

Elf neue Apfelsommeliers einsatzbereit

80 Lehrstunden in vier Monaten, fünf Exkursionen und nun die Prüfung: Seit Freitag, 1. März 2024, sind elf weitere Apfelsommeliers in Amt und Würden und freuen sich auf ihre Einsätze. „Südtirols Apfelsommeliers sind weltweit die einzigen ihrer Art – und ihre Rolle wird immer wichtiger“, gratuliert Georg Kössler, Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums, den Absolventen dieses jüngsten Lehrgangs.

Es ist bereits der dritte Lehrgang zum Apfelsommelier bzw. -sommelière, welcher am Freitag von den elf Absolventen mit Prüfung und feierlicher Diplomübergabe zu Ende gebracht wurde. Insgesamt gibt es nun 43 ausgebildete Apfelsommeliers – und zwar weltweit! Denn im Unterschied zu Wein-, Bier-, Käse-, Kaffeesommeliers gibt es die Ausbildung zum Apfelsommelier bislang nur in Südtirol, wo sie auch erfunden wurde: Der Lehrgang wurde auf Initiative des Südtiroler Apfelkonsortiums entwickelt und wird in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Bauernbund abgehalten. 2022 war Premiere mit den ersten 17 Absolventen, 2023 kamen 15 weitere dazu und seit Freitag, 1. März 2024, wächst die Gruppe um elf auf insgesamt 43.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren bunt gemischt mit unterschiedlichem Bezug zur Apfelwirtschaft: Es waren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Qualitätsabteilungen von Obstgenossenschaften ebenso dabei wie Apfelbauern – teilweise bereits als Apfelbotschafterinnen im Einsatz – oder Marketingmitarbeiter. Seit November trafen sie sich zu insgesamt 80 Lehrstunden mit verschiedenen Experten aus der Apfelwelt und darüber hinaus.

„Ein Herzstück des Lehrgangs betraf natürlich die Sensorik – unter anderem lernten wir die Aromatik zu bestimmen, Geschmack und Textur zu unterscheiden und zu benennen, und sehr interessant war auch die Lektion mit einer Ernährungsberaterin“, berichtet Antonia Widmann, Koordinatorin des Südtiroler Apfelkonsortiums und nun selbst neue Apfelsommelière. Weitere spezifische Lehrinhalte betrafen die Nachhaltigkeit, Züchtungsmethoden und Sorten, das Thema „Einsatz des Apfels in der Küche“, die Unterscheidungsmerkmale zwischen integriertem und biologischem Anbau, den Pflanzenschutz sowie Geschichtliches und Grundlegendes zur Südtiroler Apfelwirtschaft.

Diverse Exkursionen führten die Gruppe unter anderem ins Südtiroler Obstbaumuseum nach Lana, ins Versuchszentrum Laimburg, in die Hauswirtschaftsschule nach Haslach, in eine Genossenschaft, sowie zum Apfelverarbeiter VOG Products in Leifers.

Das umfassende Wissen der neuen Apfelsommeliers kommt nun bei zahlreichen Gelegenheiten zum Einsatz. Sie führen durch zahlreiche Verkostungen und sind auch auf Messen sehr nachgefragte Ansprechpartner, zuletzt bei der Fruit Logistica. „Mit der Figur des Apfelsommeliers haben wir wirklich einen Volltreffer gelandet – es ist das perfekte Bindeglied zwischen unseren qualitätsvollen, geschmacksvollen und gesunden Äpfeln und den Konsumenten“, so Obmann Georg Kössler. Ziel ist es, die Zusammenarbeit mit der Gastronomie weiter zu verstärken, um die Bedeutung des Apfels in Küche und Ernährung noch besser darzulegen.

Im Bild die neuen Apfelsommelières und Apfelsommeliers (v.l.n.r.):

Vorne: Peter Pürgstaller, Jutta Tappeiner, Martin Rottensteiner, Antonia Widmann, Monika Burger, Alex Rossi.
Hinten: Daniel Rottensteiner, Jürgen Braun, Carmen Siegmund, Greti Plattner, Daniel Bertagnolli

Für Rückfragen:

Antonia Widmann
Südtiroler Apfelkonsortium
info@suedtirolerapfel.com
+ 39 0471 054066

Terlan, den 4. März 2024



Südtiroler Apfelkonsortium
Consorzio Mela Alto Adige
Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a
I-39018 Terlan / Terlano (BZ)