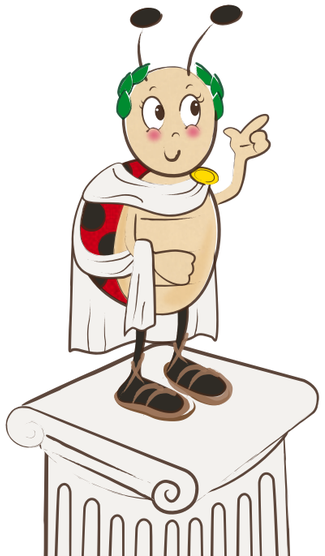
Südtiroler Apfel g.g.A.
SÜDTIROL
Ein Apfel macht Schule
Informationen rund um den Apfel
für SchülerInnen und Interessierte

Es war einmal... der Apfel

Kaum zu glauben, aber Apfelbäume wuchsen nicht immer hier bei uns. Sie stammen aus Kasachstan im mittleren Asien. Dort stehen heute noch mächtige Wälder, die fast ausschließlich aus wilden Obstbäumen bestehen. Hier findet man wilde Birnen, Süßkirschen, aber auch Äpfel, die meist kleinfrüchtig sind und sich von den uns bekannten Sorten deutlich unterscheiden.

Über die Seidenstraße, einem uralten Handelsweg zwischen China und Griechenland, gelangten die Apfelbäume nach Westeuropa. Die Griechen bauten die Apfelbäume an und **veredelten** sie.

Veredeln: Beim Veredeln wird in den Baumstamm ein kurzes Edelreis (kurzer Holztrieb) der neuen Sorte hinein gesteckt. Aus diesem wachsen Äste, welche die Früchte der neuen Sorte tragen. Der Vorteil: man muss keinen neuen Baum großziehen und hat dennoch die gewünschten Äpfel.



Der Apfel auf Wanderschaft

Die Römer übernahmen den Apfel von den Griechen und pflanzten ihn in den vielen Ländern an, die sie eroberten. Ganz Europa lernte den Apfel kennen!

Später pflegten die Mönche in den mittelalterlichen Klöstern den Apfelanbau und gaben ihr Wissen rund um den Obstanbau weiter.

Die **Kraxenträger** trugen „Tyroler“ Obst in einer Rückentrage, der sogenannten Kraxe, über die Alpenpässe.

Luxusware Apfel

Die Bauern lernten von den Mönchen und legten einen Baumgarten rund um den Hof an. Sie versorgten sich auf diese Weise selbst mit Obst. Besonders der Apfel war für sie ein wertvolles Nahrungsmittel. Obst wurde auch weit über die Landesgrenzen hinaus verkauft. **Samdienste** mit Pferden und **Kraxenträgern** brachten das wertvolle Obst nach Norden.

Nach dem Bau der Eisenbahn über den Brenner (1867) wurde das einfacher und der Apfel gelangte bis zu den Kaiserhöfen nach Wien, Berlin und St. Petersburg. Der Apfel galt damals als Luxusware.

Als die Talsohle der Etsch entsumpft wurde (1880–1890), konnten große Anbauflächen gewonnen werden. Da nun viel mehr Obst geerntet wurde, bauten Obsthändler die ersten **Magazine,** wo sie die Ernte lagern konnten. Im Jahre 1893 entstand auch die erste **Obstgenossenschaft** Südtirols, die „Obstproduzentengenossenschaft Meran-Burggrafenamt“.

Samdienst: Fuhrunternehmen, die Waren auf Bestellung von einem Ort zu einem anderen transportierten, wie heute der Transport mit Fernlastwagen. Früher passierte das mit einem Fuhrwerk, das von Pferden gezogen wurde.

Magazin: Lagerhalle

Obstgenossenschaft: Mehrere Obstbauern schließen sich zusammen und lagern, sortieren, verpacken und verkaufen ihre Äpfel gemeinsam. Jedes Mitglied hat – unabhängig von der Größe seines Betriebes – ein Stimmrecht und somit gleich viel Einfluss.

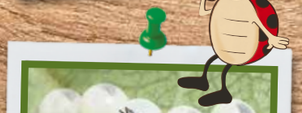
Wer nascht da mit?

Früher waren die Apfelbäume doppelt bis dreimal so hoch wie heute. Mittlerweile werden sie maximal drei bis vier Meter groß. So wird die Arbeit des Bauern erleichtert und die Früchte sind von höherer Qualität , weil mehr Sonne ins Bauminnere kommen kann. Auch die Apfelsorten haben sich im Laufe der Jahre verändert.

Leider passiert es immer wieder, dass die Obstbäume von Krankheiten und Schädlingen befallen werden. Die natürlichen Feinde der Schädlinge heißen Nützlinge und versuchen zu verhindern, dass die Bäume krank werden, indem sie die Schädlinge auffressen. Treten aber zu viele Schädlinge auf, so schaffen das die Nützlinge nicht alleine. Der Bauer schützt die Bäume und Früchte dann mit einem Pflanzenschutzmittel. Dieses reduziert die Schädlinge, kann aber auch für Nützlinge gefährlich sein. Darum geht der Bauer mit Pflanzenschutzmitteln sehr vorsichtig um und überlegt genau, ob ein Einsatz unbedingt notwendig ist um die Früchte zu schützen. Zusätzlich versucht der Bauer, es den Nützlingen in den Obstwiesen gemütlich zu machen, damit möglichst viele dort leben und ihm helfen. Er hängt z.B. Nistkästen auf oder baut Verstecke für Igel und Spitzmäuse.

Nützlinge

Die **Biene** bestäubt die Blüten.



Die **heimische Schlupfwespe** legt ihre Eier in die Eier der Baumwanze und verhindert somit den Nachwuchs des Schädlings.

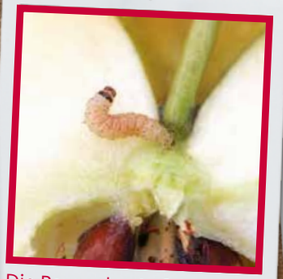
Der **Ohrwurm** frisst die Läuse.

Die **Meise** frisst die Raupen.

Schädlinge

Der **Marienkäfer** frisst die Blattläuse.

Die **Marmorierte Baumwanze** saugt an Blättern und Früchten und beschädigt diese.



Die Raupe des **Apfelwicklers** bohrt sich in den Apfel.

Die Raupe des **Fruchtschalenwicklers** frisst von den Früchten.

Der **Apfelblattsauger** beschädigt die Apfelblätter.

Die **Blattlaus** beeinträchtigt das Wachstum des Apfelbaumes.

Wo Tiere mithelfen

Beim **integrierten Obstanbau** sorgen naturnahe Anbaumethoden für rundum gesunde Äpfel – schon seit 1988. So werden Böden, Bäume und Früchte schonend und umweltbewusst gepflegt. Auch die Schädlinge werden umweltschonend bekämpft. Zum Beispiel mit natürlichen Feinden: Es werden Raubmilben auf den Bäumen verteilt, die die gemeinen Spinnmilben auffressen.

Die **A**rbeits**gr**uppe für den **i**ntegrierten **O**bstanbau in **S**üdtirol (**AGRIOS**) erstellt jährlich Richtlinien, an die sich die Bauern halten müssen.

- Ein Obstbauer muss sich laufend weiterbilden.
- Er hängt Nistkästen für Vögel auf.
- Er muss den Boden laufend untersuchen lassen und düngt ihn nur, wenn dies notwendig ist.
- Er pflanzt jede Apfelsorten dort, wo sie am besten gedeiht. So sorgt die Natur dafür, dass die Äpfel schön werden.
- Der Bauer achtet darauf, dass die Bäume und der Boden gesund bleiben und dass die Anlage im Gleichgewicht ist.
- Falls Schadinsekten oder Krankheiten die Bäume befallen, werden diese zunächst auf natürliche Weise abgewehrt.
- Bevor Schädlinge mit Pflanzenschutzmitteln bekämpft werden, wird genau kontrolliert wie viele vorkommen.
- Alle Pflegemaßnahmen werden notiert und kontrolliert.

Bio... logisch!

Beim **biologischen** Anbau gehen die Bauern mit den Apfelbäumen und dem Boden besonders schonend um. Sie versuchen, die natürliche Widerstandskraft der Pflanzen zu stärken. Wie beim integrierten Anbau schützen sie die Apfelbäume mit naturnahen Methoden gegen Schädlinge.

Beim biologischen Anbau werden keine künstlichen **Dünger** und keine **chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel** eingesetzt. Schädlinge werden nur durch natürliche Methoden bekämpft.

Dünger: Nährstoffe, die in die Erde gegeben werden, damit Pflanzen besser wachsen. Dazu zählt auch der Mist von Tieren, welcher aufs Feld gestreut wird. Er ist sehr nützlich, damit die Pflanzen gut gedeihen.

Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel:
Sie werden im Labor aus chemischen Stoffen zusammengestellt.

Gekrönte Äpfel

Auch in unserer Zeit sind Südtiroler Äpfel noch eine Spezialität, nicht nur zu Zeiten des Kaiserreichs. Deshalb wurden seit 2005 inzwischen 13 Apfelsorten aus Südtirol von der Europäischen Union unter Schutz gestellt. Diese **g**eschützte **g**eografische **A**ngabe (**g.g.A.**) ist ein **Gütesiegel.** Es garantiert, dass der Apfel aus Südtirol stammt, kontrolliert wird und von guter Qualität ist.

Gütesiegel: Das Gütesiegel „geschützte geografische Angabe" ist eine Auszeichnung der EU, das nur ausgewählten Produkten gewährt wird, die nach einer bestimmten Produktionsmethode in einem bestimmten Gebiet angebaut werden. Es ist die Auszeichnung für eine regionale Spezialität.

Schlaraffenland Südtirol

Südtirol ist nicht zufällig ein Apfelland. Wie ursprünglich in Kasachstan hat sich der Apfel die Vorliebe für Berglagen bis heute beibehalten. In Südtirol wachsen die Apfelanlagen im Unterland und Etschtal auf einer Höhe von 200 m.ü.M. bis hinauf auf 1.100 m.ü.M. im Burggrafenamt und Vinschgau. Mit 18.400 Hektar ist Südtirol der Apfelgarten Italiens. Es ist aber auch europaweit das größte Gebiet, in dem sich Apfelanlagen so eng aneinanderreihen. Und noch etwas ist einmalig: die große Fläche wird von über 7.000 kleinen Familienbetrieben bewirtschaftet. Dabei besitzen die Bauernfamilien durchschnittlich nur eine Fläche von 2 bis 3 Hektar.

m.ü.M.: Meter über dem Meeresspiegel

Hektar (ha): Maßeinheit für Flächen, ungefähr so groß wie ein Fußballfeld

300
Sonnentage jährlich

Ein Platz an der Sonne

Das Klima an der Südseite der Alpen ist sehr günstig für den Apfelanbau. Bei 300 Sonnentagen im Jahr (das Jahr hat 365 Tage) und über 2.000 Sonnenstunden jährlich erhalten die Äpfel ihre gute innere und äußere Qualität..

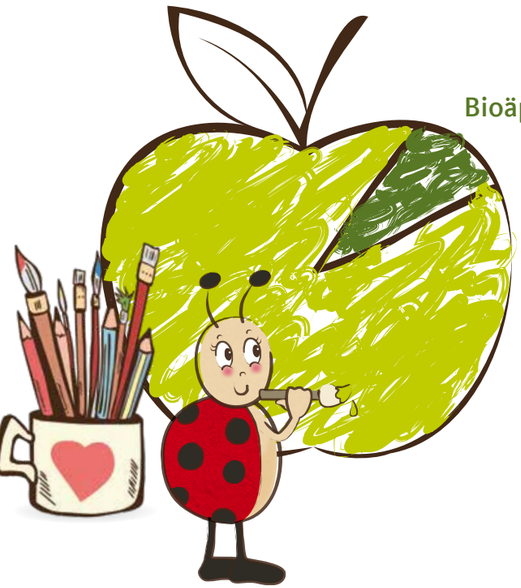
Im **Herbst** wechseln sich warme Tagestemperaturen mit kühlen Herbstnächten ab. Dadurch entsteht die einzigartige rote und gelbe Fruchtfarbe und es bilden sich wertvolle Zucker, Aromastoffe und Vitamine in der Frucht.

Im Frühjahr, um die Blütezeit, gibt es oft kalte Nächte und die Temperatur sinkt unter Null Grad Celsius. Die Knospen und Blüten könnten dadurch erfrieren. Darum schalten die Bauern die Frostberegnung ein. Das Wasser gefriert zu Eis, dabei wird Wärme frei. Diese schützt die Blüten vor dem Erfrieren.

Frisch vom Baum

Bereits ab Mitte August kann in der **Talsohle** mit der Ernte der Sorte Gala begonnen werden. Die spätreifende Sorte Cripps Pink (Clubapfel Pink Lady®) wird erst Anfang November gepflückt. In Südtirol werden ungefähr 1.000.000 Tonnen Äpfel im Jahr geerntet.

So viel Obst kann nicht sofort verkauft und gegessen werden. Die Äpfel werden in Großkisten zur Genossenschaft gebracht. Dort kommen sie in Kühlzellen. Durch niedrige Temperaturen und wenig Sauerstoff in der Luft bleiben die Äpfel länger frisch: Mit moderner Lagerungstechnik können Äpfel bis zu einem Jahr erntefrisch aufbewahrt werden.



Bioäpfel Tafelware 10 %

Tafelware aus integriertem Anbau 90%

Talsohle: Das ist die tiefste Stelle eines Tales.

Bioäpfel Tafelware: Äpfel zum Essen, die biologisch angebaut werden

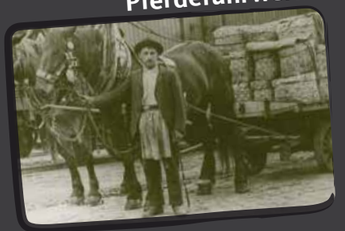
Tafelware aus integriertem Anbau: Qualitätsware aus integriertem Anbau. In diesem Wort steckt das Wort Tafel. Die Tafel ist ein Tisch voller Speisen und darauf kommt nur das beste und schönste Obst.

Loanen (Leitern)

Tschaggl (Erntesack)

Steigen

Pferdefuhrwerk



Hilfsgeräte früher und heute

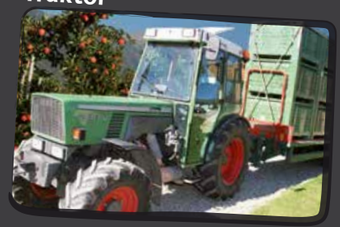
Hilfsgeräte wurden im Laufe der Jahre weiterentwickelt, damit die Äpfel ganz behutsam vom Baum in die Obstgenossenschaft gebracht werden können.

Hebebühne

Pflückbox

Großkisten

Traktor



Im Wechsel der Jahreszeiten

Arbeiten im Frühling

- Jungbäume pflanzen und düngen
- Temperaturen in der Nacht überwachen und eventuell **Frostberegnung** einschalten
- **Bienenvölker** in die Obstanlagen stellen
- Nützlinge und Schädlinge kontrollieren und – falls die Schädlinge deutlich in der Überzahl sind – eingreifen

Arbeiten im Sommer

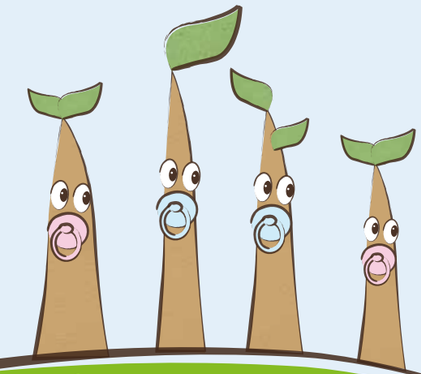
- Überzählige und beschädigte Früchte entfernen (Ausdünnen)
- Regelmäßig bewässern
- Gras zwischen den Baumreihen mähen (Mulchen)
- Zu lange Triebe am Apfelbaum abschneiden oder nach unten binden

Arbeiten im Herbst

- Ernte vorbereiten: Hilfsgeräte kontrollieren und leere Großkisten von der **Obstgenossenschaft** holen
- Äpfel ernten und ins Magazin liefern
- Nach der Ernte den Boden **analysieren** und eventuell düngen
- Falls eine Neuanlage geplant ist, die Altbäume **roden**

Arbeiten im Winter

- **Bäume schneiden**
- Maschinen und Geräte **warten**
- Kurse besuchen



Frostberegnung: Bewässerungsanlage zum Schutz vor Erfrieren der Knospen und Blüten (siehe S. 13)

Bienenvölker: Bienen sind wichtig für die Befruchtung der Blüten. Ohne Befruchtung würde es keine Äpfel geben. Beim Sammeln von Nektar aus den Blüten bleibt Blütenstaub (Pollen) am Körper der Bienen hängen. Diesen tragen sie weiter zur nächsten Blüte. Wenn die Eizelle der Blüte sich mit dem Pollen vereint, nennt man dies Befruchtung. Nur so kann sich aus der Blüte ein Apfel entwickeln. Viele Obstbauern lassen sich deshalb von den Imkern Bienenvölker in ihre Apfelanlagen stellen.

Obstgenossenschaft: Sie lagert, sortiert, verpackt und verkauft die Äpfel ihrer Mitgliedsbauern, also jener Bauern, die sich zum Obstgenossenschaftsbetrieb zusammengeschlossen haben.

Analysieren: Etwas auf einzelne Merkmale oder Eigenschaften untersuchen, um dadurch Klarheit über seine Zusammensetzung zu bekommen.

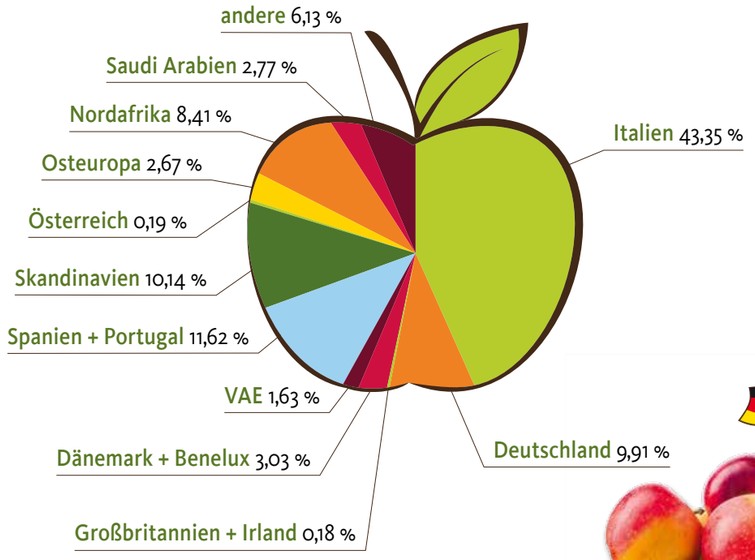
Roden: Bäume mit den Wurzeln vom Feld entfernen.

Bäume schneiden: Die Bäume werden spindelförmig (wie ein Christbaum) geschnitten, damit sie Licht und Sonne bekommen. So können Äpfel gut wachsen und reifen.

Warten (Maschinen): Etwas technisch instand halten, indem man es regelmäßig pflegt und kontrolliert.

Diese Frucht ist eine Wucht!

Fast die gesamte Apfelernte Südtirols (ca. 1.000.000 Tonnen pro Jahr) wird über die Obstgenossenschaften und die beiden Genossenschafts-**Verbände** „Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften“ (VOG) und den „Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse“ (VIP) in über 70 verschiedene Länder verkauft. Einen Teil vermarkten auch Obstversteigerungen und private Obsthändler.



1. Alle Genossenschaften vom Burggrafenamt bis ins Unterland und im Eisacktal haben sich zum **„Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften“** VOG zusammengeschlossen.
Der VOG verkauft gemeinsam mit seinen Mitgliedsgenossenschaften die geernteten Äpfel seiner 4.600 Bauern.

2. Auch im Vinschgau haben sich die Genossenschaften zum **„Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse“** (VIP) zusammengeschlossen. Dadurch kann Kern-, Stein- und Beerenobst sowie Gemüse zentral für den ganzen Vinschgau vermarktet werden.

3. Ein kleinerer Teil der Südtiroler Apfelernte wird von drei Versteigerungsbetrieben (Südtiroler Obst**versteigerung**) an den Meistbietenden verkauft.

4. Ein weiterer Teil wird von verschiedenen privaten Obsthändlern vermarktet, welche in der **Fruttunion** zusammengeschlossen sind.

Verband: Da schließen sich einige zusammen, um stärker oder besser zu sein. In diesem Fall sind es die Genossenschaften.

Versteigerung: Das ist eine Veranstaltung, bei der eine Ware an den Kunden verkauft wird. Wer am meisten Geld dafür bietet, bekommt die Ware.

Welche Marke darf es sein?

Die Marke **Südtiroler Apfel g.g.A.** kann von allen Südtiroler Vermarktungsbetrieben genutzt werden. Dieser Markenauftritt stellt die Herkunft des Apfels in den Mittelpunkt und garantiert den Kunden, dass sie Obst aus Südtirol erhalten.

Clubäpfel: Diese Kategorie von Äpfeln darf nicht jeder einfach so anbauen. Denn dahinter steht ein organisierter Sortenclub bzw. Unternehmen welches Lizenzen verteilt. Sie geben Bauern und Vermarktern außerdem verpflichtende Leitlinien zur Produktion und Verkauf vor.

Die Apfelmarke **Marlene** wurde vom Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften 1995 eingeführt und ist mittlerweile in über 25 Märkten zu finden. Vom saftigen Gala über den süßen Fuji bis hin zum säurebetonten Granny Smith gibt's hier für jeden Geschmack den richtigen Apfel. Die sieben Marlene®-Standardsorten dürfen allesamt das EU-Siegel Südtiroler Apfel g.g.A. (geografisch geschützte Angabe) tragen, welches ihren Ursprung aus Südtirol garantiert.

Die Apfelmarke **Vinschgau/Val Venosta** ist die Marke von VIP, des Verbandes der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse. Sie bezeugt die Herkunft der Äpfel aus dem Vinschgau, die besonders hohe Qualität des Bergobstes und die schonende Anbaumethode. Die Apfelmarke Vinschgau/Val Venosta wird in den Kernmärkten von VIP eingesetzt.

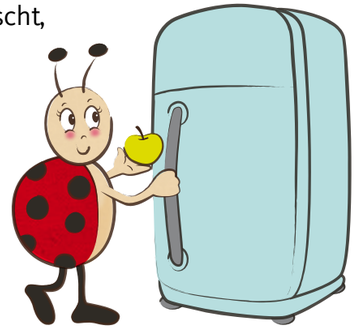
Am laufenden Band

Kommen die Äpfel aus den **Kühlzellen,** werden sie nach

- Größe,
- Farbe und
- Qualität sortiert. Dabei werden Schadstellen und **Schalenreinheit** der Früchte berücksichtigt.

Dann werden sie, je nachdem was der Kunde wünscht,

- in Fruchtschalen,
- in Kartons oder
- in Taschen verpackt oder in Großkisten ausgeliefert.



Immer frisch auf dem Tisch

Äpfel verändern sich nach der Ernte, sie reifen nach und altern. Bei optimalen Bedingungen kann man Äpfel aber auch zu Hause über längere Zeit gut lagern. Ideal sind kühle Räume oder der Kühlschrank. In der Obstschale im Wohnraum reifen die Äpfel schneller. Lagert man Äpfel mit anderen Früchten, so reifen auch diese schneller. Äpfel scheiden nämlich Ethylen aus, das ist ein natürliches Hormon, das die Reife fördert.

Kühlzelle: gekühlter Lagerraum

Schalenreinheit: Sie gibt an wie glatt und rein die Schale des Apfels ist.

Äpfel und mehr

Wozu der Apfel noch verwendet werden kann:

- Aus Äpfeln wird **Apfelsaft** gemacht. Das ist ein Getränk mit vielen Mineralstoffen und Vitaminen. Ein beliebter Durstlöscher ist Apfelsaft mit Mineralwasser aufgespritzt.
- Aus Apfelsaft wird Apfelwein hergestellt. Dieser wird zu **Apfelessig** gegoren.
- Aus verschiedenen Apfelsorten werden auch Destillate/ **Schnäpse** gebrannt.
- Der **Apfelstrudel** ist in Südtirol ein besonders beliebtes Dessert.
- Es gibt auch verschiedene Apfelsorten als **Trockenobst.** Dies ist ein gesunder Snack für zwischendurch.

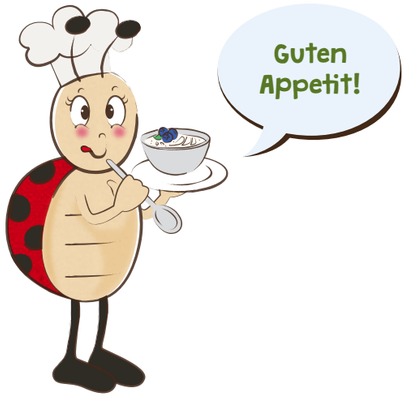
Smoothie Bowl (für 4 Personen)

Das brauchst du:

- 500 g Joghurt, am besten Naturjoghurt
- 300 g Äpfel
- Erdbeeren, Himbeeren, Marillen oder andere Südtiroler Früchte
- etwas Honig nach Belieben
- Mandeln oder andere Nüsse, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne
- Müsli

So geht es:

1. Früchte klein schneiden und einige Fruchtscheiben beiseitelegen.
2. Für die Smoothie Bowl den Joghurt mit Honig und den zerkleinerten Früchten mixen.
3. Den Smoothie in eine Schale gießen und mit den grob gehackten Mandeln, übrigen Früchten, Müsli oder Kernen fantasievoll dekorieren.



So sieht dann unsere Smoothie Bowl aus :)

Fit mit Apfel

Äpfel sind die ideale Jause für die Schule oder am Arbeitsplatz, für die Reise oder bei sportlichen Aktivitäten.
Sie sind sehr gesund und geben uns wertvolle Energie. Die kommt zum größten Teil aus dem Fruchtzucker, der leicht verdaut wird. Er gelangt über das Blut direkt in die Muskeln und wird dort sofort in Energie umgewandelt. Äpfel bestehen zu einem sehr großen Teil aus Wasser und wirken daher sehr durstlöschend. Sie enthalten kaum Fette, dafür aber viele Vitamine und Mineralien. Ein mittelgroßer Apfel deckt ca. 15% des Tagesbedarfs an Vitamin C eines Erwachsenen. Wie viel Vitamin C ein Apfel genau enthält, ist von Apfel zu Apfel verschieden: Wie reif ist der Apfel? Wann wurde er geerntet? Welche Apfelsorte ist es? Wie und wie lange wurde der Apfel gelagert?

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert von Äpfel mit Schale je 100g

Energiewert	55 kcal / 232 kJ
Eiweiß	0,2 g
Kohlenhydrate	12 g
Fett	0,3 g
Ballaststoffe	1,8 g
Natrium	0,01 g
Vitamin C (je nach Sorte)	3–25 mg

Quelle: Laimburg

Südtiroler Sortenvielfalt

Sorten mit geschützter geografischer Angabe Südtiroler Apfel g.g.A.

Golden Delicious

Geschmack: saftig, süß, aromatisch
Empfehlung: geeignet für Obstsalat, Strudel, Kuchen, Kompott

Gala

Geschmack: knackig, fest, aromatisch, wenig Säure
Empfehlung: geeignet für Kompott

Red Delicious

Geschmack: fest, saftig, süß, aromatisch
Empfehlung: geeignet für Obstsalat, Strudel, Kuchen

Braeburn

Geschmack: sehr knackig, saftig, süßsäuerlich
Empfehlung: geeignet zum Backen und Kochen

Fuji

Geschmack: knackig, fest, saftig, süß
Empfehlung: geeignet für Torten

Granny Smith

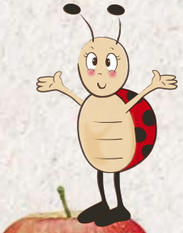
Geschmack: fest, feinsäuerlich, saftig
Empfehlung: geeignet für Saft, Strudel, Apfelmus, Kompott

Morgenduft

Geschmack: fest, süßsäuerlich
Empfehlung: geeignet für Obstsalat, Strudel, Kuchen, Kompott

Jonagold

Geschmack: saftig, aromatisch, süßsäuerlich
Empfehlung: geeignet für Saft, Kuchen, Apfelmus



Winesap

Geschmack: besonders saftig, knackig, fest, süßsäuerlich
Empfehlung: geeignet für Saft, Strudel, Apfelmus

Idared

Geschmack: sehr knackig, saftig, feinsäuerlich
Empfehlung: geeignet für Saft, Strudel, Apfelmus, Kompott

Elstar

Geschmack: saftig, sehr aromatisch, süßsäuerlich
Empfehlung: geeignet für Saft, Strudel, Apfelmus

Topaz

Geschmack: süßsäuerlich, aromatisch, saftig
Empfehlung: geeignet für Saft, Strudel, Apfelmus

Pinova

Geschmack: sehr fest, knackig, glattschalig
Empfehlung: geeignet für Strudel, Kompott

Clubäpfel

Pink Lady®

Geschmack: aromatisch, saftig, hoher Zuckergehalt
Empfehlung: geeignet als Beilage für Fleisch- und Fischgerichte

Kanzi®

Geschmack: sehr knackig, saftig, süßsäuerlich, erfrischend
Empfehlung: geeignet für Apfeltorte, Kompott

Ambrosia™

Geschmack: sehr süß, saftig
Empfehlung: geeignet für Saft, Torten, Pikantes

yello®

Geschmack: sehr knackig, saftig, exotisch, intensiv
Empfehlung: geeignet für süßsaure Gerichte

envy™

Geschmack: süß und saftig
Empfehlung: geeignet für Desserts

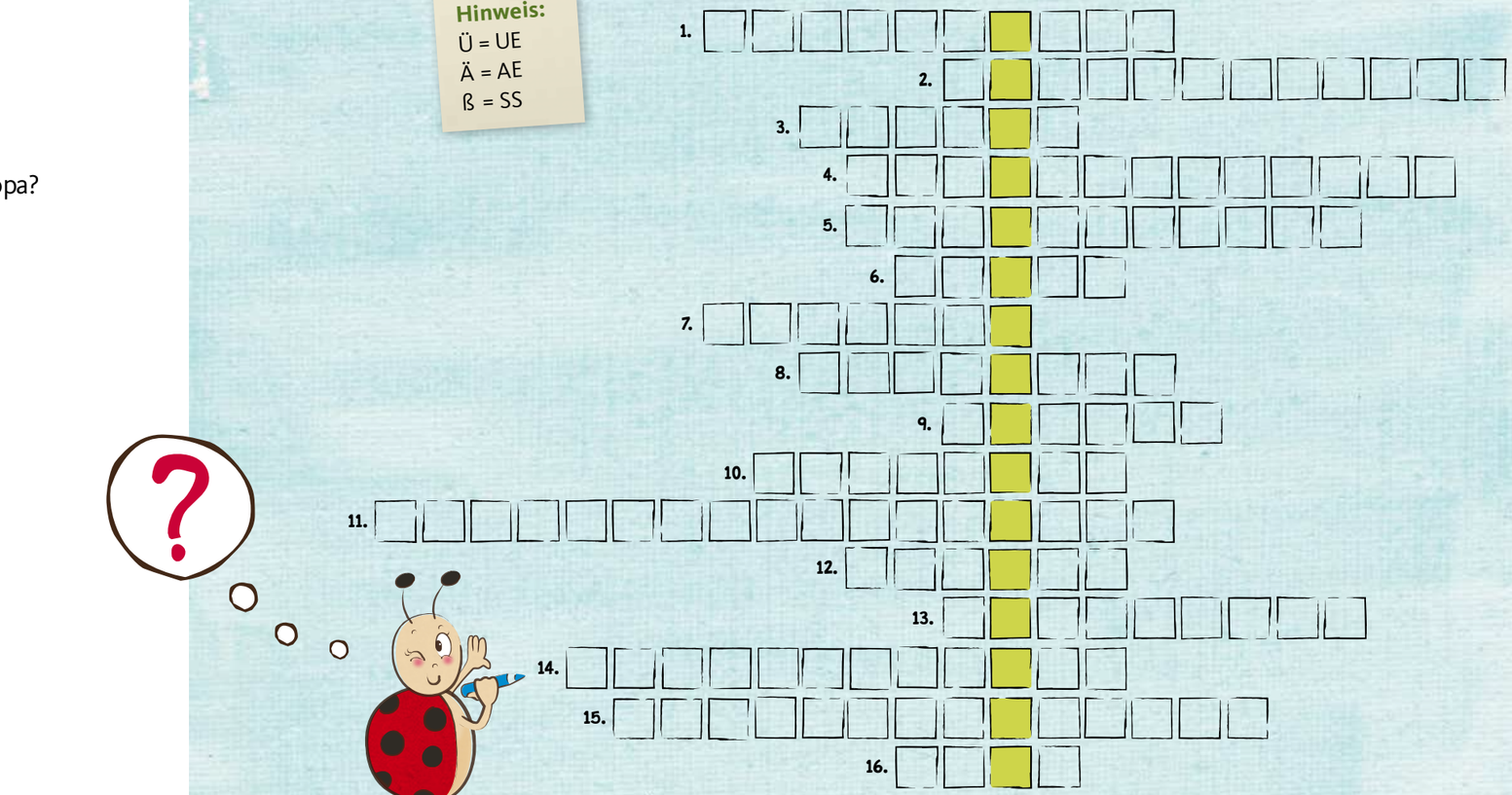
Apfel-Kreuzworträtsel

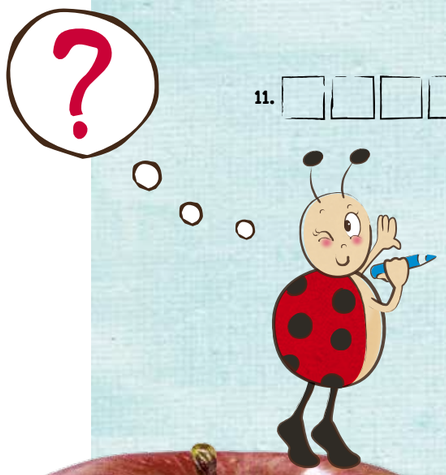
1. Woher stammt der Apfel?
2. Wo soll man die Äpfel zu Hause lagern?
3. Was verwendete man früher statt der Hebebühne?
4. Über welchen Handelsweg gelangten die Apfelbäume nach Westeuropa?
5. Was hängen die Bauern beim integrierten Anbau für die Vögel auf?
6. Was trägt zur Fruchtqualität des Südtiroler Apfels bei?
7. Was wird den Apfelbäumen gegeben damit sie besser wachsen?
8. Wo in Südtirol wird mit der Ernte bereits Mitte August begonnen?
9. Welchen Teil vom Apfelbaum bestäuben die Bienen?
10. Wie viele Apfelsorten aus Südtirol tragen das Gütesiegel g.g.A.?
11. Wie nennt man die Bewässerung, die in regelmäßigen Abständen durch Löcher Wasser tropfen lässt?
12. Wo befinden sich die meisten Vitamine im Apfel?
13. Welches Getränk kann aus Äpfeln gewonnen werden?
14. Welches Tier ist das Symbol für den integrierten Anbau?
15. Was schützt die Blüten vor dem Erfrieren?
16. Welche Apfelsorte wird als erste geerntet?

© Südtiroler Apfelkonsortium
Texte in Zusammenarbeit mit dem Pädagogischen Institut für die deutsche Sprachgruppe Bozen, Elisabeth Nitz, Elfriede Fritsche. 2021 neu bearbeitet von der Arbeitsgruppe Obstbau (Apfelkonsortium, VOG, VIP, SBB) | Redaktion: IDM Südtirol und Südtiroler Apfelkonsortium | Gestaltung und Illustrationen: succus. GmbH | Druck: Südtirol Druck OHG, April 2021
Foto: IDM, Frieder Blickle, Wolfgang Drahorad, Felix Ladurner, Patrick Schwienbacher, Südtiroler Bauernbund – Roter Hahn, Südtiroler Beratungsring, Shutterstock, succus. GmbH

Wichtiger Hinweis:
Ü = UE
Ä = AE
ß = SS

Lösungswort





Lösungswort: _____

Lösungswort: Südtiroler Apfel

succus.

www.pauli-marie.it