

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 geschnitten sein, um von diesem weiß-rosa Blütenmeer nicht fasziniert zu sein, das sich über die weite Bucht des Etschtals ausbreitet. Und dem unendlich zarten Duft nicht zu folgen, der uns zu den Geheimnissen der Paradiesfrucht Apfel führt.

Evas Angebot

Anfangen 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 Obstanbaugebiet 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 delizios, 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



[weiter auf Seite 2](#)



Apfelingäste Apfelmietnde 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 Werbeatlas 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 vorexerzierzen.

Apfelingäste

Warum nicht damit vor und hinter der Haustür beginnen? Sechs Millionen Gäste urlaufen 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 Apfelesser 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 Wiederholungstatern, also jenen die immer wieder in Südtirol urlaufen (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 Apfeland 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. |

Autor dieses Textes.

Christoph Gufler

Obmann Südtiroler Obstbaumuseum und langjähriger Bürgermeister der Marktgemeinde Lana



interview 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 Laner 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 Apfeladvent 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. |

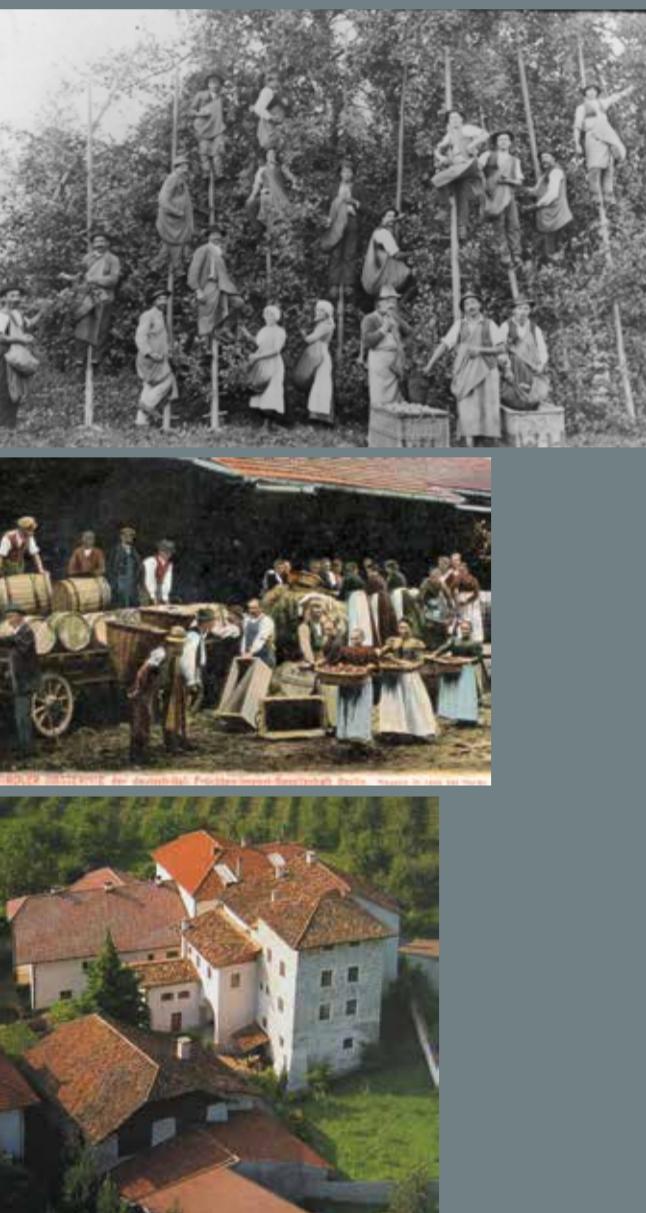


Gärten von Schloss
Trauttmansdorff
01.04.2012–15.11.2012

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



Ansitz Larchgut

Der Ansitz 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 Brandis-Waalweg 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 Obstbau 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 hinweg täuschen, dass der Obstbau vom Mittelalter bis in die Neuzeit hauptsächlich 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 Obstplantagen 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 „Obstproduzentengenossenschaft 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 Bodenbearbeitung, aber auch für die Anpflanzungsmethoden führten zu Ertragssteigerungen. Zu nennen wäre an dieser Stelle noch der letzte grundlegende Wandel im Obstbau: Die bislang noch bei behaltenen Viehwirtschaft wurde aufgegeben, der Bauer widmete sich nun ausschließlich dem Obstbau.

Der Südtiroler Obstbau erstreckt sich heute als geschlossenes Anbaugebiet auf eine Länge von über hundert Kilometern und eine Breite von zwei bis drei Kilometern. Damit gilt unser Land als das größte zusammenhängende Obstbaugebiet 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 Ansitz Larchgut in Niederlana 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. |

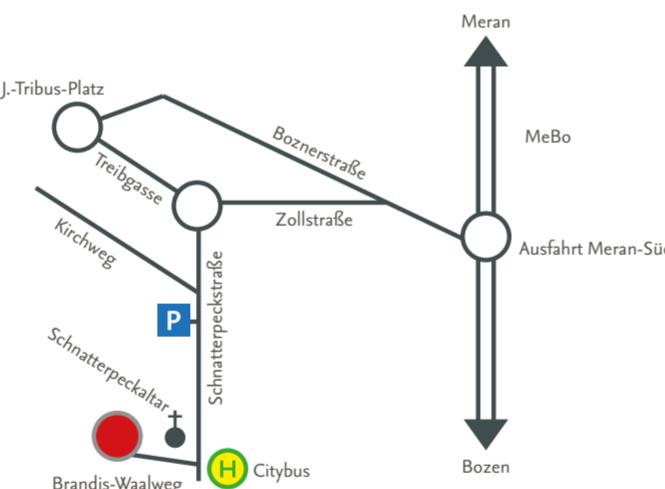
Öffnungszeiten

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 Apfelerkostung: jeden Montag und Donnerstag um 10.30 Uhr Im Juni und Juli keine Führungen Für Gruppen: Führungen auf Anfrage auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich



Apfelerisotto

mit gebratener Entenbrust und Zitronenmelisse

Zubereitung des Risotto:

Die Butter in einem passenden Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel 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 Orangen-schale 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 Alufoliewickeln 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 Apfel-fächern 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
1 EL	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
	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

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

Bioküstl in Lana

Industriezone 1/5 Eurocenter
39011 Lana

Öffnungszeiten:

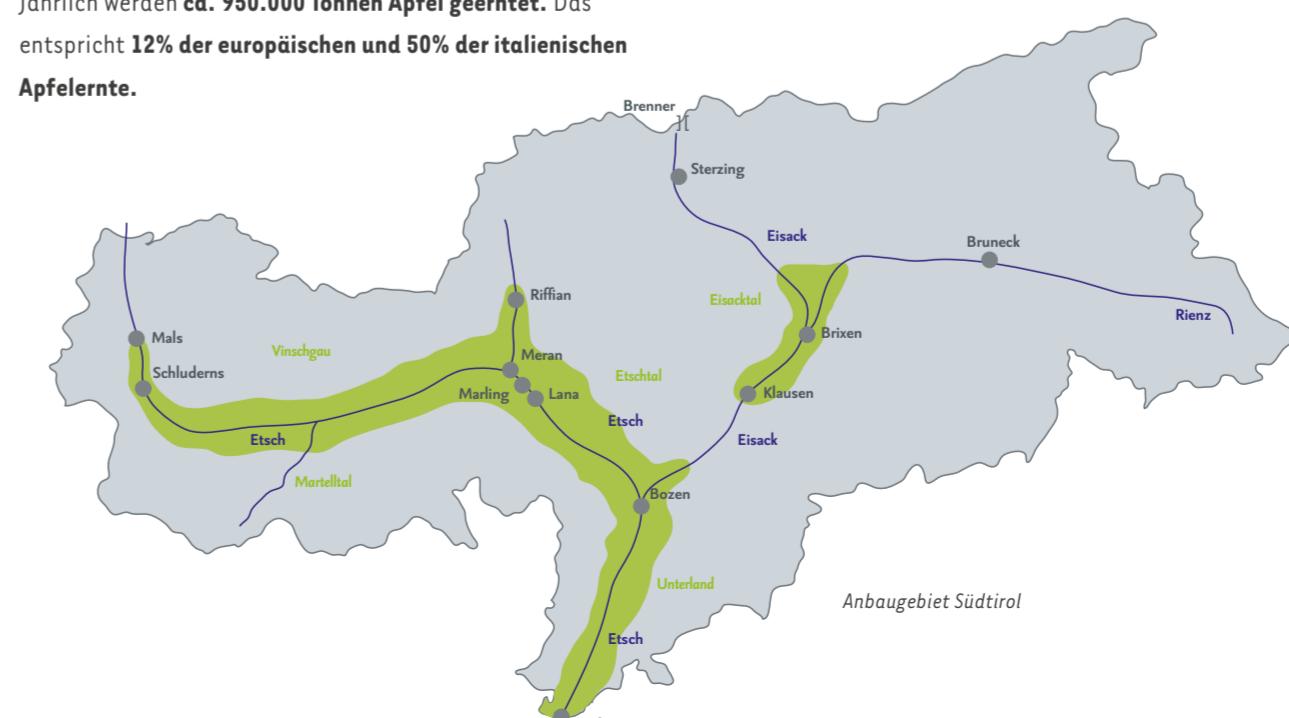
Mo.–Fr. von 08:00–19:00 Uhr
Sa. von 08:00–12:30 Uhr

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



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.

17. Blütenfesttage in Lana und Umgebung

„Blüht nicht zu früh...“
„Blüht nicht zu früh, ach blüht erst wenn ich komme,
dann spricht erst euer Meer und euren Schaum,
Mandeln, Forsythien, unzerrissene 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 angemessen 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 Verheibung der so unendlich zarte Duft der Millionen und Abermillionen von Obstbaumblüten schwebt. Die Luft ist von einer einschmeichelnden, seidigen Wärme, die Spitzen der noch schneedeckten Berge heben sich scharf vom leuchtend blauen Himmel ab. Wie frisch geputzt liegen die Dörfer und Höfe mitten drin in dieser gesegneten 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 Menschen zu einem „Osterspaziergang“ nach Südtirol aufmachen. Sie kommen aus Gegenen, von denen der Schriftsteller Herbert 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 Wochenende 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 Landwirt sehr angeregt mit unseren hiesigen Apfelsbauern unterhalten haben, wobei es weniger um Poesie als um Traktoren ging.

Blüten-Fest-Tage

Aber natürlich stehen nicht die Traktoren, sondern die Apfblüten 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 köschlich“ 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 köstlichen weißen und roten Eigenbauweinen reichen. Die Erzeugnisse 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 Blütenhofefest am 22. April. Auf einer durch einen kostenlosen Shuttle-Dienst unterstützten erlebnisreichen Wanderung durch die blühende Frühlingslandschaft gelangen Sie zu ausgewählten 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. |

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 Obstanbaugebiets 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 Apfeland 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 spannenden 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 Mitgliedsbetrieben 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 Landschaft 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. |

Apfellehrpfad Gargazon in der Sportzone von Gargazon direkt am Fahrradweg.

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 Obstbaumuseums Lana*

FR 13.04.2012

10.00 Uhr „Guat und köschlich“ – 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 Obstbaumuseums 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 Trener, Sportalm, Meindl... im Völlanerhof Resort & Mediterran SPA, Völlan

SO 22.04.2012

10.00–17.00 Uhr Blütenhofefest – Erwandern Sie verschiedene historische Bauernhöfe in Lana (Südtiroler Obstbaumuseum, Ortsgut-Hänsl am Ort), Tscherms (Kränzelhof, Biedermannhof, Haiderhof), Burgstall (Moarhof) und Fest am Dorfplatz Gargazon im Obstbaumuseum Lana
Kostenloser Shuttle-Dienst

09.00–14.00 Uhr 24.LANAPHIL – internationales Sammlertreffen im Raiffeisenhaus Lana
Bilderausstellung der Südtiroler Freizeitmaler

* 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



Die freigesetzte Gefrierwärme schützt die empfindliche Blüte.

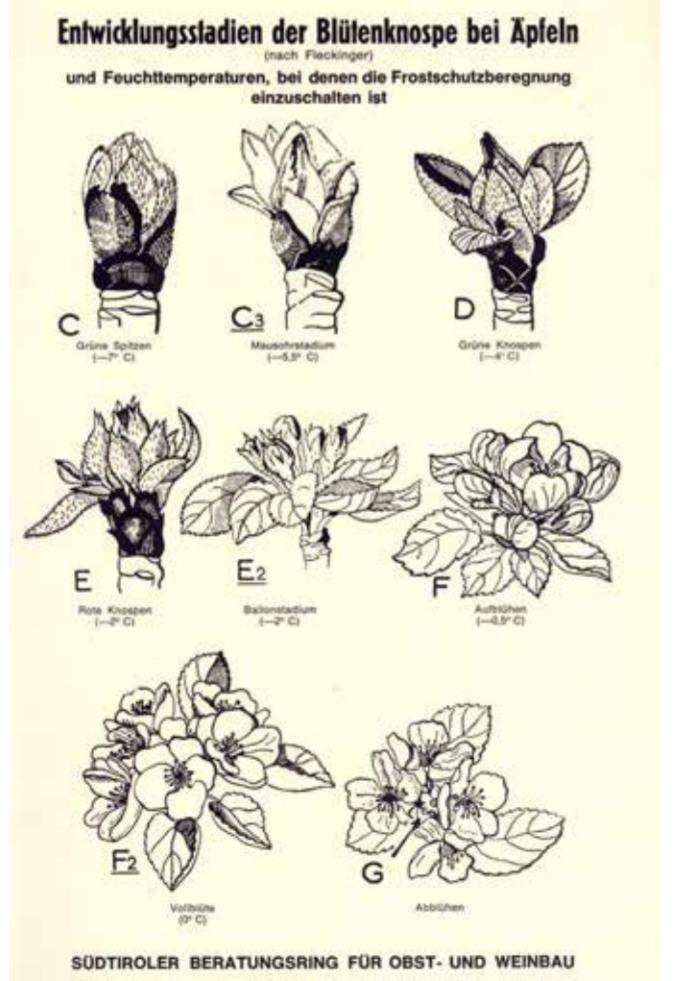
Impressum:
Sonderbeilage von „Lana – Monatszeitschrift für Lana und Umgebung“. Die Apfelpost wurde mit freundlicher Unterstützung der Marktgemeinde Lana, des Tourismusvereins Lana und des Südtiroler Obstbaumuseums realisiert.

MARKTGEMEINDE LANA
COMUNE DI LANA

LANA
Villan-Vigliani
Talstation Gargasson
in Meraner Land

SÜDTIROLER OBSTBAUMUSEUM

Herausgeber: AG Apfelpost
Grafik: simon@obler.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



SÜDTIROLER BERATUNGSRING FÜR OBST- UND WEINBAU

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

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 Geländeofen. Dadurch wurde Wärme in die Obstsanlage 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 verbreitende Methode der Frostberegnung durch, die oben genannten Methoden gerieten in den Hintergrund. Nicht zuletzt deshalb, weil die Beregnung die bisher effizienteste Lösung im Südtiroler Obstbau darstellt. Die faszinierende und oft gestellte Frage, wie Eis denn die Blüten vor Erfrierungen schützen kann, ist schnell beantwortet: Bei der Beregnung werden die Blüten mit Wasser benetzt. Das relativ warme Beregnungswasser kühlst 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 ertraglichen Temperatur von -0,5°C. Der Nachteil dieser Methode besteht im großen Wasserverbrauch. Durch Errichtung von Tiefbrunnen und Pumpensystemen versucht man, die benötigte Wassermenge zu beschaffen. Immerhin entspricht diese während dreier Frostnächte in etwa dem Volumen des Kalterer Sees.

Heute ist der größte Teil der Obstwiesen durch Frostberegnungsanlagen 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 verzuckerter 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 Klosterkelerei. 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 legendar.

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



SO FINDEN SIE UNS:



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



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

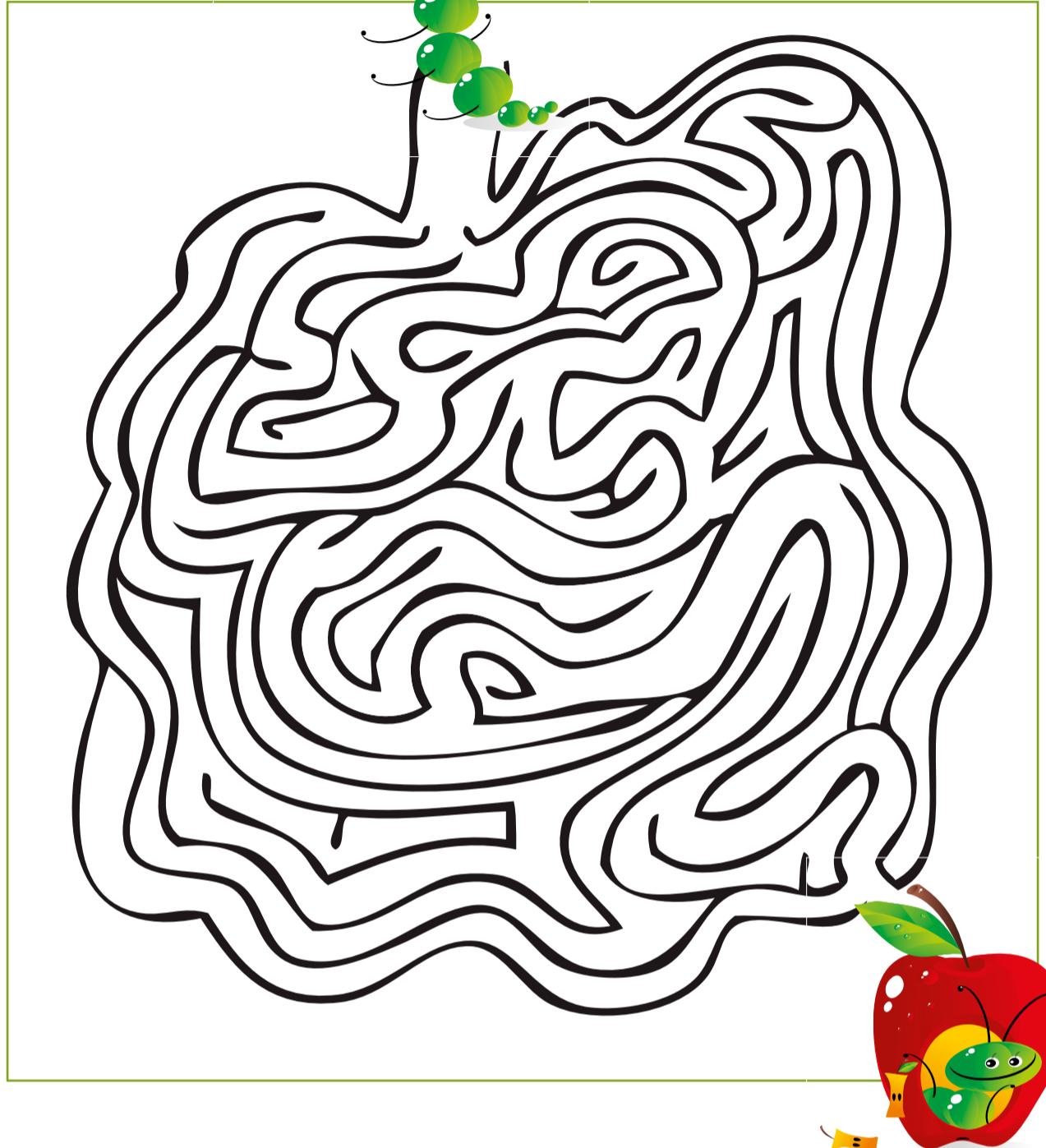
Der Zankapfel

Die griechischen Götter 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 „Kallistä“, der Schönsten und löste damit prompt einen Streit zwischen Hera, Athene und Aphrodite aus, wem dieser Apfel denn zustünde. Die drei Götterinnen 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 Königsohn Paris, diese Entscheidung zu treffen. Als ob die Aufgabe nicht schon undankbar genug war, weil er ja zwangsläufig zwei Götterinnen 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. |

Wie komme ich am schnellsten zum Apfel?



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

