

Südtiroler Apfelkonsortium  
**Tätigkeitsbericht**  
2023/2024



Apfel - Consortium - Mela

**SÜDTIROL**





Vorwort	5
1_Südtiroler Apfelkonsortium	7
2_Das Apfeljahr	11
3_Qualität	21
4_ Forschung und Entwicklung	31
5_ Marketing	41
6_EU-Projekt: AppEAL	59
7_ <b>sustainapple</b>	61
8_Kommunikation	69



## Werte Leserinnen und Leser,



wir können Ihnen nachstehend den Tätigkeitsbericht des Südtiroler Apfelkonsortiums über die abgelaufene Saison 2023/2024 vorlegen. Das Südtiroler Apfelkonsortium beschäftigt sich jedes Jahr mit einer Vielzahl von Aufgaben, über deren Abwicklung in einem umfassenden Bericht informiert werden soll.

Nunmehr haben wir aus Gründen der Nachhaltigkeit und Kosteneffizienz beschlossen, diesen Tätigkeitsbericht ausschließlich in digitaler Form zu erstellen. Wir laden Sie herzlich ein, ihn von unserer Website herunterzuladen, durchzublättern und aufmerksam zur Kenntnis zu nehmen. Der Tätigkeitsbericht ist ganzjährig unter [www.apfelwelt.it](http://www.apfelwelt.it) abrufbar. Zudem möchten wir Sie darauf hinweisen, dass der Tätigkeitsbericht des Apfelkonsortiums erstmals auch für alle unsere Mitglieder über den Newsletter zugänglich gemacht wird.

Die Vielfältigkeit der Tätigkeiten im Südtiroler Apfelkonsortiums gliedern sich in zwei getrennte Aufgabenbereiche: Auf der einen Seite sind wir das vom Landwirtschaftsministerium anerkannte Schutzkonsortium für den „Südtiroler Apfel“ g.g.A. Dabei ist die Überwachung der Einhaltung der Regeln der Disziplinarordnung eine wesentliche Aufgabe. Weiters wird eine Marktüberwachung sowie die Kontrolle des entsprechenden Pflichtenheftes zum Südtiroler Apfel als Produkt mit dem Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ durchgeführt.


Ein weiterer großer Aufgabenbereich des Konsortiums ist die Interessenvertretung als Dachverband der gesamten Südtiroler Apfelwirtschaft. Dabei wird eine weitgespannte Tätigkeit im Interesse aller Apfelproduzenten und Akteure der Südtiroler Obstwirtschaft durchgeführt. Lesen Sie dazu die ausführlichen Berichte im Tätigkeitsbericht.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit der Übersendung unseres Tätigkeitsberichts einen umfassenden Einblick in die zahlreichen Projekte und Initiativen zum Wohle der Südtiroler Obstbauern gewähren können.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'G' followed by a series of loops and a horizontal line.

Georg Kössler  
Obmann Südtiroler Apfelkonsortium





# 1\_ Südtiroler Apfelkonsortium

## Südtiroler Apfelkonsortium

Im Jahr 2012 hat das Südtiroler Apfelkonsortium (SAK) seinen Sitz im Haus des Apfels in Terlan bezogen und damit seine Tätigkeiten intensiviert. Als gemeinsames Dach aller Obstvermarktungsorganisationen übernimmt das SAK eine Vielzahl institutioneller Aufgaben und nimmt mittlerweile eine zentrale Position in der Südtiroler Apfelwelt ein.

Gegründet wurde das SAK im Jahr 2000. Die vier Mitglieder sind der Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften (VOG), der Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse (VI.P), die Freie Obstbauern Südtirols (FOS) und die Fruttunion. Seit 2005 ist das Südtiroler Apfelkonsortium zudem das vom Ministerium offiziell anerkannte Schutzkonsortium für den „Südtiroler Apfel“ g.g.A.. Das SAK vertritt über 6.000 Obstbauern mit dem Ziel, die Qualität und Vermarktung des Südtiroler Apfel g.g.A. nachhaltig zu schützen und zu fördern.

Im Oktober 2023 wurde das Schutzkonsortium für den „Südtiroler Apfel“ g.g.A. vom Landwirtschaftsministerium erneut offiziell beauftragt, die Aufgaben und Pflichten gemäß Artikel 53, Absatz 15, des Gesetzes vom 24. April 1998, Nr. 128, in der Fassung von Artikel 14 des Gesetzes vom 21. Dezember 1999, Nr. 526, zu erfüllen und die entsprechenden Funktionen für den „Südtiroler Apfel“ g.g.A. auszuüben.

(GU Serie Generale n.252 del 27-10-2023)

## Aufgabe als Markenhüter

Die Hauptaufgabe des Konsortiums besteht in der umfassenden Interessensvertretung der Südtiroler Obstwirtschaft sowie in der Funktion als Schutzkonsortium für die Marke „Südtiroler Apfel“ g.g.A., die seit 2005 durch die EU geschützt ist. Unter dieser Bezeichnung dürfen auch die eingetragenen Eigenmarken Marlene® und Val Venosta® geführt werden. Die Marke des SAK wurde 2018 neu gestaltet und repräsentiert die Obstwirtschaft institutionell, beispielsweise bei Messeauftritten.



## Südtiroler Apfelkonsortium: Unsere Aufgabenbereiche





## Schnittstelle im Zentrum der Obstwirtschaft

Der gesetzliche Vertreter des SAK ist Obmann Georg Kössler, sein Stellvertreter ist Thomas Oberhofer. Die Organe des Konsortiums umfassen die Vollversammlung, den Verwaltungsrat, den Aufsichtsrat und den Vorsitzenden. Das SAK beschäftigt aktuell zwei Mitarbeiterinnen in Vollzeit.

Die Koordination der Kommunikationsaktivitäten für die gesamte Obstwirtschaft ist ein zentraler Aufgabebereich des Südtiroler Apfelkonsortiums (SAK). Bereits 2014 wurde hierfür eine Steuerungs- und Arbeitsgruppe beim SAK eingerichtet, die Informations- und Aufklärungsarbeiten sowohl für die nichtbäuerliche Bevölkerung in Südtirol als auch intern plant und umsetzt.

Die Arbeitsgruppe Marketing erstellt das jährliche Marketing-Programm, das von IDM Südtirol umgesetzt wird. Die Initiativen werden dabei auch mit den Verbänden koordiniert. Das entsprechende Budget wird von einer Fachkommission genehmigt, die von der Vollversammlung des SAK gemäß Landesgesetz 12/2005 eingesetzt wird.

Die jüngste Steuerungsgruppe beim SAK, **sustainapple**, wurde 2017 gegründet und entwickelt eine Nachhaltigkeitsstrategie für die Südtiroler Obstwirtschaft. Diese Gruppe steuert und überprüft die Umsetzung der festgelegten Maßnahmen.



Georg Kössler, Obmann Südtiroler Apfelkonsortium



Thomas Oberhofer, Vize-Obmann Südtiroler Apfelkonsortium



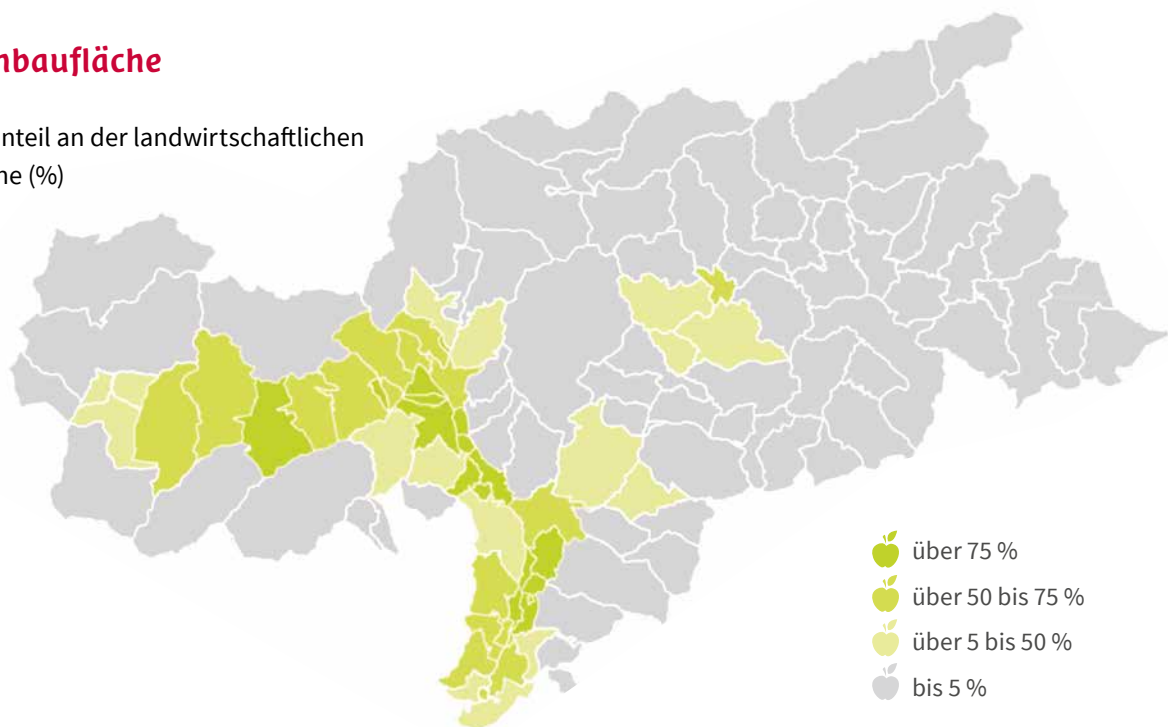
## 2\_ Das Apfeljahr

## Produktion

Hauptprodukt des Südtiroler Obstbaus ist der Apfel, der vor allem im Bezirk Überetsch-Unterland, im Talboden zwischen Bozen und Meran und im Vinschgau angebaut wird.

## Obstanbaufläche

Prozentanteil an der landwirtschaftlichen Nutzfläche (%)



Die Apfelproduktion ist mengenmäßig und wirtschaftlich von großer Bedeutung. Die Apfelwiesen erstrecken sich über eine Gesamtfläche von 17.647 Hektar und im Jahr 2023 wurden etwa 1.005.618 Tonnen Äpfel geerntet. Damit erreichte die Flächenproduktivität 56,99 Tonnen pro Hektar. Die meistverbreitete Sorte ist der Golden Delicious, der 23,24 % der Gesamtproduktion ausmacht. Es folgen Gala und Red Delicious.

Die Apfelernte 2023 erreicht mit 1.005.618 Tonnen zum ersten Mal seit dem Jahr 2016 wieder die Eine-Million-Tonnen-Marke, nachdem sie zuvor sechs Mal in Folge unter dieser Marke geblieben war. Im Vorjahr war sie sogar die zweitkleinste seit dem Jahr 2000. Die Ernte ist im Vergleich zur Ernteschätzung (ca. 930.600 t) deutlich höher ausgefallen.

Gründe dafür waren hauptsächlich die im Vergleich zu den Vorjahren niedere Umstellungsrate sowie die wenigen Ausfälle durch Frost, Hagel und Schadorganismen. Die wichtigsten Gründe für die Ernterückgänge im Allge-

meinen in den letzten Jahren waren unter anderem die etwas höheren Umstellungsraten und diesbezügliche Rodungen, der weitere Rückgang der Apfelanbaufläche zugunsten des Weinbaus sowie die Zunahme der biologisch bewirtschafteten Flächen, in denen die Erträge naturgemäß etwas niedriger ausfallen.

Der Anteil an Industrieware beträgt 2023 knapp 11 %, wodurch sich 897.731 Tonnen an effektiv verfügbarer Tafelware ergeben. Sortensieger bleibt weiterhin Golden Delicious, gefolgt von Gala und Cripps Pink, welche das erste Mal den dritten Platz vor der Sorte Red Delicious eingenommen hat.

Südtirol hat grundsätzlich das Potenzial, Ernten um die 1 Mio. Tonnen zu haben, das heißt mindestens 10 % der europäischen Ernte. Wie wir jedoch in den vergangenen Jahren gesehen haben, wird es mittel- und längerfristig immer schwieriger werden, diese Marke tatsächlich zu erreichen.

## Erntemenge

Wie in den Vorjahren wird die EU-Apfelernte 2024 durch die extreme Witterung beeinflusst. EU-weit werden heuer voraussichtlich 10,2 Millionen Tonnen Äpfel geerntet – damit 1,3 Millionen Tonnen weniger als im Jahr 2023.

Die Menge liegt um 14 % unter dem 3-Jahresschnitt in der EU; zuletzt hat es 2017 eine ähnlich geringe Menge gegeben. Damals lag sie sogar unter der Marke von 10 Millionen Tonnen. Aufgrund der Frühlingsfröste, die die meisten europäischen Länder getroffen haben, wird eine um 11 % geringere Ernte im Vergleich zum Vorjahr erwartet.

Insbesondere Polen verliert deutlich mit einem Rückgang von 20 % gegenüber 2023 und schätzt eine Produktion von 3.190.000 Tonnen. Auch für andere wichtige Länder wie Frankreich (-3 %) und Deutschland (-16 %) wird ein Rückgang der Ernte erwartet. Dagegen wächst die Ernte in Spanien (+9 %), Griechenland (+57 %) und Slowenien (+26 %) wieder. Ein negatives Vorzeichen zeigt sich für mehrere vom Klima betroffene Länder, insbesondere Österreich (-49 %), Belgien (-34 %), die Tschechische Republik (-76 %), Ungarn (-40 %) und Rumänien (-15 %).

Für Italien wird eine Gesamtproduktion von 2.162.495 Tonnen geschätzt, was leicht unter dem Vorjahresniveau liegt (-1 %). Auf regionaler Ebene wird ein Rückgang der Produktion in Südtirol (-9 %) und im Trentino (-7 %) aufgrund der Frühlingsfröste erwartet, während in allen anderen Regionen ein Anstieg prognostiziert wird, insbesondere im Veneto (+33 %), in der Emilia-Romagna (+15 %) und im Piemont (+8 %).

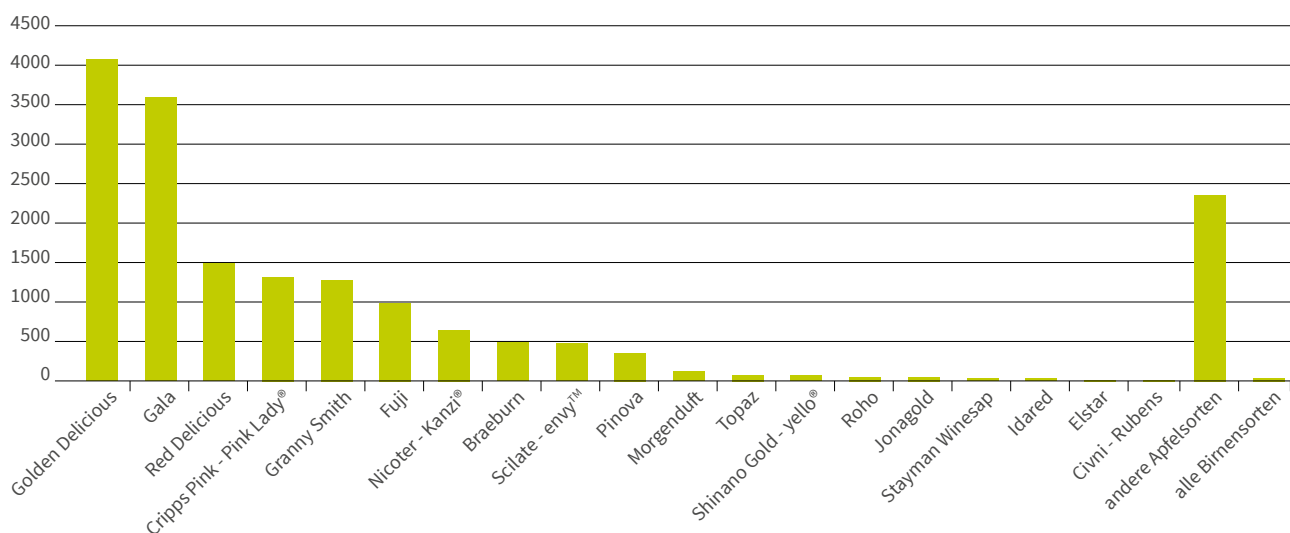
Die biologische Produktion in Italien sinkt leicht im Vergleich zum Vorjahr (-6 % im Vergleich zu 2023) und macht mit 158.150 Tonnen etwa 7% des Gesamtangebots aus.

Trotz der niedrigen Temperaturen, der zahlreichen starken Regenfälle und der Frühlingsfröste im Norden, die vor allem in Obstgärten über 500 m ü. M. Schäden verursachten, hatten die klimatischen Bedingungen keinen negativen Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften der Äpfel, und die Fruchtentwicklung ist in Bezug auf Größe und Farbe mit der des Vorjahres vergleichbar.

Der Erntezeitpunkt ist im Vergleich zum Durchschnitt und zum Vorjahr regulär.

Quelle: Assomela

## Fläche (ha)



Quelle: Agrar- und Forstbericht 2023; Autonome Provinz Bozen – Südtirol

## Flächenverteilung

Im Vergleich zu 2022 sind die Obstbauflächen weiterhin leicht rückläufig, ein Trend, der schon seit mehreren Jahren zu beobachten ist. Nachstehend die festgestellten Flächenänderungen der einzelnen Sorten:

## Umstellungsrate

Innerhalb des Apfelanbaues liegt die Umstellungsrate bei ca. 3,4%, so niedrig wie nie zuvor in den letzten zwanzig Jahren.

## Bestand der wichtigsten Apfel- und Birnensorten in Südtirol

Sorte	2022		2023		Differenz	
	Fläche (ha)	%	Fläche (ha)	%	Fläche (ha)	%
Golden Delicious	4.264,9	24,0	4.101,5	23,2	-163,4	-0,9
Gala	3.687,0	20,7	3.614,7	20,4	-72,3	-0,4
Red Delicious	1.608,9	9,0	1.488,2	8,4	-120,7	-0,7
Cripps Pink - Pink Lady®	1.217,8	6,8	1.324,3	7,5	106,5	0,6
Granny Smith	1.256,7	7,1	1.284,3	7,3	27,6	0,2
Fuji	1.014,4	5,7	1.002,1	5,7	-12,3	-0,1
Nicoter - Kanzi®	651,2	3,7	663,2	3,7	12,7	0,1
Braeburn	560,6	3,1	513,0	2,9	-47,6	-0,3
Scilate - envy™	460,3	2,6	486,4	2,7	26,1	0,1
Pinova	372,3	2,1	369,3	2,1	-3,0	0,0
Morgenduft	110,8	0,6	104,7	0,6	-6,1	0,0
Topaz	77,0	0,4	79,0	0,4	2,0	0,0
Shinano Gold - yello®	76,6	0,4	75,6	0,4	-1,0	0,0
Roho	62,2	0,3	61,9	0,3	-0,3	0,0
Jonagold	54,9	0,3	46,2	0,3	-8,7	0,0
Stayman Winesap	26,6	0,1	25,6	0,1	-1,0	0,0
Idared	17,7	0,1	16,5	0,1	-1,2	0,0
Elstar	5,2	0,0	5,0	0,0	-0,2	0,0
Civni - Rubens®	7,8	0,0	4,2	0,0	-3,6	0,0
andere Apfelsorten	2.231,7	12,5	2.381,0	13,5	149,3	0,8
alle Birnensorten	41,6	0,2	42,7	0,2	1,1	0,0
Gesamtergebnis	17.806,2	100,0	17.689,4	100,0	-116,8	-0,7

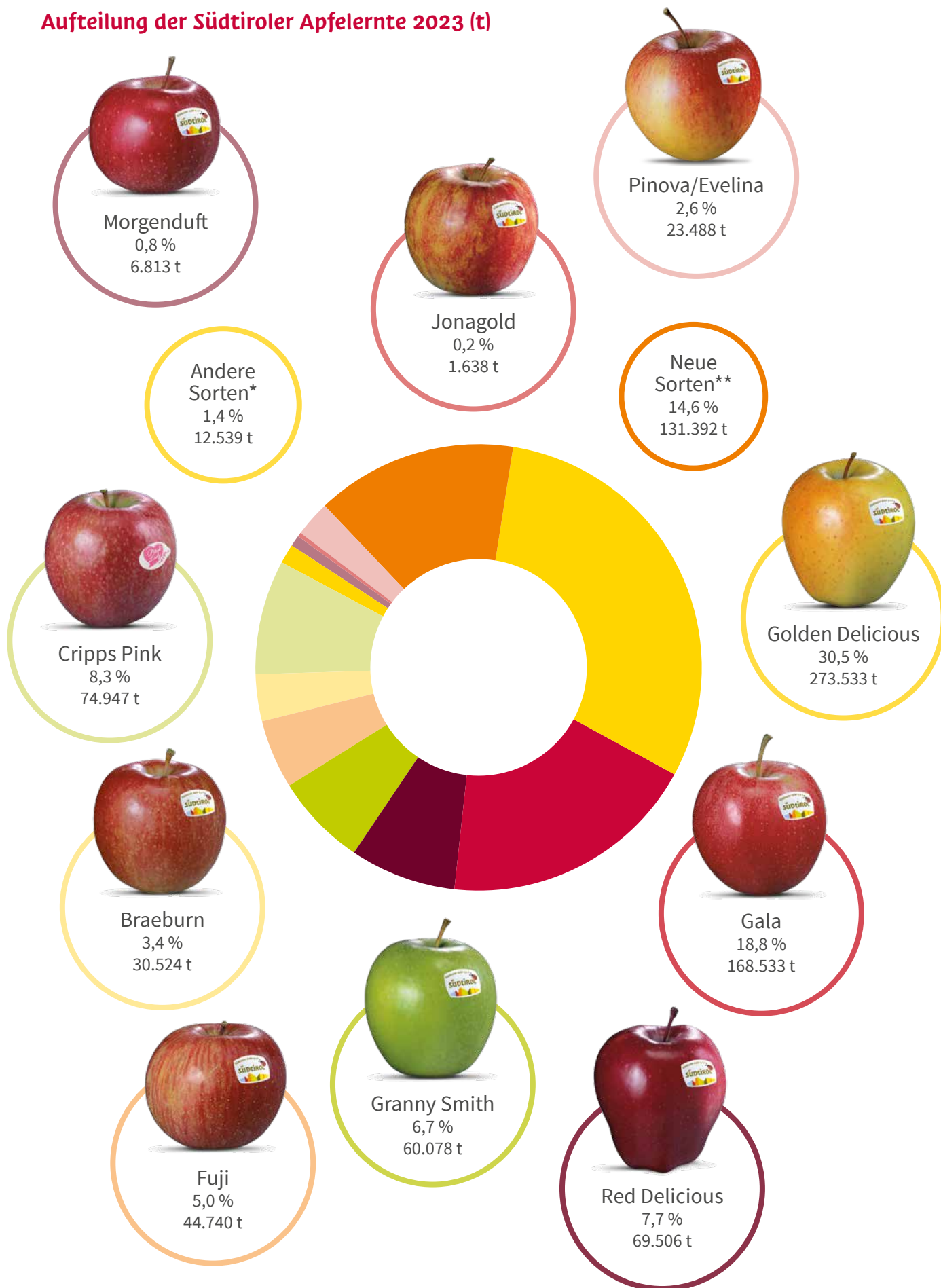
Quelle: Agrar- und Forstbericht 2023; Autonome Provinz Bozen – Südtirol

## Apfelernte 2022-2023

Apfelernte Südtirol (t)				
Jahr	2022	2023 geschätzt	2023 geerntet	Abweichung Schätzung - effektive Ernte in %
Äpfel	862.415	930.583	1.005.618	8,06

Quelle: Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau

## Aufteilung der Südtiroler Apfelernte 2023 (t)



\*andere Sorten: Stayman, Jonathan, Idared, Elstar

\*\*neue Sorten und Clubsorten bzw. Markennamen: envy, Jazz, Kanzi, Ambrosia, ...

Quelle: Handelskammer, VIP und VOG

## Apfelexporte in Drittländer 2019–2023 (in Tonnen)

Land	2019	2020	2021	2022	2023
Saudi Arabien	27.031	17.816	23.731	36.850	27.617
Indien	23.030	8.524	23.116	26.299	14.681
Norwegen	15.756	16.541	14.766	14.281	14.231
Brasilien	2.338	1.869	569	4.770	9.309
Vereinigte Arabische Emirate	8.237	4.576	5.146	9.208	7.815
Libyen	7.572	5.806	5.630	8.392	5.577
Israel	3.443	5.615	8.906	10.071	4.706
Ägypten	27.807	27.027	23.540	20.455	4.054
Albanien	2.102	2.952	2.890	3.239	3.785
Guatemala	0	23	289	1189	1.884
Jordanien	9.321	4.414	3.012	4.692	1.667
Honduras	25	43	108	384	1.593
Kolumbien	576	656	900	2.251	1.254
Kanarische Inseln	2.084	11.513	1.027	1.291	1.033
El Salvador	21	89	246	447	891
Kanada	1.897	476	1.120	892	887
Katar	2.094	1.482	1.630	2.246	849
Thailand	0	301	438	477	835
Ecuador	1.145	344	873	908	750
Singapur	403	267	348	562	745
Costa Rica	196	22	300	275	626
Oman	1.034	508	716	370	607
Senegal	1.828	487	783	1.566	507
Venezuela	0	0	21	577	264
<i>andere Drittländer</i>	12.375	4.202	2.273	2.680	1.353
<b>Summe</b>	<b>150.415</b>	<b>105.551</b>	<b>122.376</b>	<b>154.371</b>	<b>107.521</b>

\* Die Kanarischen Inseln gelten gemäß den phytosanitären Rechtsvorschriften als Drittland  
N.B. Nicht für alle Drittländer ist für Apfelexporte ein Pflanzengesundheitszeugnis erforderlich

Quelle: Agrar- und Forstbericht 2023; Autonome Provinz Bozen – Südtirol



## Durchschnittliche Auszahlungspreise der Ernte 2022 und 2023 für Tafelware

Sorte	Ernte 2022	Ernte 2023	%
Cripps Pink - Pink Lady®	98,9	80,8	-18,3
Scilate - envy™	68,1	66,6	-2,2
Fuji	57,9	57,3	-1,0
Nicoter Kanzi®	64,3	57,0	-11,4
Golden Delicious	36,8	48,4	31,5
Gala	51,4	41,8	-18,7
Granny Smith	50,9	40,7	-20,0
Morgenduft	38,0	38,9	2,4
Jonagold/Jonagored	29,6	38,5	30,1
Red Delicious	40,8	38,2	-6,4
Braeburn	41,3	38,1	-7,7
Rubens	26,6	24,2	-9,0

Quelle: Raiffeisenverband Südtirol (Eurocent/kg)



## Absatz und Vertrieb

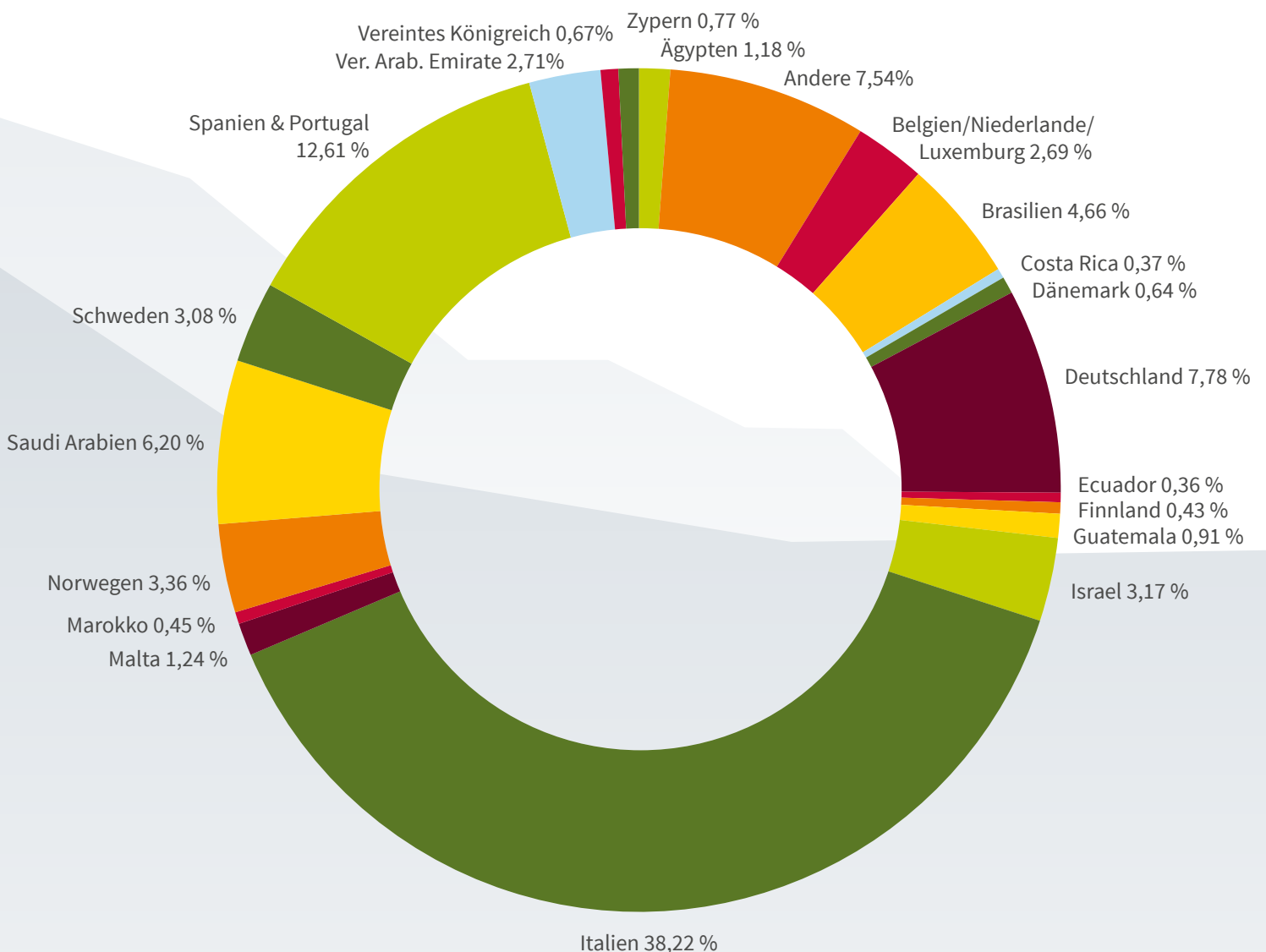
Im Vermarktungsjahr 2023/2024 wurden insgesamt über 687.332 Tonnen Tafeläpfel vermarktet, davon 171.632 Tonnen mit dem EU-Gütesiegel g.g.A. (Südtiroler Apfel, Marlene oder Val Venosta).

Hauptmarkt für den Südtiroler Apfel bleibt weiterhin Italien mit einem Anteil von 38,22 %. Dahinter folgen Spanien, Deutschland, Saudi Arabien, Brasilien, Norwegen, Israel, Schweden sowie die VAE.

Die Äpfel aus Südtirol finden aber auch in besonders exotischen Ländern Absatz, darunter Costa Rica, Honduras, Malediven, Thailand und Malaysia.

### Absatzmärkte „Südtiroler Apfel“ g.g.A.

Verkaufsangaben in %



## Vertriebskanäle

In Italien werden jeweils 45 % der Äpfel über den Großhandel und 45 % über Supermarktketten und Discounter vertrieben. Außerhalb von Italien werden die Südtiroler Äpfel vor allem über den Lebensmittel-einzelhandel und über Importeure vertrieben.

### Vertriebskanäle in % Südtiroler Apfel g.g.A.

Detailhandel	0,10 %
Exporteur	1,54 %
Grossist	32,00 %
Importeur	22,15 %
LEH	35,48 %
Produzent	0,11 %
Werbeaktivitäten	0,02 %
Discount	5,30 %
Andere	3,30 %
Summe	100,00 %





# 3\_ Qualität



## Südtiroler Qualitätskontrolle

Die Südtiroler Qualitätskontrolle führt als anerkannte Zertifizierungsstelle die Kontrollen für die geschützte geografische Angabe „Südtiroler Apfel“ durch. Die Kontrollen bei den Obstgenossenschaften und Zwischenhändlern umfassen eine detaillierte Überprüfung des gesamten QM-Systems am Anfang der Vermarktungssaison. Im Laufe des Jahres wird zudem kontinuierlich die innere und äußere Qualität der abgepackten Ware verifiziert und das Ergebnis auf Kontrollformularen festgehalten. Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Kontrolltätigkeit ist die Überprüfung der korrekten Trennung der Produktkreisläufe, um garantieren zu können, dass nur zertifiziertes Produkt mit dem Qualitätssiegel vermarktet wird.

Bei den landwirtschaftlichen Betrieben wird vor allem die Übereinstimmung der Anlagen mit dem Obstbaukataster, die Anbauart und die Bodenbearbeitung überprüft. In der Saison 2023/2024 waren 5.813 landwirtschaftliche Betriebe im Kontrollsystem für den „Südtiroler Apfel“ g.g.A. eingetragen. Insgesamt waren 12.448,89 ha Anbaufläche gemeldet, was einer durchschnittlichen Betriebsgröße von 2,14 ha entspricht. 2.116 Betriebe, das sind 36,40 % der angemeldeten

Betriebe, wurden in dieser Saison von der SQK kontrolliert. 273 landwirtschaftliche Betriebe, die um die Aufnahme in das Kontrollsystem des „Südtiroler Apfel“ g.g.A. angesucht hatten, wurden von der SQK überprüft, und nach positiver Bewertung in das System aufgenommen. Wie bereits in den vergangenen Jahren hat auch in der Saison 2023/2024 die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe, die am Programm teilnehmen, abgenommen. Die durchschnittliche Betriebsgröße ist im Vergleich zum Vorjahr um 0,02 ha gesunken. Im Jahr 2023 wurden insgesamt 670.678,84 Tonnen Äpfel an die Vermarktungsbetriebe geliefert, welche für den Verkauf als „Südtiroler Apfel“ g.g.A. bestimmt waren. Im Vergleich zum Jahr 2022 ist die Produktion um 12,22 % gestiegen. Dies erklärt sich dadurch, dass das Erntejahr 2023 ein Jahr mit konstanten Temperaturen war, was sich positiv auf das Kaliber und die Qualität der Früchte auswirkte.

Im Jahr 2023 waren 21 Abpackstationen und 5 Zwischenhändler in das Kontrollsystem eingetragen. Die Vermarktungsorganisationen haben im Jahr 2023 173.078,15 Tonnen Äpfel mit dem Zertifikat „Südtiroler Apfel“ g.g.A. vermarktet.



## Marktüberwachung

**Zeitraum der Überwachung:** 01/2023 – 12/2023

**Kontrollierte Verkaufspunkte:** 36

Im Jahr 2023 hat das Südtiroler Apfelkonsortium seine vom Ministerium vorgesehene Kontrolltätigkeit in den Verkaufspunkten fortgeführt. Jedes von der EU geschützte Produkt muss vom jeweiligen Schutzkonsortium auch im Verkaufspunkt nochmals kontrolliert werden. Vor allem Etikettierung und Aufmachung werden überprüft. Insgesamt wurden 35 Verkaufspunkte und 1 Onlineshop kontrolliert. In 20 Verkaufspunkten konnte der „Südtiroler Apfel“ g.g.A. erhoben werden. Die Qualität der Äpfel am Verkaufspunkt war sehr zufriedenstellend; auch die Etikettierung wurde Großteils fachgerecht durchgeführt. In 1 Verkaufspunkt konnten Verbesserungsmaßnahmen zur Kennzeichnung, Etikettierung und/oder Positionierung durchgeführt werden.

Außerdem wurden in 5 Verkaufspunkten insgesamt 6 Apfelproben gezogen und diese mithilfe der OG Dienste analysiert. Alle Werte entsprachen dabei den vordefinierten Werten in der aktuellen Disziplinarordnung. Auch die lückenlose Rückverfolgbarkeit konnte bei den Obstgenossenschaften eingeholt werden. Dritter Aufgabenbereich im Rahmen der Marktüberwachung ist die Stichprobenkontrolle bei den Mitgliedsgenossenschaften. Die zwei kontrollierten Genossenschaften konnten alle erforderlichen Dokumente korrekt einreichen.



Kontroll-datum	Markt	Pro-vinz	Marke
10/02/2023	KAUFLAND	DE	-
10/02/2023	ALDI NORD	DE	-
10/02/2023	EDEKA	DE	Südtiroler Apfel g.g.A.
26/10/2023	IT'S MARKET	BS	Marlene
26/10/2023	ALDI	BS	-
26/10/2023	EURO SPIN	BS	-
26/10/2023	ESSELUNGA	BS	-
26/10/2023	IPERCOOP	BS	Marlene
26/10/2023	BENNET	BS	-
26/10/2023	LIDL	BS	Val Venosta
26/10/2023		BS	Marlene
26/10/2023		BS	Val Venosta
26/10/2023		BS	Val Venosta
26/10/2023		BS	Val Venosta
05/12/2023	EURO SPIN	TN	-
05/12/2023	ALDI	TN	-
05/12/2023	INTERSPAR	TN	Marlene
05/12/2023		TN	Val Venosta
05/12/2023	IPER ORVEA	TN	Marlene
05/12/2023		TN	Marlene
05/12/2023	LIDL	TN	Marlene
05/12/2023		TN	Val Venosta
05/12/2023		TN	Val Venosta
05/12/2023		TN	Val Venosta
05/12/2023		TN	Mela Alto Adige IGP
05/12/2023	MD	TN	-
05/12/2023	POLI SUPER-MERCATI	TN	Marlene
05/12/2023		TN	Marlene
05/12/2023	ALDI	TN	-
05/12/2023	EUROSPAR	TN	Val Venosta
05/12/2023	EUROSPAR	BZ	Val Venosta
05/12/2023		BZ	Marlene
13/12/2023	SPAZIO CONAD	VR	-
13/12/2023	ROSSETTO	VR	-

Kontroll-datum	Markt	Pro-vinz	Marke
13/12/2023	MIGROSS	VR	Marlene
13/12/2023	SUPERSTORE	VR	Marlene
13/12/2023		VR	Marlene
13/12/2023		VR	Marlene
13/12/2023	ROSSETTO	VR	-
13/12/2023	ESSELUNGA	VR	-
13/12/2023	LIDL	VR	Val Venosta
13/12/2023		VR	Val Venosta
13/12/2023		VR	Val Venosta
13/12/2023		VR	Südtiroler Apfel g.g.A.
13/12/2023		VR	Marlene
13/12/2023		VR	Marlene
13/12/2023	ALDI	VR	-
13/12/2023	EUROSPAR	VR	Val Venosta
13/12/2023		VR	Marlene
13/12/2023	IPER POLI	BZ	Val Venosta
13/12/2023		BZ	Val Venosta
13/12/2023		BZ	Marlene
13/12/2023		BZ	Marlene
13/12/2023	INTERSPAR	BZ	Marlene
13/12/2023		BZ	-
19/12/2023	CONAD	BZ	-
19/12/2023	EUROSPAR	BZ	Val Venosta
19/12/2023	CCAMORT	BZ	Marlene
19/12/2023		BZ	Val Venosta
19/12/2023		BZ	Marlene
19/12/2023		BZ	Val Venosta
19/12/2023	INTERSPAR	BZ	Marlene
19/12/2023		BZ	Val Venosta
19/12/2023	MPREIS ITALIA	BZ	Marlene
19/12/2023		BZ	Marlene
19/12/2023		BZ	BIO Val Venosta
21/12/2023	PUR SÜDTIROL	online	BIO Val Venosta



## Rückstandsmonitoring

### SAK-Monitoring-Programm Ernte 2023

Schon seit Jahren führt das Südtiroler Apfelkonsortium (SAK) in Südtirol Untersuchungen zur Überprüfung der Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (PSM) an den geernteten Tafeläpfeln durch. Diese Analysen wurden in der Saison 2023 weitergeführt.

Das Untersuchungsprogramm erstreckte sich auch in diesem Jahr auf alle Vermarktungsbetriebe, die dem SAK angeschlossen sind. Die Vorgaben hinsichtlich der Anzahl an Proben, des Zeitpunktes der Probenahme sowie der Wirkstoffe, deren Rückstände untersucht werden sollten, wurden vom SAK festgelegt.

### Methode

Die Proben wurden während der Anlieferung der Äpfel der Ernte 2023 in den Vermarktungsbetrieben der Erzeugerorganisationen im SAK (VOG, VI.P, Südtiroler Obstversteigerungen und FRUTTUNION) von den Mitarbeitern der Südtiroler Qualitätskontrolle gezogen. Dabei wurden die Stichproben im Umfang von 12 Äpfeln jeweils aus zwei bis drei Großkisten, zufällig verteilt, entnommen. Durch eine entsprechende Etikettierung wurde die Rückverfolgbarkeit der Ware bis zum Erzeuger gewährleistet. Die Proben wurden dann mittels Kuriers unverzüglich an die Laboratorien zur Untersuchung weitergeleitet.

Die beauftragten, akkreditierten Laboratorien waren:

Vassanelli Lab s.r.l. in Bussolengo (VR) ( <a href="http://www.vassanellilab.com">www.vassanellilab.com</a> )	114 Proben
Agriparadigma in Ravenna (RA) ( <a href="http://www.agriparadigma.it">www.agriparadigma.it</a> )	120 Proben
Water & Life s.r.l. in Entratico (BG) ( <a href="http://www.waterlifelab.it">www.waterlifelab.it</a> )	120 Proben
Bonassisa Lab s.r.l. (FG) ( <a href="http://www.bonassisa.it">www.bonassisa.it</a> )	113 Proben





## Verteilung der Proben auf den Untersuchungszeitraum

Die Probenziehung erfolgte in den Monaten August bis November bei der Anlieferung der Ware in den Lager- und Vermarktungsbetrieben. Beprobte wurden anteilmäßig alle Sorten, die in Südtirol in der Vermarktung von Bedeutung sind. Insgesamt wurden 474 Proben entnommen, das sind 7 Proben weniger als im vergangenen Jahr. Die Anzahl der Proben je Sorte sowie die Verteilung der Proben auf die jeweils geerntete Menge je Sorte sind in Tab. 1 angeführt.

Bezogen auf die Gesamtmenge von 819.114 Tonnen (t) in Südtirol geernteter Tafeläpfel wurde im Jahr 2023 im Durchschnitt eine Analyse je 1.754 t durchgeführt.



## Untersuchte Sorten sowie Verteilung der Probenahmen auf die Sorten

Sorte	Erntemenge in Tonnen	Proben gesamt	Eine Probe je ... Tonnen
Golden Delicious	260.635	84	3.103
Gala	139.820	81	1.726
Cripps Pink - Pink Lady®	72.345	43	1.682
Red Delicious	66.327	40	1.658
Granny Smith	58.986	47	1.255
Fuji	44.140	32	1.379
Braeburn	25.721	24	1.072
Pinova/Evelina	14.550	10	1.455
Morgenduft	6.719	5	1.344
andere Sorten (Jonagold, Winesap, ...)	7.059	7	1.008
neue Sorten (Jazz, Scilate - envy™, Nicoter - Kanzi®, Ambrosia ...)	122.812	94	1.307

## Zusammenfassung

Wie in den Vorjahren wurden auch im Jahr 2023 beim Rückstandsmonitoring bei der Anlieferung der Äpfel Proben entnommen und auf Rückstände analysiert, insgesamt wurden 467 Proben entnommen, das sind 7 weniger als im Vorjahr. Bei 463 Proben wurde mindestens ein Pflanzenschutzmittel-Rückstand nachgewiesen, 4 Proben waren ohne Rückstände. Im Durchschnitt waren es 4,2 Rückstände je Probe. Im Vergleich dazu waren in den Jahren 2022 und 2021 4,1 bzw. 4,4 Rückstände je Probe.

Der prozentuelle Anteil der Fungizide an den gesamten gefundenen Rückständen lag 2023 bei 79,7 % (2022: 80,8 ; 2021: 79,2 % ;). In absoluten Zahlen wurden 1548 Fungizid-Rückstände nachgewiesen. Die Anzahl der Rückstände war 2023 im Vergleich zu 2022 bei dem Wirkstoff Captan mehr oder weniger gleichbleibend. Die Rückstände der Wirkstoffe Fosetyl-Al, Dodine und

Dithianon haben insgesamt um 14,1 % abgenommen. Die Rückstände der Wirkstoffe Boscalid und Fludioxonil haben insgesamt um 29 % im Vergleich zum Vorjahr zugenommen. Die Gesamtzahl an Fungizid-Rückstände hat im Jahr 2023 im Vergleich zum Vorjahr abgenommen (2022: 1587 Rückstände an 474 Proben; 2021: 1652 an 471 Proben). Die Fungizid-Rückstände stammten zum überwiegenden Teil von Wirkstoffen, die zur Bekämpfung des Apfelschorfs, der Alternaria-Lentizellenfäule, des Apfelmehltaues, der Glomerella und von Lagerfäulen eingesetzt werden. Diese Schaderreger verursachen bei feuchtem Wetter, auch noch in Erntennähe bzw. im Lager, empfindliche Ertragseinbußen und sind nur durch präventive Behandlungen effizient in Schach zu halten. Zum Schutz des Erntegutes ist es erforderlich, einen wirksamen Fungizid-Belag bis zur Ernte sicherzustellen, wenn sich die Produzenten nicht zu sehr dem Risiko aussetzen wollen, kurz vor der Ernte noch empfindliche Einbußen an Ertrag und Qualität der Ernteware zu erleiden.

Die Jahressumme der Niederschläge war im Jahr 2023 mit 901 mm deutlich höher im Vergleich zum langjährigen Schnitt von 816 mm. Das Frühjahr und der Winter waren über längere Zeiträume sehr trocken. Erst im Mai fielen Niederschläge, der Monat Mai war niederschlagsreich ebenso der Monat Juli. Im Oktober und November fielen wiederum reichlich Niederschläge, die maßgeblich dazu beigetragen haben, dass der Jahresdurchschnitt deutlich höher ausfiel. Vor allem die Niederschläge im Oktober und November führten zu einem vermehrten Einsatz von Fludioxonil zur Bekämpfung von Lagerfäulen.

Im Laufe des Jahres gab es niederschlagsreiche Perioden während der Vegetationsperiode und in Erntenähe die durch Behandlungen vorbeugend abgedeckt werden mussten. Dies schlägt sich in der Anzahl der Rückstände nieder, die schon seit Jahren zum weitaus größten Teil von fungiziden Wirkstoffen stammen.

Der prozentuelle Anteil der Insektizide an den gesamten analysierten Rückständen lag 2023 bei 19,6 % (2022: 18,9 ; 2021: 20,7 % ; 2020: 18,7 % ; 2019: 13,2 %; 2018: 4,0 %) und hat im Vergleich zum Vorjahr leicht zugenommen. In absoluten Zahlen ausgedrückt: 2023 wurden 381 Insektizid-Rückstände gefunden, 2022 waren es 372 (2021: 433; 2020: 387; 2019: 268; 2018: 73).



Akarizide spielen in Südtirol als Rückstände bei Äpfeln schon seit Jahren so gut wie keine Rolle mehr.

In den letzten Jahren war die Auslastung des Rückstandshöchstwertes auf einem vergleichbaren Niveau; 2022 lagen 98,7 % , 2021 98 % und 2020 96,3 % der gefundenen Rückstände innerhalb von 30 % des zulässigen Grenzwertes. Im Berichtsjahr lagen 97,8 % der Werte innerhalb von 30 %, also mit den Vorjahren vergleichbar, 5 Werte lagen 2023 über 50 % Auslastung des entsprechenden Höchstwertes. Höchstwertüberschreitungen gab es im Berichtsjahr keine, so wie in den vergangenen Jahren auch. Alle nachgewiesenen Rückstände stammen von am Apfel in Italien zugelassenen Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen.

Die Richtlinien für den integrierten Kernobstbau in Südtirol, nach welchen auf nahezu der gesamten Obstbaufläche produziert wird, fordern vom Produzenten, dass die Rückstände am Erntegut so gering wie möglich gehalten werden, sowie die Hälfte des gesetzlich erlaubten Höchstwertes nicht überschreiten: Diese Vorgabe wurde so gut wie bei allen der im Rahmen dieses Monitorings untersuchten Proben bei weitem eingehalten. Das Qualitätssystem konnte erfolgreich umgesetzt werden. Die Anzahl der Rückstände spiegelt die unter den jeweiligen Witterungsverhältnissen und der damit verbundenen Befallssituation wider. Die im Bericht vorliegenden Daten zeigen eine hohe Professionalität und ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein der Produzenten im Umgang mit den Produktionsmitteln.

Der Berichterstatter

Dr. Klaus Marschall

*Leiter Institut für Pflanzengesundheit Versuchszentrum  
Laimburg*



# 4\_ Forschung und Entwicklung



## Vermehrung und Freisetzung des Ei-Parasitoiden *Trissolcus japonicus* zur Förderung der biologischen Regulierung der Marmorierten Baumwanze

Silvia Schmidt und Martina Melchiori,  
Arbeitsgruppe „Biologische Pflanzenschutzmethoden“, VZL  
Martina Falagiarda und Sara Bortolini,  
Arbeitsgruppe „Entomologie“, VZL

Die Marmorierte Baumwanze (*Halyomorpha halys*) stammt ursprünglich aus dem ostasiatischen Raum und ist ein besonders gefährlicher Schädling für eine Vielzahl landwirtschaftlicher Kulturen – darunter auch für den Apfel. Im Jahr 2016 wurde die Marmorierte Baumwanze erstmals in Südtirol festgestellt. Auf der Suche nach einem Gegenspieler stieß man auf diverse Schlupfwespenarten, darunter heimische Arten sowie Arten exotischen Ursprungs. Diese parasitieren die Eier der Marmorierten Baumwanze: Die schlüpfenden Wespenlarven ernähren sich von den Wanzeiern und verhindern damit deren Vermehrung.

### Projekt „JapoSak“ 2023

Am 16. Juni 2023 hat das italienische Umweltministerium die Genehmigung für die Freisetzung der Samuraiwespe *Trissolcus japonicus* wie auch in den Jahren zuvor für ein Jahr verlängert. Das Versuchszentrum Laimburg arbeitete daraufhin in einem einjährigen Projekt an der Weiterentwicklung dieser biologischen Methode zur Bekämpfung der Marmorierten Baumwanze. Folgende wissenschaftliche Aspekte wurden erörtert:

- Untersuchungen zur Ansiedlung und Ausbreitungsdynamik des Nützlings *T. japonicus* in den von *H. halys* betroffenen Gebieten;
- Untersuchung des Effekts erneuter gezielter Freisetzung auf die Parasitierungsrate in ausgewählten Standorten;
- Untersuchung der Phänologie des Nützlings und der Interaktion mit anderen Nützlingen wie *T. mitsukurii* und *A. bifasciatus*;

Die Analyse erfolgte durch den Vergleich der Parasitierungsraten durch *T. japonicus* und durch andere Schlupfwespenarten in Freisetzungs-, Kontroll- (keine Freisetzung) und Ansiedlungsstandorten (Freisetzung nur im Jahr 2020). Die Forschenden haben Mitte Juni mit den ersten Freisetzungen in ausgewählten Standorten in betroffenen Gebieten im Eisacktal, Burggrafenamt, Unterland und dem unteren Vinschgau begonnen. An jedem Freisetzungstandort wurden mindestens 300 weibliche und 30 männliche Samuraiwespen freigelassen. Die Standorte wurden periodisch auf die Präsenz von Eigelegen der Marmorierten Baumwanzen überwacht. Ab Mitte August wurden alle an den Freisetzungs-, Kontroll- und Ansiedlungsstandorten gefundenen Eigelege der Marmorierten Baumwanze und anderer heimischer Wanzenarten im Labor analysiert, um die Parasitierungsrate zu bestimmen und die Interaktion zwischen Marmorierter Baumwanze und Samuraiwespe zu untersuchen. Anhand der Kontrollstandpunkte, an denen noch nie Individuen freigesetzt wurden, wurde die Ausbreitung der Samuraiwespe außerhalb der Freisetzungstandorte erforscht. Analysiert wurde auch die Interaktion der Samuraiwespe mit anderen Nützlingen wie *Trissolcus mitsukurii* und *Anastatus bifasciatus*, die einen zusätzlichen Beitrag zur Regulierung des Schädlings leisten können.

Im Jahr 2023 wurde *T. japonicus* in 8 von 10 Freisetzungstandorten, in 4 von 5 Ansiedlungsstandorten und in 4 von 5 Kontrollstandorten aufgefunden. Zusätzlich gab es Funde in 4 von 11 „Kontrolle extra“ Standorten, an denen im September zusätzlich Wanzeeneigelege gesucht und eingesammelt worden waren. Der weiteste Abstand eines Fundes von *T. japonicus* von einem ehemaligen Freisetzungstandort 2020-2022 betrug circa 3.000 m. Dies deutet darauf hin, dass eine kontinuierliche Ausbreitung des Nützlings auch ohne zusätzliche Freisetzungen stattfinden kann. Im Jahr 2023 erzielten Ansiedlungs- und Kontrollstandorte ohne Freisetzungen eine rund 40-prozentige Parasitierung. Die Freisetzungstandorte erzielten durchschnittlich eine 50-prozentige Parasitierungsrate. Sowohl in den Kontrollstandorten als auch in den Ansiedlungsstandorten war *T. japonicus* bereits im Mai aktiv und über die ganze Vegetationspe-



riode bis September präsent. In den Ansiedlungsstandorten zeigte die Population des Nützlings einen Höhepunkt im Monat August. Die Präsenz im Mai beweist, dass *T. japonicus* im Gebiet überwintert und bereits die ersten Eigelege der Marmorierten Baumwanze parasitiert. Im Jahr 2023 konnte kein einziges Individuum des Nützlings *T. mitsukurii* verzeichnet werden. Der Nützling *A. bifasciatus* hingegen wurde in den meisten Standorten registriert, auch in 6 von 10 Freisetzungstandorten. Aus den Daten geht hervor, dass *T. japonicus* und *A. bifasciatus* dieselben Habitats teilen können und die Ansiedlung von *T. japonicus* diese heimische Art nicht verdrängt hat. Das Zusammenspiel beider Arten ermöglichte das Erreichen sehr hoher Parasitierungsraten von bis zu 90% an einigen Standorten.

#### Projekt „JapoSak“ 2024

Das Projekt „JapoSak“ wird auch im Jahr 2024 fortgeführt. Die Projektziele sind die Überwachung der Parasitierungsraten in 20 Freisetzungstandorten 2020-2023 und die Überwachung der Parasitierungsraten in mindestens 5 Kontrollstandorten. Die Untersuchungen sind im Gange. Auch die Zucht der Marmorierten Baumwanze und der Samuraiwespe werden am Versuchszentrum Laimburg fortgeführt, um potenziell aufkommende spezifische Fragestellungen in Laborversuchen oder Halbfreilandansatz anzugehen.



Abb. 1: Samuraiwespe zur Kontrolle der Marmorierten Baumwanze  
© Laimburg Research Centre

## Gemeinsame Rahmenvereinbarung zum Pflanzenschutz 2021-2024

Das Versuchszentrum Laimburg und das Südtiroler Apfelkonsortium haben für den Zeitraum von 2021–2024 die Rahmenvereinbarung zum Pflanzenschutz „RaPfl 2“ unterzeichnet. Das Hauptziel dieser Vereinbarung besteht darin, Forschungsprojekte zu unterstützen, die wesentliche Aspekte der Nachhaltigkeitsstrategie **sustainapple** des Südtiroler Apfelkonsortiums und des Forschungsschwerpunktprogramms 2021-2030 des Versuchszentrums Laimburg umsetzen. Im Fokus der Rahmenvereinbarung steht die Förderung der Pflanzengesundheit mit dem übergeordneten Ziel, nachhaltige und widerstandsfähige Anbausysteme zu entwickeln. Auch in der Saison 2023/2024 wurden bestehende Projekte fortgeführt und neue gemeinsame Projekte ins Leben gerufen.

### APPL iv: Apfeltriebsucht und smarte Diagnostik

Im Zeitraum von 2022 bis 2024 führen die Wissenschaft-

lerinnen und Wissenschaftler am Versuchszentrum Laimburg mit dem Projekt „APPL iv“ die langjährige Forschung an der Apfeltriebsucht fort. Ein besonderes Augenmerk liegt auf dem Einsatz der Spektralanalyse auf Blättern als Möglichkeit zur zerstörungsfreien Früherkennung der Apfeltriebsucht. Zudem untersuchen sie alternative Bekämpfungsstrategien gegen den Erreger der Apfeltriebsucht auf verschiedenen Ebenen, wie beispielsweise mittels Einsatzes von Endophyten oder durch die Hemmung der Krankheitsentwicklung auf molekularer Ebene.

### Neue Phytopathogene mit bewährten Methoden erforschen und mit modernen, alternativen Pflanzenschutzmitteln bekämpfen – Glomerella Leaf Spot und Vorernte-Bitterfäule

In den vergangenen Jahren sind im Südtiroler Apfelanbau wiederholt neue Pilzkrankungen aufgetreten. Nach dem ersten Auftreten von Glomerella Leaf Spot (GLS) im Jahr 2020 wurde im Herbst 2023 erstmals auch die Vorernte-Bitterfäule (engl.: apple bitter rot; ABR)



Abb. 2 Spektralanalyse © Laimburg Research Centre/Ivo Corrà

im Etschtal nachgewiesen. Beide Schadbilder werden in Südtirol durch den Pilz *Colletotrichum chrysophilum* verursacht. Die Forschenden am Versuchszentrum Laimburg untersuchen die Genetik und Biologie dieses neuen phytopathogenen Pilzes. Die Erkenntnisse der Forschungsarbeiten tragen zu einem verbesserten Verständnis bei und dienen in der Folge als Grundlage für die Entwicklung von gezielten Pflanzenschutzstrategien mit besonderem Augenmerk auf alternative Bekämpfungsmaßnahmen.

Evi Deltedesco und Sabine Öttl,  
Arbeitsgruppe „Phytopathologie“, VZL

#### Ausbreitung des Befallsgebietes von GLS und erstes Auftreten von Vorernte-Bitterfäule

Nachdem die Krankheit Glomerella Leaf Spot (GLS) erstmals 2020 im Etschtal aufgetreten war und es in den folgenden zwei Jahren keine nennenswerten Infektionsherde gab, verschlechterte sich die Situation in der Vegetationsperiode 2023 erheblich: Das Schadbild breitete sich über die gesamte Talsohle von Terlan bis Meran aus und wurde auch in den Bezirken Bozen, Unterland, Überetsch und in einem Fall auch im Vinschgau nachgewiesen. Die Symptome traten besonders bei spät reifenden Sorten wie Cripps Pink<sup>(cpvr)</sup>-Rosy Glow<sup>(cpvr)</sup>-Sekzie<sup>(cpvr)</sup>/Pink Lady<sup>®</sup> auf, wurden aber auch in geringerer Ausprägung an Gala, Golden Delicious, Granny Smith und weiteren Sorten festgestellt. Da spät reifende Sorten überwiegend in der Talsohle angebaut werden, ist die hohe Sichtbarkeit der Symptome weniger auf die Anfälligkeit der Sorten selbst zurückzuführen als vielmehr auf die klimatischen Bedingungen. Die rasche Ausbreitung von GLS ist wahrscheinlich auf die besonderen Witterungsbedingungen des Spätsommers und Frühherbstes 2023 zurückzuführen. Insbesondere dürfte die Kombination aus Starkregen und überdurchschnittlich hohen Temperaturen, gepaart mit starker Präsenz des Inokulums, zur explosionsartigen Entwicklung beigetragen haben.

Im August und September 2023 wurde zudem erstmals die Vorernte-Bitterfäule (ABR) in einzelnen Apfelanlagen der Sorten Golden Delicious, Nicoter<sup>(cov)</sup>/Kanzi<sup>®</sup>, MC 38/Crimson Snow<sup>®</sup> und Ipador<sup>(cov)</sup>/Giga<sup>®</sup> des Etschtals

festgestellt. Die Bitterfäule im Feld zeigt sich zunächst als kleine, runde Flecken auf dem Apfel. Bei reifen Früchten können diese Stellen von einem roten „Heiligenschein“, einem sogenannten „Halo“, umgeben sein. Unter geeigneten Bedingungen weiten sich die Flecken aus, entwickeln sich zu Faulstellen und betreffen große Teile der Frucht. Typischerweise weisen die Läsionen im Querschnitt eine V-Form in Richtung Kernhaus auf und sind damit gut unterscheidbar von anderen Fäulnissen (Abb. 3).

Sowohl die GLS-Krankheit als auch die Vorernte-Bitterfäule ABR werden durch Vertreter der Pilzgattung *Colletotrichum* verursacht. Beide Schadbilder können durch eine Vielzahl von *Colletotrichum* ausgelöst werden. Es ist jedoch in der wissenschaftlichen Gemeinschaft bisher weitestgehend ungeklärt, wie zwei sehr unterschiedliche Schadbilder wie GLS und ABR durch eine Art ausgelöst werden können. Eine Hypothese könnte sein, dass es unterschiedliche Pathovaren, also Stämme ein- und derselben Art mit unterschiedlichen biologischen Eigenschaften, der jeweiligen *Colletotrichum*-Art geben könnte.



Abb. 3: Durch ABR verursachte Fäulnis mit charakteristischer, sich in Richtung Kernhaus ausbreitender V-Form © Laimburg Research Centre

### Diagnostik und biologische Charakterisierung

Seit dem ersten Auftreten im Jahr 2020 wurden kontinuierlich GLS-symptomatische Blätter und Äpfel und seit 2023 auch Proben von ABR äußerst detailliert untersucht, um eine präzise Bestimmung der Erreger-Art zu garantieren. Mittels DNA-Sequenzanalyse wurden für die Proben acht unterschiedliche Genabschnitte analysiert und unter Einbeziehung von Referenzsequenzen der internationalen, frei zugänglichen Datenbanken, wurde ein phylogenetischer Baum erstellt: Alle bisher untersuchten Proben von Blättern oder Früchten mit GLS- oder ABR-Symptomen konnten der Art *C. chrysophilum* zugeordnet werden. Um tiefergehendes Verständnis zu potentiell unterschiedlichen biologischen Eigenschaften verschiedener *C. chrysophilum*-Isolate zu erhalten, wurden zwei Isolate (einmal aus einem Apfel mit GLS-Symptomen und einmal aus einem Apfel mit ABR-Symptomen) verwendet und auf Medien mit verschiedener Nährstoffzusammensetzung kultiviert. Es zeigten sich deutliche Unterschiede im Wachstum und der Myzelentwicklung, die durchschnittliche Sporenanzahl war jedoch vergleichbar.

### Fungizidscreening

Es wurden in-vitro-Fungizidtests mit 15 fungiziden Wirkstoffen für zwei Isolate, welche aus GLS- und ABR-symptomatischen Gewebe isoliert wurden, durchgeführt. Die Untersuchung des relativen Myzelwachstums der beiden *C. chrysophilum*-Isolate liefert Erkenntnisse darüber, wie das Wachstum durch verschiedene Konzentrationen der Fungizide gehemmt oder der Pilz getötet werden kann, nachdem Keimung und Infektion bereits stattgefunden haben. Unter standardisierten Laborbedingungen hemmten Penthiopyrad (Fontelis®) und Metiram (Polyram® DF) das Myzelwachstum des GLS-Isolates bei 100 und 10 ppm vollständig. Die Wirkstoffe Captan (Malvin® 80 WG) und Dithianon/Kaliumphosphonat (Delan® Pro) hemmen das Wachstum bei 100 ppm um 80% bzw. 52%. Fludioxonil (Geoxe®) zeigte eine konstante Hemmung von 60% bis 0,01 ppm, wo sie auf 10% fiel. Von den Wirkstoffen, welche auch im biologischen Anbau eine Zulassung haben, bewirkte Kupferkalkbrühe (Poltiglia Disperss®) bei 100 ppm eine Hemmung von 11%. Die vollständigen Ergebnisse wurden

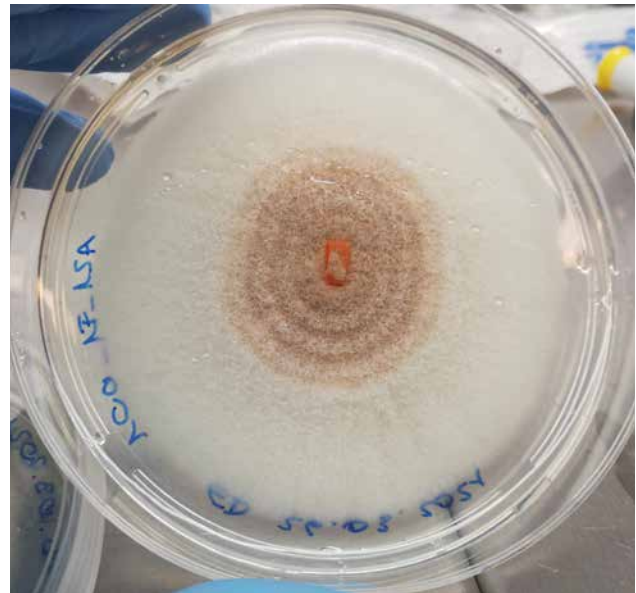


Abb. 4: *Colletotrichum chrysophilum* auf einem Nährmedium  
© Laimburg Research Centre

im Fachmagazin des Beratungsrings Obstbau Weinbau (6/2024) veröffentlicht. Diese Ergebnisse, die unter Laborbedingungen erzielt wurden, sind nicht unmittelbar auf das Feld übertragbar, haben jedoch Bedeutung für zukünftige gezielte Halfreiland- und Feldversuche.

Die Ergebnisse für jenes *C. chrysophilum*-Isolat, das aus ABR-symptomatischen Früchten stammt, werden derzeit ausgewertet.

### Fazit und Ausblick

Umfassende Untersuchungen bestätigten das Vorhandensein von bisher nur einer *Colletotrichum*-Art als Verursacher von GLS und Vorernte-Bitterfäule in Südtirol. Es gilt jedoch, weitere Untersuchungen zu biologischen Eigenschaften der unterschiedlichen *C. chrysophilum*-Isolate durchzuführen. In-vitro-Fungizidtests zeigten, dass einzelne Wirkstoffe eine sehr gute Hemmung des Myzelwachstums aufwiesen, während Wirkstoffe, welche auch für die biologische Produktion eine Zulassung haben, nahezu keinen Effekt zeigten. Diese Ergebnisse bieten eine Grundlage für zukünftige Laborversuche und dienen als Basis für Feldversuche zur effektiven Bekämpfung von GLS und ABR.

Um gezielte Kontrollstrategien für das Freiland zu entwickeln, ist ein tiefgehendes Verständnis der Erregerbiologie und Epidemiologie erforderlich. Dazu gehören Untersuchungen zu Sporenkeimung, in-vivo-Pathogenitäts- und Virulenztests an Früchten, Blättern, jungen Pflanzen sowie weiterführende Analysen, um Infektionsbedingungen und Symptomentwicklung unter verschiedenen Umweltbedingungen zu erklären.

#### **Identifizierung von zwei *Ramularia*-Arten in Südtirol**

Die Erforschung des Schadbildes „Klecksartige Lentizellenfäulnis“ und des Erregers *Ramularia* spp. ist ebenfalls zentraler Bestandteil der Rahmenvereinbarung: Die beiden in Südtirol auf Apfel vorkommenden *Ramularia*-Arten wurde eindeutig genetisch identifiziert. Die ist von großer Bedeutung für die tiefergehenden Untersuchungen auch im Hinblick auf mögliche Bekämpfungsstrategien. Nach wie vor ist aber unklar, was das Auftreten der „Klecksartige Lentizellenfäulnis“ im Lager auslöst. Durch eine umfangreiche populationsgenetische Studie von fast hundert Pilzisolaten, welche von symptomatischen Äpfeln aus allen Anbaubezirken aufgesammelt wurden, konnte erstmals gezeigt werden, dass die „Klecksartigen Lentizellenflecken“ durch zwei verschiedene *Ramularia*-Arten verursacht werden können: *R. mali* und *R. glennii*. In der Region Piemont, wo die Krankheit in einem ähnlichen Ausmaß auftritt wie in Südtirol, wurde bisher stets nur *R. mali* als Erreger identifiziert. Dieser Identifikation liegt eine detaillierte molekularbiologische Analyse zugrunde, welche die genetische Information von fünf unterschiedlichen DNA-Abschnitten aller Einzelisolate berücksichtigt.

#### Nachweis von *R. mali* als Erreger der „Klecksartigen Lentizellenfäulnis“

Obwohl Gianetti et al. (2012) und Lindner (2013) erstmals *Ramularia* sp. als Erreger der „Klecksartigen Lentizellenfäulnis“ oder „Lentizellenflecken“ auf Apfel beschrieben, fehlte bislang der wissenschaftliche Nachweis, dass dieser Pilz die Ausprägung des Krankheitsbildes verursacht. Dieser gilt erst als erbracht, wenn die Koch'schen Postulate erfüllt werden: Zu diesem Zweck muss der Erreger aus dem symptomatischen Pflanzengewebe isoliert und in Reinkultur gebracht werden. Anschließen muss nach

einer Infektion eines gesunden Organismus mit der Reinkultur erneut das gleiche Schadbild induziert werden und zuletzt muss eine weitere Isolation aus diesem künstlich infizierten Organismus wieder denselben mikrobiellen Erreger identifizieren. Im Rahmen des Projektes gelang es nun, die Koch'schen Postulate für *R. mali* auf Äpfeln der Sorte Golden Delicious zu erfüllen und damit zu beweisen, dass dieser Pilz verantwortlich für die „Klecksartigen Lentizellenflecken“ ist (Primisser et al. 2024).

#### Biologische Charakterisierung

Die Tatsache, dass beide *Ramularia*-Arten erst nach einer Lagerdauer von mehreren Monaten bei reduzierter Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit zu symptomatischen Früchten führen, weist darauf hin, dass besondere Wachstumsbedingungen für den Erreger erforderlich sind. In Zusammenarbeit mit dem Institut für Mikrobiologie der Universität Innsbruck wurden Laborversuche zum Wachstum bei verschiedenen Temperaturen durchgeführt und ein Wachstumsoptimum bei 25°C festgestellt. Obwohl dies im Gegensatz zu den geringen Temperaturen in der Lagerung scheint, konnte auch ein Wachstum bei 4°C festgestellt werden, auch wenn dieses sehr verzögert ist. Es gibt auch Hinweise, dass das Wachstum abhängig von der Nutzung der Nährstoffquellen sein könnte wie Cellulose, Stärke und Pektin – drei wichtigen Bestandteilen des Apfels. Alle untersuchten *Ramularia*-Isolate waren in der Lage, diese drei Biopolymere abzubauen. Ebenso wurde der Einfluss von Licht und Dunkelheit untersucht, welcher bei der Langzeitlagerung eine Rolle für Wachstum spielen kann: Es zeigte sich, dass je nach Isolat, Temperatur und verwendeter Nährstoffquelle, die Lichtbedingungen zu wesentlichen Unterschieden der Wachstumsraten beitragen. Diese Untersuchungen bilden eine gute Grundlage für eine tiefergehende biologische Charakterisierung der *Ramularia*-Isolate und der möglichen Identifizierung von Lagerparametern, welche eine Symptomausprägung beeinflussen können.

#### Epidemiologie

Genaue Informationen über das Vorkommen von *Ramularia* spp. sind von besonderer Bedeutung, um mögliche Empfehlungen für Hygiene- oder Pflanzenschutzmaß-

nahmen zu erarbeiten. An zwei Standorten mit unterschiedlichen klimatischen Bedingungen wurden daher aus jeweils zwei Anlagen, welche in der Vergangenheit Erntepartien mit und ohne *Ramularia*-Symptome aufwiesen, zu sechs Zeitpunkten Proben aus Falllaub, Knospen, Blättern und Früchten entnommen. Diese Proben wurden mittels einer kürzlich entwickelten, für *R. mali* spezifischen real-time PCR-Analyse (Prencipe et al. 2023) auf die Präsenz des Erregers untersucht. Es wurde festgestellt, dass *R. mali* einen ubiquitären Lebensstil führt, da die Art in allen vier untersuchten Anlagen nachgewiesen werden konnte, unabhängig davon, ob es in der Vergangenheit nach der Auslagerung zur Krankheitsentwicklung kam. Obwohl bei den frühen Fruchtstadien kein Nachweis möglich war, konnte der Pilz auf allen untersuchten Früchten bei der Ernte identifiziert werden. Außerdem konnte mit dieser Studie gezeigt werden, dass *R. mali* auf dem Falllaub in den Anlagen überwintern kann (Mick, 2024). Inwieweit das Entfernen des vorhandenen Inokulums beispielsweise durch eine Förderung des Zersetzungsprozesses zu einer Befallsreduktion beitragen könnte, ist noch nicht geklärt. Eine Analyse der Pflanzenschutzbehandlungen, welche gemeinsam mit dem Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau (SBR) für die betreffenden Anlagen durchgeführt wurde, erlaubte keinen Rückschluss auf einen positiven oder negativen Einfluss auf die Symptomentwicklung im Lager. Dies erschwert die Erarbeitung von Maßnahmen zur Bekämpfung im Feld, da die Präsenz des Erregers allein nicht ausreicht, um Infektionen zu verursachen, sondern dass weitere Faktoren im Feld und in der Lagerung eine Rolle spielen können.

#### Mikrobiom-Analysen

In Zusammenarbeit mit den Arbeitsgruppen „Mittelprüfung“ und „Lagerung und Nacherntebiologie“ als auch mit den Obstgenossenschaften MIVOR und Laurin wurden im Herbst 2023 Fruchtproben aus unterschiedlichen Behandlungsvarianten im Feld und nach der Ernte bei verschiedenen Bedingungen eingelagert und bei der Auslagerung im Mai und Juni 2024 auf die Ausprägung der Symptome hin untersucht. Gleichzeitig werden diese Fruchtproben zum Zeitpunkt der Berichtslegung einer Metabarcoding-Analyse unterzogen, bei welche

die Zusammensetzung der mikrobiellen Gemeinschaft auf der Fruchtschale erfasst wird und positive oder negative Korrelationen von *R. mali* und *R. glennii* mit weiteren Mikroorganismen des Apfels bei verschiedenen Behandlungs- und Lagerparametern erfasst werden sollen.

#### Fazit und Ausblick

In den vergangenen Jahren wurden wesentliche Fortschritte zum biologischen Verständnis der „Klecksartigen Lentizellenflecken“ erzielt. Es gilt hierbei zu unterstreichen, dass das Schadbild erst seit wenigen Jahren im Apfelanbau auftritt und bisher auf wenige Anbauregionen beschränkt ist. Daher wurde bereits begonnen, weitere grundlegende Fragestellungen zu bearbeiten wie beispielsweise die genetische (*whole genome sequencing*) und biologische Charakterisierung (Virulenz) der beiden in Südtirol identifizierten Erregerarten. Ebenso wurden die Metabarcoding-Analysen begonnen, welche zum besseren Verständnis des *Ramularia*-Apfel-Pathosystems beitragen sollen und auch potenziell antagonistisch wirkende Mikroorganismen identifizieren könnten. Ein Wirkstoffscreening für beide *Ramularia*-Arten wurde etabliert und stellt eine wichtige Ergänzung für die verschiedenen Bekämpfungsstrategien, welche im Freiland laufend getestet werden, dar.



Abb. 5: „Klecksartige Lentizellenfäulnis“ auf Früchten der Sorte Golden Delicious © Laimburg Research Centre

### Charakterisierung und Prüfung von entomopathogenen Präparaten sowie „alternativen“ bzw. antagonistisch wirksamen Produkten für das Management von relevanten Obstbau-Schädlingen

Im Rahmen eines zweijährigen Projekts (2022 bis Anfang 2024) wurde an der Entwicklung und Prüfung von neuen bzw. alternativen Strategien für eine nachhaltige Regulierung der bedeutsamen Schädlinge Apfelblutlaus (*Eriosoma lanigerum*) und Marmorierete Baumwanze (*Halyomorpha halys*) gearbeitet. Ein wesentlicher Arbeitsschwerpunkt bestand in Untersuchungen zur Wirksamkeit von natürlichen Substanzen, verschiedenen Biokontrollagenzien und insektenpathogenen Pilzen auf diverse Entwicklungsstadien der Marmorierten Baumwanze. Im Zuge umfangreicher Laboruntersuchungen an Wanzeiern (Mittelscreening) wurden verschiedene Stoffe hinsichtlich einer möglichen ovariaziden Wirkung geprüft. Neben entomopathogenen Pilzstämmen standen potenziell Endosymbiontenbeeinträchtigende Mittel besonders im Fokus. Ziel der Untersuchungen war es, Stoffe zu identifizieren und charakterisieren, welche eine praxisrelevante Wirkung aufweisen und somit als möglicher Ersatz oder Ergänzung von chemischen Insektiziden dienen können.



Abb. 6: Versuchsaufbau: Sprühbehandlung von Eigelegern an Birnenpflanzen im Halbfreiland und Aufzucht der Nymphen in Zuchtgefäßen im Klimaschrank © Laimburg Research Centre

### *Halyomorpha halys*-Prognose: Entwicklung eines Phänologie-basierten Modells für Südtirol

*Halyomorpha halys* zeichnet sich durch eine heterodynamische Entwicklung aus. Neben biotischen Faktoren wie die Verfügbarkeit von Nahrung, wirken sich v.a. Tageslänge und Temperatur maßgeblich auf die jährliche Populationsdynamik aus. Die genaue Kenntnis zu Phänologie und den möglichen Nettozuwachs der Population innerhalb eines Jahres bei bestimmten klimatischen Bedingungen sind wichtig, um geeignete und angepasste Strategien zur Bekämpfung etablieren zu können. Seit 2018 werden anhand von Halbfreilandversuchen wichtige Entwicklungsparameter untersucht. Aufbauend auf diesen Ergebnissen werden im Rahmen des zwei-jährigen Projektes (2022-2024) Kenntnisse zur saisonalen Entwicklung anhand gezielter Untersuchungen vertieft. Freilanddaten werden mit Laborversuchen zu Entwicklungsdauer, Mortalität und Fekundität, sowie verschiedene Untersuchungen zu Diapause ergänzt. Die gewonnenen Daten dienen dazu, kurz- und mittelfristig Beobachtungen im Freiland zu interpretieren. Sie stellen die Basis für die Entwicklung eines zukünftigen Phänologie-basierten Prognosemodell für Südtirol dar.



Abb. 7: Untersuchungen zur Phänologie von *Halyomorpha halys* unter Freilandbedingungen (c) Laimburg Research Centre





# 5\_ Marketing



Im Auftrag des Südtiroler Apfelkonsortiums übernahm IDM Südtirol auch in der Saison Jahr 2023/2024 einen Teil der Umsetzung von Kommunikations- und Marketingaktivitäten rund um den Südtiroler Apfel.

## Südtirol

### Der „Südtiroler Apfel“ g.g.A. in den Südtiroler Grundschulen

Im Schuljahr 2023/2024 besuchten insgesamt 21 Apfelbotschafter:innen die 4. Klassen der Südtiroler Grundschulen, die sich zum Apfel-Schulprojekt angemeldet hatten. Die Apfelbotschafter:innen waren einzeln in den Schulen im Einsatz und vermittelten den Schüler:innen in 1,5 Stunden viel Wissenswertes über den Apfelanbau und die Apfelwirtschaft Südtirols. Ziel des Projektes ist es, die Kinder der Südtiroler Schulen für den Apfel als gesunde Jause zu sensibilisieren und die Bedeutung der Marke „Südtiroler Apfel“ g.g.A. zu erläutern. Den Schüler:innen wurden auf kindgerechte Art und Weise die Arbeiten eines Apfelbauern, die

Richtlinien der AGRIOS, die Bedeutung des „Integrierten Obstanbaus“ und deren unabhängige Kontrolle nahegebracht. Besonderer Wert wurde auch auf den gesundheitlichen Aspekt des Apfels gelegt. Neben dem Einsatz eines Schulfilms und diverser Materialien, die die Botschafter:innen selbst mitgebracht haben, wie Klaubensäcke oder Vogelhäuschen, gab eine Verkostung den Schüler:innen abschließend die Möglichkeit, die sensorischen Unterschiede der verschiedenen Apfelsorten zu erkennen und ihren Lieblingsapfel aus heuer erstmals sechs Sorten auszuwählen.

Insgesamt haben in diesem Jahr im Zeitraum vom 15. Januar 2024 bis zum 26. April 2024 304 Einsätze mit 4.669 Schüler:innen an dem Projekt teilgenommen. Damit wurde ein neuer Höchstwert an Einsätzen und teilnehmenden Schüler:innen erreicht. Mit dem Projekt konnten ca. 85% aller Schüler:innen der 4. Klassen der Südtiroler Grundschulen erreicht werden.

Auch in diesem Jahr zeigten sich alle Beteiligten begeistert von dem Projekt, von den Schülerinnen und Schülern, den Lehrpersonen und den Apfelbotschafter:innen war die Rückmeldung durchweg positiv.



## Apfelführungen durch Südtirols Obstwiesen mit Apfelbotschafter:innen als Wissensvermittler

Niemand weiß besser über die Südtiroler Apfelwirtschaft Bescheid als die Obstbäuerinnen und -bauern selbst. Auch dieses Jahr wurden wieder Apfelführungen mit geschulten Apfelbotschafter:innen organisiert, die Interessierte auf den Spuren des Südtiroler Apfels durch Obstgenossenschaften und Apfelwiesen begleiten. Die etwa neunzigminütigen Führungen finden überall in Südtirol statt, wo es Apfelanbau gibt, und geben Einblicke in die Arbeit der Apfelbauern, die biologische und integrierte Produktion sowie den Weg des Apfels von der Ernte ins Regal. Erstmals wurde eine digitale Umfrage mit den Teilnehmer:innen durchgeführt, die sehr positives Feedback für die Veranstaltung und vor allem auch für die Apfelbotschafter:innen aufzeigte.

Die Apfelbotschafter:innen sind die Vermittler der Apfelmkultur und somit sehr wichtige Multiplikatoren. Deshalb sind regelmäßige Neu-Schulungen und Auffrischungsschulungen ein wichtiger Bestandteil der gemeinsamen Zusammenarbeit. Ende des Jahres 2023 war es dann wieder soweit und die Apfelbotschafter:innen wurden zu einem gemeinsamen Treffen eingeladen. Auf dem Programm stand dabei ein Rückblick auf die gemeinsamen Aktivitäten und Veranstaltungen, ebenso wie die

Vorstellung der Ausbildung zum Apfelsommelier und ein Vortrag von Dr. Elisa Vanzo, der einen Einblick in die Welt der Sensorik geben sollte. Abgeschlossen wurde das Treffen mit der Auszeichnung der Apfelbotschafterin des Jahres, Christine Schönweger, und einem gemeinsamen Aperitif.

Zudem wurden auch in diesem Jahr wieder Ersts Schulungen für neue Apfelbotschafter:innen und Auffrischungsschulungen für langjährige Apfelbotschafter:innen angeboten. Damit gibt es nun acht frisch ausgebildete Apfelbotschafter:innen, die für zukünftige Einsätze bestens vorbereitet sind.

## Apfelsommeliers aus Südtirol

Im Jahr 2023/2024 erlebte man in Südtirol eine zunehmende Präsenz von Apfelsommeliers bei Verkostungen in Hotels, Restaurants, Events und in den Hotelfachschulen. Diese Experten führten Gäste und Fachleute gleichermaßen in die faszinierende Welt der Apfelsensorik ein, indem sie die Vielfalt und Qualität der Südtiroler Apfelsorten hervorhoben. Besucher:innen hatten die Möglichkeit, verschiedene Geschmacksnuancen und Aromafamilien zu entdecken, die jeden Apfel aus Südtirol einzigartig machen.



IDM Südtirol/Südtiroler Apfelkonsortium/Patrick Schwienbacher



## Deutschland

### Der „Südtiroler Apfel“ g.g.A. im deutschen Handel

Den „Südtiroler Apfel“ g.g.A. im Umfeld des Lebensmitteleinzelhandels zu erleben, also dort, wo der Kauf stattfindet, ist im jährlichen Werbeprogramm einer der wichtigsten Schritte, um die Kunden gezielt zu erreichen. Hier sind das Erleben, Informieren, Überzeugen und der Kaufimpuls direkt miteinander verknüpft. Die Südtiroler Apfelwirtschaft ist daher in jeder Saison darauf bedacht, wichtige Kontakte zu knüpfen und bestehende Netzwerke auszubauen. Daher spricht sie die verschiedensten Zielgruppen an: von Endkonsumenten über die jeweiligen Ansprechpartner im Handel - Mitarbeiter im Marketing, Einkauf, Marktleiter, Abteilungsleiter und Einzelhändler.

Die Zielgruppe der Endkonsumenten wird vor allem durch Produktverkostungen und weitere Verkaufsförderungsaktionen am Verkaufspunkt, Advertorials in Kundenmagazinen und Anzeigen in Handzetteln genauso wie eine Verlängerung auf die sozialen Medien angesprochen. Neben diversen Anzeigen in Kundenmagazinen und Flugblättern wurden auch in diesem Jahr wieder Verkostungsaktionen am POS durchgeführt. Ein kreativer und proaktiver Auftritt muss sicherstellen, dass sich die Kunden aktiv mit dem Produkt „Südtiroler Apfel“ g.g.A. auseinandersetzen und neben dem reinen Geschmackserlebnis durch geschultes Promoter-Personal auch wichtige Inhalte vermittelt bekommen.



## Der „Südtiroler Apfel“ g.g.A. als Sponsor beim Deutschen Frucht Preis

Zu den Highlights im B2B-Bereich gehört jedes Jahr aufs Neue das Sponsoring des Deutschen Frucht Preises, der zu den begehrtesten Preisen in der deutschen Handelslandschaft zählt. Ziel dieser Veranstaltung ist es, die besten Obst- und Gemüseabteilungen des Landes zu finden. Die Sieger werden von einer Fach-Jury definiert, deren Mitglieder die verschiedenen Verkaufspunkte unangemeldet besuchen und bewerten. Organisiert durch die Zeitschriften „Rundschau für den Lebensmittelhandel“ und „Fruchthandel Magazin“ wurden neben Landessiegern auch Sieger für verschiedene Markt-Kategorien ausgezeichnet. Südtirol war nicht nur ein wichtiger Sponsor für diese Veranstaltung, sondern auch durch den IDM-Mitarbeiter Moritz Oberrauch als Teil der Jury ein wichtiger Partner.



## Die Vielfalt der Pressearbeit in Deutschland

Um eine kontinuierliche und effiziente Kommunikation auf dem deutschen Markt zu gewährleisten, wurde auch im vergangenen Jahr Öffentlichkeitsarbeit geleistet. Das oberste Ziel dabei war es wie immer, den Kontakt zu Journalisten und anderen Medienvertretern zu kräftigen



### Apfelblüte erleben in Südtirol - Wanderungen und Veranstaltungen zum Frühlingsbeginn

Bozen, 16. April 2024 - Mit den ersten Sonnenstrahlen im Frühling fangen die Apfelbäume nach der Winterpause langsam wieder an zu blühen. Seit Anfang April verwandeln sich die Apfelwiesen Südtirols in ein Blütenmeer aus zartrosa Farbtönen.

Die blühenden Apfelbäume in Südtirol begeistern von Norden bis Süden, von 200 m bis 1100 m Höhe, und sorgen dafür, dass das Radfahren und Wandern besonders im Frühling zu einem einzigartigen Erlebnis werden. Egal ob anspruchsvolle Wanderungen, gemütliche Touren für die ganze Familie oder ein Besuch bei einer der ausgewählten Veranstaltungen zur Apfelblüte: Südtirol ist vor allem im Frühling einen Besuch wert.

#### Radfahren durch blühende Apfelbäume

Wer gerne viel Zeit in der Natur verbringt und sich dabei auch noch sportlich betätigen möchte, der findet in Südtirol vielfältige Angebote. So können auf dem Etschtalweg anspruchsvolle Radsportler und -sportlerinnen 150 Kilometer entlang der alten römischen Handelsstraße „Via Claudia Augusta“ fahren. Der beliebte Genussradweg führt vorbei an Burgen, geselligen Einkehrmöglichkeiten und blühenden Apfelhainen im Vinschgau. Die Kulturregion verfügt außerdem über ein dichtes Netz an vielfältigen Routen für das Mountainbike. Hier locken Wälder und Obstgärten mit einem beeindruckenden Ausblick auf die farbenfrohen Landschaften und imposanten Alpengipfel.

#### Apfelwanderungen in Südtirol

Die Apfelwiesen lassen sich dabei aber auch wunderbar zu Fuß erkunden. Einige Wanderungen sind hier speziell dem Südtiroler Apfel und seinen Besonderheiten gewidmet. Der Apfelweg in Natz-Schabs beispielsweise ist eine 7,9 Kilometer lange Entdeckungstour durch den Apfelanbau, der zugleich an Wäldern, Biotopen und dem Aussichtspunkt Ölberg vorbeiführt. In Tirol selbst befindet sich die Apfelstraße, die ebenfalls einige Lehrstationen bereithält, die über Wissenswertes zum Apfelanbau aufklären, und besonders im Frühling durch eine faszinierende Landschaft verläuft. In der Umgebung von Meran und im Vinschgau liegen außerdem die beliebten Waalwege, die an uralten Bewässerungskämlen und blühenden Apfelanlagen vorbeiführen und dabei besonders familienfreundlich sind.



und weiter auszubauen. Zu diesem Zweck wurden insgesamt zwei Presseausendungen getätigt. Zudem wurden dieses Jahr ein Blog-Event durchgeführt, bei dem Blogger:innen dazu aufgefordert wurden ihre Rezepte rund um den „Südtiroler Apfel“ g.g.A. einzureichen, dabei sind über 35 Rezepte von 16 Bloggerinnen entstanden unter denen die drei besten Rezepte als Gewinner von einer Jury ernannt worden sind.



### Superfood Apfel - gesund und fit in den Frühling

Bozen, 04. März 2024 — Superfood ist oft exotisch, hat lange Wege hinter sich oder ist teuer. Doch es geht auch anders: mit dem Apfel. Ernährungstherapeutin und Ernährungswissenschaftlerin Hanna Thuile kennt die Früchte besonders gut: Sie lebt in

Südtirol - und dort wachsen die Äpfel unter idealen Bedingungen. Ihre Tipps rund um den Apfel helfen bei einem gesunden Start in den Frühling.

„Der Apfel ist eine richtige Superfrucht. Er enthält über 30 verschiedene Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, die das Immunsystem und die Blutgefäße stärken. Die Ballaststoffe unterstützen die Verdauung und senken die Blutfette“, fasst Hanna Thuile die wichtigsten Vorteile des Apfels zusammen.

#### Sonne satt für vollen Geschmack

In ihrer Heimat in Südtirol können die gesunden Früchte besonders gut Kraft tanken. Der Apfelanbau hat dort eine lange Tradition. Noch heute sind viele der rund 6.000 meist kleinen Höfe familiengeführt. Das alpin-mediterrane Klima Südtirols mit 300 Sonnentagen und 2.000 Sonnenstunden im Jahr sorgt dafür, dass die Vitaminbomben ihren Geschmack und ihre wertvollen Inhaltsstoffe voll entfalten können.

#### Immer mit Schale

Hanna Thuile rät, den Apfel am besten mit Schale zu essen. Denn ob Vitamine, Ballaststoffe oder Mineralien – die meisten gesunden Inhaltsstoffe befinden sich in der Schale oder unmittelbar darunter. „Wenn man den Apfel vor dem Verzehr schält, landen bis zu 70 Prozent der Vitamine und 25 Prozent der Polyphenole, also der sekundären Pflanzenstoffe, in der Tonne. Besser ist es, Äpfel immer gründlich zu waschen und dann mitsamt der knackigen Schale zu genießen“, so die Ernährungswissenschaftlerin.

#### Gesunder Snack und Durstlöcher

Beim Frühstück oder der Pause zwischendurch kann der frische Apfel als Ergänzung zum Joghurt, zum Käsebrot oder zu Haferflocken wertvolle Arbeit leisten: Der Körper kann auf diese Weise wichtige Mikronährstoffe wie Calcium und Eisen besser aufnehmen. Dafür sorgen die Fruchtsäuren und das Vitamin C im Apfel. Außerdem unterstützt der Apfel die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit, da er den Blutzuckerspiegel langsamer und gleichmäßiger ansteigen lässt. Mit einem Wasseranteil von 85 Prozent sind Äpfel zusätzlich wahre Durstlöcher. „Auch für

## Blog-Event GCVI Süße & herzhafte Rezepte mit Südtiroler Apfel g.g.A. Mitmachen & 3 Reisen zur Apfelernte gewinnen!

17 März 2024 27  
Blog-Event, Werbung

Dieses Blog-Event wird durch Produktwerbung von Südtiroler Apfel g.g.A. unterstützt.



An apple a day keeps the doctor away.

Ich liebe Äpfel und esse tatsächlich, wie es das Sprichwort empfiehlt, fast jeden Tag einen Apfel. Deshalb freue ich mich riesig, dass ich diesen Monat zum Blog-Event CCVI - Süße & herzhafte Rezepte mit Südtiroler Apfel g.g.A. einladen darf!

Die knackigen, saftigen und süßen Südtiroler Äpfel sind wahre Vitaminbomben. Sie schmecken nicht nur pur hervorragend, sondern bieten auch unzählige kreative Möglichkeiten in der Küche.

Und genau hier seid ihr gefragt: Wir laden euch herzlich ein, bis zum 15. April die besten Rezepte mit Südtiroler Apfel g.g.A. zu kreieren. Ob süß oder herzhaft, als Hauptgericht oder Dessert - eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Wir sind gespannt auf eure kreativen Ideen!



Der Hörfunkbeitrag „Apfeland Südtirol. Heimat der weltweit einzigen Apfelsommeliers“ transportiert die reiche Geschmacksvielfalt der Südtiroler Apfelsorten direkt in die Wohnzimmer der deutschen Hörer:innen. Er lädt dazu ein, die einzigartigen Aromen und die herausragende Qualität des „Südtiroler Apfels“ g.g.A. auf eine fesselnde und informativ-unterhaltsame Weise kennenzulernen. Der Beitrag wurde auf 44 Sendern mit 6.640.000 Hörer:innen/Tag ausgestrahlt und es sind 15 Onlineartikel entstanden mit 486.984 Visits und 2.561.875 Page Impressions.



Ratgeber Journal – Antenne Kaiserslautern

Der Ratgeber ist ein Service für Verbraucher, das spannende Themen des alltäglichen Lebens aufgreift: News aus den Bereichen Technologie, Business & Finanzen, Prävention, Wissenszentren rund um Familie, Lifestyle & Gesundheit.



Die weltweit einzigen Apfelsommeliers kommen aus Südtirol und sind die absoluten Experten, wenn es um den Südtiroler Apfel g.g.A. geht. Bild: ©Armin Huber

Auch Medienkooperationen standen auf dem Programm, sowohl als Print Advertorials in der Reisewelt Alpen und ein Gewinnspiel mit Eat Smarter, welche sowohl Veröffentlichungen in den Sozialen Medien, Webseite,

Newsletter und Print beinhaltet. Durch die Buchung eines Themendienstes werden Kernbotschaften kontinuierlich und reichweitenstark an die Leser:innen vermittelt.

EatSmarter!
Online-Abnehmkurs

FRÜHLING • REZEPTE • GESUNDE ERNÄHRUNG • KLÜGER ABNEHMEN • SMARTER L

EatSmarter » Gewinnspiele » Südtiroler Äpfel

---

GEWINNSPIEL

## Erleben Sie Genuss aus dem Apfelland Südtirol

Von [Milena Schwindt](#)  
Aktualisiert am 31. Mai, 2024

Wussten Sie, dass Südtirol eines der wichtigsten Apfelanbaugebiete Europas und Heimat von über 30 köstlichen Apfelsorten ist? Warme, sonnige Tage und kühle Nächte schaffen vor Ort beste Bedingungen für das Wachstum der knackigen Leckerbissen. Wir verraten Ihnen mehr über die regionale Spezialität und verlosen fünf Apfelpakete mit tollen Produkten rund um den „Südtiroler Apfel“ g.g.A. im Wert von je 50 Euro.



ANZEIGE

In Kooperation mit



Foto: © IDM Südtirol/Südtiroler Apfelkonsortium/Armin Huber

Teilen

Ob auf dem Kuchen, im Strudel, im Salat, auf dem Flammkuchen oder einfach pur: Wir lieben Äpfel! Das köstliche Kernobst veredelt süße sowie herzhaftere Gerichte aller Art und punktet zudem mit Vitaminen und Mineralien. So deckt ein Apfel beispielsweise ganze 15 Prozent des Tagesbedarfs an Vitamin C.

Im sonnigen Südtirol haben Äpfel beste Bedingungen zu wachsen. Wir verraten Ihnen, wie der Apfel seinen Weg dorthin fand, warum es sich lohnt, beim Apfeleinkauf auf die geschützte Herkunftsbezeichnung „Südtiroler Apfel“ g.g.A zu achten und was die Aufgabe eines Apfelsommeliers ist.

WIE VIELE APFELSORTEN HENNST DU?

Leider gar keine 😞

Ungefähr fünf 😊

Mehr als zehn 😄


NEXT

Südtirol ist eines der wichtigsten Apfelanbaugebiete Europas und Heimat von **über 30 köstlichen Apfelsorten**. Warme, sonnige Tage und kühle Nächte schaffen vor Ort beste Bedingungen für das Wachstum der knackigen Leckerbissen.

NEXT

ANZEIGE

In Kooperation mit





ZUM GEWINNSPIEL


ANZEIGE



GEWINNSPIEL

## Erleben Sie Genuss aus dem Apfelland

Wussten Sie, dass Südtirol eines der wichtigsten Apfelanbaugebiete Europas und Heimat von über 30 köstlichen Apfelsorten ist? Warme, sonnige Tage und kühle Nächte schaffen vor Ort beste Bedingungen für das Wachstum der knackigen Leckerbissen. 13 Sorten sind mit der Bezeichnung „Südtiroler Apfel“ g.g.A. europaweit geschützt. Das Siegel ist Garant für die geprüfte Qualität und den integrierten oder biologischen Anbau der Äpfel. Mehr Infos unter: [www.suedtirolerapfel.com](http://www.suedtirolerapfel.com)

**Gewinnen Sie eins von fünf Apfelpaketen mit tollen Produkten rund um den „Südtiroler Apfel“ g.g.A. im Wert von je 50 Euro.**

HIER GEHT ES ZUM GEWINNSPIEL:  
[www.eatsmarter.de/suedtirolerapfel](http://www.eatsmarter.de/suedtirolerapfel)

Jetzt bis  
**21.07.24**  
teilnehmen!



5x Äpfel-Pakete zu gewinnen

PRÄSENTIERT VON

EatSmarter!



Am 24. April brachte der Apfelsommelier aus Südtirol das Aroma, den Geschmack und die Textur des „Südtiroler Apfel“ g.g.A. direkt nach Hamburg. In einer exklusiven Veranstaltung nahmen acht Teilnehmer:innen aus sechs Food- und Lifestyleredaktionen an einer spannenden Apfelverkostung teil. Sie erlebten nicht nur die Vielfalt der Südtiroler Apfelsorten, sondern auch ein anschließendes Foodpairing, das die kulinarischen Möglichkeiten des Südtiroler Apfels aufzeigte. Das Event bot zudem eine Gelegenheit zum Networking, bei dem die Teilnehmerinnen beim Apfelmenü neue Kontakte knüpfen konnten.

Durch die Synergien der Agrarprodukte und der Destination-PR konnten des Weiteren Themen in Medien untergebracht werden, die sonst keine Produkt-Stories veröffentlichen. Außerdem wurden bei diversen Influencer Kooperationen, Pressereise, Redaktionsterminen, postalischen Mailings an ausgewählte Journalisten das Thema Apfel immer wieder mitgenommen.



## Nachhaltigkeit als wichtiger Bestandteil der Kommunikation

Auch in diesem Jahr wurde das Thema Nachhaltigkeit stark in die Bewerbung auf den deutschen Markt mitaufgenommen. Dabei sind verschiedene Advertorials in den B2B Medien veröffentlicht worden und wurden zum Teil durch Newsletterbeiträge und sponsored Post verstärkt. Erstmals war der Südtiroler Apfel auch als Sponsor auf dem European Sustainability Forum mit einem Stand präsent, um **sustainapple** zu präsentieren.

FH NACHHALTIGKEIT

### Wasser sparen marsch!

**Südtirol** ► Die Sommer werden heißer, die Wasserversorgung mitunter knapper. Inwieweit sich die Landwirtschaft in Südtirol mit dem Gleichgewicht bei der Versorgung mit der kostbaren Ressource auseinandersetzt, hat Georg Kössler, Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums, dem Fruchthandel Magazin berichtet.

Der Apfelanbau hat in Südtirol eine mehr als 100-jährige Tradition. Da die Erde, auf der die Bäuerinnen und Bauern ihre Äpfel anbauen, auch den nächsten Generationen im selben vitalen Zustand erhalten bleiben soll, hat es sich „sustainapple“ zum Ziel gesetzt, den Apfelanbau in Südtirol nachhaltiger und innovativer zu gestalten. „Die hochqualitative Südtiroler Apfelwirtschaft lebt von gesunden Böden, sauberem Wasser, reiner Luft und hoher Artenvielfalt“, erklärt Kössler. Im Rahmen der Initiative hat sich „sustainapple“ bis zum Jahr 2030 einige Ziele gesetzt. Dazu gehört auch, Vorräte beim Thema Wasserverbrauch und -management zu sein. Bis 2030 soll der Wasserverbrauch so optimiert werden, dass er genau dem Bedarf für optimales Pflanzenwachstum entspricht. Denn eins ist klar: Die Sommer werden immer heißer und trockener, und ein bewusster Umgang mit der wertvollen Ressource Wasser wird für alle wichtiger – in der Industrie genauso wie in der Landwirtschaft oder in Privathaushalten.

#### Forschung statt Schema F

Das sich verändernde Klima und die damit einhergehenden Wetterbedingungen beeinflussen natürlich auch den Wasserbedarf der Apfelbäume bedeutend, genauso wie der jeweilige Entwicklungsstand der Pflanzen Auswirkungen auf das benötigte Wasser hat – und die Beschaffenheit des Bodens. Da kommt die „bedarfsgerechte Bewässerung“ ins Spiel, erklärt Kössler. „Das bedeutet, dass unsere Apfelbauern und -bäuerinnen nur dann noch bewässern, wenn es notwendig ist – und dann stets so wassersparend und inno-

**Tropfen für Tropfen sinnvoll genutzt – das ist das Ziel der Südtiroler Initiative „sustainapple“.**



vativ wie möglich.“ Denn nicht jeder Monat ist gleich, genauso wenig jeder Sommer – in der Landwirtschaft gibt es nun einmal kein „Schema F“. Bei der Initiative „sustainapple“ habe man sich in den vergangenen Jahren intensiv damit auseinandergesetzt, wie die Obstwirtschaft eine bedarfsgerechte Bewässerung erreichen kann. Dabei sei man zu verschiedenen Optionen gelangt, mit denen das Einsparen von Wasser unterstützt werden könne, so der Obmann weiter. Eine Quelle sei z.B. das Online-Programm des Südtiroler Beratungsrings für Obst- und Weinbau, wo Landwirte detaillierte Informationen über die Bodenfeuchte finden, die ihnen als Orientierungshilfe für die Bewässerung dienen sollen. Ähnliche Daten können die Produzenten auch über Tensiometer gewinnen, hochsensiblen Messgeräte, mit denen die Bodenfeuchte in den Apfelwiesen gemessen wird, um zu bestimmen, wann der Boden bewässert werden muss – und wann nicht. Denn nicht nur ein Zuwenig an Wasser ist ungesund; auch Überwässerung wirkt sich negativ auf den Boden aus. Auch das in Südtirol ansassi-

ge Versuchszentrum Laibniz hat einen Sensor entwickelt, der zum Wassersparen beitragen soll. Der innovative „FylloClip“ ist flach und wird wie eine Büroklammer auf einem Pflanzenblatt befestigt. Bei aktiver Transpiration des Blatts kondensiert der Wasserdampf, der aus den Blattspaltöffnungen austritt, zu kleinen Tropfchen. Diese Benetzung wird vom Sensor erkannt und als elektrische Messgröße angegeben. Zugleich wird an der Blattoberfläche die Intensität der Sonneneinstrahlung gemessen, denn bei einer gut mit Wasser versorgten Pflanze transpiren die Blätter, solange sie Sonnenlicht ausgesetzt sind, während sich die Blattspaltöffnungen bei Wassermangel vorzeitig schließen. FylloClip ermöglicht es, aus beiden Messgrößen einen frühen Rückgang der Transpiration zu erkennen, und sendet einen entsprechenden Hinweis, der am Handy oder am PC eingesehen werden kann. „Bereits jetzt gibt es zahlreiche Möglichkeiten, den Wasserverbrauch in der Apfelwirtschaft zu optimieren, und sie werden laufend weiterentwickelt“, betont Georg Kössler abschließend. ●



## Messeauftritte

### Fruit Logistica

Vom 7. bis 9. Februar 2024 präsentierte sich der Südtiroler Apfel auf der führenden Messe der Fruchthandelsbranche Fruit Logistica in Berlin. Auf einer Ausstellungsfläche von 270m<sup>2</sup> stellte sich das Apfelland Südtirol mit den Obstverbänden VOG und VI.P und dem Erzeugungsverband Fruttunion vor. Die Messe lieferte dem Südtiroler Apfel das optimale Umfeld, um wichtige Partner und Kunden aus der ganzen Welt zu treffen.

Die Fruit Logistica bot somit die perfekte Bühne, um bestehende Kontakte zu Handelspartnern und Lieferanten auszubauen und neue Kontakte zu knüpfen. Am Stand warteten dann schon die Apfelsommeliers aus Südtirol mit einer Verkostung auf die Besucher:innen. Das Südtiroler Apfelsortiment war nicht nur einer der über 2.770 Aussteller aus 94 Ländern, sondern begrüßte die über 66.000 Fachbesucher:innen aus 140 Ländern in den drei Tagen mit dem Megabanner am Eingang des Messegeländes.



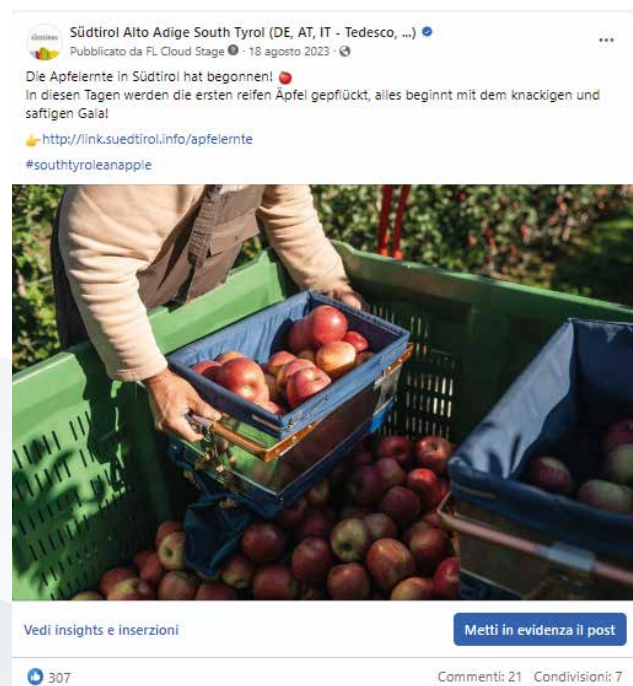
© Südtiroler Apfelsortiment / Benjamin Prizkaleit

## Länderübergreifend

### Immer auf dem neuesten Stand: News & Newsletter

Die Website [www.suedtirolerapfel.com](http://www.suedtirolerapfel.com) bietet allen interessierten Verbrauchern die Möglichkeit, den Apfel näher kennenzulernen. Um alle Interessierten regelmäßig mit aktuellen Informationen rund um das Thema Apfel zu versorgen, erscheinen zweimal monatlich News zu unterschiedlichen Themen: von Rezepten über kuriose Fakten, bis hin zur Vorstellung von Produkten und Südtiroler Apfelbauern. Zudem wird zweimal im Monat ein Newsletter in Deutsch und Italienisch verschickt, der sich dem Thema des Südtiroler Apfels und den anderen Südtiroler Qualitätsprodukten widmet.

Wesentlich für die strategische Kommunikation waren zudem die eigenen Kommunikationskanäle, darunter die produktübergreifende Facebook-Page „Südtirol Alto Adige South Tyrol“ sowie der Instagram-Kanal „@suedtirol.official“, der konstant bespielt wurde. Über das Jahr hinweg wurden auf beiden Kanälen Postings und Story-Beiträge zum Südtiroler Apfel g.g.A. veröffentlicht und das entsprechende Conversation Management betrieben.



## Zeitgemäßes Bild- und Werbematerial

Bilder erzeugen Emotionen und wecken Wünsche; sie begeistern, faszinieren und beeindrucken. Ganz nach dem Bildstil Südtirols wurde in der letzten Saison einiges an neuem Bildmaterial geschossen. In diesem Jahr standen die Videoaufnahmen im Fokus und es wurde ein neues Informationsvideo für die Apfelführungen produziert. Neues Bildmaterial ist zum Thema Apfelverkostung und Apfelsommelier entstanden.

Werbematerialien und Gadgets wurden auch ein neuer Schliff verpasst: Unter anderem wurden neue Schildmützen produziert und die Broschüre zum Apfelfeld Südtirol wurde auf den neuesten Stand gebracht. Für die Apfelführungen wurde ein neues Gadget entwickelt, ein kleiner Würfel mit einer Kugel, die Wildblumensamen enthält, die die Besucher:innen dann zu Hause einpflanzen können. Für die Werbematerialien setzt man nach wie vor bei der Produktion auf nachhaltige Materialien.



© Südtirol/Südtiroler Apfelkonsortium/Amiri Huber

# Produktübergreifende Maßnahmen

## Südtirols Lieblingsrezept

Die Lieblingsrezepte der Südtirolerinnen und Südtiroler wurden gesucht, und aus allen Einsendungen wählte eine Jury jeweils vier Rezepte rund um den Südtiroler Apfel und vier Rezepte rund um die Südtiroler Milchprodukte aus. Diese Rezepte wurden anschließend von Schüler:innen des Kaiserhofs zubereitet. Dabei stand im Frühjahr die Milch im Mittelpunkt, während der Apfel im Herbst ins Rampenlicht rückte. Alle Rezepte integrierten weitere Südtiroler Qualitätsprodukte, um die Vielfalt der regionalen Köstlichkeiten bestmöglich zu präsentieren. Die Zubereitungsvideos wurden auf stol.it und der Landingpage des Projektes veröffentlicht und über 12.000-mal aufgerufen. Zudem wurde jedes Rezept durch eine Doppelseite im Dolomitenmagazin begleitet.

## Kochkalender

Der Kochkalender der Südtiroler Frau erscheint jedes Jahr am 15. Dezember und enthält für jeden Tag des neuen Jahres einen Rezepttipp, der auf suedtirolerfrau.it nachzulesen ist. 2024 stehen die Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol wie Brot, Eier, Kräuter, Honig, Südtiroler Apfel g.g.A. und der Südtiroler Speck g.g.A. im Mittelpunkt.



# Südtirols Lieblingsrezept!

## Lässt Tortenträume wahr werden: der Südtiroler Apfel g.g.A.

Luftiger Teig, fruchtig süß-saure Apfelfüllung und cremige Sahne. Mit ihrer Apfelschichttorte überzeugte „Dolomiten“-Leserin Ilse Bonora die Jury der Aktion „Südtirols Lieblingsrezept“, eine gemeinsame Initiative der „Südtiroler Qualitätsprodukte“ und der Landeshotelfachschule Kaiserhof. Die köstliche Torte mit Schokosahne ist eines von vier Rezepten, die von den Schüler:innen und Schülern des Kaiserhofs in Meran nachgeköcht wurden und die wöchentlich im „Dolomiten“-Magazin auf stol.it und suedtirol.info/qualitaet veröffentlicht werden.

### Apfelschichttorte mit Schokosahne

**Zutaten für den Tortenboden**  
 3 Freiland Eier mit Qualitätszeichen Südtirol  
 120 g Zucker  
 90 ml Speiseöl  
 120 ml Sprudelwasser  
 45 g Speisestärke  
 1 Pck. Backpulver  
 150 g Weizenvollkornmehl

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterrhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker cremig schlagen, dann das Öl und das Sprudelwasser langsam unterrühren. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermengen und unter die Eiermasse heben. Den Teig in einer Kuchenform bei 180 Grad für 30 Minuten goldgelb backen und abkühlen lassen.

**Zutaten für die Apfelschicht**  
 5 Südtiroler Äpfel g.g.A. (Braeburn)  
 500 ml Apfelsaft mit Qualitätszeichen Südtirol  
 20 g Speisestärke  
 1 Pck. Vanillepudding-Pulver

In der Zwischenzeit die Apfelschicht vorbereiten. Dazu die Äpfel entkernen, in Würfel schneiden und in 400 ml Apfelsaft erhitzen. Die Äpfel so lange kochen, bis sie weich sind, aber noch nicht zerfallen. Den restlichen Apfelsaft mit der Speisestärke und dem Puddingpulver verrühren, zur Apfelmasse geben und das Ganze noch einmal aufkochen.

**Zutaten für die Schokosahne**  
 400 ml Sahne mit Qualitätszeichen Südtirol  
 200 g Zartbitterschokolade

Den abgekühlten Tortenboden mit einer hohen Kuchenform umschließen und die Pudding-Apfelmasse darauf verteilen. Kühl stellen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und etwas davon in die Schokolade einrühren. Anschließend die Schokolade unter die Sahne heben. Die Schokosahne auf die Apfelschicht streichen und die Torte über Nacht kühl stellen. Die Kuchenform entfernen und die Torte vor dem Servieren großzügig mit dunklem Kokospulver bestäuben.

Rezept von **ILSE BONORA** aus Kaltern



OKTOBER						
MO	DI	MI	DO	FR	SA	
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



### Aromatisches Farbspektakel

Der Sorte Braeburn wickelt uns nicht nur mit seinen süß-säuerlichen Noten nach Gurke, Trockenfrüchten und herartigen Aromen um den kleinen Finger, sondern im ersten Moment vor allem mit seinem farbenfrohen Äußeren. Die grüngelbe Grundfarbe ist durchzogen von scharlach- bis dunkelroten Streifungen. Die g.g.A.-Sorte macht sich hervorragend in Torten, im Strudel, als Apfelsauce oder fast unverarbeitet in einem bunten Obstsalat, neben Wassermelone und Zwetschgen. In Gerichten mit Spargel, Zuckerschoten, jungen Erbsen und Stangensellerie setzt er einen komplementären Farbkontrast zum Grün, sorgt aber für Harmonie im Geschmack.

### Südtiroler Kräuter

Welch *Qualität* will!

Tipps und Rezepte

### Einmalige Qualität

Ob weich oder hart gekocht, aus der Pflanze oder in einen Kuchenartig gerührt. Am besten schmecken Eier dann, wenn sie von glücklichen, in der Sonne Gras pickenden Hühnern gelegt wurden. Beim Einkauf sind Freiland Eier mit Qualitätszeichen Südtirol an der Nummer auf dem Ei zu erkennen. Dieser Code gewährleistet Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Ist die erste Ziffer eine 0, stammen die Eier aus biologischer Produktion, bei einer 1 aus Freilandhaltung.

KONTAKT  
 agrar@idm-suedtirol.com

## Vinci l'Alto Adige

Ein Stück Südtirol im Lebensmittelhandel einkaufen und dabei einen Urlaub in Südtirol gewinnen – das war im dritten Jahr in Folge die Kernaussage der Trade- und Kommunikationskampagne auf dem italienischen Markt. Im November konnten Kunden in einer großen Supermarktkette in der Lombardei beim Kauf von qualitativ hochwertigen Agrarprodukten und Lebensmitteln aus Südtirol bei der Aktion „Vinci l'Alto Adige“ mitmachen, die gemeinsam mit IDM Südtirol und anderen Südtiroler Qualitätsprodukten organisiert wurde. Die Idee dahinter? Weil Qualitätsprodukte aus Südtirol nicht nur für Qualität, Authentizität und Genuss stehen, sondern auch für die Region, aus der sie kommen, sind sie sozusagen Markenbotschafter für das Urlaubsland Südtirol. Die Aktion wurde mit gezielten Marketingmaßnahmen beworben. Es wurden Stände in den Verkaufspunkten aufgestellt, auf denen die Qualitätsprodukte aus Südtirol präsentiert wurden. Geschulte Genussbotschafterinnen machten die Kunden in den Verkaufspunkten auf die kulinarischen Schätze aus Südtirol aufmerksam. Zudem wurden gezielte Kommunikationsmaßnahmen in Form von Flyern, Online-Initiativen mit Werbebannern und Beiträgen samt Rezepten auf der Internet-Plattform der Kette durchgeführt.



## Shop in Shop „Südtiroler Genusszeit“ bei Edeka

2023 startete das Projekt Shop-in-Shop in verschiedenen EDEKA-Filialen in die nächste Runde. Unter dem Motto „Südtiroler Genusszeit“ konnten die Kunden mehrere Monate lang Produkte wie Südtiroler Wein, „Südtiroler Speck“ g.g.A., „Südtiroler Apfel“ g.g.A. und Obstprodukte, Milch und Milchprodukte, Bier, Schüttelbrot, Cider, Kräuter oder Fruchtaufstriche aus Südtirol nicht nur kaufen, sondern am Südtirol-Stand auch regelrecht erleben. Denn neben der reinen Produktpräsentation gab es eine ganze Palette an verkaufsfördernden Maßnahmen, die IDM gestartet hat. Gleichzeitig wurden auch Verkostungen im Verkaufspunkt organisiert, wobei regelmäßig auch Südtiroler Genussbotschafterinnen und -botschafter eingesetzt wurden. Diese sollten den Kunden nicht nur über die Produkteigenschaften berichten, sondern auch erzählen, wer die Menschen sind, die hinter den Qualitätsprodukten stecken und wie viel Wissen, Leidenschaft und Einsatz hinter der Herstellung dieser typischen Südtiroler Produkte stehen. Zu den Stationen des Shop-in-Shop in 2023 zählten Unterföhring, Würzburg, Aschaffenburg, Sonneberg, Jena und Chemnitz. Aufgrund der positiven Resonanz wurde das Projekt „Shop-in-Shop“ auch im Jahr 2024 fortgesetzt und wird dabei unter anderem auch in 14 neuen Standorten halt machen.



## Agrar-Kampagne Herkunftsland „Südtiroler Art“

Die Kampagne „Südtiroler Art“, die 2021 erstmals gelauncht wurde, hat zum Ziel, Südtirol als Herkunftsland qualitativ hochwertiger Agrarprodukte zu positionieren. Die Botschaft lautet: In Südtirol werden die Produkte nachhaltig mit viel Wissen und Begeisterung hergestellt. Die verschiedenen Videos der Südtiroler Qualitätsprodukte, die jeweils ein Thema repräsentieren, wie der Südtiroler Apfel die Marktforschung, wurden im Herbst auf den Hauptmärkten Deutschland und Italien auf ausgewählten Online-Medien wie Social Media und YouTube ausgestrahlt. Zudem wurde das neue Sujet der Herkunftsland-Kampagne „Assemblea generale. All’altoatesina“ unter dem Dach der Brandkampagne auf dem italienischen Markt in Form von Printmedien ausgestrahlt.



**SÜDTIROL**

### Vollversammlung. Südtiroler Art.

In Südtirol kommen wir gerne zusammen, um uns über die wirklich wichtigen Dinge des Lebens auszutauschen. Am liebsten sprechen wir dabei über die Herstellung, den Geschmack und die Vielfalt unserer heimischen Produkte. Und unter uns: Noch schöner, als über sie zu sprechen ist es, sie gemeinsam zu genießen.

Mehr über Südtiroler Qualitätsprodukte:  
[suedtirol.info/suedtirolerart](https://suedtirol.info/suedtirolerart)



**SÜDTIROL**

### Assemblea generale. All’altoatesina.

In Alto Adige/Südtirol ci piace riunirci intorno a un tavolo per discutere delle cose davvero importanti. In particolare, amiamo parlare della produzione, del gusto e della varietà dei nostri prodotti. Detto tra noi: ancora più che parlarne, amiamo gustarli insieme.

Scopri di più sui prodotti di qualità dell’Alto Adige su [suedtirol.info/all-altoatesina](https://suedtirol.info/all-altoatesina)



## Brandkampagne – die Dachmarke als Regionenmarke


Die Südtirol Brandkampagne wird in den Hauptmärkten Italien und Deutschland auch 2023 wieder beworben. Mit dieser Kampagne setzte IDM einen Meilenstein: Die Marke Südtirol wandelt sich von der Destinations- zur Regionenmarke, mit dem Ziel, das Land als Ganzes darzustellen und die Marke ganzheitlich erlebbar zu machen, langfristig und übergeordnet. Südtirol soll als Herkunftsland qualitativ hochwertiger Made-In- und Agrarprodukte positioniert werden, wobei ein Image-transfer der Werte der Regionenmarke auf all ihre Produkte erfolgt. Die gute Sichtbarkeit garantieren die Platzierungen in renommierten Print- und Online-medien, wie CTV, YouTube und über Social Media.



**Innovationen, die bleiben.**

Südtirols Unternehmen und Betriebe sind bis heute vor allem eines: echte Pioniere. Sie wissen: Jedes Projekt braucht eine eigene, innovative Lösung. In Südtirol nennen wir das Findigkeit – die Leidenschaft, immer wieder neu zu denken. Dieser Erfindergeist vereint die Menschen in unseren über 50.000 Unternehmen. Sie erschaffen mit Qualitätsanspruch, Können und Kreativität Dinge von echtem Wert. Dinge, die bleiben – für uns und die Generationen nach uns.


Mehr über Südtirol auf [suedtirol.info](https://www.suedtirol.info)

**Innovazioni che attraversano il tempo.**

Soluzioni innovative, pionieristiche, che hanno la forza di essere futuro già nel presente. In Alto Adige/Südtirol la chiamiamo intraprendenza e le nostre aziende e imprese lavorano ogni giorno con l'obiettivo di pensare sempre oltre. Senza barriere né limiti. Creare valore con standard di qualità elevati, grazie alle abilità delle persone e alla loro straordinaria creatività. Per fare qualcosa di grande, per noi e le generazioni future. Questo è lo spirito delle nostre 50.000 aziende.

Scopri di più su [suedtirol.info](https://www.suedtirol.info)





# 6\_ EU-Projekt: AppEAL



## AppEAL

**Trägerorganisationen:** Südtiroler Apfelkonsortium, VOG, VIP

**Märkte:** Italien und Spanien

**Projektname:** AppEAL – Un mondo oltre la mela. Esperienza di gusto europea.

**Laufzeit:** 01.03.2024–28.02.2027

**Gesamtbudget:** 3.500.000,00€

**Durchführungsagentur:** Hopscotch Season (EX Sopexa)

### Die Welt des Südtiroler Apfels im Mittelpunkt einer neuen Herausforderung

Im November 2023 hat die Europäische Kommission offiziell die dreijährige Werbekampagne APPEAL genehmigt. Das Projekt, das vom Südtiroler Apfelkonsortium in Zusammenarbeit mit den Apfelproduzentenverbänden

VOG und VIP unterstützt wird, richtet sich an den italienischen und spanischen Markt mit dem Ziel, eine neue Apfelmkultur zu schaffen, die den Endverbraucher mit einer ansprechenden und wertschätzenden Kommunikation anspricht. Mit dem Claim „Un mondo oltre la mela. Esperienza di gusto europea.“ zielt die Kampagne darauf ab, zahlreiche Begegnungs- und Verkostungssituationen mit dem Endverbraucher zu schaffen, um ihm die Möglichkeit zu geben, eine sensorische und organoleptische Erfahrung zu machen, die alle Sinne einbezieht. Die Kampagne, mit einem Gesamtbudget von 3,5 Millionen Euro und zu 70 % von der EU finanziert, will so das Interesse der Verbraucher wecken und sie dazu anregen, das gesamte auf dem Markt verfügbare Apfelsortiment zu probieren und gleichzeitig das Image des Apfels als Botschafter für Gesundheit und Vitalität zu stärken.



Un mondo oltre la mela.  
Esperienza di gusto europea.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMOVIONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

Cofinanziato dall'Unione europea

Logo of Südtiroler Apfelkonsortium and the European Union flag.



# 7\_ sustainapple

## Nachhaltigkeit als Leitmotiv der Südtiroler Obstwirtschaft

Die Südtiroler Obstwirtschaft verfolgt konsequent ihre Nachhaltigkeitsstrategie **sustainapple**, die sich der strukturellen Nachhaltigkeit in der Region verschrieben hat. Diese Initiative fördert konkrete Maßnahmen in den Bereichen ökologischer Nachhaltigkeit, wie Biodiversität, Pflanzengesundheit sowie Wasser- und Klimaschutz, aber auch im Gebiet ökonomischer und sozialer Nachhaltigkeit. **sustainapple** ist ein zentraler Bestandteil der Bemühungen, Südtirol als Vorreiter für nachhaltigen Obstbau zu etablieren.

### Nachhaltigkeitsstrategie: Ziele und Schwerpunkte

Mit dem Ziel, bis 2030 klimaneutral zu werden, intensiviert die Südtiroler Obstwirtschaft ihre Anstrengungen in allen Produktionsschritten. Hierbei setzt **sustainapple** auf technische Innovationen, erneuerbare Energien und die Entwicklung eines überregionalen Kreislaufwirtschaftskonzepts in der Makroregion Alpen. Diese ambitionierten Pläne sollen den Südtiroler Apfel als Vorreiter für Nachhaltigkeit in der internationalen Agrarwirtschaft positionieren.

### Das Drei-Mal-Drei der Nachhaltigkeit

**sustainapple** umfasst drei Hauptaktionsbereiche mit jeweils drei spezifischen Zielsetzungen:



#### 1. Der Südtiroler Apfel als weltweites Erfolgsmodell

Das Südtiroler Modell präsentiert sich weltweit als Spitzenbeispiel für Nachhaltigkeit, indem es innovative und vielfältige Nachhaltigkeitspraktiken fördert und eine Kreislaufwirtschaft in der Alpenregion entwickelt.



#### 2. Wir ernähren die Menschen gesund

Hier wird der Apfel als systemrelevantes Grundnahrungsmittel und Gesundheitsbotschafter von Südtirol positioniert. Gleichzeitig werden Maßnahmen zur Förderung von Bauernfamilien gesetzt.



#### 3. Die Natur als Partnerin

Ein progressives Klimaschutzprogramm wird aktiv umgesetzt, die Pflanzengesundheit durch die Etablierung von Vorzeigebetrieben gestärkt, gesunder Boden und vitales Wasser gefördert, und die Biodiversität durch die Schaffung artenreicher Apfelwiesen konkret erhöht.

## Netzwerk der Pioniere: Innovation und Zusammenarbeit

Hinter den **sustainapple**-Projekten steht eine engagierte Gruppe von Pionieren, die jeweils aus jeder Genossenschaft von VOG und VIP sowie einem Vertreter der Versteigerungen besteht. Diese Pioniere sind offen für neue Methoden und experimentieren mit innovativen Ansätzen, um nachhaltige Praktiken zu fördern. Sie bringen ihre Expertise aus den Bereichen Apfel-, Wein- und Obstanbau, Imkerei sowie Bio-Landwirtschaft in die gemeinsamen Projekte ein. Aufgeteilt in fünf verschiedene Arbeitsgruppen, haben diese im vergangenen Jahr bei folgenden Projekten mitgewirkt:

### Ressourcenschonende Wasserbewirtschaftung

Die Gruppe Wasser hat Möglichkeiten des ressourcenschonenden Einsatzes von Wasser erforscht. Die Pioniere haben Tensiometer, verbunden mit einem Online-Programm des Beratungsrings für Obst- und Weinbau genutzt, um Überwässerung zu vermeiden. Die Resonanz auf diese Maßnahmen war durchweg positiv.



### Bodenforschung und Kohlenstoffspeicherung

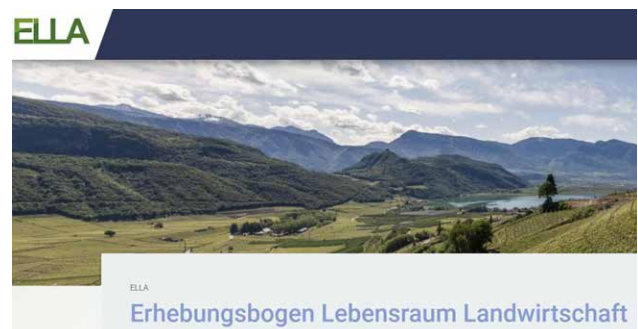
Gemeinsam mit der Freien Universität Bozen wird untersucht, ob Kohlenstoff durch Einsaaten im Boden gespeichert werden kann. Erste Ergebnisse deuten auf langfristige Erfolge hin.

### Klimaschutz und CO2-Reduktion

In Kooperation mit der Klimahausagentur und dem Südtiroler Bauernbund wird am Südtiroler CO2-Rechner gearbeitet. Dieses Werkzeug wird es Landwirten ermöglichen, ihre CO2-Bilanz zu berechnen und Maßnahmen zur Reduktion zu ergreifen.

### Förderung der Biodiversität

Die Gruppe hat den Erhebungsbogen ‚Lebensraum Landwirtschaft‘ ausgefüllt und erhoben, welche Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität, wie das Anlegen von Blühstreifen und das Aufstellen von Brut- und Nistkästen, bereits umgesetzt wurden, um die Vielfalt an Pflanzen und Tieren zu erhöhen



### Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit

Die Gruppe Kommunikation hat an einem Medientraining teilgenommen, um ihre Botschaften professionell zu vermitteln und die **sustainapple** -Initiativen effektiv in der Öffentlichkeit zu präsentieren.

## Umgesetzte Initiativen im vergangenen Jahr

### Aktionen zur Sensibilisierung für Biodiversitätsmaßnahmen

#### Startschuss am Runstnerhof in Gargazon

Im September fand auf dem Runstnerhof in Gargazon ein Feierabendaperitif statt, der die Teilnehmer in die Welt der Artenvielfalt in der Landwirtschaft einführte. Diese Veranstaltung, organisiert vom Südtiroler Apfelkonsortium und weiteren Partnern wie dem Südtiroler Bauernbund, dem Sennereiverband, EURAC, Bioland Südtirol, BRING und dem Beratungsring für Obst- und Weinbau, diente als Plattform zur Erörterung praktischer Fragen zur Biodiversität. Der Runstnerhof, geführt von Georg und Carmen Zischg, erwies sich als idealer Ort, um die Bedeutung der Vielfalt in der Landwirtschaft zu demonstrieren. Neben der Apfelproduktion kultiviert der Hof auch Kastanien und Streuobst. Die Teilnehmer hatten die Gelegenheit, den Hof zu erkunden und das Event mit einem gemütlichen Aperitif im Hofcafé abzuschließen.

#### Erfolgreiches Netzwerktreffen: „Augen auf im LIDO“

Im Juni fand an der Laimburg das zweite Netzwerktreffen zum Thema Artenvielfalt in der Landwirtschaft statt. Dieses Treffen wurde von den Projektpartnern des Leuchtturm-Projekts „Artenreiches Südtirol“ organisiert. Im LIDO (Laimburg Integrated Digital Orchard), dem „Freilandlabor der Zukunft“, wurden vielfältige Lebensräume präsentiert, darunter heimische Sträucher, Trockenmauern, Steinhäufen, Blumenwiesen, Totholzhaufen sowie Sand- und Kiesflächen. Diese Strukturelemente bieten wertvolle Erkenntnisse für die Umsetzung auf den eigenen Höfen. Helga Salchegger, Elias Holzknicht und die Ökologieberater von BRING und Bioland Südtirol führten durch die verschiedenen Elemente und gaben praxisnahe Tipps zur Umsetzbarkeit. Ein besonderes Highlight der Veranstaltung war die Besichtigung eines ökologisch gestalteten Randstreifens sowie einer Dachbegrünung mit hoher Biodiversität. Nach der informativen Führung konnten die Teilnehmer bei einem Umtrunk die gewonnenen Eindrücke vertiefen und sich weiter vernetzen.





## Maßnahmen zur Steigerung der Bodengesundheit

### Kohlenstoff-Speicherung im Boden: Kooperation mit der Universität Bozen

In einer Flurbegehung besuchte die **sustainapple** - Pioniergruppe gemeinsam mit der Universität Bozen Pioniere, die an einem Forschungsprojekt teilnehmen. Dieses Projekt untersucht, ob gezielte Einsaaten zur Kohlenstoff-Speicherung im Boden führen können und welche Auswirkungen dies auf die biologischen Bodeneigenschaften hat. Die Gruppe wurde von dem Wissenschaftler Raphael Tiziani und zwei seiner Doktorantinnen begleitet, um die Felder zu erkunden, auf denen die Experimente stattfinden.

Nach der Flurbegehung besuchte die Gruppe den Außensitz der Laimburg in Eysers, wo Elena Wilhelm das spannende Projekt „Regionales Saatgut“ vorstellte. Diese Initiative fördert lokale Saatgutsorten und schützt die Biodiversität der Region

### Gemeinsamer Einsatz für Bodengesundheit: Unterzeichnung des Soil Manifests

Ende Mai trafen sich führende Akteure der Südtiroler Landwirtschaft, darunter das Südtiroler Apfelkonsortium, der Südtiroler Bauernbund, VOG, VIP, das Versuchszentrum Laimburg und der Beratungsring für Obst- und Weinbau an der Universität Bozen, um das ‚Soil Manifest‘ zur Förderung der Bodengesundheit zu unterzeichnen. Dieses Manifest symbolisiert das gemeinsame Engagement für den Schutz der europäischen Bodengesundheit. Bei dieser Gelegenheit wurden auch die EU-Projekte ‚ECHO‘ und ‚HuMUS‘ vorgestellt, die Teil der EU-Strategie ‚Mission Soil‘ sind und die Bodenqualität in Europa verbessern sollen. Die Universität Bozen koordiniert diese Projekte, die eine systematische Erfassung der Bodenmerkmale in Südtirol vorantreiben und so zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft und Umweltschutz beitragen. Die Unterzeichnung des Manifests und die Projektpräsentationen betonen die Bedeutung der regionalen und europäischen Zusammenarbeit zur Steigerung der Bodengesundheit und zur Verbesserung landwirtschaftlicher Praktiken.





## Tätigkeiten zur Netzwerkpflge

### sustainapple auf der Landwirtschaftsmesse „Agrialp“

Die Messe „Agrialp“ fand vom 21. bis 23. November 2024 in der Messe Bozen statt und bot eine Plattform zur Diskussion über den Beitrag der Südtiroler Landwirtschaft zum Klimaschutz. Der „Südtiroler Bauernbund“ lud zu einer Diskussionsrunde ein, bei der es um die Messung und Reduktion von Emissionen ging. Antonia Widmann nahm gemeinsam mit Ulrich Santa von „KlimaHaus“, Christian Plitzner vom „Beratungsring für Berglandwirtschaft“ und Ulrich Höllrigl vom „Südtiroler Bauernbund“ an der Diskussion teil.



### sustainapple beim Ökosozialen Forum

Das „Ökosoziale Forum“ ist eine in Österreich gegründete Plattform, die sich für ein nachhaltiges Wirtschafts- und Gesellschaftsmodell auf europäischer Ebene einsetzt. Regelmäßig werden Konferenzen und Workshops orga-



nisiert, um den wissenschaftlichen und politischen Austausch zu fördern. Am 24. Januar 2024 fand der Fachtag Gemüse-, Obst- und Gartenbau der 71. Wintertagung des Ökosozialen Forums an der HBLFA Schönbrunn in Wien statt. Der Schwerpunkt lag auf dem Pflanzenschutz, einem Thema, das intensiv diskutiert wurde. Antonia Widmann präsentierte dort **sustainapple** und zeigte auf, wie die Südtiroler Obstwirtschaft durch nachhaltige Praktiken eine Vorreiterrolle im Klimaschutz einnimmt.

### sustainapple in der Fachpresse

**sustainapple** hat im vergangenen Jahr in der Fachwelt großes Interesse geweckt. In der März-Ausgabe der renommierten Fachzeitschrift „rivista di frutticoltura e ortofloricoltura“ wurde ein umfassender Bericht veröffentlicht. Im Juni folgte ein Bericht im Nachhaltigkeitspecial der deutschen Zeitschrift „Fruchthandel“. Diese Publikationen würdigen die Bemühungen der Südtiroler Obstwirtschaft um Nachhaltigkeit und heben die positiven Auswirkungen nachhaltiger Praktiken auf Umwelt und Gesellschaft hervor.

Das vergangene Jahr war für **sustainapple** von bedeutenden Fortschritten geprägt. Die zahlreichen Initiativen und Projekte unterstreichen die Entschlossenheit der Südtiroler Obstwirtschaft, nachhaltige Praktiken umzusetzen und zu fördern. Zukünftig wird das Programm weiter daran arbeiten, die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen und Südtirol als Vorreiter für nachhaltigen Apfelanbau zu etablieren.

## Wasser sparen marsch!

**Südtirol** ► Die Sommer werden heißer, die Wasserversorgung mitunter knapper. Inwieweit sich die Landwirtschaft in Südtirol mit dem Gleichgewicht bei der Versorgung mit der kostbaren Ressource auseinandersetzt, hat Georg Kössler, Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums, dem Fruchthandel Magazin berichtet.

**D**er Apfelanbau hat in Südtirol eine mehr als 100-jährige Tradition. Da die Erde, auf der die Bäuerinnen und Bauern ihre Äpfel anbauen, auch den nächsten Generationen im selben vitalen Zustand erhalten bleiben soll, hat es sich „sustainapple“ zum Ziel gesetzt, den Apfelanbau in Südtirol nachhaltiger und innovativer zu gestalten. „Die hochqualitative Südtiroler Apfelwirtschaft lebt von gesunden Böden, sauberem Wasser, reiner Luft und hoher Artenvielfalt“, erklärt Kössler. Im Rahmen der Initiative hat sich „sustainapple“ bis zum Jahr 2030 einige Ziele gesetzt. Dazu gehört auch, Vorreiter beim Thema Wasserverbrauch und -management zu sein. Bis 2030 soll der Wasserverbrauch so optimiert werden, dass er genau dem Bedarf für optimales Pflanzenwachstum entspricht. Denn eins ist klar: Die Sommer werden immer heißer und trockener, und ein bewusster Umgang mit der wertvollen Ressource Wasser wird für alle wichtiger – in der Industrie genauso wie in der Landwirtschaft oder in Privathaushalten.

### Forschung statt Schema F

Das sich verändernde Klima und die damit einhergehenden Wetterbedingungen beeinflussen natürlich auch den Wasserbedarf der Apfelbäume bedeutend, genauso wie der jeweilige Entwicklungsstand der Pflanzen Auswirkungen auf das benötigte Wasser hat – und die Beschaffenheit des Bodens. Da kommt die „bedarfsgerechte Bewässerung“ ins Spiel, erklärt Kössler. „Das bedeutet, dass unsere Apfelbauern und -bäuerinnen nur dann noch bewässern, wenn es notwendig ist – und dann stets so wassersparend und inno-

**Tropfen für Tropfen sinnvoll genutzt – das ist das Ziel der Südtiroler Initiative „sustainapple“.**



vativ wie möglich.“ Denn nicht jeder Monat ist gleich, genauso wenig jeder Sommer – in der Landwirtschaft gibt es nun einmal kein „Schema F“. Bei der Initiative „sustainapple“ habe man sich in den vergangenen Jahren intensiv damit auseinandergesetzt, wie die Obstwirtschaft eine bedarfsgerechte Bewässerung erreichen kann. Dabei sei man zu verschiedenen Optionen gelangt, mit denen das Einsparen von Wasser unterstützt werden könne, so der Obmann weiter. Eine Quelle sei z.B. das Online-Programm des Südtiroler Beratungsrings für Obst- und Weinbau, wo Landwirte detaillierte Informationen über die Bodenfeuchte finden, die ihnen als Orientierungshilfe für die Bewässerung dienen sollen. Ähnliche Daten können die Produzenten auch über Tensiometer gewinnen, hochsensible Messgeräte, mit denen die Bodenfeuchte in den Apfelwiesen gemessen wird, um zu bestimmen, wann der Boden bewässert werden muss – und wann nicht. Denn nicht nur ein Zuwenig an Wasser ist ungesund: auch Überwässerung wirkt sich negativ auf den Boden aus. Auch das in Südtirol ansässi-

ge Versuchszentrum Laimburg hat einen Sensor entwickelt, der zum Wassersparen beitragen soll: Der innovative „FylloClip“ ist flach und wird wie eine Büroklammer auf einem Pflanzenblatt befestigt. Bei aktiver Transpiration des Blatts kondensiert der Wasserdampf, der aus den Blattspaltöffnungen austritt, zu kleinen Tröpfchen. Diese Benetzung wird vom Sensor erkannt und als elektrische Messgröße angegeben. Zugleich wird an der Blattoberfläche die Intensität der Sonneneinstrahlung gemessen, denn bei einer gut mit Wasser versorgten Pflanze transpirieren die Blätter, solange sie Sonnenlicht ausgesetzt sind, während sich die Blattspaltöffnungen bei Wassermangel vorzeitig schließen. FylloClip ermöglicht es, aus beiden Messgrößen einen frühen Rückgang der Transpiration zu erkennen, und sendet einen entsprechenden Hinweis, der am Handy oder am PC eingesehen werden kann. „Bereits jetzt gibt es zahlreiche Möglichkeiten, den Wasserverbrauch in der Apfelwirtschaft zu optimieren, und sie werden laufend weiterentwickelt“, betont Georg Kössler abschließend. ●

# Sostenibilità ambientale, economica e sociale: la melicoltura alto atesina

Antonia Widmann

Consorzio Mela Alto Adige (Bolzano)

**L**a melicoltura altoatesina dal 2020 ha una strategia di sostenibilità. Le istituzioni del mondo delle mele dell'Alto Adige l'hanno elaborata in un processo pluriennale e stanno ora lavorando alla sua attuazione. Guidata da uno spirito di pionierismo e collaborazione, "sustainapple" si è affermata come il principale programma per la frutticoltura sostenibile nella regione e fonda le sue basi sui tre pilastri della sostenibilità: ambiente, aspetti sociali e "governance".

## IL NOME È PROGRAMMA

La strategia si chiama sustainapple. Questo è un gioco di parole con i due termini inglesi "sustainable", in italiano sostenibile, e "apple", in italiano mela. Di conseguenza, il nome è programmato e può essere utilizzato come marchio da tutte le organizzazioni che implementano azioni all'interno della strategia di sostenibilità. Il Consorzio Mela Alto Adige ha avviato questa iniziativa in collaborazione con altre 14 organizzazioni e ha come obiettivo la promozione di un'agricoltura frutticola innovativa e sostenibile. Hanno collaborato le seguenti istituzioni: Gruppo di lavoro per la frutticoltura integrata (Agrios), l'Associazione Laureati Scuole Agrarie (Als), Bioland, Fruttunion, l'Assessorato all'Agricoltura Provincia autonoma di Bolzano, Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi (Sbb), Centro di Consulenza per la frutticoltura dell'Alto Adige (Sbr), Asta Frutta Alto Adige (Sov), Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige (Vog), l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta (Vip) e il Centro di Sperimentazione Laimburg. Nel frattempo, si sono uniti Vog Products, specializzati nella trasformazione della frutta, i giovani

**Sono gli obiettivi della strategia "sustainapple". L'iniziativa, avviata nel 2020 dal Consorzio Mela Alto Adige con altre 14 organizzazioni, ha come obiettivo la promozione di un'agricoltura frutticola innovativa**



# 8\_ Kommunikation



## Interne Kommunikation

Kommunikation ist eine komplexe Aufgabe, besonders wenn viele Beteiligte involviert sind. Die Obstwirtschaft ist ein eng vernetztes System, in dem mehrere Dutzend Verbände, Genossenschaften, Organisationen und Institutionen miteinander verbunden sind. Über die Jahrzehnte hinweg hat sich die Zusammenarbeit an gemeinsamen Zielen zu einer Betriebskultur entwickelt, die maßgeblich zum Erfolg auf vielen Ebenen beigetragen hat. Die strukturierte und professionelle Kommunikation über gemeinsame Ziele ist jedoch erst seit einigen Jahren ein fester Bestandteil.

In diesem Zusammenhang ist die interne Kommunikation von besonderer Bedeutung. Es ist essenziell, dass alle Beteiligten über die gemeinsamen Kommunikationsziele und Botschaften informiert sind, die dann nach außen, in Richtung Bevölkerung und spezifischer Zielgruppen, kommuniziert werden.

Daher wurde auch in diesem Jahr der internen Kommunikation vermehrt Aufmerksamkeit gewidmet.

## Monatliche Newsletter

Seit Juli 2023 übernahm Antonia Widmann die Aufgabe, die monatlichen Newsletter zu schreiben und zu versenden. Damit endete die Zeit, in der Anna Oberkofler diesen Service bereitgestellt hatte. Der Newsletter informierte weiterhin regelmäßig über aktuelle Themen, berichtete über die neuesten Aktivitäten und bot Kommentare zu relevanten Diskussionen. Antonia Widmann wird die bewährte Tradition fortführen und steht den Empfängern als neue Ansprechpartnerin zur Verfügung.

## Insider-Informationen rund um den Obstbau - NEWSLETTER JULI 2023



Juli 2024



### Sehr geehrte Damen und Herren, verehrte Interessierte, liebe Freunde!

Wie schnell doch ein Jahr vergeht! Schon bald werden unsere Bäuerinnen und Bauern wieder mit der Ernte der Frühsorten beginnen. Wir sind gespannt, wie diese heuer ausfallen wird und wünschen allen viel Erfolg! Lesen Sie mehr darüber und über weitere interessante Themen aus der Apfelwelt in unserem Newsletter.

*Wir sind immer dankbar für Anregungen und Themenvorschläge. Schreiben Sie mir einfach, ich bemühe mich um rasche Rückmeldung.*

*Antonia Widmann*

Antonia Widmann  
[antonia.widmann@suedtirolerapfel.com](mailto:antonia.widmann@suedtirolerapfel.com)



Antonia Widmann  
Südtiroler Apfelkonsortium

## DIE GUTE NACHRICHT DES MONATS

### Gute Vorzeichen für das neue Geschäftsjahr



Das Wetter hat es unseren Bäuerinnen und Bauern in den letzten Wochen europaweit nicht leicht gemacht. Die gute Nachricht ist jedoch, dass die Prognosen für die kommende Vermarktungssaison laut Fachexpertinnen und -experten positiv ausfallen. Ausgehend von der aktuellen Angebotslage deutet sich ein reibungsloser Übergang in die Apfelsaison 2024/25 mit kostendeckenden Preisen an.

## Argumentarium

Für die Teilnehmer an Medien-Trainings sowie andere Funktionsträger und Verantwortliche, die nach außen und/oder gegenüber Journalisten Stellung beziehen müssen, wurde bereits vor einigen Jahren ein Argumentarium erstellt. Dieses Argumentarium, entwickelt von der „Arbeitsgruppe Kommunikation Obstbau“, bietet Fakten und Argumente zu häufig diskutierten Themen des Obstbaus und unterstützt bei der Vorbereitung und Reaktion auf gängige Spannungsthemen.

Ziel ist es, den Verantwortungsträgern der Südtiroler Apfelwelt eine möglichst einheitliche Informationsgrundlage zu bieten, um konsistent und sachlich in Diskussionen und Interviews auftreten zu können. Seit Jahren hat sich dieses Dokument bewährt und dient als Leitfaden für eine kohärente und faktenbasierte Kommunikationsstrategie.

Das Argumentarium wird kontinuierlich aktualisiert, um den aktuellen Anforderungen gerecht zu werden. Die neueste Version steht ab sofort zur Verfügung. Bei Interesse können Sie diese direkt beim Südtiroler Apfelkonsortium anfordern.





## Medientraining

Das wachsende Interesse der Bevölkerung an Äpfeln und den Anbau Themen führt zu einer Zunahme von Anfragen seitens Journalisten und Medien. Der Umgang mit Interviews, geschicktes Argumentieren und das gezielte Platzieren eigener Botschaften sind Fähigkeiten, die sowohl technisches Know-how als auch regelmäßige Übung erfordern.

In den vergangenen Jahren hat das SAK kontinuierlich Schulungen in Zusammenarbeit mit dem Wiener Institut für Medientraining (intomedia) für Verantwortliche und Funktionäre der Südtiroler Apfelwirtschaft angeboten. Auch im Herbst nahmen einige Apfelbot-



schafter und Mitarbeiter der Verbände am Medientraining teil. Das Training bot eine wertvolle Gelegenheit, im geschützten Rahmen vor laufender Kamera auf Fragen von Journalisten zu antworten. Nun sind noch mehr Ansprechpartner aus der Obstwirtschaft optimal auf Interviews vorbereitet.



## Apfelsommeliers erhalten Verstärkung

Die Apfelsommeliers aus Südtirol haben eine bedeutende Rolle und sind weltweit einzigartig. Ihre Zahl wächst stetig. In der dritten Ausgabe des Lehrgangs haben elf neue Apfelsommeliers ihre Prüfung erfolgreich abgelegt.

Die Südtiroler Apfelsommeliers gibt es seit 2022. Sie führen Verkostungen durch und sind gefragte Ansprechpartner auf Messen und anderen Veranstaltungen. Zudem spielen sie eine zentrale Rolle in der Kommunikation und sind Botschafter unserer Nachhaltigkeitsstrategie **sustainapple**. Ihre Aufgabe basiert auf dem Zielbild „Unsere Äpfel fördern Gesundheit und Vitalität“, und das dazugehörige Maßnahmenpaket lautet: „Äpfel als Gesundheitsbotschafter von Südtirol in die Welt schicken“.



## Die Welt des Apfels wächst weiter

Ende November 2023 war es wieder soweit: Die „Wimmelbildtour“ fand bei der 70er Runde der Vi.P statt, wo das SAK die Gelegenheit hatte, die neuesten Entwicklungen und komplexen Vernetzungen in der Südtiroler Obstwirtschaft vorzustellen. Gemeinsam mit Barbara Gamper, Mitglied der Arbeitsgruppe Kommunikation und Teil des Marketingteams bei der Vi.P, präsentierte Antonia Widmann, Koordinatorin des Südtiroler Apfelkonsortiums, die aktuellen Aktivitäten und Projekte.

Die Wimmelbildtour, als interne Bezeichnung für unsere Vortragsreihen, dient dazu, die Vielschichtigkeit und die oft nicht sofort sichtbaren Zusammenhänge der Obstwirtschaft aufzuzeigen. Im Vortrag wurde verdeutlicht, wie die zahlreichen Akteure der Südtiroler Apfelwelt

zusammenarbeiten und sich die Gemeinschaftsprojekte kontinuierlich weiterentwickeln. Das humorvoll gestaltetes Wimmelbild illustriert diese Komplexität auf anschauliche Weise.

Der Austausch bei Vi.P war sowohl informativ als auch inspirierend. Er bot dem SAK die Möglichkeit, neue Projekte zu diskutieren und bestehende Initiativen zu vertiefen. Der Besuch war ein wichtiger Schritt, um die Vernetzung in der Obstwirtschaft weiter zu stärken und zukünftige Kooperationen zu fördern.

Für alle, welche sich an der „Wimmelbildtour“ interessieren, steht Antonia Widmann gerne für weitere Vorträge und Informationen zur Verfügung. Die Vortragsreihe soll weiterhin ausgebaut werden, um weitere Einblicke in die Welt der Südtiroler Apfelwirtschaft zu geben.



## Medienarbeit

Professionelle und kontinuierliche Medienarbeit ist von zentraler Bedeutung: Einerseits, um das sogenannte „Grundrauschen“ aufrechtzuerhalten und die Themen der Obstwirtschaft in den Medien präsent zu halten; andererseits, um strategische Botschaften bei Journalisten und in der Bevölkerung zu platzieren.

Die fortlaufende Medienarbeit dient nicht nur der Resonanz in den Medien (da nicht jedes Thema gleich spannend ist), sondern auch der Beziehungspflege mit Journalisten und Redakteuren. Durch kontinuierliche Mitteilungen positioniert sich der Absender als erster Ansprechpartner für journalistische Anfragen zur Obstwirtschaft. Besonders bei schwierigen Themen ist es wichtig, dass die Anfragen an einen zentralen Absender kanalisiert werden, damit diese professionell bearbeitet werden können.

Diese Funktion hat das Südtiroler Apfelkonsortium auch in der vergangenen Saison wahrgenommen und sich in vielen schwierigen Situationen bewährt.

## Monatliche Pressemitteilung

Das Südtiroler Apfelkonsortium versendet durchschnittlich 8 bis 10 Mal im Jahr schriftliche Stellungnahmen an die Medien, basierend auf einem festgelegten Themenplan. Je nach aktuellem Bedarf kann dies auch häufiger geschehen. Zeitungen und andere Publikumsmedien berücksichtigen diese Mitteilungen in unterschiedlichem Maße, abhängig von ihrer Aktualität, Brisanz und den konkurrierenden Nachrichten. Diese Veröffentlichungen erscheinen sowohl in gedruckter Form als auch online. Online-Veröffentlichungen haben den Vorteil, dass sie auch in der Zukunft leicht auffindbar bleiben.

Hier die Pressemitteilungen der letzten Saison:

- > **sustainapple** Pilotgruppe spart Wasser
- > Let's apple\_ Runde drei für das beliebte Gewinnspiel
- > Apfelführungen 2023 besonders gefragt
- > Neue Chancen in der Bewässerung
- > Ab jetzt: 16 Wochen lang Apfeljause
- > Elf neue Apfelsommeliers einsatzbereit
- > Tag der offenen Tür in der OG CAFA Meran ist ein Hit
- > Pauli und Marie: Song Contest gestartet
- > Obstbau Seminar Summer Special - Innovationen im Fokus

## Journalistenschulung

Am 21. November veranstaltete das Südtiroler Apfelkonsortium (SAK) in Bozen eine Fortbildungsveranstaltung unter dem Titel „Südtiroler Obstbau in den Medien: Zwischen Fakten und (Vor)Urteilen“. Ziel war es, Journalistinnen und Journalisten die Möglichkeit zu bieten, ihr Wissen über den Obstbau in Südtirol zu vertiefen und sich mit Expertinnen und Experten aus diesem Bereich auszutauschen. Dieser Austausch war uns wichtig und wurde, wie wir feststellten, auch gerne angenommen.

Für die Veranstaltung haben wir verschiedene Referenten aus der Branche eingeladen, darunter Robert Wiedmer vom „Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau“, Walter Guerra vom „Versuchszentrum Laimburg“, Andreas Gschleier von der Obstgenossenschaft „Biosüdtirol“ und Harald Weis von der „Agrios“. Eine sachliche Berichterstattung über die Veranstaltung, welche uns sehr gefreut hatte, wurde von „salto“ veröffentlicht.



Im Fokus einer Fortbildungsveranstaltung stand gestern (21. November) der Apfel. Nach drei Fachvorträgen, in denen auf die Südtiroler Obstbauwirtschaft, die Sorten-



**Data:** 11/08/2023

**Categoria:** Waren- und Dienstleistungsgenossenschaften Print & Web | [Link](#)

## Sustainapple: Pilotgruppe spart Wasser

 [suedtirolnews.it/wirtschaft/sustainapple-pilotgruppe-spart-wasser](https://suedtirolnews.it/wirtschaft/sustainapple-pilotgruppe-spart-wasser)



*Südtiroler Apfelkonsortium*

Schriftgröße

Bozen – Punktgenau und nach Bedarf bewässern – und somit nur dann, wenn die Pflanze wirklich Wasser braucht: Das ist dank innovativer Technologie im Obstanbau möglich. Eine Pioniergruppe an Apfelbauern, die sich im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie sustainapple mit dem Thema Wasser befasst, startet nun einen breiten Feldversuch mit so genannten Tensiometern. Es sind Sensoren zur Messung der Bodenfeuchte. Das Südtiroler Apfelkonsortium stellte nun 23 dieser Hi-Tech-Messgeräte zur Verfügung.

Das Prinzip erscheint logisch und einfach, die praktische Umsetzung erfordert jedoch viel Know-how und Erfahrung: Bewässert wird nur dann, wenn der Boden zu trocken geworden ist für den Bedarf der Pflanzen bzw. Apfelbäume, und nur so viel, wie wirklich gebraucht wird. Das Ganze wird mit einem Messgerät automatisch geprüft und die Daten dem Bauern in Echtzeit übermittelt – so funktioniert ein Tensiometer, wie es erstmals vom Versuchszentrum Laimburg in Zusammenarbeit mit dem Beratungsring für Obst- und Weinbau und dem Südtiroler Energieunternehmen Alperia entwickelt worden ist; erste Tests und Versuche dazu verliefen im vergangenen Jahr vielversprechend.

Beratungsring und Versuchszentrum Laimburg brachten als Partner der Nachhaltigkeitsstrategie sustainapple die Erkenntnisse in die sustainapple-Pioniergruppe „Wasser“ ein: Hier befassen sich sieben Apfelbauern seit Jahren mit der praktischen Umsetzung der Ideen und Konzepte zum schonenden und nachhaltigen Umgang mit der Ressource Wasser. Es sind dies Fabian Lechthaler, Hansjörg Tischler, Stephan Raffl, Karl Raich, Andreas Gschleider, Christoph Kofler und Benedikt Hauser.

Gestern gab diese Gruppe den Startschuss zu einem strukturierten Feldversuch mit bedarfsgerechter Bewässerung und Tensiometern: Bei einem Treffen im „Moarhof“ – einem Apfelversuchshof des Versuchszentrums Laimburg in Meran – überreichte Antonia Widmann vom Südtiroler Apfelkonsortium im Auftrag von Obmann Georg Kössler insgesamt 23 Tensiometer an die sieben Pionierbauern, damit sie diese in verschiedenen Lagen auf verschiedenen Böden und unter anderweitig unterschiedlichen Bedingungen testen können. Dazu gab der Experte des Versuchszentrums Laimburg, Lorenzo Panizzon, eine Einführung über die Funktionsweise der Tensiometer und technische Erläuterungen. Kössler: „Wasser gehört zu den überlebenswichtigen Ressourcen der Landwirtschaft, darum ist uns dieses Projekt besonders wichtig.“



Data: 26/12/2023

Categoria: IDM PR | [Link](#)

## Apfelführungen 2023 besonders gefragt

[unsertiro124.com/2023/12/26/apfelfuehrungen-2023-besonders-gefragt/](https://unsertiro124.com/2023/12/26/apfelfuehrungen-2023-besonders-gefragt/)

Südtirol

von lif 26.12.2023 17:17 Uhr

Rund ein Drittel mehr Führungen mit mehr als 12.000 Teilnehmern – die Südtiroler Apfelbotschafter waren in der Saison 2023 überaus aktiv und auch erfolgreich: Die Apfelführungen in Südtirols Obstwiesen erfreuen sich stark wachsender Beliebtheit. Bei einem Treffen zum Jahresabschluss am vergangenen Mittwoch (20. Dezember) im Gustelnerhof in Bozen bildeten sich die Apfelbotschafter weiter und kürten aus ihren Reihen die „Apfelbotschafterin des Jahres“ – es ist Christine Schönweger aus Partschins.



Foto: Südtiroler Apfelbotschafter

Apfelführungen werden in den Südtiroler Obstbaugebieten zwischen Salurn und dem Vinschgau bis hin in den Brixner Raum seit vielen Jahren angeboten – zumeist direkt in den Obstwiesen, vielfach auch in den Genossenschaften. Dabei wird viel Wissenswertes über den Apfelanbau vermittelt, darunter die Sorten, die Arbeit der Bauern im Jahreslauf, die natürlichen Kreisläufe u.v.m., berichtet das Südtiroler Apfelkonsortium in einer Aussendung. Das gemeinsame Angebot zwischen Südtiroler Apfelkonsortium und IDM richtet sich an

## Apfel-Gewinnspiel: Die Sieger stehen fest

**KONSORTIUM:** 16 Wochen lang Äpfel für den Betrieb

**16** Apfelsorten, für 16 Wochen als Obstjause frei Haus geliefert: Dies gab es bei der dritten Auflage des Gewinnspiels „let's apple!“ des Südtiroler Apfelkonsortiums zu gewinnen. Nun stehen die Gewinner fest; die erste Lieferung erfolgte dieser Tage.

**Georg Kössler**, Obmann des Apfelkonsortiums, freut sich über die große Beteiligung und wünscht den Siegern „eine erfrischende, vitaminreiche und knackige Frühjahrszeit“.

Beim Gewinnspiel waren Südtiroler Unternehmen bzw. Abteilungen eingeladen, online einige Fragen rund um den Apfel zu beantworten – mehr als 700 waren dem Aufruf gefolgt. Wer auf alle Fragen die richtige Antwort hatte, kam als Sieger in Betracht: 16 Wochen lang erhalten sie jede Woche eine andere Sorte frei Haus als betriebliche Obstjause geliefert.

Gewonnen haben: Huber & Feichter GmbH (St. Lorenzen), Hazek GmbH (Eppan), Raiffei-

sen Information Service KonsGmbH (Bozen), Zambon GmbH (Bozen), Raiffeisenkasse Bruneck – Private Banking (Bruneck), Pustertal Pulish OHG (Welsberg), Knecht GmbH (Lana), Kellerei Giralan (Girland), Zuegg Com (Lana), Interel Trading (Eppan), Luis Brugger (Brixen), Häusl Christian (Montan), Steuerer Wohnstudio GmbH (St. Lorenzen), Iprona AG (Lana), Bergila GmbH (Pfalzen), Möbel Planer (Eppan), Plack Maschinenbau GmbH (Naturns), Schweitzer Project AG (Naturns) – und als Extra-Preis die Geschützte Werkstatt Biedenegg (Toblach).

Wer genau mitgezählt hat, wird feststellen, dass es diesmal mehr als 16 Gewinner sind. Grund dafür ist, dass einige Sieger kleinere Betriebe sind, für die die vorgesehene Apfellieferung allein zu groß war. So griff man in Abstimmung mit der Aufsicht der Handelskammer auf 3 „Reservegewinner“ zurück, die somit zu Mit-Nutznießern der Verlosung wurden. ©

## 1500 Neugierige in der Cafà

**OBSTGENOSSENSCHAFT:** Erster Tag der offenen Tür war ein voller Erfolg – „Viele interessante Arbeitsplätze“

MERAN (lu). Der erste Tag der offenen Tür in der Obstgenossenschaft Cafà, die 1933 gegründet worden war, am vergangenen Samstagvormittag hatte großen Zulauf. Rund 1500 Interessierte – Groß wie Klein – ließen sich das Innenleben der Cafà – u.a. die Sortieranlagen mit Wasser-Transportbahnen – zeigen und erklären. „Viele Menschen wissen nicht, was hinter so einem Betrieb steckt und dass wir interessante Arbeitsstellen in der Verwaltung, der Elektro- und Kühltechnik, im EDV-Bereich und in der Logistik zu bieten haben“, sagten Cafà-Obmann Markus Pircher und Karl Gamper,



Der versierte Apfelbotschafter Franz Gufler (links) aus Marling war einer der Führer, die 1500 Besucher durch die Cafà führten. lu

Qualitätsbeauftragter, der das OK-Team für den Tag der offenen Tür leitete. Zu Besuch waren



Cafà-Obmann Markus Pircher (links) dankte dem OK-Team um Karl Gamper (rechts), Cafà-Qualitätsbeauftragter, sowie Andrea Sinner und Thomas Gufler und allen weiteren rühmigen Mitarbeitern. lu

u.a. auch VOG-Direktor Walter Pardatscher, VOG Products-Obmann Johannes Runggaldier,

Merans Vizebürgermeisterin Katharina Zeller und Stadtrat Stefan Frötscher. © Alle Rechte vorbehalten

## Pauli und Marie: Song Contest gestartet

**SÜDTIROLER APFELKONSORTIUM:** Lieder können bis 31. Oktober eingereicht werden – Sollen sich inhaltlich an den Themen der Südtiroler Apfelwelt orientieren

BOZEN. „Ein Hit für Pauli und Marie“ – so heißt der landesweite Song Contest, der auf Initiative des Südtiroler Apfelkonsortiums ins Leben gerufen wurde. Im Rahmen des Wettbewerbs wird eine eigene Hymne für die bekannten Botschafter der Südtiroler Apfelwelt, Pauli Apfelbaum und Marie Marienkäfer, gesucht.

Zur Teilnahme eingeladen sind Musikbegeisterte jeden Alters. Die 3 besten Songs werden mit monni-Card-Wertgutscheinen bis zu 3000 Euro prämiert. Der Song Contest ist mit Mai gestartet, läuft bis Oktober 2024 und endet mit einem großen Abschlussfest im November.

Es ist eine besondere Aktion, die sich das Südtiroler Apfelkon-

sortium heuer überlegt hat. Angesprochen sind alle Musikerinnen und Musiker, Musikbegeisterte, Chöre, Songwritterinnen und Songwritter oder Bands. Der Song Contest „Ein Hit für Pauli und Marie“ bietet ihnen eine einzigartige Gelegenheit, ihr Können zu zeigen und sich kreativ auszutoben.

Unterstützt wird der Song Contest von Südtirol 1 und Radio Tirolo. Mit dabei ist außerdem eine Jury, die sich aus bekannten Persönlichkeiten der Südtiroler Musikszene und einer Vertreterin der Südtiroler Apfelwirtschaft wie folgt zusammensetzt: Tracy Merano (Sängerin & Künstlerin), Simon Gamper (Komponist, Multiinstrumentalist und Produzent),



Apfel-Hit gesucht.

Martin Perkmann (Sänger & Radiomoderator) und Antonia Widmann (Koordinatorin Süd-

tiroler Apfelkonsortium).

Sie bewerten die eingereichten Songs und nominieren die Top 5, die beim großen Abschlussfest im November live vor Publikum performen werden. Aus ihnen wird der Gewinnersong gewählt.

Und darum geht's: Pauli Apfelbaum und Marie Marienkäfer sind 2 Figuren im Comic-Stil. Sie wurden im Jahr 2015 vom Südtiroler Apfelkonsortium ins Leben gerufen. In ihren Magazinen, bei Auftritten und auf ihrer Website informieren sie Kinder und deren Eltern, Großeltern, Lehrerinnen und Lehrer und alle anderen Erwachsenen über Wissenswertes, Interessantes und Spannendes aus der Südtiroler Apfelwelt. Außerdem treten sie

regelmäßig bei Events und Road-Shows auf, haben eine eigene Videoreihe und sind – wie repräsentative Meinungsumfragen bestätigen – mittlerweile in ganz Südtirol bekannt und überaus beliebt.

Mit dem Song Contest wird für sie eine Hymne gesucht, die sie in ihren Botschaften und bei ihren Auftritten unterstützt. Der Gewinnersong wird im ganzen Land verbreitet. „Wir sprechen alle an, die gerne komponieren und musizieren. Ob im Chor, als Band oder als Einzelperson – alle Musikbegeisterten sind eingeladen, am Song Contest teilzunehmen“, erklärt Georg Kössler, Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums. „Ich bin mir sicher, dass wir einen tollen Song fin-

den werden, der unsere bereits bekannten Testimonials Pauli und Marie in Zukunft begleiten wird“, so Kössler.

Die Songs können bis zum 31. Oktober 2024 eingereicht werden und sollen sich inhaltlich an den Themen der Südtiroler Apfelwelt orientieren, wie sie auch von Pauli und Marie erzählt werden. Alle Musikrichtungen sind willkommen. Der Song kann Deutsch, Italienisch oder auch zweisprachig sein.

Alle Informationen zum Song Contest, zu Pauli und Marie, zu den Einreichungskriterien und zum detaillierten Ablauf gibt es auf der offiziellen Website von Pauli und Marie: [www.pauli-marie.it](http://www.pauli-marie.it)

© Alle Rechte vorbehalten

## Äpfel für die Werkstatt Biedeneegg



TOBLACH. 16 Wochen lang hat das Südtiroler Apfelkonsortium die Werkstatt Biedeneegg in Toblach kostenlos mit Äpfeln aus Südtirol versorgt. Damit hat das Konsortium den Betreuten wie auch den Mitarbeitenden eine große Freude bereitet. Die Äpfel hat man in der Werkstatt genüsslich verspeist und daraus auch die eine oder andere Leckerei gemacht (im Bild). ©



KON FIBER

La nostra fibra  
per il tuo mondo

## ECONOMIA

E-mail: economia@altheadige.it • Telefono 0471.904.111 • Fax 0471.904.295 • Abbonamenti 0471.081.120 • Pubblicità 0471.307.000

KONVERTO

Info Center 800 031 031  
info@konverto.eu  
konverto.eu

Un momento della cinque giorni di Students Sprint, l'evento organizzato al Noi Techpark in collaborazione con Unibz, Mla, Sta e Rubner

Decima giornata  
dell'economia  
per le Professionali

Da sinistra: P. Gampersieder, F. Steiner, D. Karadar, S. Kircher e R. Monte

**Organizzata dall'Ire.**  
Un percorso pratico  
per l'inserimento  
nel mondo del lavoro

**BOLZANO.** Da dieci anni, la Giornata dell'economia per gli studenti delle scuole professionali ramisce ogni anno giovani e rappresentanti dell'economia altoatesina. Oltre 90 studenti partecipanti sono stati incoraggiati ad approcciarsi positivamente al mondo del lavoro e, nell'ambito di diversi workshop, hanno approfondito argomenti quali candidatura e competenze chiave.

Nella prima parte dell'evento cinque ex studenti delle professionali hanno illustrato i loro percorsi professionali e le spinte motivazionali future. Gli ospiti erano il falegname **Patrik Gampersieder** (la legnameria Gampersieder, Renon), il proprietario ed arborista di un negozio di alimenti biologici **Doris Karadar** (Bio Paradise, Appiano), il giardiniere **Stephan Kircher** (floricoltura Kircher, Bolzano), l'ingegnere di cina **Roberto Monte** (scuola professionale Cesare Ritz, Merano) e il maraionista e capocantier **Fabian Steiner** (impresa edile Plattner, Lavis). Nel corso dei workshop dal taglio pratico, i giovani hanno appreso informazioni sui temi legati all'ingresso del mondo

di lavoro. L'attenzione era focalizzata anche sulle seguenti domande: quali sono le strategie vincenti per inserirsi nel mondo del lavoro? Come trasformare il colloquio di lavoro in un'opportunità? Quali sono le diverse tipologie contrattuali? Cos'è importante dal punto di vista privato e da quello lavorativo? I workshop si sono svolti in collaborazione con **Elena Faccio** (Consulente e esperta di coaching per lo sviluppo di competenze), **Christoph Pilon** (Responsible Business Development Karriere Studirol), **Doreta Postal** (Ufficio orientamento scolastico e professionale), **Manuel Tscholl** (consulente di diritto del lavoro Studio Rsi) e **Anna Uebercher** (consulente di Business Pool). Gli studenti hanno poi spagato quali consigli suggerimenti e preziosi durante gli interventi dovrebbero tenere in considerazione per il futuro.

«La Giornata dell'economia per le scuole professionali è un'iniziativa preziosa che non solo offre ai giovani una visione pratica del mondo del lavoro, ma promuove anche lo scambio e il contatto con i rappresentanti del mondo del lavoro. Questo favorisce la maturazione professionale degli studenti», ha affermato **Alfred Aberer**, segretario generale della Camera di commercio di Bolzano.

Tante soluzioni innovative  
gli studenti sviluppano idee

«**Students Sprint**». La cinque giorni organizzata al Noi Techpark in collaborazione con unibz i ragazzi dell'ateneo bolzanino tentano di risolvere le sfide aziendali poste da Mla, Sta e Rubner

**BOLZANO.** Via alla seconda edizione del «Students Sprint». Per 5 giorni un totale di 25 studenti della Libera Università in 6 squadre hanno affrontato le sfide di 3 aziende altoatesine: Mla, Sta e Rubner. «Un'esperienza assolutamente arricchente», è stato il commento unanime delle aziende partecipanti, che hanno potuto farsi un'idea dell'impegno e della dedizione degli studenti e puntare a nuove idee.

«Oggi le aziende devono costantemente ridisegnare e adattare i propri prodotti o servizi a mercato, esigenze della clientela, progresso tecnologico e standard di sostenibilità. Nel farlo, devono affrontare sfide in ambiti molto diversi. Con lo Students Sprint offriamo un format pensato per aiu-

tarle a fare proprio questo, combinando le idee e le risorse degli studenti con metodi di innovazione collaudati», spiega **Petra Seppi**, Head of Unit Innovation Management del Noi Techpark. «L'obiettivo è la fertilizzazione reciproca le aziende lavorano insieme giovani talenti e team interdisciplinari ricevono ispirazione e nuovi approcci alle soluzioni. I nostri studenti, allora volta, acquisiscono una visione concreta dell'estetica che le aziende trovano ad affrontare oggi ed hanno un'esperienza preziosa per la loro futura vita lavorativa», conferma **Guido Orzes**, coordinatore del gruppo di lavoro «Students Sprint» di Unibz.

Le sfide delle tre aziende partecipanti avevano un denominatore comune: forme di mobilità più

sostenibili, dalla logistica nel settore alimentare alla mobilità pubblica fino alla bicicletta. Mla ha posto agli studenti la sfida di organizzare in modo più efficiente il trasporto del latte fresco dalle fattorie ai consumatori finali. Sta era alla ricerca di un sistema tariffario interessante per chi viaggia abitualmente tra la periferia e il centro urbano. E Rubner ha cercato idee per modernizzare le ciclabili nelle città. Accompagnati dalle aziende e da diverse persone esperte nei settori della gestione dell'innovazione, del trasferimento tecnologico e dello sviluppo di prototipi, i giovani team hanno proposto sei soluzioni concrete.

Venerdì sono state premiate le tre idee più convincenti. Il team

«Second Day Fresh» ha sviluppato un concetto di idee in cui campeggia di marketing mirate e un programma di fidelizzazione dei consumatori in soluzione a sfide logistiche del latte fresco Mla. Il gruppo «Stavolution» ha sviluppato un prototipo di Mobility-as-a-service che combina l'integrazione del carpooling, un funzionamento semplice e una struttura tariffaria personalizzata per rendere l'uso del trasporto pubblico più attraente per i pendolari. Infine, il team dal nome evocativo «Schwammele» (che in tedesco richiama il concetto di fungo) ha conquistato Rubner con la sua innovativa torre in legno adibita a parcheggio formati di fungo per il deposito di biciclette nelle aree urbane.

## Diplomati altri undici sommelier della mela: «Pronti a partire»

**Il corso di 80 ore.**  
Una figura unica  
a livello mondiale  
In provincia sono 43

**BOLZANO.** 80 ore di formazione teorica in quattro mesi, cinque scritte didattiche e finalmente l'esame conclusivo: dal 1° marzo l'Alto Adige dispone di altri 11 sommelier della mela pronti per essere impiegati in varie occasioni. «I sommelier altoatesini della mela rappresentano un unico a livello mondiale, il cui ruolo sta assumendo un'importanza sempre maggiore», ha affermato **Georg Kessler**, presidente del Consorzio

Mela Alto Adige, nel congratularsi con i diplomati dell'ultimo corso. Un corso di formazione giunto alla sua terza edizione, conclusosi con la consegna degli attestati agli 11 partecipanti. L'Alto Adige sommelier della mela è adesso composto da 43 persone, tutte altoatesine, questo perché, ad differenza di tutti gli altri sommelier - del vino, della birra, del formaggio o del caffè - la formazione dedicata alla mela è presente solamente in provincia di Bolzano, dove è nata su iniziativa del Consorzio Mela Alto Adige e viene svolta in stretta collaborazione con l'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Südtirol (Südtiroler Bauernbund).



Sommelier della mela, altri undici diplomati pronti a partire

Al primo corso nel 2022 i diplomati furono 17, l'anno scorso se ne sono aggiunti 15 e quest'anno sono stati sfortunati altri 11, portando appunto a 43 il numero dei sommelier della mela.

La classe del corso era composta da persone di varie estrazioni, tutte legate comunque in qualche maniera al settore melo: personale del reparto qualità delle cooperative frutticole, coltivatori di mele - alcuni già con la qualifica di ambasciatori della mela - e impiegati nel settore del marketing. Dallo scorso novembre gli allievi hanno assolto 80 ore di formazione teorica, impartite da esperti di melicoltura e in onolo

«La parte principale del corso era dedicata all'analisi sensoriale. Tra le altre cose abbiamo imparato a riconoscere l'aroma, a distinguere ed avere nome al gusto la consistenza, emolmo interessante è stata anche la lezione con una nutrizionista», afferma **Antonia Widmann**, coordinatrice del Consorzio Mela Alto Adige nonché sommelier della mela. Le altre materie del corso riguardavano la sostenibilità, i metodi di selezione e le varietà, l'impiego della mela nella gastronomia, le differenze nei percorsi tra coltivazione integrata e biologica, la tutela delle colture nonché la storia e le basi della melicoltura altoatesina.

## Kommunikation zur Südtiroler Bevölkerung

Für die Kommunikation an die breite Südtiroler Bevölkerung bleiben Pauli & Marie ungebrochen die Nummer Eins – Kinder, ihre Eltern und Großeltern lernen gerne über Anbau Themen und den Südtiroler Apfel, wenn Pauli & Marie mit dabei sind.

### Pauli & Marie Erster Auftritt auf der Bozner Herbstmesse

Herbstzeit ist auch Messezeit, und dieses Jahr feierten Pauli & Marie, die beliebten Familienbotschafter der Südtiroler Apfelwelt, ihren allerersten Auftritt auf der Herbstmesse Bozen. Zum ersten Mal präsentierten sie sich dort an einem eigenen Stand, der zahlreiche Besucher anzog.

Für diesen besonderen Anlass wurde eine brandneue Ausgabe ihres Printmagazins mit vielen interessanten Informationen und Mitmach-Aktionen vorbereitet. Zusätzlich gab es Schautafeln mit Spielen und Erlebnis-Elementen zum Fühlen, Greifen und Probieren. Der Messestand erwies sich als eine besondere Attraktion für die ganze Familie.

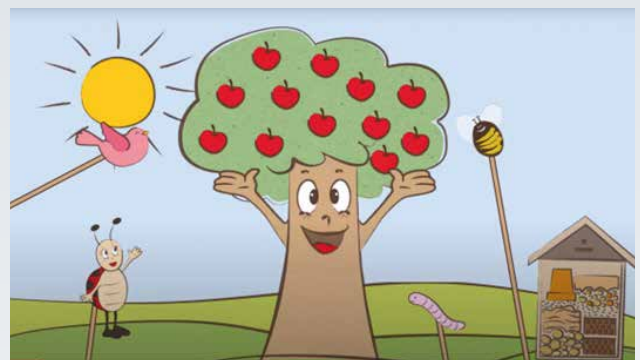
Die Herbstmesse fand von Donnerstag, 9. November bis Sonntag, 12. November 2023 statt. Pauli & Marie waren in der Halle CD am Standplatz C21/46 zu finden und erfreuten sich großer Beliebtheit bei den Besuchern. Der erste Auftritt auf der Herbstmesse war ein voller Erfolg und eine wertvolle Erfahrung für zukünftige Veranstaltungen.

### Frühjahrsausgabe mit Gewinnspiel

Der Frühling ist da, und damit auch die Zeit für Pauli und Marie, unsere beliebten Protagonisten des Südtiroler Obstbaus. Am Karfreitag erschien die Frühjahrsausgabe als Beilage in den „Dolomiten“ und im „Alto Adige“. Zusätzlich konnte das Magazin in den Detailgeschäften der Obstgenossenschaften abgeholt werden. Pünktlich zu Ostern freuten sich unsere Leserinnen und Leser über spannende Themen und ein tolles Gewinnspiel.

Das Osterwochenende stand ganz im Zeichen unserer geschätzten Botschafter der Südtiroler Obstwirtschaft. Der Aufruf im Rahmen des Gewinnspiels an die kleinen Leserinnen und Leser lautete diesmal: „Male oder bastle deinen bunten Apfelbaum. Du kannst zeichnen, malen, kleben – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.“ Um eine Trinkflasche von Pauli und Marie zu gewinnen, sollten die Bilder fotografiert und an uns gesendet werden.

Die Resonanz war überwältigend. Schon kurz nach Ostern erreichten uns fast 100 Einsendungen, und mittlerweile zählen wir rund 200 davon. Wir freuen uns sehr über das große Interesse und danken allen Künstlerinnen und Künstlern, die mitgemacht haben! Dies ist ein weiterer Beweis dafür, dass Pauli und Marie mit ihrer Botschaft in den Familien ankommen und Freude bereiten.



## Verschiedene Zielgruppen

### „Let's apple!“

Unser beliebter Aufruf „Let's apple!“ ging heuer in die dritte Runde! Das große Interesse an den ersten beiden Auflagen hat uns dazu bewogen, auch dieses Jahr das Gewinnspiel fortzusetzen. Pünktlich zum Tag des Apfels am Freitag, 10. November, startete die dritte Ausgabe, bei der Südtiroler Unternehmen die Chance hatten, eine gesunde Jause über 16 Wochen für ihr gesamtes Team zu gewinnen. Das Gewinnspiel lief bis zum 10. Dezember. Auch dieses Jahr erfreute sich das Gewinnspiel großer

Beliebtheit: Über 700 TeilnehmerInnen beantworteten die Fragen rund um den Apfel. Die 16 Gewinner, die eine gesunde Obstjause mit 16 verschiedenen Apfelsorten über 16 Wochen frei Haus geliefert bekommen, wurden aus den richtigen Antworten ausgelost. Da einige kleinere Betriebe unter den Gewinnern waren, welche auf einen Teil des Gewinnes verzichteten, haben wir zusätzlich drei Glückspilze aus der „Reserveziehung“ berücksichtigt. Somit wurden dieses Jahr insgesamt 19 Adressen mit einer gesunden Jause beliefert.



## Das Gewinnspiel für Südtiroler Unternehmen

**16** Gewinner  
Apfelsorten  
Wochen

Gewinne eine gesunde Jause für dein Unternehmen: [www.suedtirolerapfel.com](http://www.suedtirolerapfel.com)

### Die Gewinner waren:

Huber & Feichter GmbH (St. Lorenzen)  
HATEK GmbH (Eppan)  
Raiffeisen Information Service KonsGmbH (Bozen)  
Zambon GmbH (Bozen)  
Raiffeisenkasse Bruneck – Private Banking (Bruneck)  
Pustertal Pulish OHG (Welsberg)  
KNECHT GmbH (Lana)  
Kellerei Girlan (Girland)  
Zuegg Com (Lana)  
Interel Trading (Eppan)  
Luis Brugger (Brixen)  
Häusl Christian (Montan)  
Steuer Wohnstudio GmbH (St. Lorenzen)  
Iprona AG (Lana)  
Bergila GmbH (Pfalzen)  
Möbel Planer (Eppan)  
Plack Maschinenbau GmbH (Naturns)  
Schweitzer Project AG (Naturns)  
Geschützte Werkstatt Biedeneegg (Toblach) –  
als Extra-Preis

## Gesundheitsmonat März

Im März 2023 fand die Initiative „Gesundheitsmonat März“ von „Athesia Buch“ und „Athesia Papier“ statt, und das Südtiroler Apfelkonsortium hatte die Freude, Teil dieses erfolgreichen Projekts zu sein. Die Aktion zielte darauf ab, den Kunden und Kundinnen von „Athesia“ gesunde und nährstoffreiche Lebensmittel näherzubringen.

Im Rahmen der Initiative wurden Äpfel in 16 verschiedenen Filialen von „Athesia“ verteilt. Das SAK unterstützte dieses Vorhaben, indem es Äpfel der Sorten Kanzi® und envy™ zur Verfügung stellte. Diese Auswahl bot den Kunden und Kundinnen die Möglichkeit, die Vielfalt und Qualität unserer Äpfel aus Südtirol zu erleben.

Der „Gesundheitsmonat März“ erwies sich als hervorragende Gelegenheit, die Äpfel als gesundes und schmackhaftes Lebensmittel zu präsentieren. Die Reaktionen der KundInnen waren durchweg positiv, und es wurde deutlich, dass die Äpfel gut angekommen sind. Die Aktion war ein voller Erfolg und hat einmal mehr gezeigt, wie gut die Äpfel aus Südtirol bei den Menschen ankommen.



## Krisenkommunikation

Im Winter sorgte die Veröffentlichung einer neuen Studie über Pflanzenschutzmittel-Rückstände im Vinschgau für erhebliche Aufmerksamkeit. Am 12. Februar 2024 veröffentlichten die Technische Universität Kaiserslautern-Landau und die Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien eine Studie, die Daten über Spuren von 27 Pflanzenschutzmitteln im Hochgebirge liefert. Diese Studie, basierend auf Daten aus Mai 2022, führte zu Schlagzeilen, insbesondere im deutschsprachigen Ausland, mit Titeln wie „Umweltgifte im Urlaubsparadies“ und „Pestizidbelastung auch in Berglagen“.

Die Berichterstattung konzentrierte sich vor allem auf die gefundenen Rückstände und deren mögliche Herkunft, ließ jedoch viele Fragen offen, wie etwa die Konzentrationen der Substanzen im Vergleich zu Grenzwerten und die genauen Herkunftsbereiche der Wirkstoffe. Die Agenturmeldungen von dpa und apa fanden auch in Südtirol Beachtung, wenn auch mit begrenztem Interesse.

In Reaktion auf die Veröffentlichung hat das Südtiroler Apfelkonsortium, in Abstimmung mit unseren Medienberatern in München und Bozen, eine strategische Haltung entwickelt. Es wurde entschieden, keine aktive Medienarbeit zu betreiben, um nicht unbeabsichtigt weitere Schlagzeilen zu generieren. Stattdessen wurden vorbereitete Stellungnahmen nur auf gezielte Anfragen versandt. Diese Entscheidung basierte auf der Überlegung, dass eine proaktive Pressemitteilung das Thema weiter aufgebauscht hätte, während der Fokus der Südtiroler Obstwirtschaft auf einer sachlichen und fundierten Reaktion liegt.

Das Südtiroler Apfelkonsortium verstand, dass die Studie Besorgnis in der Bevölkerung und unter den Landwirten auslöste, da das Thema Pflanzenschutzmittel oft mit Vorurteilen behaftet ist. Trotz der Tatsache, dass alle gefundenen Werte innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte lagen und keine akute Gefahr bestand, war sich das SAK der sensiblen Wahrnehmung dieses Themas bewusst.

Die Strategie des SAK umfasste auch eine kontinuierliche Beobachtung der Medienberichterstattung und die Vorbereitung auf mögliche weitere Schritte. Die Daten der Studie, welche auch Substanzen aus nicht landwirtschaftlichen Quellen auflistete, wurde von Experten detailliert aufgearbeitet. Das SAK arbeite kontinuierlich daran, alle relevanten Informationen zu klären und fundierte Antworten zu entwickeln, um laufend auf Anfragen vorbereitet zu sein.

## Das Team des Südtiroler Apfelkonsortiums



Georg Kössler  
Obmann vom Südtiroler Apfelkonsortium




Antonia Widmann



Claudia Klammsteiner

### Südtiroler Apfelkonsortium

Jakobstraße 1/a  
39018 Terlan  
Tel. +39 0471 054 066  
info@suedtirolerapfel.com  
www.apfelwelt.it  
www.suedtirolerapfel.com

 @ wir\_lieben\_aepfel  
www.sustainapple.it



## **VOG**

Verband der Obstgenossenschaften Südtirol  
Jakobstraße 1/a  
I-39018 Terlan  
Tel. +39 0471 256 700  
Fax +39 0471 256 699  
info@vog.it, www.vog.it

## **VI.P**

Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse  
Hauptstraße 1/c  
I-39021 Latsch  
Tel. +39 0473 723 300  
Fax +39 0473 723 400  
info@vip.coop, www.vip.coop

## **Südtiroler Obstversteigerung**

S.-Schwarz-Straße 2  
I-39010 Vilpian  
Tel. +39 0471 676 512  
Fax +39 0471 676 516  
egma@astafrutta.it, www.astafrutta.it

## **Fruttunion**

Bozner Straße 63  
I-39057 Frangart  
Tel. +39 0471 258 190  
Fax +39 0471 258 314  
info@oberrauch.com, www.fruttunion.com

**Herausgeber:** Südtiroler Apfelkonsortium

**Fotonachweis:** Patrick Schwienbacher, Armin Huber,  
Michael Mair am Tinkhof, Martina Jaider, Versuchszentrum  
Laimburg, Manuel Kottesteger, IDM Südtirol

**Layout:** Friesenecker & Pancheri, Bozen

