

## **Alte Apfelsorten beim ersten Regio-Day am 1. Oktober**

**Produkte vom heimischen Bauern sind „in“: Nicht nur in Südtirol, wo wohl jeder Bürger mindestens einen Bauern persönlich kennt, sondern auch in Gebieten mit größeren landwirtschaftlichen Strukturen liegt Regionalität im Trend. Und so organisiert der auch hierzulande bekannte deutsche „Bauer Willi“ am 1. Oktober erstmals einen Regio-Day. Ziel dieses Tages ist es, dass sich möglichst viele Menschen der Vielfalt der einheimischen Produkte wieder bewusst werden. Auch die Südtiroler Obstwirtschaft ist dabei und präsentiert sich unter anderem mit alten Apfelsorten.**

Das Team rund um „Bauer Willi“ ist eine bunt gemischte Aktivistengruppe aus Deutschland, Österreich und Südtirol. Als gemeinnützige Organisation für heimische Lebensmittel verbindet sie die Liebe zur Region und deren hochwertige Produkte. Auf der Website des „Regio Days“ wird die Botschaft klar definiert: Heimische Produkte sind gut für die Umwelt, die Region, für die Erzeuger, die Verarbeiter, den Handel und natürlich auch diejenigen, die die regionalen Produkte verzehren. Der „Regio Day“ soll ein Treffpunkt für alle in der Kette werden – von der Herstellung bis zum Verzehr. Dementsprechend richtet sich die Einladung zum Regio Day an alle, die mit Lebensmitteln zu tun haben: Bäuerinnen und Bauern, Genossenschaften, aber auch Händler, Gastwirte, Bäcker, Metzger und alle anderen produzierenden oder verarbeitenden Berufsgruppen.

### **Südtiroler Apfelbauern beteiligen sich**

Auch Südtirol beteiligt sich an der Premiere des Regio Days. Neben Bauer Klemens Kössler - sein Hof liegt in St.Pauls/Eppan - zeigt auch Frowin Oberrauch aus Bozen-Kaiserau seine besonderen regionalen Produkte. Er möchte an diesem Tag seine Besucher mit einer Verkostung der speziellen Art überraschen: eine Verkostung der alten Apfelsorten. Diese bereichern die Südtiroler Apfelvielfalt und zählen zu einer

speziellen Rarität. Ihre Erhaltung wird über eigene Organisationen wie das Versuchszentrum Laimburg oder den „Sortengarten Südtirol“ unterstützt. Denn eines ist klar: Ihre kuriosen Namen wie „Der gelbe Fritz“, „Brixner Plattling“, „Blutapfel“, „Edelböhrmer“, „Schafsnase“, „Kanada Renette“ oder „Winterkalvill“ lassen sie in Südtirol unvergesslich bleiben.

„Die alten Apfelsorten sind immer noch sehr beliebt bei der Südtiroler Bevölkerung und wir bekommen viele Anfragen, warum diese nicht zum Verkauf stehen“, erzählt Markus Bradlwarter vom Sortenerneuerungskonsortium Südtirol. „Ihr Geschmack macht sie zwar beliebt für Säfte und Brände, aber zum Großteil sind sie kaum lagerfähig und haben teilweise eine schlechte Haltbarkeit. Die Konsistenz des Fruchtfleisches entspricht nicht mehr den Anforderungen der heutigen Konsumenten und Kunden. Über Geschmack lässt sich natürlich streiten, aber die modernen Apfelsorten sind darauf ausgelegt, den Geschmack der breiten Masse der heutigen Bevölkerung zu treffen. Die alten Apfelsorten sind oft mehlig, hart, klein und außen alles andere als makellos. Ich habe mich sehr gefreut, als ich von dieser besonderen Apfelverkostung am 01. Oktober gehört habe“, so Bradlwarter. Frowin Oberrauch ergänzt, dass es bei den alten Apfelsorten sehr viele verschiedene Sorten gibt und diese daher in der Masse für die Vermarktung schwer handzuhaben sind. Zudem sind viele Sorten für ihn „Charaktertypen wie beim Wein; das heißt jeder hat seine ganz besondere Geschmacksnote.“

Der Apfelbauer Frowin Oberrauch betreibt als Nebentätigkeit die Radstation „Vom Wiesl“ in der Kaiserau in Bozen. Diese öffnet er am Regio Day von 11 Uhr bis 19 Uhr. Neben seinen eigenen Produkten – wie Tomatenaufstrich, Marille und Wildzwetschke – bietet er einige seiner speziellen alten Apfelsorten zur Verkostung. Darunter befinden sich die Sorten Köstliche, Weißer Winterkalvill, Steinpepping, Ananasrenette, Goldpomäne oder Kronprinz Rudolf. Am selben Tag bietet auch Walter Tschenett im Rahmen des Rosenkranzmarktes in Schluderns – einem Bauernmarkt mit regionalen Produkten (8 bis 14 Uhr) – einige besondere Kostproben alter Apfelsorten an. Der Bauer aus Schluderns stellt Delikatessen aus Raritätenobst her, vor allem aus Palabirnen und alten Apfelsorten.

Weitere Infos zum Regio Day und „Bauer Willi“ sind unter [www.regioday.com](http://www.regioday.com) zu finden.

Terlan, 28. September 2016



**Südtiroler Apfelkonsortium**  
**Consorzio Mela Alto Adige**  
Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a  
I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066  
Fax +39 0471 054 067  
[www.suedtirolerapfel.com](http://www.suedtirolerapfel.com)  
[info@suedtirolerapfel.com](mailto:info@suedtirolerapfel.com)