

Apfelpost



BLÜTEN UND FRÜCHTE

Folgen Sie dem Duft

Die Alten hatten ein Gespür für das Besondere. Deshalb nannten sie den Obstbau „die Poesie der Landwirtschaft“. Diese Poesie spürt man auch heute noch, wenn man zur **Blütezeit durch die Obstwiesen geht**. Man muss schon aus Holz geschnitzt sein, um von diesem weiß-rosa Blütenmeer nicht fasziniert zu sein, das sich über die weite Bucht des Etschtales ausbreitet. Und dem unendlich zarten Duft nicht zu folgen, der uns zu den Geheimnissen der Paradiesfrucht Apfel führt.

Evas Angebot

Angefangen hat die Geschichte mit dem Apfel schon im Paradies. „**Die schönen Äpfel müssen herrlich schmecken...**“ sagte die Schlange zu Adam und Eva und sie hatte, wie wir wissen, Erfolg mit dieser ersten Apfel-PR-Aktion. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Immer noch ist der Apfel eine begehrte Frucht. In Südtirol werden jedes Jahr 6 Milliarden davon erzeugt. Bei 500.000 Einwohnern müsste jede(r) von uns 12.000 Äpfel im Jahr essen. Deshalb werden die meisten ins Ausland verkauft, über den Hauptvermarkter, den VOG (Verband der Obstgenossenschaften). Mit 19.000 Hektar (zu je 10.000 m²) ist unser Land das **größte zusammenhängende Obstanbaugelände Europas**.

Schneewittchens Rache

„So weiß wie Schnee, so rot wie Blut, so schwarz wie das Ebenholz am Fenster...“ Eine märchenhaft eindringliche Sprache: einfach, klar, suggestiv. Deshalb bleibt sie uns auch

über Jahrzehnte hinweg im Ohr. Ob das bei Agrios, integrierter Pflanzenschutz, CA-Lagertechnik, g.g.A. (geschützte geografische Angabe) auch der Fall ist? Haben Sie schon einmal versucht, jemandem anhand dieser Begriffe den Südtiroler Obstbau zu erklären? Ich schon und es war immer wieder ein besonderes Erlebnis.

Sind diese Namen die Rache Schneewittchens für den vergifteten Apfel ihrer Stiefmutter? Oder ein schlagender Beweis dafür, dass wir in Südtirol zu viel an die Technik und zu wenig an den Verkauf denken?

Grüne und rote

Nein, damit sind keine politischen Strömungen gemeint. Obwohl, wenn man an die zunehmende Zahl von Bio-Bauern denkt oder an die Genossenschaften? Sicher ist, dass es nicht nur grüne und rote Äpfel gibt. Immer noch die meisten sind goldig und deliziös, ob das dem Pink Lady und dem Granny Smith passt oder nicht. Überhaupt die Sorten. Früher gab es an die hundert und sie hießen so wie sie aussahen und schmeckten: Köstlich(er), Edelrot(er), Weißer Rosmarin, Ananas, Champagner, Gravensteiner, Goldparmäne. Nun ja, einen Lederer hat's auch gegeben. Die heutigen rund ein Dutzend Hauptsorten haben zwar weniger poetische Namen, aber schmecken tun sie auch sehr gut.



Erlebe Südtirol

Mehr Informationen unter:
www.suedtirol.info





Apfelgäste Apfelgemeinde Apfelträume

Apfelträume

„Meines Lebens schönster Traum, hängt an diesem Apfelbauch“, reimte schon Wilhelm Busch. Und spricht damit den über 8.000 Südtiroler Obstbauernfamilien aus dem Herzen. Leider mischen sich unter die wonnigen Apfelträume in letzter Zeit auch manche Alpträume. Die Konkurrenz wächst, die Produktionskosten wachsen auch, was nicht wächst, ist der Preis für die schönen Paradiesfrüchte. Trotz ebenfalls wachsender Werbeetats der Obstwirtschaft. Was auch daran liegt, dass einige wenige, große Handelsketten den Markt beherrschen. Und damit die Preise bestimmen. Vielleicht wäre es deshalb gut nicht nur in die Produktion, sondern noch mehr in den Aufbau der Marke zu investieren. Wie dies die sogenannten Clubsorten sehr erfolgreich vorerzieren.

Apfelgäste

Warum nicht damit vor und hinter der Haustür beginnen? Sechs Millionen Gäste urlauben jedes Jahr in Südtirol. Wenn von diesen jeder 1000 Äpfel im Jahr essen würde, dann wären die 6 Milliarden Äpfel gegessen. Und verkauft. Das sind drei Äpfel am Tag. Die italienischen (sie vertilgen immerhin fast die Hälfte der Ernte) und die Südtiroler Apelesser gar nicht mitgerechnet. Sie finden, drei Äpfel täglich ist ein wenig zu viel verlangt? Mag sein, obwohl dadurch 60 % des Tagesbedarfs an Vitamin C, 75 % an Vitamin E und 30 % der benötigten Ballaststoffe abgedeckt wären. Aber auch ein Apfel am Tag würde reichen, um ein Drittel der Südtiroler Ernte an den Mann, die Frau zu bringen. Und damit immer noch viel für Ihre Gesundheit zu tun.

Auf dem undankbaren 3. Platz

An was denken Sie, wenn Sie an Südtirol denken? Solches fragte kürzlich die Handelskammer unsere Urlauber. Die Antwort ist aufschlussreich: 33% der Ersturlauber fällt dabei der Speck ein, 24 % die Äpfel und 23 % der Wein. **Also Silbermedaille für die Obstwirtschaft.** Bei den Wiederholungstätern, also jenen die immer wieder in Südtirol urlauben (und das sind erfreulicherweise die meisten) ändern sich aber die Platzierungen: Bei den Wiederholungsurlaubern steht der Speck mit 65 % unangefochten an der Spitze gefolgt vom Wein (41 %) und abgeschlagen auf Platz 3 vom Apfel (32%). Ganz am Schluss der Tabelle befindet sich übrigens die Milch. Das heißt auch nach mehrmaligem Südtirol Urlaub wissen zwei von drei Gästen noch nicht, dass Südtirol ein Apfelland ist.

Apfeltheken

Was in einem Ferienland, in dem die Äpfel bei den meisten Beherbergungsbetrieben fast beim Fenster herein wachsen doch ein wenig zum Nachdenken anregen sollte. Vergessen wir vielleicht vor lauter Arbeiten, dass jede Marke ein Versprechen ist und je höherwertiger das Versprechen, desto besser der Absatz. Und desto höher der Preis. Wir müssen ja nicht gleich die vielen Önotheken durch Apfeltheken ersetzen. Aber etwas kostbarer sollten wir unseren Gästen die Äpfel schon machen. Apropos, warum kaufen Sie im Supermarkt immer das Olivenöl aus der Toscana? Weil das ein typisches Produkt aus dieser Gegend ist und Sie auf Qualität und Gesundheit setzen? Sehen Sie, genau aus denselben Gründen sollte unser Gast bei sich zu Hause Äpfel aus Südtirol kaufen.

Apfelwickler

Wir wären also gut beraten unsere **6 Millionen Gäste mit der Südtiroler Apfelwelt besser vertraut zu machen.** Und sie von der besonderen Qualität dieser Frucht zu überzeugen. Dazu müssen wir nicht mehr jeden einzelnen Apfel in Seidenpapier einpacken, wie dies unsere Großväter getan haben, als sie die Calville zum Zarenhof nach St. Petersburg schickten. Und die Japaner es noch tun. Aber eine gewisse Aura schaffen rund um den Apfel, das dürfte nicht falsch sein. Die Weinwirtschaft macht es uns vor. Und sagen Sie jetzt nicht, ja die. Die waren auch schon mal weit unten. Weil sie die Aura vernachlässigt und sozusagen Perlen vor die Säue geworfen haben. Für viel ist Südtirol zu klein. Und zu wertvoll. Für besser gerade recht. **I**

Autor dieses Textes.

Christoph Gufler

Obmann Südtiroler Obstbaumuseum und langjähriger

Bürgermeister der Marktgemeinde Lana



Der Apfel als Botschafter unserer Gemeinde

Lana ist die größte Obstbaugemeinde Südtirols und wenn in Lana von Obst die Rede ist, meint man natürlich den Apfel. Bürgermeister Harald Stauder schildert uns seine Eindrücke und Ideen rund um jene Frucht, die Lana wie keine andere geprägt hat.

Herr Bürgermeister, wie viele Äpfel essen Sie ungefähr pro Jahr ?

Harald Stauder: Eine schwere Frage, aber ich schätze so um die 700 werden es wohl sein. Die Gemeindeverwaltung hat seit Beginn meiner Amtszeit eine Vereinbarung mit den beiden Lananer Obstgenossenschaften, welche jedem Mitarbeiter der Gemeindeverwaltung pro Tag einen Apfel zur Verfügung stellen. Eine Aktion, welche enorm guten Anklang gefunden hat und die Verbundenheit zwischen Obstwirtschaft und Gemeinde zeigt. Neben den, die ich „von Amtswegen“ esse, versuche ich mich auch sonst gesund zu ernähren und da bietet sich der Apfel natürlich an.

Wie sehen Sie die Bedeutung der Obstwirtschaft für Lana?

Harald Stauder: Neben der volkswirtschaftlichen Bedeutung, die in Arbeitsplätzen, bezahlten Steuern und Gebühren und anderen Indikatoren ausgedrückt werden kann, ist die Obstwirtschaft wichtig für die Erhaltung unserer Landschaft. Wer Lana von oben betrachtet, zum Beispiel bei einer Fahrt mit der Seilbahn auf das Vigiljoch, der sieht, dass Lana von einem grünen Garten, bestehend aus Apfelanlagen umgeben, zum Teil sogar durchzogen ist.

Wo sehen Sie die Herausforderungen für die Obstwirtschaft heute?

Harald Stauder: Die Obstwirtschaft ist wie fast alle anderen Bereiche unserer Wirtschaft heute in einem globalen Wettbewerb. Es geht darum, die Bedürfnisse der Konsumenten früh genug zu erkennen und darauf zu reagieren. Die Vermarktung hängt natürlich auch von der Bekanntheit nicht nur des Produktes, sondern immer stärker auch des Herkunftsgebietes ab. Hier können wir als Lana mit mehr als einer halben Million Nächtigungen einen kleinen Beitrag leisten, indem wir weiter auf Natürlichkeit und gesunde Umwelt setzen.

Welche nächsten Schritte schweben Ihnen als Bürgermeister im Hinblick auf die Zusammenarbeit mit der Obstwirtschaft vor?

Harald Stauder: Wir werden versuchen den Weihnachtsmarkt 2012 ganz unter das Motto Apfelandvent und Apfelweihnacht zu stellen. Dieses Motto hebt unsere Vorweihnachtszeit stark von den vielen anderen Städten ab. Generell muss es darum gehen, den Apfel noch stärker in den Vordergrund zu rücken und Lana noch stärker damit zu identifizieren. **I**



Gärten von Schloss
Trauttmansdorff
01.04.2012–15.11.2012

Obstbau.

Obstbau bezeichnet den großflächigen Anbau von Kernobst, Steinobst oder Beerenobst im Freiland. Zu den am längsten bekannten Baumfrüchten gehört der Apfel (*Malus sylvestris*). Funde von wilden Äpfeln im heutigen Anatolien wurden auf 6500 v. Chr. datiert. Dreitausend Jahre danach war der Apfel im Gebiet der heutigen Schweiz und auf den Britischen Inseln bekannt. Die ägyptischen Könige Ramses II. und Ramses III. spendeten täglich einen Korb Äpfel an die Priester der Tempel.

www.wikipedia.org



Ansitez Larchgut

Der Ansitez Larchgut besteht aus einem mittelalterlichen Wohnturm, der im Jahre 1301 erstmals urkundlich erwähnt wird, um 1530 wurde ein gotischer Anbau hinzugefügt, der sich wie der Turm über drei Stockwerke erstreckt. Zum Museum gehören weiters das Wirtschaftsgebäude und der Hofraum mit kleinem Obstanger.



Über den Brandiswaalweg zum Schnatterpeckaltar und Obstbaumuseum Spaziergang durch Obstwiesen, Weinberge und Kastanienhaine. Viele weitere Wandertipps finden Sie unter: www.meranerland.com

Südtiroler Obstbaumuseum

Eine Apfel-Erlebniswelt in Lana

Die Wiege des Apfels

Die Wiege des Apfels liegt in Kasachstan, im mittleren Asien. Über die Seidenstraße gelangten Apfelbäume nach Europa. Von den Römern wurde der Obstanbau zu einer beachtlichen Blüte gebracht. Als die Germanenstämme unser Gebiet besiedelten, brachten sie den germanischen Namen „ap-a-la“ für Apfel mit. Die Nachfolge antiker Kulturen traten in vielfacher Weise die Klöster und Stifte an. Dies gilt auch für den Obstbau. Auf den Klosterhöfen wurde für die Pflege und Verbreitung der Obstbäume gesorgt. Seit dem 13. Jh. belegen Urkunden, dass neben Marillen, Pfirsichen und Quitten auch Äpfel und Birnen angebaut wurden und sogenannte „Baumgärten“ zum festen Bestandteil zumindest jedes größeren Hofes gehörten. Diese Quellen sollen aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Obstanbau vom Mittelalter bis in die Neuzeit herauf nur eine sehr untergeordnete Rolle im bäuerlichen Wirtschaftsgefüge spielte. Die Anfänge des Erwerbsobstbaus zeichnen sich erst in der ersten Hälfte des 19. Jh. ab. Im Jahre 1823 leitete das Land Maßnahmen zur Förderung der Obstbaumzucht und zur „Veredelung der Baumfrüchte“ ein, in Brixen wird eine pomologische Lehranstalt ins Leben gerufen und es folgen die Gründungen der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft für Tirol und Vorarlberg, der Handelskammer in Bozen und schließlich im Jahr 1874 der Landeslehr- und versuchsanstalt in San Michele. Die Grundlage für den Erwerbsobstbau aber legten die

Regulierung der Etsch und die Trockenlegung der Möser gegen Ende des 19. Jh., durch welche eine Ausbreitung der Obstanlagen möglich wurde und der gleichzeitig erfolgte Anschluss an das internationale Schienennetz. Jetzt wurde der Obstbau zu einem wirtschaftlichen Faktor, mit dem der Bauer zu rechnen begann. Weitere Meilensteine waren zum einen die Gründungen der Genossenschaften, von der ersten „Obstproduzenten-genossenschaft Meran-Burggrafenamt“ bis zu den Gründungen der Verbände der Genossenschaften, wie des VOGs oder des VIPs, zum anderen die Gründungen des Beratungsrings für Obst- und Weinbau, des land- und forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg und der Landwirtschaftlichen Oberschule in Auer. Neue Impulse für die Schädlingsbekämpfung und die Bodendüngung, aber auch für die Anpflanzungsmethoden führten zu Ertragssteigerungen. Zu nennen wäre an dieser Stelle noch der letzte grundlegende Wandel im Obstbau: Die bislang noch beibehaltene Viehwirtschaft wurde aufgegeben, der Bauer widmete sich nun ausschließlich dem Obstbau. Der Südtiroler Obstbau erstreckt sich heute als geschlossenes Anbaugelände auf eine Länge von über hundert Kilometern und eine Breite von zwei bis drei Kilometern. Damit gilt unser Land als das größte zusammenhängende Obstbaugelände Europas. Lana ist die größte und zugleich eine der ältesten

Obstbaugemeinden des Landes und daher für eine museale Aufbereitung des Themas Obstbau geradezu prädestiniert.

Im Ansitez Larchgut in Lana beherbergt das 1990 eröffnete Südtiroler Obstbaumuseum eine umfangreiche Dokumentation zur geschichtlichen Entwicklung und der aktuellen Situation des Obstbaus in unserem Land. Auf rund 1.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche bietet das „Apfelmuseum“ eine ebenso lehrreiche wie unterhaltsame Begegnung mit einem interessanten Bereich unserer Kultur.

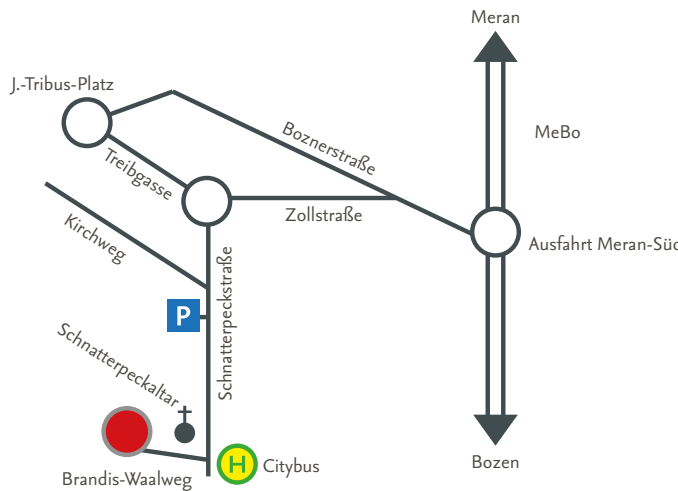
Öffnungszeiten

26. März bis 31. Oktober 2012

Montag bis Samstag 10–17 Uhr

Sonntag geschlossen

Im Juni und Juli zusätzlich Samstag geschlossen
Führung in deutscher Sprache mit Apfelverkostung:
jeden Montag und Donnerstag um 10.30 Uhr
Im Juni und Juli keine Führungen
Für Gruppen: Führungen auf Anfrage auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich



Apfelrisotto

mit gebratener Entenbrust und Zitronenmelisse

Zubereitung des Risotto:

Die Butter in einem passenden Topf schmelzen und die Zwiebelwürfelchen darin dünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas heißer Brühe aufgießen. Unter ständigem Rühren und unter öfterem Hinzufügen von Brühe und Apfelsaft den Risotto etwa 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

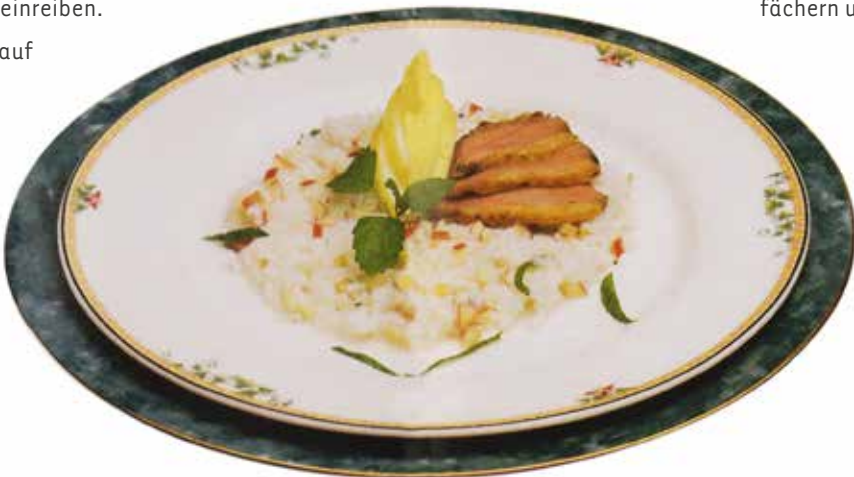
Zubereitung der Entenbrust:

Die Entenbrust einölen, würzen und mit dem feingehackten Rosmarin und der Orangenschale einreiben. Zuerst auf der

Hautseite anbraten, dann wenden, das Fett abschütten, die Entenbrust mit Honig bestreichen, die kalte Butter dazugeben und bei 180°C etwa 6 bis 8 Minuten braten. Die Brust in Alufolie einwickeln und noch etwas ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen kann. Das Fleisch sollte innen noch rosa sein.

Fertigstellung:

Die Apfelwürfel und die feingeschnittene Zitronenmelisse zum Risotto geben und diesen abseits des Herds mit der kalten Butter und der Sahne vollenden. Die Entenbrust noch warm in Scheiben schneiden und auf den Risotto geben. Mit den Apfelstücken und der Zitronenmelisse garnieren.



Rezept von Heinrich Gasteiger

Für 4 Personen:

Zutaten für den Risotto:

40 g	Butter
40 g	Zwiebelwürfelchen
250 g	Rundkornreis
ca. 1/8 l	Weißwein
ca. 3/4 l	abgeschmeckte Brühe
	etwas Apfelsaft
	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
1 El	kalte Butter
	etwas Sahne
	Apfelwürfel aus 1 Apfel
	Zitronenmelisse

Zutaten für die Entenbrust:

1	Entenbrust, Öl zum Anbraten
1 EL	kalte Butter
1 TL	Honig
1	Zweig Rosmarin
	etwas feingehackte Orangenschale
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zahlen und Fakten zum Obstanbau in Südtirol

- Mit **18.400 Hektar** ist Südtirol das größte geschlossene Apfel-Anbaugebiet in der EU. Es dehnt sich in ca. 100 km Tallänge von Salurn im Etschtal (200 m.ü.M.) bis nach Mals im Vinschgau (1.100 m.ü.M.) sowie im Eisacktal rund um Brixen aus.
- 50% der Ernte werden nach Mittel- und Osteuropa exportiert.** Deutschland nimmt mit einem Drittel aller Exporte den größten Anteil ein.
- 96% der Südtiroler Obstproduzenten betreiben integrierten Anbau**, der von einer eigenen Arbeitsgruppe (AGRIOS) laufend kontrolliert wird.
- Die Produktion von **Bio-Äpfeln erreicht in Südtirol ca. 4%** der gesamten Apfelernte. Südtirol ist somit der größte Bio-Apfel-Lieferant Europas.
- Jährlich werden **ca. 950.000 Tonnen Äpfel geerntet**. Das entspricht **12% der europäischen und 50% der italienischen Apfelernte**.



Meran und Umgebung

Obst und Gemüse direkt vom Erzeuger

OG Lanafruit

Bozner Straße 80
39011 Lana
Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. von 08:00–12:00 Uhr und von 15:00–18:30 Uhr
Sa. von 08:00–12:00 Uhr

OG Cofrum

Gampenstraße 12
39020 Marling
Öffnungszeiten:
Mo. von 14:30–18:00 Uhr
Di.–Fr. von 08:30–13:00 Uhr und von 14:30–18:00 Uhr
Sa. von 08:30–13:00 Uhr

Biokistl in Lana

Industriezone 1/5 Eurocenter
39011 Lana
Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. von 08:00–19:00 Uhr
Sa. von 08:00–12:30 Uhr

OG Cafa

Rennstallweg 14
39012 Meran
Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. von 08:00–12:00 Uhr und von 14:00–18:00 Uhr
Sa. von 08:00–12:00 Uhr

Der Gesundheitswert des Apfels



Ein mittelgroßer Apfel (100 g)

enthält folgende Nährstoffe:

Energie	etwa 50 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Ballaststoffe	1,5 bis 2,3 g
Eiweiß	0,2 g
Fett	0,6 g
Wasser	85 g
Vitamin C	etwa 12 mg
Kalium	100 bis 180 mg

„Beiß in den Apfel und du bleibst ewig jung!“ Die nordische Göttin Iduna machte mit dieser Aufforderung den Apfel zum Symbol unverwelklicher Jugend und ungebrochener Lebenskraft. Aber nicht nur in der Mythologie erhält der Apfel diese Zauberkraft, auch im Alltag bietet er eine optimale Voraussetzung zur Gesunderhaltung. Er ist nicht nur ein wichtiger Bestandteil einer vollwertigen Ernährung, sondern zugleich eine kleine Apotheke. Er besitzt viele natürliche und wichtige Stoffe für unsere Gesundheit.

Die Beliebtheit des Apfels resultiert auch aus der großen geschmacklichen Vielfalt und seinen mannigfaltigen Verarbeitungsmöglichkeiten. Abwechslungsreich ist der Apfel nicht nur im Aroma, sondern auch in der medizinischen Wirkung.

Der Apfel besteht zu 80–85 Prozent aus Wasser, aber in diesem Wasser sind wichtige Mineralsubstanzen, Spurenelemente und Vitamine gelöst. Die weiteren 15–20 Prozent haben eine große Bedeutung für den Nährwert und für das Aroma der Frucht. Es sind für den Körper leicht verwertbare Zuckerarten, Säuren, Pektine und Gerbstoffe.

Durch seinen Gehalt an Fruchtzucker und Vitaminen ist der Apfel ein Energiespender bei Müdigkeit und Konzentrationschwäche, beim Autofahren und besonders für Schulkinder. Er stillt den kleinen Hunger, löscht den Durst und ist leicht verdaulich.

Der Apfel hat seine Bedeutung als Gesundheitsfrucht auch, weil in ihm 20 Mineralsubstanzen zusammenspielen, besonders Kalium, Magnesium, Eisen und Phosphor. Das Spurenelement Jod befindet sich im Apfel hauptsächlich in der Schale und im Gehäuse.

Außerdem enthält der Apfel **Vitamin E, Vitamin B1**, das beim Zuckerabbau in den Zellen des Körpers eine wichtige Rolle spielt, Vitamin B2, das Vitamin B6 und das Niacin, die für einen normalen Cholesterinspiegel mitverantwortlich sind. Zwei bis drei Äpfel können den Tagesbedarf an **Vitamin C** eines Erwachsenen decken. Fast zwei Drittel des Vitamin C Gehalts des Apfels befinden sich im Schalenbereich. Besonders interessant ist der Apfel als Ballaststoffträger. Das Pektin sorgt für

eine ausreichende Darmfüllung. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine normale Darmbewegung. Pektin wirkt wie ein Schwamm. Es saugt das Wasser und giftige Darmprodukte auf und beseitigt diese durch einen schnellen Abgang. Der Darm wird so gereinigt und von schädlichen Bestandteilen befreit. Pektin senkt auch den Cholesterinspiegel, da es im Magen-Darm-Trakt Fettstoffe, Cholesterin und Gallensäure an sich bindet. Bei allen Darmstörungen wirken Äpfel regulierend, die Fruchtsäuren hemmen das Wachstum der Fäulnisbakterien im Darm.

Das Apfelessen ist auch zur Erhaltung der Zähne empfehlenswert. Die Fruchtsäure zerstört die Fäulniserreger des Mundes und verhindert die Bildung von Zahnstein.

Der Apfel kann hilfreich sein in der Regulierung des Appetits und damit des Körpergewichts. Bei Vollwerternährung und Rohkost, so auch bei Äpfel, isst in der Regel niemand zu viel, da Fruchtsäuren und Ballaststoffe für das Sättigungsgefühl sorgen.

Der Apfel besitzt einen niedrigen Kalorienwert, was ihn für Schlankheitskuren besonders geeignet macht. Ein mittelgroßer Apfel enthält nur 50 Kalorien, er enthält fast kein Fett, wenig Eiweiß und Kohlenhydrate, die schnell für gesunde Energie und viel Schwung sorgen. Fruchtzucker bringt sofort Energie, ohne zu belasten. Wer abnehmen will, sollte vor der Hauptmahlzeit einen Apfel essen. Das nimmt bereits den größten Appetit und hilft, Kalorien zu sparen. Der Apfel ist Energiespender, Vitaminstoß und Verdauungsanreger – kurzum eine natürliche Apotheke. Worauf also noch warten? „Beiß in den Apfel und du bleibst gesund!“ **I**

Aus: „Apfel und Gesundheit“ Dr. Med. Reinhold Huber



Es muss nicht immer nur Apfelmus sein!

Apfelrezepte unter:
www.suedtirolerapfel.com



Seit vielen Jahrhunderten sind die Waalwege die Lebensadern der Landwirtschaft. Vor allem im regenarmen Vinschgau, aber auch im Burggrafenamt und in anderen Landesteilen wurden seit dem Mittelalter Waale angelegt, mit denen man das nötige Nass zu den Feldern und Wiesen führte. Insgesamt gibt es im südlichen Tirol rund 250 solcher Wasserführungen mit einer Gesamtlänge von weit über 1000 Kilometern. Im Burggrafenamt zählt man 40 Waale, die von Algund über Dorf Tirol, Kuens, Riffian, Schenna, Mais, Labers, Tisens, Lana, Tschermers und Marling das gesamte Meraner Talbecken umrunden und auch in die Seitentäler Passeier und Ulten hineinreichen. Die

Die (h)eiligen Wasser Südtirols Waalwege

Waaale, der Name hat seinen Ursprung im lateinischen Aquala = Wasserführung, verlaufen in der Regel mehr oder weniger eben oder leicht abwärts führend die Talhänge entlang. Der älteste urkundlich belegte Waal im Burggrafenamt ist der bereits 1333 genannte Plarser Waal. Der mit 12 Kilometern längste ist der sogenannte Marlinger Waal. Er wird aus der Etsch gespeist und liefert 300 Sekundenliter Wasser, womit von der Töll bei Algund über Marling und Tschermers bis Lana rund 300 Hektar Kulturgrund bewässert werden können. Seine Erbauung erfolgte in den Jahren 1737 bis 1756 und wurde von dem Karthäuserkloster Allerengelsberg in Schnals vorangetrieben, das in Marling einen großen Weinhof besaß. Jahrhundertlang wurden die Felder und (Obst-)Wiesen mit dem Waalwasser knietief unter Wasser gesetzt, seit ca. 1930 werden damit die Beregnungsanlagen gespeist. So erfüllen die Waale nach wie vor eine wichtige Funktion in der Landwirtschaft und im Obstbau. Daneben und darüber hinaus zählen die ehemals zur Wartung angelegten Wege längs der Waale seit langem zu den beliebtesten Spazier- und Wanderwegen des ganzen Landes. Auf diesen Waalwegen hoch über dem Tal durch die blühende Landschaft zu wandern, gehört sicherlich zu den schönsten Erlebnissen die Südtirol zu bieten hat. **I**



Marlinger Waalweg

Gehzeit: ca. 3,5 h

Höhenunterschied: Aufstieg 564 m, Abstieg 385 m

Höhenlage: 326 – 724 m.ü.d.M.

Vom Baum in die Flasche

Als Luis Kerschbaumer vor 28 Jahren begann, für seine Familie Apfelsaft zu pressen, ahnte er wohl nicht, dass sich daraus schon bald eine kleine, aber feine Produktionsstätte für den ersten Südtiroler naturtrüben Apfelsaft entwickelte.

Noch heute werden auf dem Weissenhof nur selbst angebaute Äpfel gepflückt, zerkleinert, schonend gepresst und ohne Zucker, ohne Aromastoffe und ohne zusätzliches Wasser ungefiltert in die Flasche gefüllt. Gepresst wird mit einer kleinen Bandpresse. Von dort gelangt der Saft in einen Edelstahltank, wo er über Nacht gelagert wird.

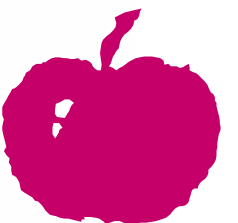
Am nächsten Tag wird der naturtrübe Saft in Flaschen abgefüllt. Die Pasteurisation erfolgt über einen Durchlauferhitzer, durch den der Apfelsaft auf schonende und sichere Weise haltbar gemacht wird. Auf ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis (natürlicher Zucker aus den Äpfeln) wird streng geachtet. Die Apfelsäfte vom Weissenhof sind keine gleich schmeckenden Industrieprodukte; das Aroma und die Trübung sind jahreszeitlichen Schwankungen unterworfen.

Der Weissenhof liegt im sonnigen und sehr fruchtbaren Südtiroler Etschtal auf 265 m Meereshöhe. Die älteste Urkunde, in der dieser Hof aufscheint, stammt aus dem Jahre 1365. Seit 1915 ist der Weissenhof in Besitz der Familie Kerschbaumer, derzeit wird er in der 4. Generation von den Brüdern Markus und Jörg Kerschbaumer bewirtschaftet.

Neben dem naturtrüben Apfelsaft werden heute auf dem Weissenhof weitere naturbelassene Produkte hergestellt und vertrieben, wie diverse Apfel-Mischsäfte, Apfel-Glühmix und Apfel-Essig. **I**



Weissenhof



Alle weiteren Informationen zu Weissenhof finden Sie auf der Internetseite
www.weissenhof.com





17. Blütenfesttage in Lana und Umgebung

„Blüht nicht zu früh...“

„Blüht nicht zu früh, ach blüht erst wenn ich komme,

dann sprüht erst euer Meer und euren Schaum,

Mandeln, Forsythien, unzerspaltene Sonne–

dem Tal den Schimmer und dem ich den Traum...

... Die Sehnsucht nach Sonne und Wärme, nach leuchtenden Farben und dem zarten Duft der Blüten, wer von uns kennt sie nicht? Auch wenn es uns wohl kaum gelingt unser Sehnen in so treffende Worte zu kleiden, wie dies der Dichter Gottfried Benn in seinem „Märzbrief nach Meran“ getan hat. Dafür ist dem Tourismusverein Lana und Umgebung etwas anderes gelungen, das dem „holden Frühlingserwachen“ ebenso an-gemessen ist, nämlich die Blütenfesttage zu organisieren, die heuer bereits zum 17. Male stattfinden.

Dem Tal den Schimmer..

Es ist jedes Mal wieder ein Wunder: Das ganze weite Etschtal verwandelt sich über Nacht in ein einziges Blütenmeer, über dem wie eine ewig junge Verheißung der so unendlich zarte Duft der Millionen und Abermillionen von Obstbaumblüten schwebt. Die Luft ist von einer einschmeichelnden, seidigen Wärme, die Spitzen der noch schneebedeckten Berge heben sich scharf vom leuchtend blauen Himmel ab. Wie frisch geputzt liegen die Dörfer und Höfe mitten drin in dieser ge-segneten Landschaft zu der früher als anderswo der Frühling gekommen ist.

.. und dem ich den Traum

Kein Wunder ist es deshalb, dass sich in dieser Zeit viele Men-schen zu einem „Osterspaziergang“ nach Südtirol aufmachen. Sie kommen aus Gegenden, von denen der Schriftsteller Her-bert Rosendorfer einmal süffisant gesagt hat: "Landschaften

nördlich der Alpen sind für Wohnzwecke nicht geeignet". Er muss es ja wissen, lebte er doch selbst viele Jahrzehnte als bayrischer Amtsrichter auf der anderen Seite der großen Berge. Ist es da nicht verständlich, dass unseren Gästen der Frühling an der Etsch wie ein Traum erscheinen muss?

Die Poesie der Landwirtschaft

Damit dieser Traum möglichst lange anhält, wurden die Blütenfesttage in Lana erfunden. In ihrem Geburtsjahr 1995 waren es tatsächlich BlütenTAGE, da sie sich auf ein Wochen-ende beschränkten. Heute erstrecken sich die Festtage mehr oder weniger über den ganzen Blütenmonat April. Im Laufe der Jahre fanden manche prominente Gäste zu diesem Anlass den Weg ins Etschtal, wie die Schauspieler Ruth Maria Kubitschek und Tobias Moretti. Letzterer soll sich als angehender Land-wirt sehr angeregt mit unseren hiesigen Apfelbauern unterhal-ten haben, wobei es weniger um Poesie als um Traktoren ging.

Blüten-Fest-Tage

Aber natürlich stehen nicht die Traktoren, sondern die Apfel-blüten im Mittelpunkt der Festtage, die heuer vom 09. bis zum 22. April stattfinden. Das Besondere daran ist die Tatsache, dass sie von vielen Akteuren mitgetragen werden, die alle mit Leib und Seele dabei sind. So sind die Blütenfesttage kein künstliches Event, sondern das was ihr Name sagt, ein Fest von allen für alle. „Guat und köschtlisch“ geht es deshalb nicht nur bei der kulinarischen Entdeckungsreise am 13. April mit

den kreativen Bäuerinnen zu, sondern auch bei allen anderen Veranstaltungen in Lana, Tscherms, Burgstall und Gargazon.

Genießen mit allen Sinnen

Einen der Höhepunkte der Blütenfesttage markiert zweifellos die bäuerliche Genussmeile, welche am 14. April von 8.30-17.00 Uhr mitten im historischen Ortszentrum von Lana stattfindet. 30 Bauernstände und vier Gastronomiestände warten mit gesunden Eigenprodukten auf, die von würzigem Käse über Kräuter, Speck und Würsten bis zu Fruchtsäften, Destillaten und natürlich köst-lichen weißen und roten Eigenbauweinen reichen. Die Erzeug-nisse sind mit der Qualitätsmarke „Roter Hahn“ gekennzeichnet und werden von den Herstellern präsentiert und erläutert.

Von Hof zu Hof

Buchstäblich mitten hinein in Küche und Keller führt das Blütenhöfefest am 22. April. Auf einer durch einen kostenlosen Shuttle-Dienst unterstützten erlebnisreichen Wanderung durch die blühende Frühlingslandschaft gelangen Sie zu ausge-wählten historischen Höfen in Lana, Tscherms, Burgstall und Gargazon und können dort die bäuerlichen Qualitätsprodukte sozusagen an der Quelle verkosten. Weitere „Leckerbissen“ der diesjährigen Blütenfesttage sind der Ostermarkt in Lana, das Frühlingserwachen im Labyrinthgarten des Ansitzes Kränzel, der Besuch bei einer versierten Kräuterbäuerin, Apfelführungen zu Fuß und per Fahrrad, ein Flohmarkt, eine Modeschau und die international renommierte Lanaphil. |

Interview Äpfel statt Mozartkugeln

MeLana und LanApfel, das sind nur zwei von zahlreichen Ideen, welche der Tourismusverein bereits vor vielen Jahren zum Thema Apfel entwickelt hat. Der langjährige Präsident des Tourismusvereins Lana und Umgebung, Siegfried Dissertori, erzählt von der besonderen Beziehung zwischen Lana und dem Apfel.

Herr Dissertori, was hat der Tourismus mit dem Apfel zu tun?

Siegfried Dissertori: Sehen Sie, was für Salzburg die Mozartkugeln sind, das sind für unsere Ferienregion die Äpfel. Nur, dass wir viel mehr Äpfel haben und diese viel gesünder sind. Im Ernst, jede Landschaft tut gut daran mit dem zu arbeiten, was ihre Stärke ist. Lana und die Nachbargemeinden Tscherms, Burgstall und Gargazon liegen im Herzen des größten zusammenhängenden Obstanbaugebietes Europas, bei uns wachsen die Äpfel sozusagen ins Gästezimmer. Da liegt es auf der Hand, die Apfelwelt auch im touristischen Angebot zu verankern.

Dafür hat der Tourismusverein schon 1995 Arbeitsgruppen ins Leben gerufen und ein eigenes Leitbild in Auftrag gegeben.

Siegfried Dissertori: Ja, wir haben uns mit unseren Mitgliedern, der Obstwirtschaft und der Gemeinde zusammengesetzt und mit fachlicher Hilfe zahlreiche Ideen entwickelt, die wir seitdem schrittweise umsetzen. In einem Apfelland muss diese sehr schmackhafte und noch dazu gesunde Frucht natürlich auf jeder Speisekarte zu finden sein. Und nicht nur dort: seit 1995 veranstalten wir die Blütenfesttage, bereits damals haben wir eine „Apfelpost“ herausgegeben mit vielen spannen-den Informationen über Anbau, Lagerung und Vermarktung des Apfels, über den wichtigen gesundheitlichen Aspekt des Apfels, seine Verankerung in Kunst und Kultur, wir bieten Führungen durch die Obstgärten an, unsere Gäste können sich im Südtiroler Obstbaumuseum informieren.

Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit zwischen den Mit-gliedsbetrieben und der Obstwirtschaft?

Siegfried Dissertori: Sehr gut. Viele unserer Mitglieder sind ja selber Obstbauern oder kommen aus einem Obstbaubetrieb. Unser Anliegen als Tourismusverein war und ist es, sinnvolle Synergien herzustellen. Der Apfel ist ein Qualitätsprodukt, mit dem Südtirol auf der ganzen Welt präsent ist. Der Obstbau prägt die Land-schaft und das Leben in unserer Ferienregion maßgeblich mit, sei es zur Blütezeit und besonders auch während der Ernte im Herbst. Wir wollen unsere Gäste an der Apfelwelt teilhaben lassen, weil sie eine Bereicherung für unser Angebot ist. Zugleich kann dadurch eine emotionale Bindung unserer Gäste an den Südtiroler Apfel gefördert werden, was für den Verkauf hilfreich ist. Deshalb begrüßen wir es als Tourismusverein Lana und Umgebung sehr, wenn die „Apfelpost“ nunmehr in neuem Kleid zu einer Botschafterin für die Welt des Apfels wird. |

Programm 17. BLÜTENFESTTAGE 09.04.–22.04.2012

➤ 05.04.–28.04.2012

Architekturausstellung „Weiterbauen am Land“ im Südtiroler Obstbaumuseum Lana
MO-SA 10.00-17.00 Uhr

➤ MO 09.04.2012

10.30 Uhr Eröffnung der Blütenfesttage – Frühlingskonzert mit der Jugendkapelle Lana und der Musikkapelle St. Walburg am Rathausplatz Lana. Bei Regen im Raiffeisenhaus Lana

➤ DI 10.04.2012

8.00-13.00 Uhr Ostermarkt in Oberlana
14.00 Uhr Goldene Frühlingstöne der Natur – Narzissenwanderung in Burgstall mit anschließender Marende*

➤ MI 11.04.2012

10.30 Uhr Frühlingserwachen im Labyrinthgarten Kränzelhof mit Kontemplationslehrerin Edeltraud Kiebacher, Tscherms*
15.00 Uhr Wildkräuter statt Unkräuter – erkennen, zubereiten, genießen, Lana*

➤ DO 12.04.2012

14.00 Uhr Der Südtiroler Apfel... knackig, saftig & frisch – Erfahren Sie mehr über die heilenden und gesunden Eigenschaften dieser Frucht, Apfelführung mit Besichtigung des Obstbaum museums Lana*

➤ FR 13.04.2012

10.00 Uhr „Guat und köschtlisch“ – Eine kulinarische Entdeckungsreise mit den kreativen Bäuerinnen in Zusammenarbeit mit dem Verschönerungsverein, Völlan*

➤ SA 14.04.2012

8.30-17.00 Uhr Bäuerliche Genussmeile, kosten, kaufen, genießen ..., Fußgängerzone Lana

➤ DI 17.04.2012

14.00 Uhr Blütenmeer – Radwanderung durch das Etschtal in Blüte, Lana, Burgstall und Gargazon*

➤ MI 18.04.2012

10.30 Uhr Frühlingserwachen im Labyrinthgarten Kränzelhof mit Kontemplationslehrerin Edeltraud Kiebacher, Tscherms*
15.00 Uhr Wildkräuter statt Unkräuter – erkennen, zubereiten, genießen, Lana*

➤ DO 19.04.2012

14.00 Uhr Der Südtiroler Apfel... knackig, saftig & frisch – Erfahren Sie mehr über die heilenden und gesunden Eigenschaften dieser Frucht, Apfelführung mit Besichtigung des Obstbaum museums Lana*
19.30 Uhr Wildkräuter-Galaabend, Restaurant Kirchsteiger Völlan*

➤ FR 20.04.2012

14.00 Uhr Eislochwanderung – Erlebnis- und Familienwanderung, auf coolen Abwegen zu den Eislöchern oberhalb von Lana*

➤ SA 21.04.2012

8.00-18.00 Uhr Flohmarkt in Oberlana
21.00 Uhr Modenschau der Boutique „Alpin Lifestyle by Mary“ aus Meran mit Mode von Luis Trenker, Sportalm, Meindl...
im Völlanerhof Resort & Mediterran SPA, Völlan

➤ SO 22.04.2012

10.00-17.00 Uhr Blütenhöfefest – Erwandern Sie verschiedene historische Bauernhöfe in Lana (Südtiroler Obstbaumuseum, Ortgut-Hännsl am Ort), Tscherms (Kränzelhof, Biedermannhof, Haidenhof), Burgstall (Moarhof) und Fest am Dorfplatz Gargazon
Bilderausstellung der Südtiroler Freizeitmaler im Obstbaumuseum Lana
Kostenloser Shuttle-Dienst
09.00-14.00 Uhr 24.LANAPHIL – internationales Sammlertreffen im Raiffeisenhaus Lana

* Informationen und Anmeldung Tourismusverein Lana und Umgebung
Änderungen vorbehalten!

A.-Hofer-Straße 9/1
39011 Lana
T 0473 561770
F 0473 561979
info@lana.info
www.lana.info/bluetenfesttage



Feuer und Eis

Frostschutz im Obstbau

Der Schutz der Obstkulturen vor den Frühjahrsfrösten ist die Grundlage für eine erfolgreiche Ernte, ohne Schutz der Blüten und der entstehenden Früchte bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt können massive Ernteaussfälle eintreten. Mit der Ausrichtung der Landwirtschaft hin zum Erwerbsobstbau und der Ausdehnung der Anbauflächen in frostgefährdete Talniederungen stieg dementsprechend die Gefahr eines Ernteverlustes.



Die freigesetzte Gefrierwärme schützt die empfindliche Blüte.

Impressum:
Sonderbeilage von „Lana – Monatszeitschrift für Lana und Umgebung“.
Die Apfelpost wurde mit freundlicher Unterstützung der Marktgemeinde Lana, des Tourismusvereins Lana und des Südtiroler Obstbaumuseums realisiert.

MARKTGEMEINDE LANA
COMUNE DI LANA

Lana
Valles Venosta
Tschugener Burgstall
Im Rieseneck

SÜDTIROLER OBSTBAUMUSEUM

Herausgeber: AG Apfelpost
Grafik: simon@abler.it
Druck: Varesco Auer
Anzeigenreservierung: anzeigen@apfelpost.info
Informationen: info@apfelpost.info
Die kommende Apfelpost erscheint am 02.08.2012
Anzeigenschluss ist der 02.07.2012

lustes. Der Bauer sah sich gezwungen dem entgegenzuwirken. Dies versuchte er zunächst durch Erzeugung von Rauch. So sollte bei klaren Nächten die schützende Wolkendecke ersetzt werden. Eine andere Methode war die Heizung mittels Geländeöfen. Dadurch wurde Wärme in die Obstanlage gebracht und somit konnte ein Absinken der Pflanzentemperatur vermieden werden. Angewandt wurde auch das Verfahren der Ventilation, hier vermischte sich die bodennahe Kaltluft mit der darüber liegenden wärmeren Luft. Verknüpft mit den Versuchen waren Rückschläge und die Frage, warum die Maßnahmen vielfach nicht funktioniert haben. Schließlich setzte sich ab den späten 1950er Jahren die revolutionär verbreitete Methode der Frostberegung durch, die oben genannten Methoden gerieten in den Hintergrund. Nicht zuletzt deshalb, weil die Beregnung die Blüten vor Erfrierungen schützen kann, ist schnell beantwortet: Bei der Beregnung werden die Blüten mit Wasser benetzt. Das relativ warme Beregnungswasser kühlt an der kalten Pflanze ab und verwandelt sich in Eis. Die dem Wasser entzogene Wärme wird zum größten Teil der Blüte zugeführt, der restliche Teil wird an die Umgebung abgegeben. Der ständige Gefrierprozess hält die Blüte auf einer für sie erträglichen Temperatur von $-0,5^{\circ}\text{C}$. Der Nachteil dieser Methode besteht im großen Wasserbedarf. Durch Errichtung von Tiefbrunnen und Pumpsystemen versucht man, die benötigte Wassermenge zu beschaffen. Immerhin entspricht diese während dreier Frosträchte in etwa dem Volumen des Kalterer Sees. Heute ist der größte Teil der Obstwiesen durch Frostberegungsanlagen geschützt, mit dem Nebeneffekt, dass sich so manchem Frühaufsteher ein wunderbares Naturschauspiel bietet.

Wo das Obst geadelt wird.

Warum Pircher zu den besten Brennereien Europas gehört.

„Wie kommt die Birne in die Flasche?“ Das fragt sich so mancher Tourist, der den berühmten Pircher Williams Christbirnen Edelbrand mit Frucht in der Hand hält. Wenn er ihn dann jedoch probiert, vergisst er die Frage schnell wieder, denn sein verzückter Gaumen zaubert ein zufriedenes Lächeln auf seine Lippen...

Mit dem Namen Pircher ist eine einzigartige Südtiroler Erfolgsgeschichte verbunden: Alles begann um 1215 mit der Schenkung einer Kirche durch Kaiser Friedrich II. an die Klosterbrüder zu Lana. Obwohl erst 1884 offiziell mit der Brenntätigkeit begonnen wurde, kann man sicher sein, dass die Mönche schon viele Jahrhunderte vorher den Genuss kräftiger Obstbrände zu schätzen wussten! Mitte des vergangenen Jahrhunderts übernahmen dann drei Geschwister der alt eingesessenen Bauern- und Obsthändlerfamilie Pircher aus Lana die traditionsreiche Klosterkellerei. Sie wussten, wie man mit Obst umgeht und erzeugten schon bald neben den traditionellen klaren Tresterbränden (Treber, Grappa) auch kräftige, aromatische Naturbrände. Insbesondere der bis heute gepflegte Pircher Williams Christ

Brand gilt seitdem als legendär.

Heute zählt die Brennerei Pircher zu den renommiertesten und technisch am besten ausgestatteten Herstellern von Edelbränden und Obstlikören in Europa.

Trotz der beeindruckenden Menge des alljährlich destillierten Obstes – mehr als 25.000 Tonnen – wird jenes konstant hohe Qualitätsniveau gehalten, für das der Name Pircher von Anfang an stand. Das beweist auch die IFS-Zertifizierung (international food standard), die das Unternehmen seit 2005 auszeichnet.

Und weil vor dem Gaumen zunächst mal das Auge genießt, präsentiert Pircher seine hochwertigen Edelbrände und Liköre in ansprechenden Verpackungen – auf Wunsch von Hand versiegelt und originell geschenkt verpackt. Und in der hauseigenen Önothek lassen sich die Köstlichkeiten in entspannter Atmosphäre probieren. Neben den zahlreichen Obstbränden, Tresterbränden und Likören oder den gepflegten Weinen aus verschiedenen Anbaugebieten findet

der verwöhnte Genießer hier auch eine kleine, feine Auswahl naturreiner, kaltgepresster Olivenöle, Balsam-Essige und vieles mehr.

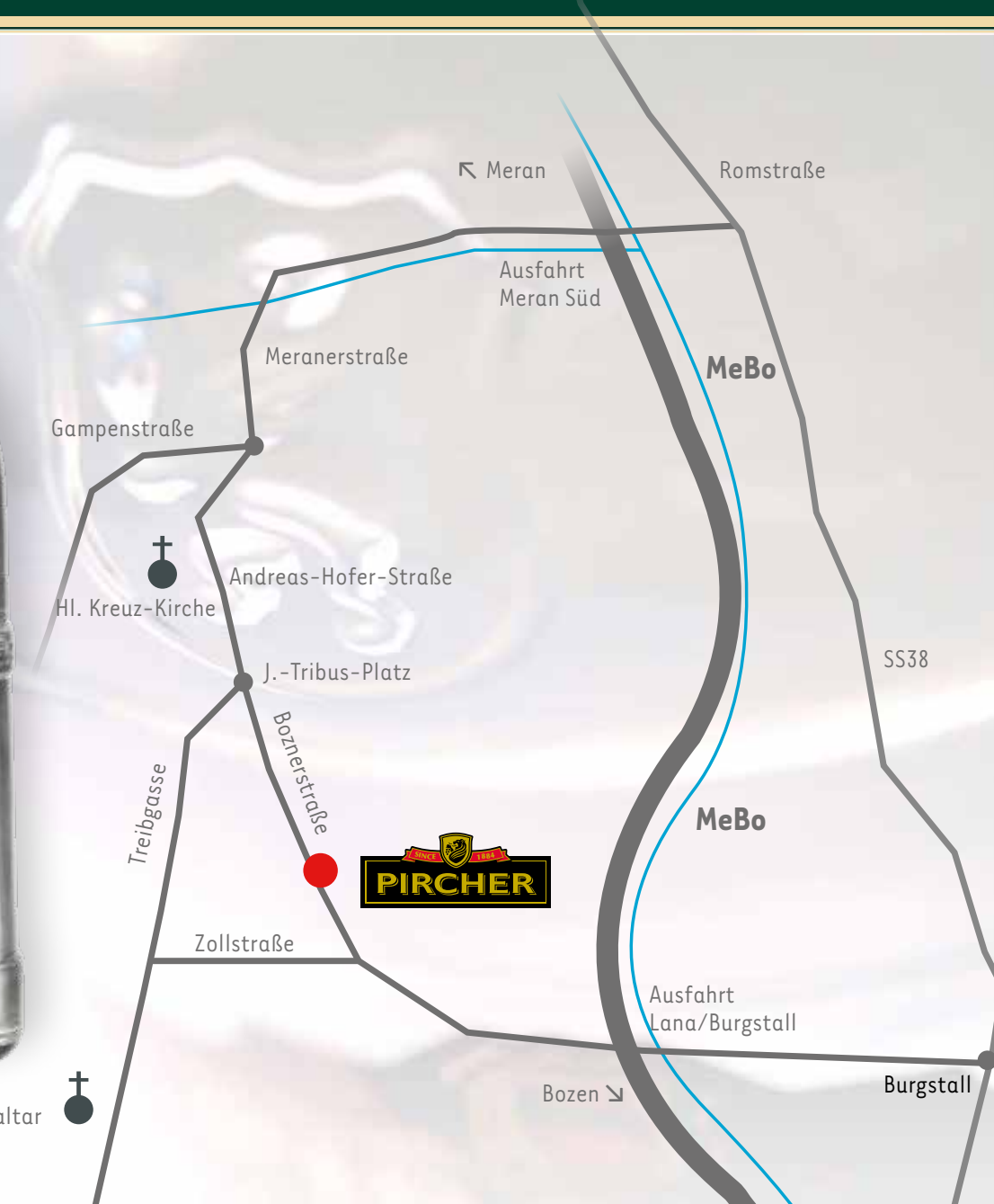
Wer dann endgültig seine Liebe zu den Qualitätsprodukten von Pircher entdeckt hat, ist im Pircher Williams Club in bester Gesellschaft. Der Club ist ein stilvolles Forum für Liebhaber der edlen Brände und Liköre aus dem Hause Pircher. Die Mitgliedschaft ist gratis. Zweimal jährlich informiert das ansprechende Club-Magazin über Neues aus der Brennerei Pircher, dem Land Südtirol und der weiten Welt feiner Spirituosen. Auch besondere Events werden hier frühzeitig angekündigt. Und vielleicht erfährt man ja als Pircher Club-Mitglied dann auch, wie die Birne in die Flasche kommt!



Alle weiteren Informationen zu Pircher finden Sie auf der Internetseite www.pircher.it



SO FINDEN SIE UNS:



Wissen und Spaß für Kinder

Sechs Fehler haben sich in das untere Bild eingeschlichen. Kannst du sie finden?



Das Original findest du im Südtiroler Obstbaumuseum

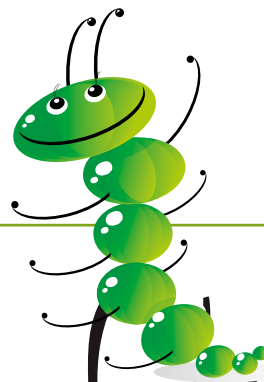
Der Zankapfel

Die griechischen Göttinnen Hera, Athene und Aphrodite feierten zusammen mit den übrigen olympischen Göttern eine Hochzeit. Eris, die Göttin der Zwietracht, war hingegen nicht eingeladen worden. Daraufhin warf sie einen goldenen Apfel in die Runde, mit der Inschrift „Kallistā“, der Schönsten und löste damit prompt einen Streit zwischen Hera, Athene und Aphrodite aus, wem dieser Apfel denn zustünde. Die drei Göttinnen baten nun Zeus zu entscheiden, welche von ihnen die Schönste sei. Dieser wollte es jedoch vermeiden, eine der drei zu verletzen. Er beauftragte deshalb einen Sterblichen, nämlich den trojanischen Königssohn Paris, diese Entscheidung zu treffen. Als ob die Aufgabe nicht schon undankbar genug war, weil er ja zwangsweise zwei Göttinnen verärgern musste, versuchten Hera, Athene und Aphrodite ihn auch noch zu bestechen. Hera versprach politische Macht und Dominanz, Athene Weisheit und Kriegskunst und Aphrodite versprach Paris die schönste Frau auf Erden, nämlich Helena. Paris reichte daraufhin Aphrodite den Apfel. Nun waren nicht nur Hera und Athene erzürnt, sondern mindestens ebenso sehr auch Menelaos, der rechtmäßige Ehemann der Helena, aus dessen Palast Paris seine Geliebte in seine



Heimatstadt Troja entführte. Menelaos ließ diese Schmach nicht auf sich sitzen, versammelte ein starkes griechisches Heer und zog vor Troja. Der berühmte Trojanische Krieg war entbrannt, an dessen traurigem Ende die Zerstörung Trojas steht. Und das eines goldenen Apfels wegen. |

Die drei Göttinnen haben Ihre Farben im Krieg verloren. Bringst du sie ihnen zurück?



Wie komme ich am schnellsten zum Apfel?

