

Apfelsommeliers erhalten Verstärkung

Die Apfelsommeliers aus Südtirol sind die ersten ihrer Art weltweit – und sie werden immer mehr: Nach dem ersten Lehrgang im Jahr 2022 sind nun 14 weitere Teilnehmerinnen und Teilnehmer fertig ausgebildet und geprüft und freuen sich nun auf ihre neuen Aufgaben. Für Georg Kössler, Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums, sind der Lehrgang und das große Interesse daran ein wichtiger neuer Baustein in Südtirols Apfelwelt.

Idee und Lehrprogramm gehen auf eine Initiative des Südtiroler Apfelkonsortiums in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Bauernbund zurück – als Referenten und Mitglieder der Prüfungskommission kamen insgesamt 18 Fachleute aus verschiedenen Bereichen zum Einsatz: Neben verschiedenen Apfelexperten, u.a. des Versuchszentrums Laimburg und des integrierten und biologischen Anbaus, auch Experten in Sachen Nachhaltigkeit, Pflanzenschutz, Sensorik, Küche, Gesundheit und Ernährung sowie Rhetorik. In der Tat ist es ein sehr breites Wissensspektrum, in welchem die Apfelsommeliers gewandt sein müssen: Basis- und spezifisches Wissen über den Südtiroler Apfel, den Anbau und rechtliche Aspekte u.a. zum Thema Herkunft und Qualitätssicherung; weiters Rhetorik, Sortenlehre, Gesundheit und Ernährung – und als wichtigster Teil die Sensorik: Aromatik der verschiedenen Sorten sowie Textur, sprich die Konsistenz und Eigenschaften von Schale und Fruchtfleisch und vieles mehr.

Während beispielsweise Wein-, Käse-, Kaffee- oder Biersommeliers bereits seit vielen Jahren in großer Zahl und in vielen Ländern für die Gastronomie, die Fachwelt und das breite Publikum wichtige Ansprechpartner sind, ist die Apfelsommelière, der Apfelsommelier noch eine Rarität: Das Profil des Apfelsommeliers gibt es derzeit nur in Südtirol, wo es gewissermaßen erfunden und neu geschaffen wurde: Im Jahr 2022 wurden die ersten 17 von ihnen ausgebildet; nun gesellen sich weitere 15 dazu. Der Lehrgang dauerte drei Monate und umfasste neben Theoriestunden auch Exkursionen – darunter zum Versuchszentrum Laimburg, zum Apfelmuseum, ins Apfelhotel, zu einer Genossenschaft, zu VOG Products und zu zur Obstgenossenschaft CAFA Meran. Am Ende der Ausbildung steht eine umfangreiche Prüfung – schriftlich und mündlich. Es galt, 30 Fragen schriftlich und zu mindestens 70 Prozent korrekt zu beantworten und anschließend in einem rund 25minütigen Kolloquium mündlich zu bestehen. Auch die Sensorik wurde zu vier verschiedenen Apfelsorten abgefragt.

Bereits im Vorjahr wurden die Südtiroler Apfelsommeliers des ersten Lehrganges immer wieder angefragt – unter anderem bei geleiteten Verkostungen. „Es hat sich gezeigt, dass die Apfelsommeliers tatsächlich eine unerlässliche Rolle spielen, wenn es darum geht, die Vielfältigkeit und Wertigkeit unserer Apfelsorten darzustellen und zu veranschaulichen“, sagt Obmann Kössler. Insofern seien sie ein wichtiger Baustein in Südtirols Apfelwelt, die ein Vorzeigemodell auf internationaler Ebene sei.

Nach erfolgreich abgeschlossenem Lehrgang kommen fortan folgende 14 erfolgreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer als neue Apfelsommeliers zum Einsatz: Michaela Hafner, Margot Innerkofler, Anja Ladurner, Maria Forcher, Ruth Tauber, Alexander Höller, Gabriele Schrötter, Christine Bassetti, Christiane Gfrei VIP, Stefan Stecher VIP, Sabine Oberhollenzer VOG, Roland Burger VOG, Philipp Desaler VOG und Julia Hilber IDM Südtirol.

Im Bild: Prüfung bestanden, jetzt geht's los: die neuen Apfelsommeliers freuen sich auf ihre neuen Aufgaben.

Für Rückfragen:

Südtiroler Apfelkonsortium



Südtiroler Apfelkonsortium

Consorzio Mela Alto Adige

Jakobstraße 1/a / Via Jakobi. 1/a

I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066

www.apfelwelt.it

www.suedtirolerapfel.com

info@suedtirolerapfel.com