



Südtirol – Willkommen im Apfelparadies

Nahezu jeder zehnte in Europa produzierte Apfel stammt aus Südtirol. Durchschnittlich 300 Sonnentage im Jahr verwöhnen in der beliebten Alpenregion nicht nur Urlauber, sondern lassen auch die unterschiedlichsten Apfelsorten prächtig gedeihen.

Apfelbäume so weit das Auge reicht: Südtirol kann man als wahres Apfelparadies bezeichnen, denn die privilegierte Lage am Alpenübergang bietet beste Anbaubedingungen. Mildes, mediterranes Klima trifft hier auf die Einflüsse der Bergwelt und lässt Äpfel prächtig wachsen und reifen.

Über 7.000 meist familiär geführte Apfelbetriebe wissen das zu nutzen und geben sich beim Anbau nur mit dem Besten zufrieden. Ihr Anspruch ist es, mit naturnahen, umweltschonenden Methoden Äpfel von höchster Qualität zu produzieren. Bereits seit den 1980er Jahren hebt sich der Südtiroler Apfel durch die strikte Anwendung der Vorschriften des integrierten Anbaus von der Konkurrenz ab. 13 Apfelsorten aus Südtirol sind mit dem europäischen Gütesiegel der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) ausgezeichnet. Beim Anbau von Bio-Äpfeln gilt Südtirol als Pionier und ist heute mit rund 26 Prozent Marktanteil einer der wichtigsten Bio-Apfel-Produzenten in Europa. Südtirol ist von ganzem Herzen Apfelland.

Inhalt

Garten Eden für den Apfelanbau	3
Das EU-Gütesiegel g.g.A.	4
Die Apfelsorten	5
Kleine Höfe für große Qualität	8
Das Apfeljahr – von der Apfelblüte bis zur Apfelernte	10
Obstgenossenschaften: Gemeinsam für mehr Qualität	11
Den Südtiroler Apfel erleben	12
Nährwerte – Äpfel haben es faustdick unter der Schale	13
Rezeptideen mit dem Südtiroler Apfel g.g.A.	14
Daten und Fakten rund um den Südtiroler Apfel g.g.A.	17
Tipps für die optimale Lagerung	17
Adressen und Ansprechpartner	18

Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobstr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com
MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211



Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com
MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211

Garten Eden für den Apfelanbau



Am südlichen Alpenrand, dem geografischen Übergang zwischen mediterraner und mitteleuropäischer Kultur, liegt das Land Südtirol. Auf einem sonnigen Balkon gelegen, im Norden durch die Alpen geschützt, nach Süden hin ins Land geöffnet, bietet Südtirol das für den Apfelanbau ideale alpenländische Wechselklima. Gut 300 Sonnentage und 2.000 Sonnenstunden im Jahr lassen die Äpfel an den Bäumen reifen. Das herbstliche Wechselspiel zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten zur Erntezeit verleiht ihnen nicht nur die rote, gelbe und grüne Farbe, sondern auch die köstliche Süße, und sorgt für die Vitamine und die besonderen Aromastoffe. Durchschnittlich 800 mm Jahresniederschlag und lockere, gut durchlüftete Böden bieten zudem ideale Wachstumsbedingungen.

Südtirol ist ein wahres Apfelparadies und mit einer Anbaufläche von 18.400 Hektar das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet in Europa. Es erstreckt sich von Salurn im Süden durch das Etschtal hinauf über die Mittelgebirgshügel des Burggrafenamtes bis ins Vinschgau, mit Höhenunterschieden von fast 900 Metern. So kann jede Apfelsorte auf der Höhenlage wachsen, die für sie die besten Bedingungen bietet. Die frische Brise, die auf der einen Seite von den hohen Gletscherbergen herabströmt, und die warmen Südwinde vom Mittelmeer auf der anderen Seite bieten Voraussetzungen für den Obstanbau wie in kaum einem anderen Land in Europa. Kein Wunder also, dass Südtirol als Apfelproduzent eine Spitzenposition einnimmt: 10 Prozent aller europäischen Äpfel reifen hier heran. Und das, obwohl nur auf 2,5 Prozent der Gesamtfläche Südtirols Obst angebaut wird.



Das EU-Gütesiegel g.g.A. für den Südtiroler Apfel

Die hohe Qualität der Äpfel offenbart sich nicht nur durch das Aussehen und den Geschmack, sondern auch durch das EU-rechtliche Gütesiegel der geschützten geografischen Angaben (g.g.A.). Dreizehn Südtiroler Apfelsorten, die die strengen Qualitätskriterien des integrierten oder biologischen Anbaus erfüllen, tragen seit 2005 diese Bezeichnung. Die Zuerkennung dieses Gütesiegels war die logische Folge der konsequenten Qualitätspolitik der Südtiroler Obstwirtschaft. Bereits 1976 führte man hier die Schutzmarke Südtirol ein – das seinerseits erste Qualitätssiegel dieser Art in Europa.



Seit 1989 steht der Marienkäfer im Logo als Zeichen für den integrierten Anbau. Mit der Bezeichnung „g.g.A.“ wird der Südtiroler Apfel somit europaweit als regionale Spezialität anerkannt und ist durch die Herkunftsbezeichnung geschützt. Dafür müssen genaue und strenge Anbaumethoden und Produktionsvorschriften eingehalten werden. Die Südtiroler Bauern führen zum Beispiel ein Betriebsheft, in dem sie alle Baumpflegemaßnahmen genau auflisten. Außerdem muss ein strenges Kontrollsystem

erfüllt werden. Denn das Siegel g.g.A. steht für die Ursprünglichkeit und traditionelle Herstellung solch geografisch geschützter Produkte.

Das EU-Gütesiegel g.g.A. für den Südtiroler Apfel garantiert:

- den Nachweis von Herkunft, Qualität und Tradition
- die Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung in Südtirol
- den Anbau nach den Richtlinien des integrierten oder biologischen Anbaus
- hohe Qualitätsstandards
- die Trägerschaft durch das Südtiroler Apfelkonsortium
- eine umfangreiche Prüfung von Anbau und Lagerung durch eine unabhängige Kontrollstelle



Die Apfelsorten

Die landschaftliche Vielfalt Südtirols mit seinen verschiedenen Höhenlagen und Klimazonen erlaubt den Anbau einer Vielfalt von Apfelsorten. So werden beispielsweise Golden Delicious, Jonagold und Elstar in den höheren, kühleren Hang- und Berglagen angebaut. Granny Smith, Braeburn und Fuji mögen es wärmer und reifen in den Tallagen. Das Schöne: Bei der Sortenvielfalt ist für jeden Geschmack der passende Südtiroler Apfel dabei. Wer es süß und fruchtig mag, greift zu Fuji, Gala, Red und Golden Delicious, wer auf säuerlich erfrischend steht, für den sind Granny Smith, Braeburn, Elstar und Idared das Richtige.

Die Südtiroler Apfelsorten mit geschützter geografischer Angabe



Golden Delicious

Geschmack: saftig, süß-aromatisch
Geeignet für: Strudel, Kompott
Herkunft: USA, Zufallssämling
Erntezeitraum: Mitte / Ende September
Verfügbarkeit: Mitte September bis Ende Juli



Gala

Geschmack: knackig-fest, aromatisch,
Geeignet für: Kompott
Herkunft: Neuseeland, Kreuzung aus Kidds Orange Red und Golden Delicious
Erntezeitraum: Mitte / Ende August
Verfügbarkeit: Mitte August bis Mitte März



Red Delicious

Geschmack: fest, saftig, süß, aromatisch
Geeignet für: Obstsalat, Strudel, Kuchen
Herkunft: USA, Mutation aus Delicious
Erntezeitraum: Anfang / Mitte September
Verfügbarkeit: Anfang September bis Ende Mai



Granny Smith

Geschmack: fest, feinsäuerlich, saftig
Geeignet für: Saft, Strudel, Apfelmus, Kompott
Herkunft: Australien, Zufallssämling
Erntezeitraum: Anfang / Mitte Oktober
Verfügbarkeit: Anfang Oktober bis Mitte Mai



Braeburn

Geschmack: sehr knackig, saftig, süßsäuerlich
Geeignet für: Kuchen
Herkunft: Neuseeland, Zufallssämling aus Lady Hamilton und Cox Orange
Erntezeitraum: Anfang / Mitte Oktober
Verfügbarkeit: Anfang Oktober bis Ende Mai



Fuji

Geschmack: knackig-fest, saftig, süß
Geeignet für: Torten
Herkunft: Japan, Kreuzung aus Ralls Janet und Delicious
Erntezeitraum: Anfang / Mitte Oktober
Verfügbarkeit: Anfang Oktober bis Ende Mai



Morgenduft

Geschmack: fest, süßsauerlich
Geeignet für: Obstsalat, Strudel, Kuchen
Herkunft: USA, Mutation aus Rome Beauty
Erntezeitraum: Mitte / Ende Oktober
Verfügbarkeit: Mitte Oktober bis Ende Juni



Jonagold

Geschmack: saftig, aromatisch, süßsauerlich
Geeignet für: Saft, Kuchen,
Herkunft: USA, Kreuzung aus Golden Delicious
und Jonathan
Erntezeitraum: Mitte / Ende September
Verfügbarkeit: Mitte September bis Ende Juni



Winesap

Geschmack: saftig, knackig-fest, süßsauerlich
Geeignet für: Saft, Strudel, Apfelmus
Herkunft: Neuseeland, Kreuzung aus Kidds
Orange und Golden Delicious
Erntezeitraum: Anfang / Mitte Oktober
Verfügbarkeit: Anfang Oktober bis Ende Mai



Idared

Geschmack: sehr knackig, saftig, feinsauerlich
Geeignet für: Saft, Strudel, Apfelmus, Kompott
Herkunft: USA, Kreuzung aus Jonathan &
Wagnerapfel
Erntezeitraum: Ende September / Oktober
Verfügbarkeit: Ende September bis Ende Juni



Elstar

Geschmack: saftig, aromatisch, süßsauerlich
Geeignet für: Saft, Strudel, Apfelmus
Herkunft: Niederlande, Kreuzung aus Golden
Delicious und Ingrid Marie
Erntezeitraum: Ende August / Mitte September
Verfügbarkeit: Ende August bis Ende Februar



Pinova

Geschmack: sehr fest, knackig, glattschalig
Geeignet für: Strudel, Kompott
Herkunft: Deutschland, Kreuzung aus Golden
Delicious und Clivia
Erntezeitraum: Ende September / Mitte Oktober
Verfügbarkeit: Mitte Januar bis Ende Juni



Topaz

Geschmack: süßsauerlich, aromatisch, saftig
Geeignet für: Salat, zum Backen
Herkunft: Tschechien, Kreuzung aus Rubin
und Vanda
Erntezeitraum: Ende September
Verfügbarkeit: Dezember bis April

Die Clubsorten

Neben den 13 Südtiroler Apfelsorten mit geschützter geografischer Angabe werden auch diverse Clubsorten angebaut. Deren Anbau wird über Sortenclubs geregelt, die sich unter anderem dadurch auszeichnen, dass eine Sorte exklusiv und mengenmäßig begrenzt angebaut und vermarktet wird.



Pink Lady®

Geschmack: aromatisch, saftig, hoher Zuckergehalt
Geeignet als: Beilage für Fleisch- und Fischgerichte
Herkunft: Australien, Kreuzung aus Lady Williams und Golden Delicious
Erntezeitraum: Ende Oktober / Mitte November
Verfügbarkeit: Ende Oktober bis Ende Mai



Kanzi®

Geschmack: sehr knackig, saftig, süßsauerlich
Geeignet für: Apfeltorte, Kompott
Herkunft: Belgien, Kreuzung aus Gala und Braeburn
Erntezeitraum: Mitte / Ende September
Verfügbarkeit: Mitte September bis Ende Juli



Rubens®

Geschmack: würzig-frisch, süßsauerlich
Geeignet für: Strudel, Kompott
Herkunft: Italien, Kreuzung aus Gala und Elstar
Erntezeitraum: Ende August / Mitte September
Verfügbarkeit: Ende August bis Ende März



Modi®

Geschmack: knackig, saftig, aromatisch
Geeignet für: Kompott
Herkunft: Italien, Kreuzung aus Gala und Liberty
Erntezeitraum: Anfang / Mitte September
Verfügbarkeit: Anfang September bis Ende April



Jazz™

Geschmack: süß-sauerlich, aromatisch, knackig
Geeignet für: Obstsalat, Strudel
Herkunft: Neuseeland, Kreuzung aus Braeburn und Gala
Erntezeitraum: Oktober
Verfügbarkeit: Oktober bis April

Kleine Höfe für große Qualität

Apfelanbau hat eine lange Tradition in Südtirol. Viele Jahrhunderte hindurch wurden Apfelbäume zur Selbstversorgung der Familien rund um die Bauernhöfe angepflanzt. Schon im 15. Jahrhundert exportierte man



Äpfel in kleinen Mengen den beschwerlichen Weg über die Alpen in den Norden. Heute ist der Apfelanbau ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und für viele Südtiroler Familien die Existenzgrundlage. Die über **7.000 Apfelbauern** bewirtschaften meist kleine Höfe von maximal zwei bis drei Hektar Fläche. So ist es möglich, mit viel Herz und Genauigkeit Qualitätsäpfel zu kultivieren, abseits industrieller Massenware. Dabei ist der Apfelanbau kein aussterbender Berufszweig, immer mehr junge Leute sehen in der Obstwirtschaft ihre Zukunft, darunter auch viele junge Frauen. Die Frische und Qualität der Produkte sowie die Transparenz bei der Produktion spielen für die Südtiroler Bauern seit jeher eine wichtige Rolle. Deshalb wurde 1988 die **Arbeitsgruppe für den Integrierten Obstanbau** (AGRIOS) gegründet, die auf die nachhaltige Erzeugung von Qualitätsobst ausgerichtet ist. 90 Prozent der Obstproduzenten in Südtirol befolgen deren Richtlinien mit dem Ziel einer umweltschonenden und verbraucherfreundlichen Anbauweise, die alle

natürlichen Faktoren nutzt und unterstützt sowie den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduziert. Viele Vorteile für den integrierten Anbau bietet etwa das im modernen Obstanbau angewandte Spaliersystem: Die Obstbäume sind in Reihen gepflanzt, sodass sie gut durchlüftet werden und die Sonne ideal einstrahlt. Das beugt Pilzkrankheiten vor, Pflanzenschutzmittel werden seltener benötigt, Bäume können effizienter bewässert werden und die Qualität und Ausfärbung der Äpfel steigt.

Was Düngung, Bodenpflege und Schädlingsbekämpfung angeht, gibt die AGRIOS in ihren Richtlinien genaue Anweisungen, deren Einhaltung durch strenge Kontrollen garantiert wird. Agronomische, biologische, mechanische und manuelle Pflegemaßnahmen haben überall dort, wo sie durchführbar und tragbar sind, gegenüber dem Einsatz von chemischen Mitteln Vorrang. Die **Schädlingskontrolle** erfolgt bereits vorbeugend über ein Anbauprogramm, das die natürliche Widerstandskraft der Bäume, beispielsweise durch Zugabe bestimmter Nährstoffe, gegen Krankheiten und Schädlinge stärkt. Die Obstbauern setzen zudem ganz gezielt auf Helfer aus der Natur: So wird die Ansiedlung von Nützlingen – als natürliche Gegenspieler der Schädlinge – gefördert. In den Obstanlagen werden etwa Nistkästen für insektenfressende Vögel aufgehängt und Schlupfwinkel für den Igel oder das Mauswiesel eingerichtet. Marienkäfer werden gegen Blattläuse, Raubwanzen gegen Blattsauger eingesetzt.



Gegen Maikäfer gehen die Obstbauern mit Bodennetzen vor. Andere Schädlinge wie der Apfelwickler werden mit der sogenannten Verwirrungstechnik ausgetrickst: Dabei werden Pheromone verteilt, die einen bestimmten Duft haben, der dafür sorgt, dass die Männchen und Weibchen nicht zur Paarung zusammenfinden. Dadurch wird die Population des Schädlings möglichst klein gehalten. Die Bauern kontrollieren die Apfelbäume ständig auf Befehl, setzen aber erst dann chemische Pflanzenschutzmittel ein, wenn eine wirtschaftlich bedrohliche Schadensschwelle überschritten wird. Die zugelassenen Mittel sind von der AGRIOS stark begrenzt. Sie dürfen keine akute Giftigkeit für Mensch und Tier darstellen, müssen schnell abbaubar und schonend für Wasser, Boden und Luft sein.

Diese umweltschonende Produktionsweise führte schon früh noch einen Schritt weiter: Südtirol gehört zu den Vorreitern in Sachen ‚Bio‘. Bereits in den 1980er Jahren begannen die Obstbauern hier mit dem Apfelanbau nach biologischen Richtlinien. Es bildeten sich zwei Richtungen heraus: der organisch-biologische Anbau, bei dem nach naturnahen Methoden und ohne Einsatz von chemischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln gearbeitet wird, und der biologisch-dynamische Anbau, bei dem der Anbau nach den Lehren von Rudolf Steiner erfolgt. Dabei wird jede Maßnahme im Hinblick auf das ganzheitliche Ökosystem geprüft sowie der Einfluss der Gestirne berücksichtigt. Heute werden etwa zehn Prozent der Gesamternte der Südtiroler Äpfel biologisch angebaut. Mit einem Anteil von rund 26 Prozent an der europäischen Bio-Apfel-Ernte ist Südtirol einer der wichtigsten Bio-Apfel-Lieferanten in Europa. Rund 100.000 Tonnen Bio-Äpfel pro Erntejahr werden hier jährlich angebaut.



Die **Apfelbauern in Südtirol** gehen dem Anbau von Äpfeln mit großer Leidenschaft nach. Viele der Bauernhöfe öffnen ihre Tore für interessierte Besucher und die Apfelbauern gewähren Einblicke in ihre Arbeit. Dazu zählt auch **Andreas Tauber**. Der Apfelbauer führt den Waldharthof in Raas bei Brixen. Wenn Andreas Tauber selbst in den Urlaub fährt, dann möchte er dort Land und Leute kennenlernen und in ihre Kultur eintauchen. Genau deshalb bietet er seinen Gästen auf dem Waldharthof in Raas Erlebnisse, die über eine einfache Übernachtung

hinausgehen. Er begleitet seine Gäste auf den 5 Hektar großen Apfelwiesen und erklärt die Unterschiede zwischen den Sorten Golden Delicious, Kanzi® und Envy™, die hier wachsen. Er führt durch Mama Christines Kräutergarten, lässt Äpfel und Wein aus eigenem Anbau verkosten und tischt seinen Gästen Speck, Marmelade und selbst gemachte Säfte auf. Auf die kleinen Gäste warten Schweine, Pferde, Katzen und Tiere, die man nicht auf jedem Bauernhof findet: Lamas und Alpakas.

Auch Apfelbäuerinnen widmen sich dem Apfelanbau mit Herz und Seele, wie etwa **Priska Weger** auf dem Oberhaslerhof in Schenna. „Wenn man einen Bauer heiratet, dann heiratet man das ganze Paket“, sagt Priska Weger. Vor ihrer Zeit am Oberhaslerhof in Schenna hatte Priska mit der Landwirtschaft nichts am Hut. Mittlerweile kümmert sie sich um drei Ferienwohnungen und packt bei der gesamten Hofarbeit mit an. Der Hof ihres Mannes Klaus ist seit 1592 in Familienbesitz. Bereits 1253 wurde er erstmals urkundlich erwähnt, heute wird er in der 22. Generation geführt. Klaus und Priska bewirtschaften acht Hektar Apfelwiesen mit den Sorten Golden Delicious, Gala, Fuji, Braeburn und Red Delicious sowie einen Hektar Wein. Neben Äpfeln und Trauben wachsen am Oberhaslerhof Gemüsemalve, Knollenziest oder Schenner Kresse – nur einige der über hundert Sorten in Priskas Kräutergarten. Vor über 20 Jahren hat sie mit dem Kräuteranbau begonnen. Mittlerweile beliefert sie Köche in Schenna mit den Raritäten, verkauft Kräutersalze, experimentiert mit neuen Sorten, macht Kräuterführungen – und ist sogar zur Autorin geworden: In ihrem Buch „Kräuter nutzen leicht gemacht“ schreibt Priska Weger über Kräuter und deren Wirkungen in der Küche und auf die menschliche Gesundheit.



Das Apfeljahr – von der Apfelblüte bis zur Apfelernte



Im **Frühling** zur Zeit der Apfelblüte, wenn die Südtiroler Täler in ein Meer aus roten und weißen Blüten getaucht sind, beginnt die wichtigste Periode für die Apfelbauern: Jetzt wird die Grundlage für eine gute Ernte im Spätjahr gelegt. Die Bauern sind rund um die Uhr im Einsatz, da die Apfelbäume in dieser Wachstumsphase viel Sorgfalt und Pflege benötigen. Zum einen pflanzen sie nun die in den Baumschulen gezüchteten Jungbäume in die Neuanlagen, zum anderen erfordern die Ertragsbäume höchste Aufmerksamkeit, denn für die sensiblen Apfelblüten sind zu niedrige Außentemperaturen eine große Gefahr. Sinkt das Thermometer unter null Grad Celsius, drohen Frostschäden, die die spätere Erntequalität und den Ertrag beeinflussen können. Deshalb werden die

Temperaturen genauestens überwacht. Bei Kälteeinbrüchen kommt die sogenannte **Frostberegung** zum Einsatz: Die Apfelbäume werden von oben beregnet, es bildet sich eine Eisschicht und die dabei entstehende Gefrierwärme schützt die Blüten vor den tiefen Temperaturen. Die Apfelbauern arbeiten zudem eng mit den Imkern der Region zusammen und sorgen dafür, dass genügend Bienenvölker in die Obstanlagen einwandern, damit die Blüten ausreichend bestäubt werden.

Im **Sommer** kontrollieren die Bauern die Obstbäume regelmäßig auf den Besatz von Nützlingen und Schädlingen und behandeln bei Bedarf mit umweltschonenden Pflanzenschutzmitteln. Sie entfernen überzählige und beschädigte Früchte per Hand, zu wüchsige Triebe werden abgeschnitten oder nach unten gebunden. Bei Trockenheit kommt die Oberkronenbewässerung, die die Bäume von oben beregnet, oder Tropfbewässerung, die von unten gießt, zum Einsatz. Das sogenannte Mulchen zählt ebenfalls zu den wichtigen Aufgaben der Bauern im Sommer: Unter den Apfelbäumen wird das Gras gemäht und anschließend als wichtige Nahrungsquelle für die Mikroorganismen im Boden liegen gelassen.

Im **Spätsommer** heißt es dann Endspurt: Die Südtiroler Obstbauern bereiten sich auf die Ernte vor. Mittels eines Reifetests werden die „inneren Werte“ der Äpfel wie Zucker, Fruchtfleischfestigkeit, Stärkeabbau und Säure ermittelt und anhand dieser Reifeparameter die Erntefenster festgelegt. Die Ernte startet in Südtirol Mitte August mit der Sorte Gala und endet mit der spätreifen Sorte Pink Lady® im November. Die Äpfel werden sorgsam und ganz traditionell von Hand gepflückt – „geklaubt“, wie der Südtiroler sagt. Meistens sind mehrere Runden nötig, um alle Äpfel abzuernsten. Wie oft geerntet wird, hängt von der Sorte ab. Da zum Beispiel der Golden Delicious meist eine einheitliche Form und Färbung aufweist, genügen in der Regel ein bis zwei Erntedurchgänge. Jonagold und Elstar werden dagegen vier- bis fünfmal geerntet, da die Früchte nicht gleichmäßig reifen. **Südtirol produziert rund 1 Mio. Tonnen Äpfel pro Jahr.** In Großkisten bringen die Bauern die Äpfel anschließend zur nächsten Obstgenossenschaft. Dort erfolgt die Qualitätskontrolle der Ware: Die Äpfel müssen sortentypisch eine einheitliche Größe, Form und Farbe aufweisen, werden auf der Schale und im Inneren



Wie oft geerntet wird, hängt von der Sorte ab. Da zum Beispiel der Golden Delicious meist eine einheitliche Form und Färbung aufweist, genügen in der Regel ein bis zwei Erntedurchgänge. Jonagold und Elstar werden dagegen vier- bis fünfmal geerntet, da die Früchte nicht gleichmäßig reifen. **Südtirol produziert rund 1 Mio. Tonnen Äpfel pro Jahr.** In Großkisten bringen die Bauern die Äpfel anschließend zur nächsten Obstgenossenschaft. Dort erfolgt die Qualitätskontrolle der Ware: Die Äpfel müssen sortentypisch eine einheitliche Größe, Form und Farbe aufweisen, werden auf der Schale und im Inneren

auf Rückstände untersucht und im Anschluss direkt etikettiert, sodass die Rückverfolgung stets gewährleistet ist. Schließlich werden die Äpfel in Kühlzellen bei etwa vier Grad Celsius und bei stark reduziertem Sauerstoff gelagert. Unter diesen Bedingungen verlangsamt sich der Reifeprozess der Äpfel, sie fallen in eine Art Winterschlaf und können so bis in den Folgesommer hinein frisch wie vom Baum angeboten werden.



Das neue Anbaujahr startet direkt nach der Ernte. Im **Winter** müssen die Bäume zurechtgeschnitten werden. Der richtige Baumschnitt ist eine wichtige Voraussetzung für eine gute Qualität der nächsten Ernte. Bei Jungbäumen, die ab dem zweiten Pflanzjahr bereits in geringem Maße Früchte erbringen und sich dann in den folgenden Jahren kontinuierlich im Ertrag steigern, werden zu starke und überzählige Triebe in Gipfelnähe abgeschnitten und zu steil ragende Triebe nach unten gebunden. So können sich mehr Früchte bilden. Bei Ertragsbäumen, die ab dem fünften bis

siebten Pflanzjahr Vollertrag liefern, wird das alte, abgetragene Fruchtholz eingekürzt, um es zu erneuern. Jung- und Ertragsbäume werden nach einem kegelförmigen, dem Christbaum ähnlichen Aufbau geschnitten. Diese Struktur erlaubt einen günstigen Lichteinfall, der für eine gute Fruchtqualität und regelmäßige Erträge ausschlaggebend ist.

Obstgenossenschaft: Gemeinsam für mehr Qualität

Südtiroler Äpfel sind beliebt in Europa. Mehr als die Hälfte der Ernte wird exportiert, über 20 Prozent davon gehen nach Deutschland als Hauptexportmarkt. Es folgen die skandinavischen Länder, Dänemark und die Benelux-Länder sowie Spanien.

Zum Großteil werden die Äpfel aus Südtirol genossenschaftlich vermarktet. Die größte Erzeugerorganisation ist der Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften (VOG) mit 13 Mitgliedsgenossenschaften (davon einer Bio-Genossenschaft). Der VOG betreut 5.000 Mitgliedsbetriebe mit 10.700 Hektar Fläche und einer jährlichen Produktion von ca. 600.000 Tonnen Äpfel. Die Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse (VI.P) sind der zweite Genossenschaftsverband mit sieben Mitgliedsgenossenschaften und 1.800 Produzenten. Ein kleiner Teil der Südtiroler Apfelernte (sechs Prozent) wird zudem von der Südtiroler Obstversteigerung auktioniert. Von allen Südtiroler Vermarktungsbetrieben kann für die Exportware die Marke „Südtiroler Apfel g.g.A.“ genutzt werden. Sie verleiht ein einheitliches Erscheinungsbild auf den ausländischen Märkten, garantiert die geografische Herkunft, die traditionelle Produktionsweise und die transparente Rückverfolgbarkeit. Vertreten werden diese vier Erzeugerorganisationen und somit die über 7.000 Familienbetriebe durch das Südtiroler Apfelkonsortium mit Sitz in Terlan. Dessen wichtigste Aufgabe ist der Schutz der Anbauggebiete sowie die Sicherung der gleichbleibend hohen Qualität der Äpfel. Darüber hinaus ist das Konsortium für die strategische Ausrichtung des Südtiroler Apfels g.g.A. zuständig: In Zusammenarbeit mit IDM Südtirol werden Marketingaktionen, Messeauftritte und Verkaufsförderungsmaßnahmen organisiert, um das Image des Südtiroler Apfels zu stärken und den jährlichen Absatz der Apfelernte zu fördern.

Den Südtiroler Apfel erleben

Ob gemütliche Rundwanderung oder anspruchsvollere Wandertour – im Apfeland Südtirol ist für jeden etwas dabei. Südtirol bietet abwechslungsreiche Touren für Familien, Genusswanderer und all jene, die das Apfeland Südtirol mit allen Sinnen erkunden wollen. Die **Wanderrouten** verlaufen entlang der reizvollen Apfelwiesen oder bieten einen einzigartigen Blick auf die Obstgärten der Region. Die schönen Wege laden ganzjährig zum Erkunden und Staunen ein.

Im Frühling sind die Apfelwege ganz besonders reizvoll. Die Natur erwacht aus dem Winterschlaf und ein Meer von Blüten ziert die Täler. Aber nicht nur im Frühling lädt Südtirol zum Wandern ein: Auf der Südseite der Alpen ist es im Sommer angenehm warm, im Herbst lockt die traumhafte Fernsicht in die Höhe und im Winter warten perfekt präparierte Wanderwege auf Groß und Klein.



Südtirol bietet eine Vielzahl an Wanderwegen durch die Apfellandschaft: Eine reizvolle Entdeckungstour für die ganze Familie ist der Apfelweg in Natz. Der Rundweg gibt Einblicke in die besonderen Naturschönheiten des Apfelanbaugebiets im Eisacktal. Zu Fuß lässt sich das Apfeland Südtirol im Meraner Land und im Vinschgau entlang der typischen „Waalwege“ entdecken. Echte Touren-Highlights für alle Apfellebhaber und Naturfreunde ist die Apfelgärten-Runde in Partschins. Im Süden Südtirols bieten reizvolle Apfelwege, wie der Naturerlebnisweg Tramin im Überetsch/Unterland und die Panoramatour in Auer einen einzigartig schönen Blick über die Apfelwiesen.



Auch **mit dem Rad** lässt sich das Südtiroler Apfeland hervorragend erkunden, das über ein abwechslungsreiches und attraktives Radwegenetz verfügt. Von gemütlich bis anspruchsvoll: Für jedes Alter und jede Fitness gibt es die passende Radtour. Traumhafte Aussichten auf die Apfelwiesen, idyllische Naturlandschaften und eine perfekte Anbindung zu den öffentlichen Verkehrsmitteln machen das Apfeland für Aktivurlauber so beliebt. Wenige Höhenmeter und damit gemütlichen Fahrspaß, verbunden mit einzigartigen Erlebnissen,

bieten die Talradwege im Apfelparadies. Sehr bekannt ist die Radroute Via Claudia Augusta, die sich vom Reschenpass durch das Etschtal bis Salurn quer entlang der reizvollen Apfelwiesen zieht.

Empfehlenswert ist in Südtirol die Verbindung von Rad und Bahn: Auf vielen Radtouren ist es möglich, eine Strecke mit dem Fahrrad unkompliziert mit einer Bahnfahrt zu verbinden. Mit einem kombinierten Zug- und Rad-Ticket kann man einfach und bequem das ganze Apfeland erkunden. Zurück geht es mit der Bahn. Wer sein eigenes Fahrrad nicht mit in den Urlaub mitnehmen möchte, kann ganz einfach ein Rad ausleihen. Fahrradverleihstationen entlang der gesamten Strecke warten mit modernen Mountainbikes, E-Bikes, Citybikes und vielem mehr auf die Reisenden.

Mountainbike-Fans finden im Apfelfeld ausgezeichnete Trails. Es locken sportliche Touren inmitten der Algunder Apfelhaine oder im Vinschgau, dem Bikeparadies schlechthin. Zwei Touren mit besonders schönem Ausblick auf die Apfelwiesen sind die Bike Highline Meran/o und die Panoramatouren am Sonnenberg des Mittelvinschgaus. Wer es lieber gemütlich mag, kann die Radwanderungen im Süden testen. Südtirols Süden punktet mit einer reizvollen Landschaft und zahlreichen Einkehrmöglichkeiten.

Auch abseits sportlicher Aktivität lässt sich der Südtiroler Apfel erleben, wie etwa im wohligen Ambiente der **Therme Meran**. Als Südtiroler Naturprodukt spielt der Apfel dabei eine besondere Rolle. Seine ganze Kraft kommt in Apfel-Wohlfühlbädern, Apfel-Peelings oder Apfel-Massagen zum Einsatz. Denn der Apfel gilt wegen seiner Inhaltsstoffe als wirkungsvolles Anti-Aging-Produkt. Ein Apfel-Bad soll sensible Haut geschmeidig machen und eine Nassmassage mit Apfelseife für eine Tiefenreinigung der Haut sorgen. Das ist wahrhaft natürliche Entspannung.



Nährwerte: Äpfel haben es faustdick unter der Schale

Der Apfel ist der Klassiker unter den Früchten und ein beliebter Snack – egal ob auf dem Pausenhof, am Arbeitsplatz oder unterwegs auf Reisen. Bei keiner anderen Frucht greifen die Deutschen so oft zu: Durchschnittlich 20 Kilo isst jeder Bundesbürger statistisch im Jahr. Äpfel sind nicht nur lecker, sondern auch wahre Powerpakete: Bei gerade mal 53 Kilokalorien pro 100 Gramm enthalten sie kaum Fette, dafür aber eine Vielzahl wertvoller Inhaltsstoffe wie Mineralien, Spurenelemente, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe. Ein Apfel deckt so zum Beispiel mit einem durchschnittlichen Vitamin-C-Gehalt von 12 mg 15 Prozent des Tagesbedarfs eines Erwachsenen. Äpfel geben Energie, stärken die Abwehrkräfte, wirken verdauungsfördernd und entgiftend. Sie haben es dabei tatsächlich faustdick unter der Schale: 70 Prozent der Vitamine sind direkt darunter verborgen, weshalb man Äpfel am besten immer mit Schale essen sollte.

Nährwerttabelle je 100 Gramm

Energiewert	53 kcal
Nährstoffe	
Eiweiß	0,3 g
Kohlenhydrate	11,4 g
davon Fruchtzucker	0,6 g
Fett	2 g
Natrium	3 mg
Vitamin C	12 mg

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

Rezeptideen mit dem Südtiroler Apfel g.g.A.

Äpfel bieten eine Vielfalt an Genussmöglichkeiten: klassisch als Apfelkuchen und Apfelkompott oder in außergewöhnlichen Gerichten wie Apfelkuchen-Smoothie und Apfel-Thai-Curry. Beim Kochen und Backen ist aber Apfel nicht gleich Apfel. Größe, Säuregehalt, Aroma, Saftigkeit und Konsistenz des Fruchtfleischs sind bei vielen Gerichten entscheidend und können das Ergebnis beeinflussen. Die Sorte Golden Delicious ist so etwa die beste Wahl für einen Apfelstrudel, für einen Obstsalat greift man am besten zum saftigen Braeburn und für Apfelkompott ist der Gala empfehlenswert.

Traditionell – Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbeteig



Zutaten für einen Apfelstrudel

Strudelteig:

200 g Butter
100 g Zucker
Salz
Zitronenschale, gerieben
Bourbonvanille, gemahlen
2 Eier
300 g Weizenmehl, gesiebt
1 Ei, verquirlt

Apfelfüllung:

5 Südtiroler Äpfel
Biskuit- oder Semmelbrösel
Sultaninen
Pinienkerne
Zimtucker
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale

Zubereitung:

Für den Teig Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale, Bourbonvanille, Eier und Mehl verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen, klein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal kurz durchkneten und ungefähr 3 mm dick zu einem Quadrat von 25 x 35 cm ausrollen. Die Füllung mittig auf das Teigquadrat geben, die Ränder links und rechts umschlagen und den Teig zusammenfallen. Mit verquirltem Ei bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad anbacken, die Temperatur auf 190 Grad reduzieren und den Strudel in ungefähr 40 Minuten fertig backen.

Apfelsortenempfehlung: Golden Delicious

Rezept: Gruppe Südtiroler Gasthaus

Überraschend – Fruchtiges Apfel-Kichererbsen-Curry



Zutaten für 4 Personen

3 Südtiroler Äpfel
200 g Kartoffeln
400 g gekochte Kichererbsen
5 getrocknete Aprikosen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (2cm)
1 EL Kokosöl
1 TL Tomatenmark
1 EL Apfelessig

1 TL Senfsamen
1 TL Kreuzkümmelsamen
2 TL Currypulver
1 TL Kurkuma
800 ml Gemüsebrühe
100 g stückige Tomaten
50 g Spinat
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
frische Kräuter, z.B. Kerbel, Petersilie, Majoran

Zubereitung:

Die Äpfel in Würfel (ca. 1 x 2 cm) schneiden. Etwa eine Hand voll mit Zitronensaft beträufeln und als Deko beiseite legen. Die Kartoffeln ebenfalls würfeln. Die Kichererbsen fein hacken. Den Spinat waschen und verlesen. Die Zwiebel, den Ingwer und die Knoblauchzehe schälen und hacken.

Das Kokosöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zusammen mit dem Tomatenmark anrösten. Mit dem Apfelessig ablöschen. Die Senfkörner, Kreuzkümmelsamen, Curry und Kurkuma dazugeben, kurz mitrösten. Dann die Kartoffeln dazugeben und alles mit der Gemüsebrühe aufgießen. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann die Äpfel (bis auf die Deko) und die Kichererbsen sowie die stückigen Tomaten dazugeben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Zum Schluss den Spinat unterrühren. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Mit frischen Kräutern und den restlichen Apfelwürfeln servieren.

Apfelsortenempfehlung: Gala

Rezept: Denise Schuster

Köstlich – Topfenpraline mit Apfelkruste



Zutaten für vier Pralinen

½ Südtiroler Apfel, vorzugsweise Braeburn oder andere, in Streifen geschnitten
 80 g Topfen
 5 g Schmorzwiebel
 Salz und Pfeffer
 50 g Sellerie, in Streifen geschnitten
 50 g weiße Karotten, in Streifen geschnitten
 150 g getrocknete Apfelscheiben

Zubereitung:

Den Topfen durch ein Haarsieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Schmorzwiebeln würzen. Aus der Masse vier Pralinen formen und in aufgebröselten getrockneten Apfelscheiben wälzen. Die Sellerie- und weißen Karottenstreifen in Olivenöl bei mittlerer Hitze 5 Min. andünsten; kaltstellen. Nachher mit den Apfelstreifen vermischen.

Anrichten:

Den Apfel-Wurzel-Salat die Mitte des Tellers geben, die Topfenpraline darauf geben, mit etwas Salat garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

Apfelsortenempfehlung: Braeburn

Rezept: Herbert Hintner



Daten und Fakten rund um den Südtiroler Apfel g.g.A.

- Auf einer Fläche von ca. 18.400 Hektar kümmern sich in Südtirol über 7.000 Obstbauern um den Apfelanbau. Die einzelnen Höfe sind relativ klein, es werden im Durchschnitt nur 2,5 Hektar bewirtschaftet.
- Südtirol ist das größte zusammenhängende Apfelanbaugesamtgebiet Europas.
- Auf einem Hektar Anbaufläche werden im Durchschnitt 50 – 60 Tonnen Äpfel geerntet.
- Insgesamt sind es jährlich rund 1 Mio. Tonnen Äpfel. Das entspricht zehn Prozent der europäischen und 50 Prozent der italienischen Apfelernte.
- Knapp 50 Prozent der Äpfel werden auf dem italienischen Markt verkauft, 20 Prozent in Deutschland, gefolgt von skandinavischen Ländern, Dänemark und den Benelux-Ländern sowie Spanien.
- Auf nur 2,5 Prozent der Gesamtfläche Südtirols wird Obstbau betrieben.
- Mehr als 300 Sonnentage und 2.000 Sonnenstunden im Jahr verleihen den Südtiroler Äpfeln ihr besonderes Aroma.
- In Südtirol wird auf unterschiedlichen Höhenlagen angebaut. Die Apfelanlagen liegen zwischen 200 und 1.000 Metern über dem Meeresspiegel. Dies ermöglicht es, eine optimale Anbauhöhe für jede Sorte zu finden und die bestmögliche Qualität zu gewährleisten.
- 1976 wurde die Schutzmarke Südtirol für verschiedene landwirtschaftliche Qualitätsprodukte aus der Region eingeführt. 1989 wurde der Marienkäfer als Zeichen für den integrierten Anbau ergänzt. Der Marienkäfer ist immer noch auf dem Produktlabel „Südtiroler Apfel g.g.A.“ abgebildet, um den naturnahen Apfelanbau widerzuspiegeln.
- 2005 wurde von der EU die Bezeichnung „Südtiroler Apfel“ unter Schutz gestellt. 13 Apfelsorten aus Südtirol dürfen heutzutage die Bezeichnung der geschützten geografischen Angabe tragen: Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Granny Smith, Braeburn, Fuji, Morgendurft, Jonagold, Winesap, Idared, Elstar, Pinova, Topaz.
- Bereits seit den 1980er Jahren werden in Südtirol Bio-Äpfel angebaut. Mit rund 26 Prozent Anteil ist Südtirol der größte Bio-Äpfel-Lieferant Europas.
- 90 Prozent der Südtiroler Apfelbauern befolgen die Richtlinien der Arbeitsgruppe AGRIOS für den integrierten Obstanbau, zehn Prozent die Richtlinien des biologischen Anbaus.
- Vier Erzeugerorganisationen bilden das Südtiroler Apfelkonsortium (VOG, VI.P, Fruttunion und Südtiroler Obstversteigerung).

Tipps für die optimale Lagerung

- Äpfel sollten an einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden und keine Druckstellen bekommen.
- Im Kühlschrank sollten Äpfel gesondert in einem gelochten Folienbeutel aufbewahrt werden.
- Äpfel sollten nicht in der Nähe von anderem Obst gelagert werden, denn sie beschleunigen die Reifung der anderen Früchte.
- Ist ein Apfel in Spalten geteilt, wird durch das Beträufeln mit Zitronensaft die Braunfärbung des Fruchtfleischs verzögert.



Adressen und Ansprechpartner

Der Südtiroler Apfel ist auch für Sie und Ihre Leser interessant? Gern stellen wir Ihnen weitere Informationen und entsprechendes Bildmaterial zur Verfügung. Am besten lässt sich der Südtiroler Apfel jedoch vor Ort erleben: Lernen Sie Land und Leute rund um den Südtiroler Apfel auf einer individuellen Pressereise kennen.

IDM Südtirol

Melanie Plattner

Pfarrplatz 11

I-39100 Bozen

Telefon | +39 0471 094 514

Mail | melanie.plattner@idm-suedtirol.com

Web | www.idm-suedtirol.com

Südtiroler Apfelkonsortium

Jakobistraße 1/A

I-39018 Terlan

Telefon | +39 0471 054 066

Fax | +39 0471 054 067

Mail | info@suedtirolerapfel.com

Web | www.suedtirolerapfel.com