumen. Die sich dabei entwickelnde Gefrierwärme vermeidet das Sinken der Temperaturen auf Werte, die für Knospen und Blüte schädlich sein könnten.

Das nördliche, alpin-kontinentale Klima macht sich in den kühlen Nächten im Spätsommer und im Herbst bemerkbar. Auf warme Tagestemperaturen folgen kühle Herbstnächte. Sie prägen die einzigartige rote und gelbe Fruchtfarbe aus und bilden zusätzlich wertvolle Zucker, Aromastoffe und Vitamine in der Frucht.



Ernte und Lagerung

In der Talsohle beginnt ab Mitte August die Ernte mit der Sorte Gala und endet mit der spätreifenden Sorte Pink Lady® im November.

Die Hilfsgeräte bei der Ernte im traditionellen Obstbau waren „Loanen“ (Leitern), „Tschaggel“ (Klaubsack) und „Steigen“ (Kisten). Seit den 70er Jahren kommen die Großkiste (mit ca. 320 kg Inhalt) sowie der Gabelstapler und die verschiedenen Erntehilfsgeräte (Erntebühnen, Pflück-eimer u.a.) zum Einsatz. Die geernteten Äpfel werden in Großkisten gefüllt und zum Vermarktungsbetrieb transportiert. Die Großkisten werden in Kühlzellen, deren Luftzusammensetzung genau geregelt ist, gestapelt. Kälte und ein stark verminderter Sauerstoffanteil führen den Apfel in einen konservierenden Ruhezustand, der bis zur Entnahme aus der Kühlzelle andauert. Mit dieser sogenannten CA-Lagerungstechnik (controlled atmosphere) kann man Äpfel bis zu acht Monate erntefrisch lagern.

Die Apfelernte in Zahlen:

Apfelernte gesamt: ca. eine Million Tonnen, davon:

Tafelware: 85 %

Bioware: 5 %

Industrieware: 10 %

Die Südtiroler Apfelernte erreicht je nach Jahr 10–12 % der gesamten EU-Produktion.



Geschützte geografische Angabe

Die geschützte geografische Angabe ist ein von der EU verliehenes Gütesiegel. Seit 2005 sind inzwischen 13 Sorten des Südtiroler Apfels EU-weit als regionale Spezialität anerkannt und gegen Nachahmung sowie missbräuchliche Verwendung geschützt. Das Gütesiegel garantiert die Ursprünglichkeit und die traditionsreiche Herstellung des Produktes. Auch die Verbindung zwischen der Erzeugung und der Verarbeitung des Apfels im Herkunftsgebiet Südtirol wird dokumentiert.



Es gelten folgende Voraussetzungen, um das Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ zu erlangen:

- › Eindeutiger, nachgewiesener Zusammenhang zwischen Herkunft, besondere Qualität und Tradition des Produktes
- › Eine Interessengemeinschaft muss die Trägerschaft übernehmen (Südtiroler Apfelkonsortium)
- › Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses müssen innerhalb eines definierten geografischen Gebietes erfolgen
- › Der Anbau erfolgt nach den Richtlinien der Integrierten Produktion oder des Bioanbaus
- › Hohe Qualitätsstandards für Größe, Farbe, Schalenreinheit und Zuckergehalt sind vorgeschrieben
- › Eine unabhängige Kontrollstelle prüft die Einhaltung der Vorschriften.



Die Arbeiten des Apfelbauern

Arbeiten im Winter

Der Obstbauer schneidet bei Jungbäumen zu starke, überzählige Triebe in Gipfelnähe ab. Zu steil ragende Triebe bindet er nach unten.

Dadurch können sich mehr Früchte bilden. Bei Ertragsbäumen schneidet er überzählige Triebe weg und das alte, abgetragene Fruchtholz wird eingekürzt, um es zu erneuern.

Jung- und Ertragsbäume werden nach einem „christbaumförmigen“ Aufbau geschnitten. Diese Struktur erlaubt einen günstigen Lichteinfall, der für eine gute Fruchtqualität und regelmäßige Erträge ausschlaggebend ist. Im Winter bildet sich der Obstbauer kontinuierlich fort und besucht Fachtagungen, Seminare und Schulungen. Er wartet seine Maschinen und Geräte.



Arbeiten im Frühjahr

Sollte der Obstbauer eine Neuanlage pflanzen, so muss dies im Frühjahr erfolgen. Dazu bearbeitet und lockert er den Boden. Die in den Baumschulen gezüchteten Jungbäume werden gepflanzt. Damit sie von Anfang an ausreichend mit Nährstoffen versorgt werden, müssen sie gedüngt werden.

In den frostgefährlichen Nächten überwacht der Obstbauer die Temperaturen anhand der Werte der meteorologischen Messstationen des Beratungsrings. Sinken diese auf kritische Werte unter Null Grad Celsius ab, schaltet er die Frostberegnung ein. Die durch die Eisbildung freigesetzte Gefrierwärme schützt die empfindliche Apfelblüte vor tiefen Temperaturen.



Bienen bestäuben die Apfelblüten und sorgen für eine ertragreiche Ernte. Vor der Blüte sorgen Obstbauer und Imker dafür, dass ausreichend viele Bienenvölker in die Obstanlagen einwandern.

Arbeiten im Sommer

Überzählige und beschädigte Früchte entfernt der Obstbauer mit der Hand. Bei Trockenheit werden die Bäume mit der Oberkronen- oder Tropfenbewässerung bewässert. Unter den Apfelbäumen wird das Gras gemäht und liegen gelassen. Es ist für die Mikroorganismen des Bodens eine wichtige Nahrungsquelle.

Die Obstbäume werden regelmäßig auf den Besatz von Schädlingen und Nützlingen kontrolliert. Bei Bedarf werden umweltschonende Pflanzenschutzmittel eingesetzt, welche selektiv Nützlinge schonen.



Zu wüchsige Triebe am Apfelbaum werden abgeschnitten oder nach unten gebunden.

Arbeiten im Herbst

Im Herbst bereitet der Obstbauer die Ernte vor. Die Hilfsgeräte werden funktionstüchtig gemacht und die leeren Großkisten vom Vermarktungsbetrieb abgeholt.

Der Bauer ist verpflichtet die Aufzeichnungen im Betriebsheft abzuschließen und diese der Qualitätskontrolle vorzulegen.

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.



Vermarktung

Die größte Erzeugerorganisation in Südtirol ist der **Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften VOG** mit 16 Mitgliedsgenossenschaften. Der VOG betreut rund 5.000 Mitglieder mit einer Fläche von 10.800 ha und einer jährlichen Produktion von ca. 600.000 t. Die Erzeugerorganisation **Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse VI.P** vermarktet Kern-, Stein- und Beerenobst sowie Gemüse. Die VI.P betreut rund 1700 Mitglieder mit einer Fläche von 5.000 ha und einer jährlichen Produktionsmenge von ca. 340.000 t Äpfel, 2.500 t Gemüse und 690 t Beerenobst. Die Mitgliedsgenossenschaften dieser beiden Erzeugerorganisationen führen den Verarbeitungsbetrieb **VOG Products**. Dieser erzeugt hauptsächlich Apfelkonzentrat, tiefgefrorene



und getrocknete Apfelstücke und Dunstäpfel. Als Innovation im Convenience-Bereich werden verzehrfertige Apfelstücke im Frischebeutel hergestellt.

Ein kleinerer Teil der Südtiroler Apfelernte (ca. 6 %) wird von drei Versteigerungsbetrieben (**Südtiroler Obstversteigerung**) öffentlich versteigert. 1 % wird von der Vereinigung privater Händler **Fruttunion** verkauft.

Circa 60% der Ernte sind je nach Vermarktungssaison für den Export bestimmt. Hauptexportmarkt mit rund 15% ist Deutschland. Es folgen Skandinavien, Spanien und die nordafrikanischen Länder.

Sortierung und Verpackung

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

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 Säcken zu ein bis zwei Kilogramm und Kartons zu zwei bis zwölf Kilogramm Äpfel.

Die Welt der Marken



Die Marke **Südtiroler Apfel g.g.A.** wird von allen Südtiroler Vermarktungsbetrieben für die Exportware, vor allem in Nord- und Mitteleuropa, genutzt. Sie verleiht ein einheitliches Erscheinungsbild auf den ausländischen Märkten, garantiert die geografische Herkunft, die traditionelle Produktionsweise und die transparente Rückverfolgbarkeit.

Die Apfelmarke **Marlene**® wurde 1995 vom VOG aus der Taufe gehoben. Sie wird vor allem auf dem italienischen und den südeuropäischen Märkten eingesetzt. Marlene steht für eine innovative Sortenvielfalt für jeden Geschmack. Sie ist der ursprünglichen Obstbautradition Südtirols und einem hohen Qualitätsstandard verpflichtet. Symbol der Marke Marlene ist der sympathische Apfelbaum der seine frischen Früchte persönlich den Konsumenten überreicht.

Die Apfelmarke **Vinschgau/Val Venosta** ist die Marke VI.P, des Verbandes 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. Die Apfelmarke Vinschgau/Val Venosta wird in den Kernmärkten von VI.P. eingesetzt.

Die Clubsorten wie Pink Lady®, Kanzi®, Rubens®, Modi® und Jazz® treten mit ihren eigenen Markennamen auf.



Nützliche Infos

Inhaltsstoffe

Äpfel sind der ideale Snack für zwischendurch – ob in der Schule oder am Arbeitsplatz, auf Reise oder für sportliche Aktivitäten.

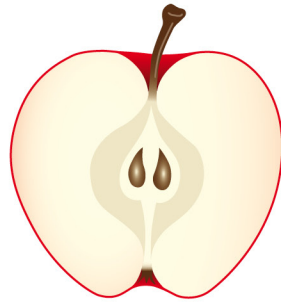
Äpfel bestehen zu 85 Prozent aus Wasser und wirken daher durstlöschend. Sie enthalten kaum Fette, dafür aber viele wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und sekundäre Pflanzenstoffe.

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.

Essen Sie den Apfel mit der Schale:

Die meisten Vitamine befinden sich im Apfel direkt unter der Schale.



Mittlere Nährwerte je 100 g	
Energiewert	53 kcal /222 kJ
Eiweiß	0,3 g
Kohlenhydrate	11,4 g
davon Fruchtzucker	5,7 g
Fett	0,6 g
Ballaststoffe	2 g
Natrium	3 mg
Vitamin C	12 mg*

* entspricht 15 % des Tagesbedarfs

Quelle: Fachgruppe Obstbau im Bundesausschuss Obst und Gemüse, Deutschland, 1998; Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 2008

Die 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.

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





Verarbeitung

Der Apfel kann zu verschiedenen Produkten verarbeitet werden:

- › Der **Apfelsaft** in trüber oder in klarer Aufbereitung ist reich an Mineralstoffen und Vitaminen.
- › Aufgespritzt mit Mineralwasser ist die „**Apfelschorle**“ ein beliebter Durstlöcher.
- › Aus Apfelsaft wird **Apfelwein** hergestellt. Dieser wird durch eine Fermentation zu **Apfelessig** mit feinen Aromen gegoren. Apfelessig gilt bei Gastronomen als wertvoller, aromatischer Geschmacksträger.
- › **Destillate** aus Apfel werden sortenrein aus verschiedenen Apfelsorten gebrannt.
- › Frisch **geschnittene Apfelstücke** sind eine Innovation im Convenience-Bereich. Der Apfel wird geschnitten und das Kerngehäuse entfernt. Die Schnitten werden verzehrfertig im Frischebeutel verpackt. Das Produkt wird mit Vitamin C haltbar gemacht und bleibt bis zu zehn Tage frisch.
- › **Trockenobst** gibt es in verschiedenen Varianten und ist ein gesunder „Snack“ für zwischendurch.



Baumschnitt zu Hause

Apfelbäume schneidet man hauptsächlich im Winter. Dadurch bleibt das Triebwachstum erhalten und die Bäume geformt. Soll das Triebwachstum gebremst werden, empfiehlt sich der Schnitt von überzähligen und zu starken Trieben (über 40–50 cm) in der zweiten Sommerhälfte.

Jungbäume

- › Eine spindelförmige Baumform (wie ein Weihnachtsbaum) anstreben, sie bringt eine gute Lichtausnützung
- › Starke Triebe am Gipfel wegschneiden
- › Schwache Triebe (unter 40 cm Länge) herunterbinden
- › Zu nieder am Stamm angesetzte Triebe (unter 50 cm) wegschneiden
- › Doppeltriebe und zu dicht am Stamm angesetzte Triebe wegschneiden
- › Schwache Fruchttriebe belassen

Ertragsbäume

- › Gipfelpartie schlank halten
- › Abgetragene und alte Äste zurückschneiden
- › Zu dichte Astpartien auslichten
- › Eingetrocknete und kranke Äste entfernen



Apfel und Beauty

Apfelcreme, Apfelbalsam und Apfelmilch: Alte Hausmittel auf Apfelbasis waren früher sehr verbreitet. Sie stoßen wieder auf neues Interesse.

Apfelcreme, Apfelbalsam und Apfelmilch werden in der modernen Kosmetik eingesetzt. Der Apfel hat den gleichen PH-Wert wie unsere Haut und eignet sich dadurch optimal für kosmetische Anwendungen.

Apfelaroma-Bäder werden unter anderem von der Therme Meran angeboten. Die Wirkstoffe des Apfels, vor allem die Pektine, machen die empfindliche Haut samtig und weich.





Rezept von Wollraut/Werbaner, Gerdentel

Südtiroler Apfelstrudel

ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

Mürbteig

400 g Mehl, 125 g Zucker, 250 g Butter, 1 Ei, 1 Packung Backpulver, 1 Packung Vanillezucker, Zitronenschale gerieben, 1 Prise Salz

Apfelfüllung

8 Südtiroler Äpfel, Golden Delicious oder andere, 40 g Rosinen, 20 g Pinienkerne, 2 Packungen Vanillezucker, 40 g Semmelbrösel, 10 g Zucker, 1 Msp. Zimt, Zitronenschale gerieben, 20 ml Rum, Ei zum Bestreichen, Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben. Das Blech mit ein wenig Butter bestreichen und kalt stellen. Alle Zutaten für den Teig vermischen, gut zusammenkneten und kalt stellen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, vierteln und aufschneiden. Mit den Zutaten für die Füllung vermischen. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und ausrollen. Je nach Blechgröße den Teig zuschneiden und auf das Blech legen. Die Apfelfüllung darauf ausbreiten, den Strudel einschlagen und mit Ei bestreichen. Aus dem restlichen Teig Teigstreifen schneiden und ihn damit verzieren. Den Strudel nochmals mit Ei bestreichen und ihn anschließend 50–60 Minuten bei 180 °C backen.

Tipp: Mit diesem Mürbteig kann man auch verschiedene Kekse backen, indem man Kakao, Nüsse, Kokosflocken usw. dazu mischt.



Rezept von Karin Langenro

Würziges Apfelchutney

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

ZU 250 ML

6 Südtiroler Äpfel, Golden Delicious oder andere, 2 kleine Majoranzweige, 2 kleine Thymianzweige, 100 g weiße Zwiebeln, 1 EL Rapsöl, 400 g Gelierzucker, 1–2 Knoblauchzehen, 300 ml Weißweinessig, 100 ml Apfelessig, 80 g Rosinen, Salz, 1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Majoran und Thymian zu einem Sträußchen binden. Zwiebeln schälen und kleinwürfelig schneiden. In Öl etwas andünsten, gewürfelte, geschälte Apfelstücke, Kräutersträußchen, Gelierzucker und gepressten Knoblauch dazugeben und alles gut durchmischen. Beide Essigsorten und 150 ml Wasser dazugeben und langsam einkochen, dabei gelegentlich umrühren. Nach etwa 5 Minuten die Rosinen dazugeben und das Chutney weitere 15 Minuten garen. Kräutersträußchen entfernen, Chutney mit Salz und Muskatnuss abschmecken, in vorbereitete, heiße Gläser füllen, sofort mit einem sauberen Deckel verschließen und kurz das Glas auf den Kopf stellen.

Dieses Chutney passt hervorragend zu Ziegen-, Schafskäse oder zu einer Käseplatte.



Rezept von „Südtiroler Bäuerinnen“

Apfelmuas

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

6 große Südtiroler Äpfel

½ Zimtstange

5–6 Nelken

3–4 Stückchen unbehandelte Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die Gewürze in einen Teebeutel oder ein Mullsäckchen geben. Alles zusammen in einem Kochtopf mit Dampfensatz weich kochen.

Gewürze herausnehmen, die Äpfel zerstampfen oder pürieren. Das Apfelmus warm oder kalt servieren.

Entdecken und probieren Sie viele weitere Rezepte auf
www.suedtirolerapfel.com/rezepte

Informationen im Internet

Südtiroler Apfel g.g.A.

www.suedtirolerapfel.com

Obstbaumuseum

www.obstbaumuseum.it

Urlaub auf dem Bauernhof

www.roterhahn.it

Urlaub in Südtirol

www.suedtirol.info

Autonome Provinz Bozen - Südtirol

www.provinz.bz.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

Obstversteigerungen

www.astafrutta.it

Südtiroler Bauernbund

www.sbb.it

Südtiroler Beratungsring

www.beratungsring.org

Versuchszentrum Laimburg

www.laimburg.it



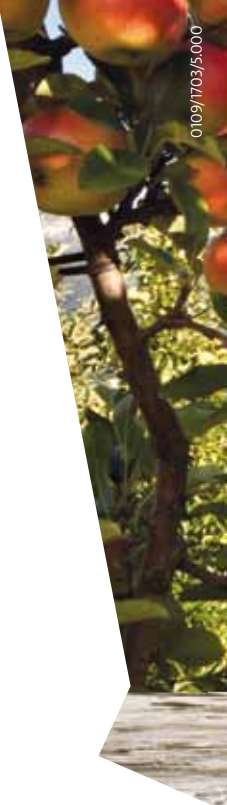
Impressum

Herausgeber: IDM Südtirol - Alto Adige

Fotos: Frieder Blickle, Wolfgang Drahorad, Andreas Marini,
Beratungsring für Obst- und Weinbau, Therme Meran, Ingrid Heiss,
Marion Lafogler, Klaus Peterlin

Die Rezepte stammen aus den Büchern „Die Lieblingsrezepte
der Südtiroler Bäuerinnen“ (Apfelstrudel), „Genussland Südtirol“
(Apfelchutney), ©Löwenzahn Verlag, Rezept Apfelmuas: Südtiroler
Bäuerinnen

Druck: Fotolito Varesco, 9. Auflage März 2017



Für Informationen:

Südtiroler Apfelkonsortium

Tel. +39 0471 054 066

info@suedtirolerapfel.com

www.suedtirolerapfel.com