

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Apfeland Suedtirol

17. Februar 2012

Südtirol ist das **größte** zusammenhängende **Apfelanbaugebiet Europas**. Der Apfelanbau ist für viele Südtiroler Familien Existenzgrundlage und somit ein wichtiger **Wirtschaftsfaktor** des Landes. Ein geschlossenes **Anbaugebiet** von **über 18.000 ha** erstreckt sich auf einer Länge von 100 km entlang der Etsch, vom Vinschgau bis ins Südtiroler Unterland. Aber auch im Eisacktal in der Nähe von Brixen ist der Südtiroler Apfel zu Hause. Die **Anbauhöhe** liegt zwischen 200 und 1.100 Meter.

Warme, sonnige Tage und kühle Nächte schaffen ideale **klimatische Bedingungen** für den Anbau der Südtiroler Äpfel. Die ausgeprägten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern unter anderem die Bildung von **Fruchtzucker**. Äpfel gehören zu den ältesten kultivierten Obstsorten. Sie haben einen hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, Fruchtsäuren, Pektin und Kohlenhydraten. Sie sind ein wertvoller Bestandteil der **Ernährung** und zudem kalorienarm.

Viele Jahrhunderte hindurch wurden Apfelbäume in Südtirol zur **Selbstversorgung** der **bäuerlichen Familie** rund um die Hofstelle angepflanzt. Diese „Bamgarten“ lieferten wertvolle Nahrungsmittel und standen unter besonderem rechtlichen Schutz. Die **Beförderung des Obstes** über die Landesgrenzen hinaus besorgten Samdienste mit Pferden und sogenannte „Kraxenträger“. Diese trugen in einem

schweren Holzgerüst verschiedene einheimische Früchte über die Alpenpässe nach Norden. Die Errichtung der **Eisenbahnlinie** über den **Brenner** im Jahr 1867 erleichterte und förderte den **Apfelexport**. Der Apfel galt damals als Luxusgut und gelangte bis zu den Kaiserhöfen nach Wien, Berlin und St. Petersburg. Durch die Etschregulierung 1880-1890 wurde die Talsohle entsumpft und dadurch konnten wertvolle Anbauflächen gewonnen werden. In diesem Zeitraum errichteten Obsthändler die ersten **Magazine zur Lagerung** der Ernte. Ende des 19. Jahrhunderts entstanden im Burggrafenamt die ersten **Obstgenossenschaften**.

2005 wurde von der EU die Bezeichnung „**Südtiroler Apfel**“ unter Schutz gestellt. Die sogenannte „**geschützte geografische Angabe**“ (**g.g.A.**) garantiert Ursprung und Qualität der Südtiroler Äpfel. **Elf Apfelsorten** dürfen die Bezeichnung „Südtiroler Apfel g.g.A.“ tragen: *Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Deliciou und Stayman Winesap.*

Das Apfelland Südtirol zeichnet sich heute durch naturnahe, **umweltschonende Anbaumethoden** aus. Bereits seit den 80er Jahren hebt sich der Südtiroler Apfel durch die strikte Anwendung der Vorschriften des integrierten Anbaus von der Konkurrenz ab. Mit einem Anteil von 25 Prozent an der europäischen **Bio-Apfel-Ernte** ist Südtirol schon jetzt der wichtigste Bio-Apfel-Lieferant der Europäischen Union. In Höhenlagen zwischen 200 und 1.100 Metern werden in Südtirol auf rund 680 Hektar Land jährlich knapp fünf Prozent der Gesamternte der Südtiroler Äpfel biologisch angebaut. In den letzten Jahren stieg der Ernteertrag stetig: 43.000 Tonnen Bio-Äpfel wurden in den Saisons 2011 und 2010 geerntet.

Die charakteristischen geografischen und **klimatischen Voraussetzungen** Südtirols sind für den **biologischen Apfel-Anbau** besonders gut geeignet. Trockene Luft bei wenigen Niederschlägen sorgt für ein geringes Risiko an Pilzbefall. Gleichzeitig steigern die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht den natürlichen Zuckergehalt der Äpfel und sorgen für ein festes, saftiges und aromatisches Fruchtfleisch.

Südtirol produziert im Jahr rund **1 Mio. Tonnen Äpfel**. Jeder zehnte Apfel in Europa stammt aus Südtirol. Im Bio-Bereich ist Südtirol mit 40% der Ernte sogar der wichtigste Bio-Apfel-Lieferant der Europäischen Union. Die Südtiroler Obstwirtschaft ist sehr klein strukturiert. 8.000 Familienbetriebe bewirtschaften jeweils ca. 2,5 ha Anbaufläche. 93% der Ernte wird genossenschaftlich (24 Genossenschaften) vermarktet. Der Rest geht in den freien Handel (17 Betriebe) oder wird über Obstversteigerungen (3 Betriebe) abgesetzt. Knapp 50% der Ernte sind je nach Vermarktungssaison für den Export bestimmt. Hauptexportmarkt mit 40% aller Exporte ist Deutschland. Es folgen Skandinavien, Mittelmeerländer wie Spanien und Portugal sowie die neuen EU-Mitglieder.

Wie alle Obstanbieter suchen auch die Südtiroler nach **neuen Vertriebsmethoden**. Ihre neueste Idee sind die „**Fresh-cut Apfel Snacks**“ - die frischen Apfelschnitten von VOG Products, dem Verarbeitungsbetrieb der Südtiroler Obstgenossenschaften. Abgepackt zu je 80 g im **Frischebeutel** lassen sich die gesunden **Apfel-Stückchen** bequem transportieren und konsumieren, egal ob im Büro, auf dem Schulhof oder in der Freizeit. Vielfach ist ein großer Apfel für einen kleinen Snack zwischendurch schon zu viel - Verbraucher wollen lieber über den Tag verteilt kleine Stückchen

essen oder verschiedene Obstsorten mischen. Andererseits lassen sich angeessene Äpfel nicht lange aufbewahren, da das Fruchtfleisch durch Oxidation schnell braun wird. Apfelschnitten im Frischebeutel sind bereits **mundgerecht portioniert**, einzeln oder komplett verzehrbar und mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum** von 14 Tagen ausgestattet **-ohne zusätzliche Konservierungsstoffe**.

Das Frische-Geheimnis der Südtiroler „Fresh-cut Apfel Snacks“ liegt im **Herstellungsprozess**. Damit die Apfelstückchen in den Beuteln nicht braun werden, werden sie vor der Verpackung in einer **Kalzium-Ascorbat-Lösung** gebadet. Kalzium-Ascorbat ist die Kalziumverbindung von Vitamin C und erfüllt damit dieselbe Funktion wie ein Tropfen Zitrone, den man zu Hause in den Obstsalat oder über frisch geschälte Äpfel gibt. Damit sind die Äpfel auf ganz **natürliche Weise** vor dem Braunwerden geschützt und schmecken bis Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums wie gerade eben geschnitten.

Genießen Sie die Südtiroler Äpfel im **HÖRERLEBNIS** mit **Georg Kössler**, Präsident des Verbands der Südtiroler Obstgenossenschaften.

➞ mehr Infos über

Äpfel aus Südtirol

<http://www.suedtirolerapfel.com/de>

➞ mehr Infos über das

Reiseland Südtirol

<http://www.suedtirol.info/de>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de