

# Die Reise des Apfels

Wie das Obst aus Südtirol nach Baden-Württemberg kommt

Äpfel sind gesund. Wie aber kann es sein, dass es das ganze Jahr über frische Ware zu kaufen gibt? Ein ausgeklügeltes System von der Blüte über die Ernte bis zur Lagerung macht's möglich – etwa in Südtirol, einem der größten Anbaugebiete Europas. Wir zeichnen die Reise eines Apfels aus der Obstbaumgemeinde Lana nach Baden-Württemberg nach.

VON FRANK KRAUSE



## 1. Start mit Baumpflege

Jeder zehnte Apfel Europas stammt aus Südtirol, dem mit 18 400 Hektar größten Anbaugbiet in der EU. Allein rund um Lana werden jedes Jahr bis zu 100 000 Tonnen Äpfel geerntet. Die aufwendige Baumpflege ist dabei Garant für den Ernteerfolg. Nach dem Baumschnitt im Winter sind die Obstbauern auch in den Wochen vor der Ernte gefordert. Sie müssen allzu wüchsige Triebe abschneiden oder nach unten binden und die Bäume auf Schädlinge kontrollieren. Die Gefahr wäre sonst groß, dass Teile der Ernte zerstört werden.

## 2. Eismantel im Frühjahr

Zur Blütezeit im April kommt es in Südtirol häufig zu Nachtfrösten. Um zu verhindern, dass die Apfelblüten zerstört werden, schalten die Obstbauern Beregnungsanlagen ein. Sie sorgen dafür, dass das Wasser an den Bäumen gefriert und die Obstblüte durch eine Art Eismantel geschützt wird. Vor der Blüte setzen Imker in den Plantagen große Bienenvölker aus, damit die Blüten bestäubt werden. Immer mehr Bauern spannen danach dunkle, engmaschige Netze über ihre Plantagen – als Schutz gegen Hagel.



Natur verpackt: Apfelblüte im Eismantel



Bestes Klima: Apfelplantage in Lana

## 3. Ernte beginnt mit Gala

Im Sommer folgen auf warme Tagestemperaturen oft kühle Nächte. Diese Temperaturunterschiede sorgen für die besondere gelbe oder rötliche Fruchtfarbe und bilden wertvolle Zucker, Aromastoffe und Vitamine in der Frucht. Die eigentliche Apfelernte hat jetzt mit der Sorte Gala begonnen und endet im November mit der Sorte Pink Lady. Bei der Apfelernte hilft meistens die ganze Familie, hinzu kommen Hilfsarbeiter aus Osteuropa. Hilfsmittel sind Pflückbecken und Erntebühnen.



Nach der Ernte: Ab in die Kühlkammer

## 4. Im Tiefschlaf

Nach der Ernte liefert der Obstbauer die Äpfel in Großkisten mit 320 kg Inhalt an die regionalen Obstgenossenschaften. Damit die Früchte frisch bleiben, werden die Kisten in speziellen Kühlzellen bei ein bis drei Grad Celsius und bei verminderter Sauerstoffzufuhr in eine Art Tiefschlaf versetzt. Damit wird der Reifeprozess gestoppt. Auf diese Weise können die Äpfel bis zu acht Monate gelagert werden. Sobald die konkrete Lieferung an den Kunden ansteht, werden die Kühlkammern geöffnet.



Fertig für den Versand: Kistenweise Äpfel

## 5. Waschen, fönen, packen

Nach Öffnung der Kühlkammer müssen die Äpfel nach Größe, Farbe und Qualität sortiert werden, ehe sie gewaschen, vorsichtig gebürstet und trocken gefönt werden. Je nach Zielland werden die Äpfel in Schalen, Säcken oder Kartons verpackt und verladen. „Unser Lager ist der Lkw. Spätestens 24 Stunden später sind die Äpfel in Baden-Württemberg im Laden“, verweist Egon Zuech, Geschäftsführer der Obstgenossenschaft Lana, auf die Frische der Ware. Das Sortenangebot, das täglich nach Deutschland geliefert wird, reicht von Golden Delicious und Braeburn über Gala und Granny Smith bis zu Pink Lady.



Waschen und fönen: High Tech fürs Obst

## 6. Gleich essen oder kühl lagern

Wohin mit den frischen Gala oder dem knackigen Braeburn aus Lana? Experten empfehlen, nach dem Einkauf die Äpfel in einem kühlen Keller oder im Kühlschrank zu lagern. Die Lagerzeit kann verlängert werden, wenn die Äpfel in luftdichten Plastikbeuteln abgepackt sind. Sobald sie offen in der Obstschale liegen, sollten sie innerhalb von zehn Tagen verzehrt sein. Übrigens: Äpfel eignen sich auch für die Schönheitspflege. Apfelcreme und Apfelmilch werden zunehmend in der Kosmetik eingesetzt.



Angekommen: Apfel aus Südtirol

## Hintergrund

### Ursprung in Kasachstan

Die Geschichte des Apfelbaums beginnt in Kasachstan. Dort existieren heute noch Wälder mit Uräpfelbäumen. Der Name der Hauptstadt Alma Ata wird in der Landessprache mit „Vater der Äpfel“ übersetzt. Über die Seidenstraße gelangte der Apfel nach Europa, wo die Griechen die Äpfelbäume kultivierten und später die Römer den Apfel auf ihren Raubzügen in andere Länder verbreiteten. Mit dem Bau der Eisenbahnlinie über den Brenner im Jahr 1867 wurde der Apfelpfanzug aus Südtirol nach Deutschland und Österreich forciert.

Nach Schätzungen von Experten werden allein in Europa rund 20 000 Apfelsorten angebaut, von denen jedoch nur 70 im Handel sind. Die Geschmäcker freilich sind ganz unterschiedlich, entsprechend werden die täglichen Lieferungen aus Südtirol bestückt. Während der Italiener eher den süßen Apfel wie Golden Delicious bevorzugt, mögen die Deutschen eher Sorten wie Gala und Braeburn. Der Russe mag hingegen lieber den Granny Smith, nach Nordafrika gehen vor allem kleine Gala-Äpfel.

Schon die alten Seefahrer wussten, dass der Apfel das beste Mittel gegen Skorbut ist, also gegen die gefürchtete Vitaminmangelkrankheit. In der Tat enthält der Apfel 13 verschiedene Vitamine, unter anderem A, B1, B2, B6, B12, C und E. Der größte Teil der Vitamine ist in der Schale oder direkt darunter zu finden. Wer sich eine Extraportion Jod gönnen will, isst das Kerngehäuse mit.

Lana gilt in Südtirol als die Vorzeigegemeinde in Sachen Apfelanbau. Das ganze Jahr über gibt es Veranstaltungen, etwa Blütenfesttage und Obstwiesenfürungen. Ein Obstbaumuseum macht das Thema zudem anschaulich. Viele Gasthöfe wie das Hotel Schwarzschnied (Telefon 00 39 / 04 73 / 56 28 00) bieten zur Erntezeit spezielle Apfelwochen. Da finden sich dann Gerichte wie Apfel-Chilisüppchen, Vollkorn-Apfelbrot und Hirschsteak mit Apfelmilch auf der Speisekarte. Nähere Auskünfte gibt es beim Tourismusverein Lana, Andreas-Hofer-Str. 9/1, Telefon 00 39 / 04 73 / 56 17 70, www.lana.info. (fk)

## Rezept

### Apfel-Chilisüppchen

Sieglinde Dissertori, Chefin im Gourmet-Hotel Schwarzschnied in Lana, verrät eines ihrer Lieblingsrezepte zum Thema Apfel:

- Zutaten** (für 4 Personen): 1 Golden Delicious, 20 g Butter, 1/2 EL Mehl, 50 ml Weißwein, 600 ml Gemüsebrühe, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 20 g kalte Butter, Salz, Pfeffer, Chilipulver, 1 Msp Ingwer, 1 Msp Zitronenschale; für die Garnitur: 4 Krebschwänze, 4 Zitronenmelisseblätter, 4 Apfelperlen, 1 Chilischote.
- Zubereitung:** Vom Apfel vier Kugeln austechen und diese 30 Sekunden in heißem Wasser garen. Die Apfelperlen aus dem Topf nehmen, abdecken und auskühlen lassen. Nun den restlichen Apfel schälen, das Kernhaus austechen und das Fleisch in Würfel schneiden. Butter und Zwiebelwürfel anschwitzen, Apfelmilch begeben. Dann das Mehl einarbeiten, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe, Milch und Sahne aufkochen. Mit etwas Chilipulver, der Zitronenschale, wenig Ingwer, Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken. Nach 20 Minuten Kochzeit die kalte Butter begeben und die Suppe mit einem Stabmixer aufschlagen oder ganz pürieren. Die Krebschwänze von der Schale entfernen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz durchschwenken; mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Suppe garnieren.

## Geplansch wird oben ohne

Reif fürs Museum: Die Badekappe

VON SANDRA MARKERT

Mit Wasser oder ohne? Wärmer oder kälter? Und bleibt die Badeente wirklich draußen? Wenn sich zwei Männer überraschend in einer Hotelbadewanne treffen, gibt es jede Menge Fragen zu klären. Und wären die „Zwei Herren im Bad“ nicht von einem dritten gestört worden, hätte Herr Doktor Klöbner vermutlich auch noch moniert, dass Herr Müller-Lüdenscheidt keine rot-weiße Badekappe trägt. Kurz bevor der vor wenigen Tagen gestorbene Lorient in den 70ern einen seiner bekanntesten Sketche schrieb, waren gebülmte, gerüschte und gemusterte Badehauben noch ein unverzichtbares Accessoire. Damen schützten damit nicht nur ihre aufwendigen Frisuren vor dem Wasser, sondern versuchten sich mit ausgefallenen Formen und Farben von anderen Badenixen abzugrenzen. Filmstars und Models verpackten erst kunstvoll ihre Köpfe, bevor sie am Beckenrand posierten.



Senta Berger posiert für den Film „Marra-kesch“ – 1966 natürlich mit Badekappe

Das funktionierte so lang, bis Schwimmbäder auf die Idee kamen, die Badekappenspflicht einzuführen. Da jeder Mensch jeden Tag bis zu 100 Haare verliert, sammelt sich in einem Bad mit Hunderten Gästen schnell mal ein Eimer davon an. Zu viel der Haarpracht für einen Filter. Aus hygienischen Gründen war die Mützenpflicht sinnvoll, für den Badehut als modisches Accessoire bedeutete sie jedoch das Aus. Wer will schon tragen, was jeder hat?

Zumal die wasserfesten, aufwendig gestalteten Dickschwimmhauben von wasserdurchlässigen Textilmützen abgelöst wurden, die sich nur noch darin unterschieden, dass der weiße Stoff mal blau und mal rote Streifen hatte. Die neue Uniformität war allein im Schwimmmunterricht von Vorteil, weil der Lehrer nicht mehr unterscheiden konnte, welcher Schüler da gerade eine neue Bestzeit geschwommen war.

Um den Beckenrand trotzdem wieder in einen Laufsteg zu verwandeln, experimentierte die Bademode von da an beim Bikini mit Blumen, Rüschen, Mustern – und der Stoffmenge. Erst als die Filteranlagen in den 80ern besser wurden, durften Badegäste wieder oben ohne planschen.

Seitdem schwimmen nur noch einige ältere Damen mit gerüschten Kapfen gemächlich ihre Bahnen, den Kopf meist würdevoll erhoben. Vermutlich weil sie wissen, dass kein noch so knapper Bikini ein wichtiges modisches Kriterium erfüllt: Es trägt ihn nicht jeder.

## Schlagzeilen

### Staaten planen arabische Föderation

**Vor 40 Jahren** Bei Volksabstimmungen in Ägypten, Syrien und Libyen wird die Verfassung der Föderation Arabischer Republiken mit überwältigender Mehrheit gebilligt. Bereits am 17. April hatten die Staatschefs Muhammad Anwar As Sadat, Hafis Asad und Muammar al Gaddafi in der Deklaration von Bengasi die Union ihrer Staaten beschlossen. Im Gründungsdokument heißt es, die Föderation solle den Kern einer umfassenden arabischen Einigung bilden. Ziel des Staatenbunds sei die Schaffung einer arabischen sozialistischen Gesellschaft und die Unterstützung der arabischen Befreiungsbewegung im Kampf gegen Israel. Zu den wichtigsten Funktionen der Föderation gehören die Erarbeitung einer gemeinsamen Außenpolitik und die Schaffung eines Wirtschafts- und Sozialrats. (viv)

### Zwangskennzeichnung für jüdische Bürger erlassen

**Vor 70 Jahren** Die nationalsozialistische Führung erlässt im Deutschen Reich und in weiteren von Deutschen besetzten Gebieten eine Polizeiverordnung zur „Kennzeichnung der Juden“. Künftig müssen alle jüdischen Menschen vom sechsten Lebensjahr an den sechszackigen Judenstern (Gelber Stern) tragen. Diese Zwangskennzeichnung für jüdische Bürger markiert den Höhepunkt der 1933 begonnenen, nun öffentlich sichtbaren sozialen Ausgrenzung, Diskriminierung und Demütigung der Juden. Gleichzeitig dient sie ihrer Auffindung für die beginnenden planmäßigen Judendeportationen in die Ghettos bzw. Konzentrationslager und dann in die Vernichtungslager in Osteuropa. Der Judenstern ist eine sichtbare Maßnahme zur Durchführung des Holocaust. (viv)