

Presseinformation

## **Start der Apfelernte in Südtirol**

Bozen, 28. August 2020 – In diesen Tagen ist die diesjährige Ernte in Südtirol, dem mit 18.400 Hektar größten zusammenhängenden Anbaugebiet für Äpfel in Europa, gestartet. Eine große Vielfalt an Apfelsorten wird hier angebaut. Die wichtigsten Anbaugebiete sind der Vinschgau, das Etschtal und das Eisacktal. 13 Apfelsorten tragen das europäische Gütesiegel „Südtiroler Apfel g.g.A.“.

Golden Delicious ist mit rund einem Drittel die in Südtirol meistangebaute Apfelsorte, gefolgt von Gala und Red Delicious. Weitere beliebte Apfelsorten sind Braeburn, Granny Smith, Fuji und Pinova. Die Ernte 2020 wird rund 1 Million Tonnen betragen und damit leicht geringer als 2019 ausfallen.

Der Apfel ist der Obst-Klassiker schlechthin: Mehr als zwei Drittel der Deutschen nennen bei der Frage nach Ihrem Lieblingsobst den Apfel. Dank seiner vielfältigen Geschmacksrichtungen – süß oder säuerlich, mild oder aromatisch - und dem schmelzend oder festen Fruchtfleisch findet der Apfel in jeder Generation und in Rezepten aller Art großen Anklang.

Dass der Apfelanbau in Südtirol eine so große Bedeutung hat, ist unter anderem den 7.000 Südtiroler Obstbauern zu verdanken, die in Familienbetrieben mit Erntehelfern eine schonende Pflücke praktizieren: in Handarbeit und zum richtigen Erntezeitpunkt der jeweiligen Sorte. Voraussetzung dafür sind Erntetests, die den optimalen Erntezeitpunkt ermitteln und die hohe Qualität der Südtiroler Äpfel sicherstellen. Dabei wird drei Wochen vor Erntebeginn in Stichproben der Stärkegehalt der Äpfel ermittelt. Hintergrund: Während des Reifeprozesses wird Stärke abgebaut und in Zucker umgewandelt. Ergibt der Test einen hohen Stärkegehalt, sind die Äpfel noch nicht reif. Ist der Stärkegehalt zu niedrig, sind die Äpfel überreif.

Anhand u.a. dieses Tests lässt sich das Erntefenster, also der optimale Zeitraum für die beste Ernte, ermitteln. Der Reifeprozess der Apfelsorten ist unterschiedlich lang. Daher erstreckt sich die Apfelernte auch über mehrere Monate: Sie beginnt ab Anfang August mit der Frühsorte Gala, wohingegen die Club-Sorte Pink Lady erst im November pflückreif ist und den Abschluss der Apfelernte bildet.

Hintergrund zum Südtiroler Apfel g.g.A.

Südtiroler Äpfel mit dem Gütesiegel „Südtiroler Apfel g.g.A.“ stehen für geprüfte Qualität, intensiven saftigen Geschmack und frisches Aroma. Grund sind die 300 Sonnentage pro Jahr und das alpin-mediterrane Klima: Kühle Nächte und warme, sonnige Tage schaffen die idealen Anbaubedingungen für den Südtiroler Apfel. Dadurch erlangen die Früchte die richtige Größe, Form, Farbe und besonders wichtig: den Geschmack. Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist eng verbunden mit der Region, die alpines Traditionsbewusstsein mit mediterraner Leichtigkeit verbindet. Der Apfelanbau liegt fast ausschließlich in den Händen familiengeführter Betriebe, die zum Großteil seit Generationen Äpfel anbauen. Insgesamt gibt es über 7.000 Apfelbauern in Südtirol. Südtiroler Äpfel sind schmackhaft, gesund und lassen sich mit ihrer Vielfalt hervorragend pur oder in kreativen Rezepten verarbeitet genießen, vom Aperitif bis zum

Dessert. 13 Apfelsorten dürfen das Gütesiegel „Südtiroler Apfel g.g.A.“ tragen. Die Abkürzung g.g.A. steht für „geschützte geografische Angabe“. Dieses Siegel ist eine von der EU vergebene geschützte Ursprungsbezeichnung und ist ein Qualitätsgarant für den Südtiroler Apfel.

Die Apfelernte in Südtirol ist auch für Ihre Leser interessant? Gern stellen wir Ihnen weitere Informationen und zusätzliches hochauflösendes Bildmaterial zur Verfügung.

Weitere Informationen zum Südtiroler Apfel g.g.A. finden Sie unter: [www.suedtirolerapfel.com](http://www.suedtirolerapfel.com) und [www.instagram.com/wir\\_lieben\\_aepfel/](https://www.instagram.com/wir_lieben_aepfel/).

Bei Fragen oder weiteren Materialwünschen wenden Sie sich gern an mich.

Pressekontakt:

Alexander Frohn

COR Berlin Kommunikation GmbH

Brückenstr. 1, 10179 Berlin

E-Mail: [alexander.frohn@cor-berlin.com](mailto:alexander.frohn@cor-berlin.com)

Telefon: 030 - 398 2068 11