FLAGSHIP PRODUCTS

Das Land Steiermark
→ Regionen

Interreg
SLOVENIJA – AVSTRIJA
SLOWENIEN – ÖSTERREICH
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj
Europäische Union | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

APFEL

Wissenswertes zu einem Leitprodukt unserer Region

Flagship Products
SI-AT33

Version 1.0

QUA
Qualifizierungsagentur

www.qua.or.at

Die WISSENS-KISTE

Um deinen Lernerfolg zu steigern, wurde **zusätzlich zum Schulungshandbuch eine Wissenskiste** zum Apfel entwickelt. Darin befinden sich einzelne Module, mit denen du das Gelernte spielerisch noch vertiefen kannst.

QUA Qualifizierungsagentur

Nähere Informationen zum Projekt:
www.qua.or.at

Die Wissenskisten wurden entwickelt in Kooperation mit:

HALBEN RAIN Fachschule · FS Naas · FS Hartberg - St. Martin · Fachschule für Land- & Ernährungswirtschaft Vorau · FACHSCHULE SCHLOSS STEIN

- Tipp, Zusatzinformation
- Hausmittel
- Rezept
- Hinweis zu den APP4LAP-Fragen
- Info, wichtiger Hinweis
- Wissenskiste
- Mythos, Sage, Legende

Inhalt

1	DIE PFLANZE	4
2	BEDEUTUNG UND TRADITION IN DER REGION	4
3	ERZEUGUNG	6
4	VERARBEITUNG	11
5	ERNÄHRUNGSINFOS	12
6	EINKAUF UND KENNZEICHNUNG	13
7	ZUBEREITUNG UND LAGERUNG	15
8	REZEPTE	17
9	TESTE DEIN WISSEN: IN 15 FRAGEN ZUM PROFI	20
10	WISSENSWERTES	22

*In Österreich ist der Apfel die **bedeutendste** Obstart. Die **Oststeiermark** ist das Zentrum des Apfelanbaues, hier werden auf einer Seehöhe von 450 m ungefähr **80 %** aller österreichischen Äpfel produziert.*

© Fotolia – ZIHE

1. Die Pflanze

Apfel

Kategorie: Kernobstgewächs

Steirische Anbaufläche: 5.900 Hektar

Anbau: Freiland

Erntemenge: 180.000 Tonnen jährlich

Inhaltsstoffe: Mineralstoffe, Vitamine A, B1, B2, B6, C, E, Frucht- und Traubenzucker, Kalzium, Magnesium, Eisen,...

Abb. 01:
Sorte: Idared.

Abb. 02:
Apfelblüte mit Fruchtknoten und Samenanlage.

2. Bedeutung und Tradition in der Region

2.1 Geschichte, Mythen, Sagen und Volkskunde

Bereits in der **Schöpfungsgeschichte der Erde** wird von einem Apfel erzählt, der zur Vertreibung von Adam und Eva aus dem Paradies führte. Jedoch ist dies nur die Version des Volksmundes, da es sich im Original um eine unbestimmte Frucht vom „Baum der Erkenntnis“ handelt. Aus nordischen Mythen geht der Apfel als **Symbol der Liebe, Fruchtbarkeit** und der **ewigen Jugend** hervor. In ländlichen Bräuchen diente der Apfel auch als **Liebesorakel**.

Der Kulturapfel stammt ursprünglich aus den **südlichen Hängen des Kaukasusgebirges**. Die Bezeichnung der Stadt „Alma Ata“ wird als **Stadt der Äpfel** übersetzt. In unseren Breiten ist der Genuss des Apfels bereits **5 000 v. Chr.** in den **Pfahlbaukulturen** nachweisbar.

In der Steiermark war der Obstbau bereits zu Zeiten der **k.u.k. Monarchie** ein bedeutender Faktor in der Landwirtschaft. Schon damals hatte das steirische Obst einen sehr guten Ruf. Es wurde in den **Kronländern der österreichisch-ungarischen Monarchie** als **Spezialität zu hohen Preisen** gehandelt. In der Region Oststeiermark kann der traditionelle Anbau von Äpfel bis auf die **Römer und Kelten** zurückverfolgt werden. Die erste urkundliche Erwähnung des Obstbaus in der Steiermark stammt aus dem **Jahr 1074** in einem Dokument des **Benediktinerklosters Admont**.

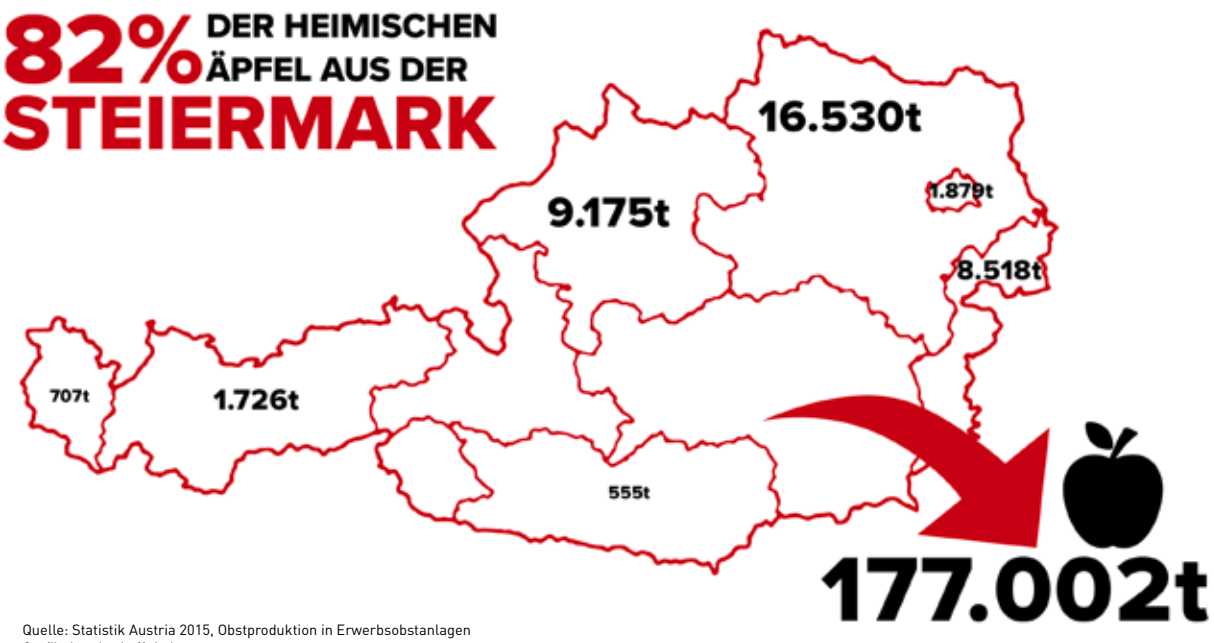
Schon in der k.u.k. Monarchie wurde der Apfel als Spezialität zu hohen Preisen angeboten.

2.2 Anbaugebiete

In Österreich ist der Apfel die **bedeutendste Obstart**. Der Schwerpunkt des Apfelanbaues liegt in **Familienbetrieben** der Ost- und Weststeiermark. Auch in den anderen Bundesländern werden Äpfel angebaut, wobei die nächstgrößeren Flächen in **Niederösterreich**, **Burgenland** und **Oberösterreich** zu finden sind.
In **China** und **Südamerika** nehmen die Anbauflächen von Äpfeln ebenfalls zu. Die **Oststeiermark** ist das Zentrum des Apfelanbaues, hier werden auf einer Seehöhe von 450 m ungefähr **80 % aller österreichischen Äpfel** produziert. **Puch bei Weiz** ist die Gemeinde mit der **größten Apfelproduktionsmenge** in Österreich. Dort befindet sich die rund **25 km** lange „**Steirische Apfelstraße**“.

Abb. 03: Der Apfel ist die bedeutendste Obstart in Österreich.

APP *Hinweis*



Quelle: Statistik Austria 2015, Obstproduktion in Erwerbsobstanlagen
Grafik: Land schafft Leben

2.3 Flächen und Betriebe

Laut Statistik Austria wurden in der Steiermark im **Jahr 2017** von Obstbaubetrieben auf rund **5.900 ha Fläche** Äpfel kultiviert. Die jährliche Ernte in der **Steiermark** beträgt ca. **180.000 Tonnen** Äpfel. Trotz großer Beliebtheit des Apfels ist die **Anzahl der Betriebe** (Stand 2017: 1.116 Betriebe) in den vergangenen Jahren deutlich **gesunken**.

Quelle: Lebensministerium, Grüner Bericht 2015
Grafik: Land schafft Leben

3. Erzeugung

3.1 Pflanzenkunde, Sorten

Herkunft des Apfels

Hinweis APP

Abb. 04:
Junger, unreifer Apfel.

Der Apfel gehört zu den **Kernobstgewächsen** aus der Familie der **Rosengewächse** und wird botanisch als **Sammelbalgfrucht** bezeichnet. Die bekannteste und bedeutendste Art ist der **Kulturapfel**. Er stammt von verschiedenen **Wildapfelformen** ab und ist eine **Zuchtform**, die durch **Kreuzung** des wild vorkommenden **Holzapfels** entstanden ist. Eine Abstammung vom **Asiatischen Wildapfel** ist nach neueren Untersuchungen auch möglich. Apfelbäume blühen von **Ende April bis Anfang Mai**. In der Blüte befindet sich ein **Fruchtknoten** mit einer **Samenanlage**, aus dem später ein Apfel entsteht. Das **Fruchtfleisch**, das wir verzehren, wird jedoch aus der **Sprossachse** aufgebaut. Die Blüten müssen bestäubt werden, damit sich aus der Samenanlage eine Frucht bilden kann. Diese **Bestäubung** erfolgt durch **Hummeln und Bienen**.

Kategorisierungen

Hinweis APP

Äpfel können in Kategorien eingeteilt werden. In Bezug auf die **Reifezeit und Lagerfähigkeit** unterscheidet man zwischen **Sommer- , Herbst-, und Wintersorten**. Sommersorten (z.B. Klarapfel) sind nicht lange lagerfähig und müssen schnell verzehrt werden. Herbstsorten (z.B. Gala) reifen im Herbst und sind einige Zeit lagerfähig. Wintersorten (z.B. Golden Delicious) reifen später als Herbstsorten und können lange gelagert werden. Äpfel werden auch nach dem **Alter der Sorte** eingeteilt, man unterscheidet zwischen „**neuen Sorten**“ (z.B. Golden Delicious, Granny Smith) und „**alten Sorten**“ (z.B. Gravensteiner, Ma-

schanzker). Meist werden **neue Sorten** für den **Erwerbsobstbau bzw. zur Tafelobstproduktion** und **alte Sorten** für den **Streuobstbau bzw. zur Verarbeitung** verwendet.

Clubsorten

Im Apfelanbau gibt es sogenannte **Clubsorten**. Sie werden von einer **begrenzten Anzahl von Apfelproduzenten** (dem sogenannten „Club“) angebaut. Dabei gibt es bestimmte **Vorgaben und Kriterien**, die unbedingt eingehalten werden müssen. Eine bekannte **Clubsorte** in **Südtirol** ist der Apfel „**Pink-Lady**“, welcher eigens gezüchtet und rechtlich geschützt wurde. Durch diese **gezielte Vermarktun**g erhoffen sich die Produzenten mehr Einnahmen.

Wissens-kiste

Bild	Name	Geschmack	Verwendung	Sämling/Kreuzung	Herkunft
	Gala	kleine bis mittelgroße längliche Frucht mit hellgelber Grundfarbe und leuchtend rot bis dunkelrot gestreifter Deckfarbe. Knackig-saftiges und süßliches Fruchtfleisch	für glacierte Äpfel, süße Bratäpfel und zum Backen	Kidds Orange × Golden Delicious	1934 Neuseeland
	Jonagold	große, gleichmäßige und hochgebaute Frucht mit grünlich-gelber Grundfarbe, orangerot bis dunkelrot gestreift. Lockeres, saftiges Fruchtfleisch mit harmonisch süß-feinsäuerlichem Geschmack	zum Backen für Obstsalate, Chutneys und frische Säfte	Golden Delicious × Jonathan	1943 USA
	Idared	mittelgroße bis große, rundliche, leicht abgeflachte Form mit weiß-gelblichgrüner Grundfarbe und leuchtend dunkelroter Deckfarbe. Lockeres, feinzelliges, weißlich bis leicht rosa gefärbtes Fruchtfleisch mit mildsüßem, dezentem Aroma	Apfelmus, Kompott	Jonathan × Wagenerapfel	1935 USA
	Golden Delicious	mittelgroße bis große, hochgebaute Frucht mit grüner bis goldgelber Grundfarbe. Berostung im Stielbereich sortentypisch. Berostete Äpfel sind süßer! Gelbliches, festes, saftig-knackiges Fruchtfleisch, süß aromatisch und mit feiner Säure	zum Backen, für Desserts, harmoniert mit Edelschimmelkäse	Zufallssämling	1890 West Virginia (USA)
	Kronprinz Rudolf	kleine bis mittelgroße, abgeflachte Frucht mit gelbgrüner bis grünlich-weißer Grundfarbe und roter Backe. Mittelfestes, cremig gefärbtes und sehr saftiges Fruchtfleisch. Leicht süß-säuerlicher Geschmack	Apfelstrudel	Zufallssämling	1873 Steiermark
	Braeburn	mittelgroße bis große, hochgebaute Frucht mit grünlichgelber Grundfarbe, teils dunkelrot gestreift. Festes, knackiges, helles Fruchtfleisch, erfrischend aromatisch mit einem angenehmen Zucker-Säureverhältnis	für deftige Brettljausen, fruchtige Obstsalate	vermutlich aus der Sorte Lady Hamilton entstanden	1952 Neuseeland

3.2 Anbau

Hinweis APP

Der Apfelbaum ist ein **Flachwurzler**. **Humusreiche, tiefgründige Böden** mit einem **guten Wasserhaltevermögen** sind ideal für den Anbau. Optimale klimatische Bedingungen liegen bei einer **Hauptvegetationstemperatur** zwischen **15 und 30 °C** und einer **Gesamtjahresniederschlagsmenge** von mindestens **500 bis 800 mm** vor. Apfelbäume werden durch **Veredelung** vermehrt. Dafür werden die sogenannten **Reiser** mit einem **geeigneten Stamm** (Unterlage) verbunden. Die Unterlage beeinflusst den Wuchs des Baumes und die Größe der Früchte. Dies wird gemacht, um den Anbau in Plantagen zu erleichtern, da Apfelbäume in natürlicher Form bis zu **10 Meter hoch** werden können und die Erträge viel später einsetzen. Der Apfel wird im gesamten europäischen Anbaugebiet als **Spindel** kultiviert. Dadurch ist eine optimale Bewirtschaftung und einfache Bearbeitung möglich. Der Boden ist für den Anbau wichtig, da er nicht nur Wasser, sondern auch viele Nährstoffe liefert. Gras, welches in den Plantagen wächst, wird **mehrmals im Jahr gemulcht** (gemäht, zerkleinert) und bleibt als **Dünger** in der Anlage. Zusätzlich werden im Obstbau **organische und mineralische Dünger** ausgebracht. Für ein gleichmäßiges Wachstum und optimale Erträge werden die Bäume hauptsächlich während der **Winterruhe** (regt das Wachstum an) geschnitten. Bei zu starkem Wachstum ist auch ein Sommer- bzw. Nachernteschnitt (bremst das Wachstum) sinnvoll.

Abb. 05: Apfelplantagen werden mehrmals im Jahr gemulcht.

Hinweis APP

Schaderreger

Biotische Umweltfaktoren, die dem Baum oder Apfel Schaden zufügen, heißen „**Schaderreger**“, dazu zählen **Pilzerkrankungen** (z. B. Mehltau und Schorf), **bakterielle Erkrankungen, Schädlinge** und **Viruserkrankungen**. Zum Schutz der Pflanzen vor diesen „Schaderregern“ gibt es viele Mittel und Methoden. Eingesetzt und angewandt werden **chemisch-synthetische Mittel**, **nicht-chemisch-synthetische Mittel** sowie **mechanische Maßnahmen**.

Abb. 06: Die weiblichen Apfelwickler legen bis zu zweimal im Jahr 30 bis 60 Eier auf den Früchten oder den Blättern der Obstbäume ab. Die geschlüpften Larven ernähren sich dann sowohl vom Fruchtfleisch als auch von den Samen.

Zulassung von Pflanzenschutzmitteln

Bei diesem Verfahren werden **Umweltverträglichkeit, Giftigkeit** und das **Rückstandsverhalten** geprüft. Erst nach dieser Prüfung und der Zulassung dürfen die Mittel eingesetzt werden. Alle in Österreich zugelassenen Pflanzenschutzmittel sind im Pflanzenschutzmittelregister des BAES (Bundesamt für Ernährungssicherheit) zu finden.

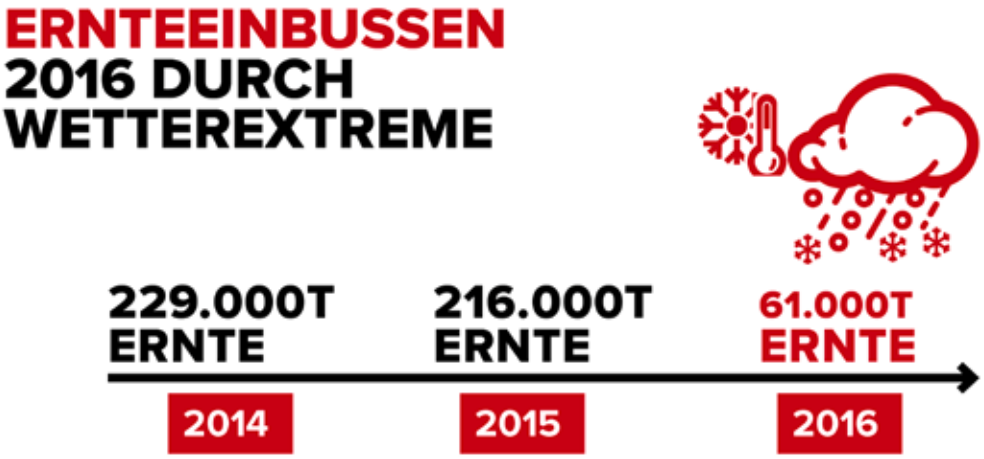
Alle Mittel, die für den Pflanzenschutz eingesetzt werden dürfen, werden einem strengen Zulassungsverfahren unterzogen.

Wetterabhängigkeit und Ernteeinbußen

Da Hagel nicht nur die **Früchte vernichtet**, sondern auch die **Knospenbildung** und das **Wachstum im nächsten Jahr** darunter leiden kann, ist der Hagelschutz sehr wichtig. Die beste Methode dafür ist die Verwendung von **Hagelnetzen**, die über die Plantagen gespannt werden.

Abb. 07: Hier spannen Mitarbeiter zum Schutz der Äpfel ein Hagelnetz über die Apfelplantage.

Ein guter Ertrag ist stark vom **Wetter** abhängig. Die **Spätfröste** in den Jahren 2016 und 2017 haben bei vielen Bauern zu **großen Ernteeinbußen** geführt.



Quelle: Statistik Austria, Obstproduktion in Erwerbsobstanlagen, 2016
Grafik: Land schafft Leben

3.4 Anbau und Erntezyklus: Von der Blüte zum Apfelsaft

Wissens-kiste

Hier erfährst du mehr über den Anbau und die Ernte der Äpfel!
Trage die richtigen Zahlen in die dafür vorgesehenen Feldern ein.

- ◯ APFELBLÜTE
- ◯ REIFER APFEL
- ◯ HÄNDISCHE ERNTE
- ◯ UNREIFER APFEL
- ◯ APFELBAUM
- ◯ ENDPRODUKTE

3.3 Ernte

In der Steiermark hat man in **ertragreichen Jahren** eine Ernte von **ca. 180.000 Tonnen**. Der ideale Erntezeitpunkt kann durch folgende Kennzeichen festgestellt werden: **Farbe, Lösbarkeit der Frucht vom Fruchtholz, dunkle Kerne, Zuckergehalt und Fruchtfleischfestigkeit**. Äpfel werden **händisch** von den Bäumen geerntet (gepflückt). Bei der Ernte muss darauf geachtet werden, dass die Äpfel **schonend, sauber und trocken** in die **Großkisten** gelegt und anschließend rasch in das **Lager** gebracht werden können.

Abb. 08: Äpfel in Großkisten.

APP Hinweis

4. Verarbeitung

4.1 Verwendung der Produkte

Der Großteil der oststeirischen Äpfel wird als **Tafelobst** über den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet. In der Weiterverarbeitung werden aus den Früchten **Säfte, Most, Edelbrände, Liköre, Sekt, Cider, Essig, Mus** und **Dörrobst** hergestellt. Bevor der Apfel vermarktet wird, kommt er in eine **Sortieranlage**. Die Äpfel werden in **Wasserkanälen** transportiert, um Schäden zu vermeiden. Durch eine **elektronische Sortierung** können die Früchte dann nach **Größe, Farbe und Qualität** unterteilt werden. Die Apfelbetriebe vermarkten ihre Äpfel und die daraus erzeugten Produkte (Saft, Most, Schnaps...) entweder selbst oder sie liefern die Äpfel an **Erzeuger- bzw. Vermarktungsorganisationen**.

APP Hinweis

Abb. 09: Verarbeitete Produkte: Saft, Most, Likör, Essig, ...

So funktioniert´s

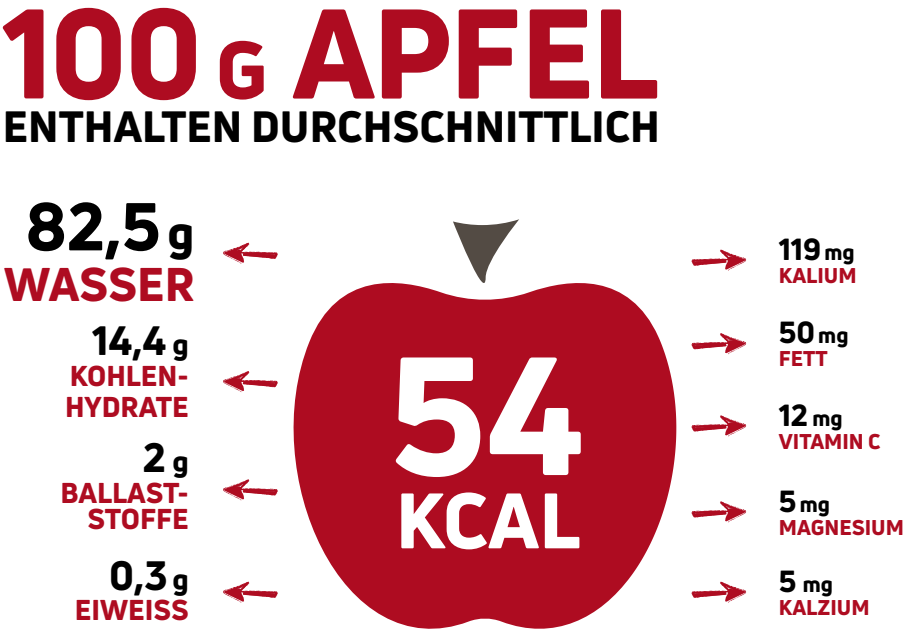
Abb. 10: In der Apfelsortieranlage werden die Äpfel im Wasser weitertransportiert, um Schäden zu vermeiden.

5. Ernährungsinfos

5.1 Inhaltsstoffe

Wusstest du, dass ...?

Äpfel bestehen zu über **80 % aus Wasser** und liefern **leicht verdauliche Kohlenhydrate**. Sie haben einen hohen Anteil an **Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen**. Auch **sekundäre Pflanzenstoffe** sind in größeren Mengen enthalten. Besonders reich an **Ballaststoffen und Pektin** ist die **Apfelschale**.



5.2 Gesundheitlicher Wert

Hinweis APP

Positive Gesundheitseffekte

Ein Apfel deckt rund **ein Viertel des täglichen Vitamin C-Bedarfs**! Das Fruchtfleisch ist reich an **Flavonoiden**, die positive Gesundheitseffekte haben. Die **pektin- und ballaststoffreiche Schale** hat einen positiven Einfluss auf die **Verdauung** und das **Sättigungsgefühl**. Dazu sind in der Schale auch **Carotinoide** enthalten, welche das **Immunsystem** anregen – sie agieren als **freie Radikale** und können so auch vor **Krebs** schützen.

An apple a day – keeps the doctor away!

Was sie zum Thema Apfel & Gesundheit noch wissen sollten:

- Aufguss aus getrockneten Apfelblättern und Blüten lindert **Harnwegsentzündungen.**
- Geriebenen Apfel braun werden lassen und löffelweise zuführen hilft bei **Durchfall** (ein bewährtes Hausmittel vor allem bei Kindern).
- Äpfel regulieren die **Verdauung** und senken den **Cholesterinspiegel**.
- Äpfel unterstützen die **Abwehrkräfte, stärken Zahnfleisch** und **Mundflora**.

APP Hinweis

Hausmittel

6. Einkauf und Kennzeichnung

6.1 Kennzeichnungselemente Marken, Gütesiegel

Die heimischen Obstbauern erzeugen ihre Äpfel nach sehr **strengen Richtlinien**. Die Einhaltung dieser Vorschriften wird ständig überprüft. Ebenso wird die Qualität der Äpfel von den **Behörden**, den **Vermarktungsorganisationen** und vom **Lebensmittelhandel** permanent untersucht.

„Oststeirischer Apfel"

Der Ursprung Oststeirischer Äpfel muss vom **Feld bis zum Einzelhandel** rückverfolgbar sein. Daher führen die Landwirte genaue **Aufzeichnungen zum Anbau, zur Sorte und Ernte**. Bei der Verarbeitung oder Verpackung werden die Äpfel mit **Informationen über Lieferanten, Sorte, Herkunft** etc. versehen. Im Einzelhandel werden die verpackten Äpfel mit **Namen und Adresse des Erzeugers oder der Erzeugerorganisation** gekennzeichnet.

Quelle: Statistik Austria, Erhebung in Erwerbsobstanlagen, 2017
Grafik: Land schafft Leben

6.2 Tipps für den Einkauf

Hinweis APP

Damit Obst nach seiner **Beschaffenheit** eingeteilt werden kann, wurden die sogenannten „**Handelsklassen**“ geschaffen. Jeder Apfel kann so in die Klasse **Extra, 1 oder 2** eingeteilt werden. Die Kriterien für die Einteilung beziehen sich hauptsächlich auf das **Aussehen** (Größe, Form, Farbe…), nicht unbedingt auf den Geschmack.

Das solltest du beim Einkauf beachten!

1. KLASSE EXTRA
   Äpfel höchster Qualität, weisen alle sortentypischen Eigenschaften auf, „keine Fehler“ mit Ausnahme sehr leichter, oberflächlicher Schalenfehler.

2. KLASSE I
   Äpfel von guter Qualität, weisen alle sortentypischen Eigenschaften auf, leichte Fehler in Form und Färbung sind erlaubt, Stiel kann fehlen.

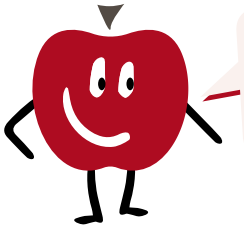
3. KLASSE II
   Äpfel haben eine marktfähige Qualität und erfüllen alle Mindesteigenschaften, Fehler sind zulässig, so lange die wesentlichen Merkmale von Qualität und Haltbarkeit bestehen bleiben, der Stiel kann fehlen, das Fruchtfleisch ist frei von größeren Mängeln.

Bei der Kennzeichnung der Äpfel im Handel müssen folgende Informationen vorhanden sein:

- **Ursprungsland (= Ernteland)**
- **Sorte oder Handelstyp**
- **Klasse**
- **Größe, Gewicht bzw. Stückzahl**
- **Preis und Grundpreis**
- **Eventuell Zusatzstoffe, beispielweise der Hinweis „gewachst“**

7. Zubereitung und Lagerung
7.1 Verwendung in der Küche

In erster Linie entscheidet der **Geschmack** über die Sortenwahl. In der Küche spielt aber auch der **Verwendungszweck** eine Rolle, da nicht alle Äpfel für die Verarbeitung gleich geeignet sind.



*Äpfel sind in der Küche **sehr vielseitig** verwendbar.*

Je nach Sorte kann man die Äpfel nach **Geschmack und Süßegrad** unterscheiden zwischen: **süß, süß-säuerlich und sauer**. Je nach Verwendungszweck kann man die Früchte in **Tafeläpfel, Backäpfel** und **Kochäpfel** unterteilen. Für diese Unterscheidung ist vor allem der **optische Eindruck** und die **Bissfestigkeit** relevant. **Gute Backäpfel** sind insbesondere **Jonagold, Boskoop** und **Elstar**, da diese ihre **Bissfestigkeit** behalten und **nicht zerfallen**. **Melrose und Berlepsch** eignen sich gut **zum Kochen**.

APP *Hinweis*

Abb. 11: Äpfel werden in ihrer Verwendung in Tafeläpfel, Backäpfel und Kochäpfel unterteilt.

7.2 Richtige Lagerung

Äpfel stehen uns **fast das ganze Jahr** über aus heimischem Anbau im Handel zur Verfügung. Grund dafür ist die **spezielle Lagerung in CA-Lagern.** CA steht für **controlled atmosphere** (kontrollierte Atmosphäre) und bedeutet, dass in diesen Apfellagern die **Lagerluft, die Temperatur** sowie die **Luftfeuchtigkeit** kontrolliert werden. Durch einen **erhöhten Anteil Kohlendioxid in der Luft** verlangsamt sich die Atmung der Äpfel und somit auch der Stoffwechselprozess, daher bleibt das Obst **möglichst lange frisch und knackig**.

Hinweis APP

Das solltest du bei der Lagerung beachten!

1. Tipp: TEMPERATUR
Die Temperatur im Lagerraum sollte 1 bis 3 °C betragen.

2. Tipp: LAGERUNG
Die Früchte sollten optimalerweise in luftigen Holzkisten gelagert werden. Wenn möglich, sollten sich die Äpfel dabei nicht berühren.

3. Tipp: GETRENNT LAGERN
Es wird empfohlen, Äpfel getrennt von anderen Obst- und Gemüsearten zu lagern, da diese das Reifegas Ethylen absondern, welches Obst und Gemüse schneller verderben lässt.

4. Tipp: EINFRIEREN
Ganze Früchte sollten nicht eingefroren werden. Nur zubereitete Apfelspeisen oder Säfte kann man tieffrieren, diese sind dann 8 bis 12 Monate haltbar.

5. Tipp: LAGERFÄHIGKEIT
Nicht alle Apfelsorten sind gleich gut und lange lagerbar.

8. Rezepte

APFELSTRUDEL

ZUTATEN

250 dag glattes Mehl
eine Prise Salz
20 ml pflanzliches Öl
125 ml lauwarmes Wasser

Fülle:
1,2 kg Äpfel
gemahlenen Zimt
etwas Zitronensaft
100 g Zucker
80 g Semmelbrösel
80 g Butter
evtl. Rosinen

ZUBEREITUNG

Salz in das Mehl untermengen und Öl und Wasser beimengen. Den Teig gut verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig zu einer glatten Kugel formen und mit Öl bestreichen. Bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Während der Teig rastet, den Ofen auf 180 °C, Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Fülle Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten scheiden, mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Nach Belieben können Rosinen beigemengt werden. Die Butter schmelzen und zum Bestreichen bereithalten. Die Brösel in einer Pfanne mit etwas Butter kurz rösten. Ein Tuch und den Teig etwas bemehlen. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen, danach mit den Händen unter den Teig gleiten und ihn vorsichtig in alle Richtungen auseinanderziehen. Der Teig sollte so dünn sein, dass man fast hindurchsehen kann. Dicke Teigränder können abgeschnitten werden.

Apfelfülle und Brösel auf dem Teig verteilen. Teigseiten leicht einschlagen und mit Hilfe des Tuches einrollen. Den Strudel auf ein Blech mit Backpapier setzen und mit Butter bestreichen. Anschließend circa 40 Minuten backen.

Abb. 12

BIBA (APFELFLECK)

ZUTATEN

40 dag Mehl (Buchweizenmehl, Haidenmehl)
3 dag Germ (Hefe)
Salz
10 dag Fett
5 dl Milch
Belag:
1,5 kg Äpfel
Salz
8 dag Fett
2 Eier
4 dl Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Aus dem gesiebten Mehl, dem Dampfl, dem Salz und dem Fett wird ein Teig geknetet. Er wird abgedeckt und soll in warmer Umgebung gehen. Dann wird er Zentimeter-dick ausgewalzt und in eine eingefettete Form gelegt. Die Apfelfülle wird darauf verteilt.
Die Äpfel werden geschält, gerieben, gesalzen und stehen gelassen, bis das Wasser abgeseiht werden kann. Dann werden sie auf das Fett gegeben, damit das übrige Wasser verdampft und das Ganze wird ein wenig gezuckert.

Der Kuchen wird bei mittlerer Temperatur gebacken. Kurz vor dem Ende der Backzeit wird der Kuchen mit Rahm, in dem ein Ei verquirlt wurde, übergossen. Fertig backen, aufschneiden und servieren.

SCHWEINSFILET MIT APFELSAUCE

ZUTATEN

800 g Schweinsfilet
Salz
Pfeffer geschrotet
Butter für die Folie

Sauce:
½ l Apfelsaft
⅛ l Fleischglace
40 g Äpfelwürfel
40 g Schalotten
50 g Butter
2 cl Apfelbalsamico

ZUBEREITUNG

Schweinsfilet pariereren, würzen und straff in leicht bebutterte Plastikfolie einrollen, Enden zuknüpfen. Schweinsfilet im Wasserbad bei 65 °C für 1 Stunde pochieren, aus der Folie nehmen und in Butter rundum anbraten.

Für die Sauce Apfelsaft mit Fleischglace, Schalottenwürfeln und den Apfelstücken sirupartig einkochen, mit Butter montieren. Mit Salz, Pfeffer und Apfelbalsamico abschmecken.

Filet in Scheiben schneiden auf Petersilwurzelpüree anrichten und mit der Sauce überziehen.

PREKMURSKA GIBANICA (PREKMURJER SCHICHTKUCHEN)

ZUTATEN

Mohnfülle:
30 dag gemahlener Mohn
10 dag Kristallzucker
1 Vanillezucker

Topfenfülle:
1,2 kg Vollfetttopfen
10 dag Kristallzucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
Prise Salz

Nussfülle:
30 dag gemahlene Nüsse
10 dag Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Apfelfülle:
1,5 kg Äpfel (eher säuerlich)
12 dag Kristallzucker
2 Päckchen Vanillezucker
Prise Zimt und Salz

Rahmüberguss:
8 dl Rahm
3 Eier

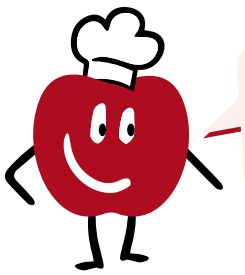
Fettüberguss:
25 dag Margarine oder Butter oder Schweineschmalz oder Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung des Prekmurjer Schichtkuchens, der der Backform entspricht (rechteckig, 40 x 35 cm, oder rundes Tongefäß mit einem oberen Durchmesser von 30 bis 35 cm und einer Höhe von 7 bis 9 cm), wird benötigt: Mürbteig, Strudelteig, Füllungen (Mohn-, Topfen-, Nuss- und Apfelfülle) sowie Übergüsse (Rahm- und Fettüberguss).

Wenn die Teige, Füllungen und Übergüsse zubereitet sind, beginnt man mit dem Formen des Prekmurjer Schichtkuchens. Man beginnt mit einer Schicht Mürbteig, legt darauf Strudelteig und verteilt die Hälfte der Mohnfülle darauf. Die Schicht wird mit Fettüberguss und Rahmüberguss übergossen. Es folgt eine weitere Schicht aus Strudelteig mit Topfenfülle, und eine dritte Schicht aus Strudelteig mit Nussfülle und eine vierte Schicht aus Strudelteig mit Apfelfülle. Jede Schicht wird mit Fettüberguss und Rahmüberguss übergossen. Das Ganze wird noch einmal in der gleichen Reihenfolge wiederholt, sodass der Mohnfülle der Topfen, diesem die Nussfülle und dann die Äpfel folgen. Wenn acht Schichten an Füllen mit den entsprechenden Zwischenschichten aus Strudelteig vorhanden sind, wird über die letzte Fülle eine achte Schicht aus Strudelteig gezogen, diese wird entweder mit dem Rahmüberguss oder mit dem Fettüberguss besprengt und darüber kommt dann die neunte und letzte Teigschicht. Der Prekmurjer Schichtkuchen wird in einem gebacken.

Die Höhe eines Stückes eines gebackenen Prekmurjer Schichtkuchens muss 5 bis 7 cm betragen, das Gewicht darf nicht mehr als 25 dag betragen.



Je nach Sorte kann man die Äpfel auch nach Geschmack und Süßegrad unterscheiden zwischen: süß, süß-säuerlich und sauer.

9. TESTE DEIN WISSEN

IN 15 FRAGEN ZUM PROFI

Überprüfe dein Apfel-Wissen anhand der folgenden 15 Fragen. Die Lösungen findest du am Ende dieser Seite. Du kannst dein Wissen aber auch online in unserer APP „App4LAP“ überprüfen! Gehe dazu einfach mit deinem Handy oder PC in den App-Store, installiere KOSTENLOS die APP „App4LAP“ und los gehts ...!

1. **Du unterhältst dich mit einem Lieferanten. Er erzählt dir, dass der Großteil der Österreichischen Äpfel ...**
   a) als Konservenobst gelagert wird.
   b) zu Apfelstrudel verarbeitet wird.
   c) als Tafelobst vermarktet wird.
   d) zu Apfelsenf verfeinert wird.

2. **Worum handelt es sich bei einem CA-Lager?**
   a) Ein Lager, wo Äpfel länger frisch bleiben.
   b) Ein Lager mit kontrollierter Atmosphäre.
   c) Ein Lager, in dem der Kalzium-Gehalt der Äpfel steigt.
   d) Ein Lager, wo Kleidung gelagert wird.

3. **Was ist ein bewährtes Mittel gegen Durchfall, vor allem bei Kindern?**
   a) Apfel reiben und braun werden lassen
   b) auf einen Apfelbaum klettern
   c) warmer Apfelsaft
   d) Apfelkerne

4. **Wie heißen biotische Umweltfaktoren, die dem Baum oder dem Apfel schaden?**
   a) „Schadensmacher“
   b) „Kammerjäger“
   c) „Sachverständiger“
   d) „Schaderreger“

5. **Ein Gast möchte gern einen Apfelkuchen backen. Welche Apfelsorten empfiehlst du ihm?**
   a) Jonagold oder Elstar
   b) Klarapfel und Holzapfel
   c) Zierapfel
   d) Wildapfel

6. **Obst lässt sich in seine Beschaffenheiten einteilen und kategorisieren. Deswegen schuf man sogenannte ... ?**
   a) Reifeklassen
   b) Prämierungsklassen
   c) Handelsklassen
   d) Schulklassen

7. **Äpfel gibt es das ganze Jahr über bei uns in den heimischen Supermärkten. Aber wann werden Äpfel wirklich geerntet?**
   a) Mitte Mai–Anfang Juni
   b) Mitte Dezember–Anfang Jänner
   c) Mitte März–Anfang April
   d) Mitte August–Anfang November

8. **Äpfel decken rund ein Viertel des Tagesbedarfs an ... ?**
   a) Fruchtzucker
   b) Vitamin E
   c) Vitamin C
   d) gesättigte Fettsäuren

9. Was bedeutet der Spruch: „An apple a day – keeps the doctor away“?

a) Ein Apfel pro Tag hält den Doktor fern.
b) Von einem Apfelbaum kann täglich ein reifer Apfel geerntet werden.
c) Ein Arzt muss jeden Tag einen Apfel essen.
d) Man darf nicht mehr als einen Apfel am Tag essen.

10. In welche unterschiedlichen Kategorien können Äpfel eingeteilt werden?

a) Berg- und Taläpfel
b) alte und neue Sorten
c) Tafel-, Koch- und Backäpfel
d) Sommer-, Herbst- und Winteräpfel

11. In welche Klassen ordnet die EU-Vermarktungsform Äpfel ein?

a) Groß-Mittel-Klein
b) Sehr gut-Gut-Mittel
c) Extra-Klasse I-Klasse II
d) Premium-Standard I-tandard II

12. In welcher Gemeinde der Steiermark werden am meisten Äpfel produziert?

a) Puch bei Weiz
b) Grafendorf
c) Preding bei Weiz
d) Vasoldsberg

13. Welche Eigenschaften muss ein Boden haben, der ideal für den Apfelanbau ist?

a) humusreich
b) tiefgründig
c) gutes Wasserhaltevermögen
d) steinreich

14. Zu welcher Kategorie gehört der Apfel?

a) Nachtschattengewächse
b) Kürbisgewächse
c) Geißblattgewächse
d) Kernobstgewächse

15. In welchem Zeitraum blühen Apfelbäume?

a) Ende April–Anfang Mai
b) Mitte März–Ende März
c) Anfang Oktober–Ende Oktober
d) Anfang April–Anfang Juni

Lösungen: 1c, 2a/b, 3a, 4d, 5a, 6c, 7d, 8c, 9a, 10b/c/d, 11c, 12a, 13a/b/c, 14d, 15a

10. Wissenswertes

Quellen

Bücher:

Wurm, Lafer, Kickenweiz, Rühmer, Steinbauer – Erfolgreicher Obstbau. Österreichischer Agrarverlag; 2010

Keppel, Pieber, Weiss, Muster, Spornberger, Fillip – Der Obstgarten. Leopold Stocker Verlag; 2017

Landwirtschaftskammer Steiermark ARGE Seminarbäuerinnen, „Die Zauberkraft des Apfels“

Links

http://frisch-saftig-steirisch.at/cms/der_frisch-saftig-steirisch
https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/obst/oststeirischer_apfel.html
https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/apfel/landwirtschaft/kultivieren-und-sorten
https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/apfel/wissenswert,
https://www.bzfe.de/inhalt/aepfel-einkauf-und-kennzeichnung-703.html

Rezepte

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci / Mittelschule für Gastronomie und Tourismus Radenci
Tourismus-Regionalverband Oststeiermark
Landesberufsschule für Kulinarik und Tourismus Bad Gleichenberg

Fotocredits

Coverfoto, Abb. 13: © Bernhard Bergmann
Abb. 1: © Frutura
Abb. 2, 4 : © ApfelLand Stubenbergsee, Doris Buchegger
Abb. 3, 5, 7, 8, 10: © Land schafft Leben
Seite 6 (Bienen): © Fotolia – Alekss
Abb. 6: © Landwirtschaftskammer Steiermark, Kern- und Steinobstberatung
Abb. 9, 11: © Oststeiermark Tourismus, Tom Lamm
Abb. 12: © Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann

Abb.13

IMPRESSUM

Herausgeber:
Projekt Flagship Products SIAT33
Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH (QUA)
8350 Fehring, Pertlstein 244, www.qua.or.at

Inhalt & Lektorat:
Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark
Verein Lebensqualität am Lande: Mag.ª Nicole Zöhrer, Andrea Windhaber
Mag.ª Claudia Freiding, Bio-Beraterin, Landwirtschaftskammer Steiermark, Kern- und Steinobstberatung
„Die Korrektorin“ & „Red Pen“ Lektoratsbüro & Sprachdienstleistungen e.U.

Konzept & Gestaltung:
Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH (QUA)
look! design

© 2018, Alle Angaben sind mit bestem Wissen erstellt worden. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir dennoch keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben übernehmen können. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Die Qualifizierungsmodule wurden im Zuge des Projektes „Flagship Products“ erstellt. Flagship Products wird vom grenzübergreifenden Kooperationsprogramm Interreg V-A Slowenien-Österreich (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung – EFRE) und vom Land Steiermark unterstützt.

Modulov usposabljanja je pripravljena v sklopu projekta „Flagship Products“. Vodilne produkte podpira program čezmejnega sodelovanja Interreg V-A Slovenija-Avstrija (Evropski sklad za regionalni razvoj – ESRR) in dežela avstrijska Štajerska.

Mit Unterstützung von:

Landwirtschaftskammer Steiermark

QUA Qualifizierungsagentur

Weitere Schulungsunterlagen aus dieser Reihe:

QUA
Qualifizierungsagentur

www.qua.or.at