

Apfelpost

Infomela

Der Apfelbaum ist einer der ältesten kultivierten Bäume Europas. Die Wiege des Apfels, vor 90 Millionen Jahren, liegt in den Bergregionen Asiens, nämlich in Kasachstan, Usbekistan und Kaukasus, an der Kaspischen See und im Tian Shan- und Pamir-Gebirge. Von Zentralasien aus verbreitete sich der Apfel schließlich über die ganze Welt. Archäologische Funde bestätigen, dass in Südtirol ab der Bronzezeit Äpfel gezüchtet wurden. Schriftsteller bezeugen, dass der Apfel bereits im Altertum weit verbreitet war. So erklärt Theophrast (um 371-287 v.Chr.) in seiner *Naturgeschichte der Gewächse* wie der „Apfel aus dem Same, und zwar in freier Luft, aus Gartenbeeten zu erziehen sei“ und Herodot (um 480-424 v. Chr.) etwa beschreibt in seinen *Historien* die Ausrüstung der Babylonier samt Stab, auf welchem „oben etwas drauf gemacht [ist], ein Apfel oder eine Rose...“. Die Römer bringen den Obstbau zu einer beachtlichen Blüte und veredelten Apfelsorten mit größeren Früchten ins Land. Plinius der Ältere zählt um 50 n.Chr. bereits 21 Apfel- und 41 Birnensorten auf. Als die Germanenstämme der Bajuwaren und Langobarden ab dem sechsten Jahrhundert unser Gebiet besiedeln, bringen sie den germanischen Namen *ap(a)la* mit.

Stehen im frühen Mittelalter Kulturapfelbäume hauptsächlich in Klostergärten, werden nach der karolingischen Landwirtschaftsreform im 9. Jahrhundert und vermehrt nach dem Dreißigjährigen Krieg allmählich Obstgärten rund um die Häuser angelegt, teilweise zur Selbstversorgung, hauptsächlich aber zur Versorgung der Lehnsherren. Vom Mittelalter ins 19. Jahrhundert gehört im südlichen Tirol nur wenigen Bauern der Boden, den sie bebauen. Besonders ausgeprägt ist der geistliche Grundbesitz. Vor allem süddeutsche Klöster verfügen über große Besitzungen, wobei der Weinbau gegenüber dem Obstbau Vorrang

*Il melo è uno dei più antichi alberi coltivati in Europa. La sua origine risale a circa 90 milioni di anni fa in Asia, nelle regioni montuose del Kazakistan, dell'Uzbekistan e del Caucaso, nell'area del Mar Caspio, nella zona del sistema montuoso del Tian-Shan e sull'altopiano del Pamir. Dall'Asia centrale si è poi rapidamente diffuso in tutto il mondo: alcuni reperti archeologici hanno dimostrato che in Alto Adige la sua coltivazione risale all'età del bronzo, e sono molti gli scritti che ne testimoniano l'ampio utilizzo già nell'antichità. Il botanico greco Teofrasto (371-287 a.C.) nel suo *Historia Plantarum* parla della coltivazione del melo "a partire dal seme, all'aria aperta" e nelle sue *Storie* lo storico greco Erodoto (480-424 a.C.), nel descrivere l'abbigliamento dei babilonesi, racconta di un bastone lavorato su cui "è incisa una mela o una rosa". Fu con i Romani che si cominciò a creare e a coltivare qualità differenti di alberi da frutto, capaci di dare frutti di dimensioni maggiori: Plinio il Vecchio nel 50 d.C. riferisce di ben 21 qualità di mele e 41 di pere. Quando, a partire dal VI secolo d.C., le tribù dei Bavari e dei Longobardi si insediarono nella regione, portarono con sé il nome germanico del frutto "ap(a)la", da cui l'odierno "Apfel", nome tedesco della mela.*

Nel primo Medioevo i meli venivano coltivati principalmente nei chiostri dei monasteri, ma già dopo la riforma agraria carolingia del IX secolo cominciarono ad essere coltivati anche nelle cascine, fino ad arrivare al 1600, quando le mele divennero comuni non solo per l'autosostentamento dei contadini ma anche come prodotto destinato ai feudatari. Bisogna infatti ricordare che, dal Medioevo sino al XIX secolo, pochissimi contadini nel Tirolo meridionale possedevano il terreno che lavoravano, in quanto la feudalità ecclesiastica era estremamente

Erlebe Südtirol

Mehr Informationen unter:
www.suedtirol.info

Conosci il Sudtirolo?
più informazioni su:
www.suedtirol.info

Apfelmuseum Lana

Lana - il comune delle mele

Die Apfelpost der Gemeinde Lana erfreut sich großer Beliebtheit, weshalb die Initiative wieder ins Leben gerufen wurde. Es freut mich, dass Sie die neueste Ausgabe in der Hand halten. Der Apfel wird ständig weiterentwickelt und veredelt. Dies spiegelt auch die neue Apfelpost wider.

Die Zahlen sprechen eindeutig dafür, dass Lana die Apfelmühle Nummer 1 in ganz Südtirol und darüber hinaus ist. Mit über 1.000 Hektar, 3.000.000 Apfelpänen, 70.000.000 kg Ernte und 300.000.000 Äpfeln ist Lana die größte Obstbaugemeinde Südtirols. Wenn Sie Lana erleben, dann erleben Sie Apfelwiesen, Traktoren, Bauern, Hebeuhnen, Hagelschutznetze, ein

weißes Blütenmeer, den beliebten Apfstrudel und vieles mehr. Das alles hat mit dem Apfel zu tun. Die Produktion des Apfels ist umfangreich.

Der Südtiroler Markt hebt sich von den anderen Produktionsländern ab, da es uns nicht um Quantität, sondern um Qualität geht. Der Fokus liegt auf dem Apfelpurzel des Endkunden. Nur wenn dieser unsere Äpfel schätzt und liebt, gibt es den entsprechenden Absatz. Aus diesem Grund wünschen wir uns für die Zukunft rund um den Globus noch viele Apfelleibhaber und -genießer.

Bürgermeister
der Marktgemeinde Lana
Dr. Harald Stauder

L'infomela del Comune di Lana gode di grande popolarità, motivo per cui l'iniziativa è stata rilanciata. Sono contento che Lei abbia in mano l'ultima edizione. La mela viene costantemente sviluppata e perfezionata e così anche la nuova edizione di Infomela.

I numeri parlano chiaro: Lana è proprio il comune delle mele, in Alto Adige e oltre. Con circa 1.000 ettari coltivati, 3.000.000 meli, 70.000.000 kg e 300.000.000 mele di raccolto, Lana è la più grande comunità fruttifera dell'Alto Adige. Vivendo Lana si scoprono frutteti, trattori, contadini, piattaforme elevatrici, reti antigranarie, un mare di fiori, lo strudel di

Sindaco di Lana
dott. Harald Stauder

hat. Die Mönche sind aber auch darauf bedacht, bei wichtigen Festen und Feiern mit Tiroler Obst versorgt zu sein.

In den letzten Jahrhunderten gewinnt der Obstbau immer mehr an Bedeutung. So schreibt Johann Jakob Staffler in seiner Landesbeschreibung für die Bezirke Bozen, Kaltern, Meran und Lana 1846: „In diesen Gegenden gedeihen auch die Baumfrüchte aller Art in einer ausgezeichneten Güte und Vollkommenheit, so die delikatesten Äpfel und Birnen ... Viele derselben gehen als Kaufmannsware in ferne Länder, selbst nach Norddeutschland und nach Rußland.“

Den Beginn des Erwerbsobstbaus stellt aber erst der Wiesenobstbau in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts dar. In dieser Phase bringt das Obst den Bauern Bargeld ein. Der Vorrang wird trotzdem immer noch dem traditionellen Getreide- und Futterbau und dem Weinbau gegeben. Die Einnahmen aus dem Obstbau erweisen sich aber als immer wichtiger. Nach dem Zweiten Weltkrieg dehnen sich die Obstanlagen bald über das gesamte Etschtal aus. Durch die engeren Pflanzabstände, aber auch durch den verstärkten Einsatz

chemischer Schädlingsbekämpfungsmittel genügt und eignet sich das Gras zwischen den Bäumen nicht mehr als Viehfutter. Damit beginnen sich seit den 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts die Viehställe auf den Bauernhöfen zu leeren. Seit den 1960er Jahren ist man bemüht, möglichst viele Bäume pro Hektar zu pflanzen. Die Bauern beginnen auf Rundkrone oder Palmette umzustellen, um sich schließlich ab den 70er Jahren auf die modernen Dichtpflanzungen mit schlanken Spindeln zu konzentrieren, welche heute unser Landschaftsbild prägen.

diffusa. I monasteri, soprattutto quelli della Germania meridionale, disponevano di grandi proprietà terriere, che venivano però coltivate principalmente a vite; per questo i monaci erano ben felici di ricevere frutta dal Tirolo in occasione di feste e celebrazioni religiose. Nei secoli successivi la frutta acquistò sempre maggior importanza: nel 1846 il topografo Johann Jakob Staffler descriveva le zone di Bolzano, Caldaro, Merano e Lana come regioni ricche di alberi da frutto di ottima qualità, con pere e mele davvero squisite e dal gusto delicato, destinate in gran parte all'esportazione in Paesi anche lontani, come la Germania settentrionale e la Russia.

Tuttavia la frutticoltura viene sviluppata a scopi commerciali solamente nella seconda metà del XIX secolo: la vendita di frutta diventa fonte di guadagno per i contadini, che danno però ancora maggior priorità alle colture tradizionali (cereali e foraggi) e alla viticoltura. Col tempo però la frutticoltura si rivela sempre più redditizia e dopo la Seconda Guerra Mondiale l'intera Valle dell'Adige è ricoperta da frutteti. Questo però comporta una diminuzione delle distese erbose destinate a

pascolo, a causa della distanza ravvicinata tra gli alberi da frutto e del crescente utilizzo di pesticidi chimici, che causa, a partire dagli anni '50 del secolo scorso, una diminuzione degli allevamenti di bestiame. Dagli anni '60 si comincia a piantare quanti più alberi possibile per ettaro, e nell'allavamento di piante da frutto si diffonde la forma piatta cosiddetta a palmetta, fino ad arrivare, negli anni '70, alle moderne coltivazioni a fusetto tipiche del paesaggio odierno.

Der Südtiroler Bauernhof: Le aziende agricole

In Südtirol ist die Landwirtschaft fest in Familienhand. Bei den Betrieben handelt es sich, fast ausnahmslos um familiär geführte Einzelbetriebe, welche meist von zwei oder drei Generationen gemeinsam bearbeitet werden. Typisch ist der hohe Anteil der Bauern und Bäuerinnen, die nicht im Vollerwerb tätig sind. Knapp die Hälfte sind Nebenerwerbsbauern. Insgesamt gibt es 7.500 Bauernhöfe, welche Obstbau betreiben. Ein beliebter Nebenerwerbszweig in der Landwirtschaft ist der „Urlaub auf dem Bauernhof“. Die Obstbaubetriebe bewirtschaften 7,9% der landwirtschaftlichen Gesamtfläche und erwirtschaften 48% der Wertschöpfung in der Landwirtschaft.

Was kennzeichnet einen bäuerlichen Familienbetrieb?

- Die Bewirtschaftung, Betriebsleitung und Entscheidungskompetenz liegt bei der Familie.
- Die Tätigkeit dient der Sicherung des Einkommens für die Familie und der Lebensmittelproduktion.
- Die Übernahme ist durch Vererbung geregelt. Dabei spielt die Regelung des „Geschlossenen Hofes“ eine wichtige Rolle. Darunter versteht man alle landwirtschaftlichen Grundstücke mit den dazugehörigen Wohn- und Wirtschaftsgebäuden, welche zur Unterbringung der bäuerlichen Familie und der Maschinen dienen. Ein wesentliches Merkmal des „Geschlossenen Hofes“ ist seine Unteilbarkeit, die der Zerstückelung der Betriebe entgegenwirken soll. Ziel ist die Aufrechterhaltung des Hofes als landwirtschaftliche Wohn- und Wirtschaftseinheit zur Absicherung des Unterhaltes der bäuerlichen Familie.
- Die Arbeit leisten zu einem großen Teil die Familienmitglieder, mithilfe betriebeigener Arbeitskräfte und gelegentlicher Mitarbeiter, vor allem während der Ernte und Handausdünnung als Qualitäts sicherung.
- Der bäuerliche Obstbaubetrieb besitzt bis auf wenige Ausnahmen alle Maschinen und Geräte, welche für die Arbeit in den Obstanlagen notwendig sind, selbst.

In Alto Adige il comparto dell'agricoltura è caratterizzato da una forte presenza di aziende a conduzione familiare in cui lavorano contemporaneamente due o tre generazioni. Per un elevato numero di contadini l'agricoltura non rappresenta il lavoro principale: infatti circa la metà si dedica principalmente ad un'altra attività e il lavoro nell'azienda agricola è accessorio. In totale sono 7.500 le aziende agricole specializzate nella frutticoltura. Un'attività accessoria molto diffusa in Alto Adige è l'agriturismo che viene offerto dal 15% circa della totalità delle aziende agricole. Le aziende frutticole lavorano il 7,9% della superficie agricola totale realizzando il 48% del valore aggiunto del settore agricolo.

Che cosa caratterizza un'azienda agricola a conduzione familiare?

- La famiglia si occupa interamente della gestione e delle decisioni aziendali.
- L'attività garantisce il reddito alla famiglia e la produzione di generi alimentari.
- La cessione avviene per successione. In questo contesto riveste un ruolo importante la "legge del maso chiuso" secondo la quale appartengono al maso tutti i terreni agricoli con i relativi edifici di pertinenza utilizzati dalla famiglia a scopi abitativi e per il ricovero dei macchinari agricoli. Una caratteristica fondamentale del "maso chiuso" è il principio dell'indivisibilità che protegge le aziende dalla frammentazione. Obiettivo è il mantenimento del maso come unità agricola e abitativa per assicurare il mantenimento della famiglia.
- Il lavoro viene svolto principalmente dai componenti della famiglia col sostegno di collaboratori aziendali o occasionali, in particolare durante il raccolto e il diradamento manuale a scopi qualitativi.
- Tranne poche eccezioni, le aziende frutticole posseggono tutti i macchinari necessari per la lavorazione nei frutteti.



Illustration: Abler GmbH - Die Farm, Noel Piccolin, Lana

Bauernmärkte mercato del contadino

Eppan/Appiano

Dienstag/martedì ore 8.00–13.30 Uhr

Kaltern/Caldaro

Dienstag/martedì ore 8.00–13.00 Uhr

Samstag/sabato ore 9.00–16.00 Uhr

Neumarkt/Egna

Freitag/venerdì ore 8.00–13.00 Uhr

Ritten/Renon, Klobenstein/Collalbo

Samstag/sabato ore 8.00–12.00 Uhr

Brixen/Bressanone

Samstag/sabato ore 8.00–13.00 Uhr

in den Sommermonaten/nei mesi estivi:
Mittwoch/mercoledì ore 8.00–13.00 Uhr

Lana

Dienstag/martedì ore 7.30–13.00 Uhr

Samstag/sabato ore 7.30–13.00 Uhr

Meran/Merano

Galileistraße/Via Galileo Galilei

Samstag/sabato ore 8.00–12.00 Uhr

Meinhardstraße/Via Mainardo

Mittwoch/mercoledì ore 8.00–12.00 Uhr

Brunnenplatz/Piazza Fontana

Mittwoch/mercoledì ore 7.00–13.00 Uhr

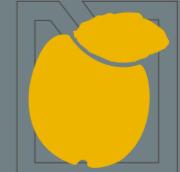
Schlanders/Silandro

24. März/marzo – Ende Oktober/fine ottobre

Donnerstag/giovedì ore 8.00–12.00 Uhr



Die Apfelwelten in Lana Il mondo delle mele a Lana



SÜDTIROLER
OBSTBAUMUSEUM
MUSEO DELLA FRUTTICOLTURA

www.obstbaumuseum.it



Impressum/cofone:

Herausgeber/editore: AG Apfelpost
Layout: Abler GmbH-Die Farm, Lana
Druck/stampa: Fotolito Varesco, Auer
Für Infos und Anzeigenreservierung
per ulteriori informazioni e pubblicità:
info@apfelpost.info

Mit freundlicher Unterstützung/con il sostegno di

 MARKTGEMEINDE
COMUNE DI LANA

Südtiroler Bäuerinnenorganisation Aus unserer Hand

Associazione delle Donne Coltivatrici Sudtirolese Dalle nostre mani

Unter der Qualitätsmarke „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ bietet die Südtiroler Bäuerinnenorganisation eine Reihe von Dienstleistungen an: In den drei Säulen Kulinarik, Handarbeit und Dekoration sowie Kultur und Natur geben die Bäuerinnen-Dienstleisterinnen Koch- und Backkurse, Handarbeits- und Dekorationskurse, Hof- und Gartenführungen, Produktpäsentationen, Workshops und Vorträge. Ob Korb flechten, Brot backen oder einen Kräutersirup herstellen: Die „Südtiroler Bäuerinnen. Aus unserer Hand“ stehen für das Handgemachte, für das Echte, für das Vielfältige und das Herzliche. Und das macht die Marke auch so besonders und einzigartig. Im Mittelpunkt stehen die Weitergabe und das Lehren von Wissen, Fähigkeiten, Traditionen und Werten: Jung und Alt erhalten so wichtige Einblicke in die heimische Landwirtschaft und in die Herstellung von bäuerlichen Produkten, damit Lebensmittel wieder wertgeschätzt werden. Denn die bewusste Verwendung von regionalen und hochwertigen Zutaten führt automatisch zu einem bewussteren Umgang in der Zubereitung der Speisen.

Il segno di qualità „Dalle nostre mani“ offre tanti servizi. Le contadine danno corsi di cucina, di lavoro manuale e corsi di decorazione, propongono anche guide nelle fattorie e nei giardini e organizzano Workshops e conferenze. Il marchio: „Dalle nostre mani“ sta per il lavoro manuale, per l'autenticità, la genuinità e l'affetto, rendendolo unico e speciale. Il credo delle Donne Coltivatrici Sudtirolese è la trasmissione e l'insegnamento di antiche sapienze, di attitudini e capacità, di tradizioni e valori. In questo modo vogliono rendere visibile il mondo del lavoro agricolo e far conoscere e apprezzare i tanti prodotti del lavoro contadino. L'uso consapevole dei preziosi ingredienti regionali porta automaticamente al trattamento responsabile degli stessi al momento della preparazione dei cibi.



Südtiroler
Bäuerinnen

Aus unserer Hand

Der direkte Link zur Homepage/vai sul sito:
www.baeuerinnen.it

Patrizias Passion – der Apfel

Ich bin Patrizia Prantl Karnutsch und bewirtschafte mit meinem Mann Hannes und unseren zwei Kindern den Obst- und Weinbauernhof Schrenteweinhof in Lana. Seit meiner Jugend kuche und backe ich leidenschaftlich gerne. Die Ausbildung zur bäuerlichen Referentin für Koch- und Backkurse bietet mir die Gelegenheit, meine Freude am Kochen und Backen sowie mein Wissen über traditionelle bäuerliche Gerichte und landwirtschaftliche Produkte weiterzugeben. Heutzutage Bäuerin sein heißt aber auch, aufgeschlossen gegenüber Neuem zu sein. Gerade die Apfelmus bietet abwechslungsreiche Rezepte, welche traditionell, aber auch modern sein können. Daher widme ich mich als Apfelmus-Bäuerin gerne der ältesten Versuchung der Menschheit: dem Südtiroler Apfel. Ich kuche und backe süße und herzhafte Gerichte, denn die besten Apfelmus-Rezepte fallen etwas weiter vom Stamm...

La passione di Patrizia – la mela

Sono Patrizia Prantl Karnutsch e coltivo, insieme a mio marito e ai miei figli il maso "Schrenteweinhof" a Lana. Già da piccola mi appassionavo del cuocere e del cucinare. La formazione professionale di relatrice per corsi di cucina mi dà la possibilità di condividere la mia passione e il mio sapere. Oggigiorno essere contadina vuol dire anche essere aperta alle cose nuove. E soprattutto la cucina con le mele ci dà tante variazioni di piatti, che possono anche essere moderne. Per questo mi dedico alla tentazione più vecchia dell'umanità: la mela dell'Alto Adige. Cucino piatti dolci e gustosi, le ricette più buone, per tutti i gusti e soprattutto sempre con tanta passione!



Fotos : Tourismusverein Lana und Umgebung - Maria Gapp

Marinierter „Golden Delicious“

mit Honig und Thymian,
Ziegenfrischkäsepraline und
Rosette vom Südtiroler Speck g.g.A.

Zubereitung:

- Den Apfel waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Aus dem Honig, dem Zitronensaft und dem frischen Thymian eine Marinade anrühren. Die Marinade über die Apfelscheiben geben und über Nacht ziehen lassen.
- Ziegenfrischkäse in ein Sieb geben und über Nacht abtropfen lassen.
- Zwiebel in feine Würfel schneiden, in Olivenöl andünsten und abkühlen lassen.
- Nüsse fein hacken.
- Den Ziegenfrischkäse mit den Nüssen und den Zwiebelwürfeln mischen und mit Zitronensaft sowie mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
- Aus der Masse mit feuchten Händen 4 Pralinen formen.
- Speckscheiben zu Röschen einrollen und kaltstellen. Die Ziegenfrischkäsepralinen auf den mariniereten Apfelscheiben mit den Speckröschern anrichten und mit der Honigmarinade und frischen Kräutern garnieren.



Zutaten für 4 Personen:

Marinierter Apfel	
2 EL	Südtiroler Blütenhonig
	Saft von einer Zitrone
1 Zweig	frischer Thymian

Ziegenfrischkäsepraline	
180 g	Ziegenfrischkäse
1	kleine Zwiebel
50 g	Walnüsse
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl
	Kräutersalz und Pfeffer

Rezepte/Ricette

von/di Patrizia Prantl Karnutsch
www.schrenteweinhof.com/rezepte

Strudel di mele a forma di fiore

con crema di spumante alla mela

Preparazione:

- Porre in una ciotola il burro non troppo freddo con lo zucchero a velo, la scorza di limone e la polvere di vaniglia e lavorare bene gli ingredienti per ottenere un impasto omogeneo.
- Aggiungere i tuorli e la panna.
- Mescolare bene e setacciare la farina con il lievito, aggiungerla al composto di burro e uovo assieme a una presa di sale e lavorare accuratamente il tutto.
- Porre la pasta frolla ottenuta in una busta di plastica e farla riposare in frigo per circa 1 ora.
- Su una superficie infarinata stendere la pasta in modo sottile e con l'aiuto di una formina (diametro 10 cm) tagliare dei fiori.
- Porre i singoli fiori in uno stampo da muffin infarinato e forare il fondo con una forchetta.
- Dalla pasta rimanente tagliare delle rondelle di diametro dello stampo da muffin.



Temperatura di cottura: 180° C a forno statico

Tempo di cottura: circa 30 minuti

Crema di spumante alla mela

- Far bollire dell'acqua in una pentola.
- Mescolare i tuorli d'uovo con lo zucchero, lo spumante alla mela e le spezie e sbattere il composto a bagno Maria per ottenere una schiuma densa.

Il composto deve raggiungere una temperatura di 70-75°C e un colore biancastro. Questa operazione richiede circa 10 minuti.

- Togliere la ciotola dal bagno Maria e continuare a sbattere per altri due minuti.

Montare la panna e mescolarla alla crema.

- Porre il ripieno nella pasta a forma di fiore e coprire con una rondella di pasta frolla. Spennellare la superficie con albumine d'uovo e cuocere nel forno preriscaldato.

Ingredienti per 1 Strudel o 12 fiori:

Pasta frolla

300 g	farina
125 g	burro
125 g	zucchero a velo
2	tuorli d'uovo
2 cucch.	da tavola panna
1 punta di coltello	polvere di vaniglia
1 punta di coltello	scorza grattugiata di limone non trattato
1	presa sale
½ pacch.	lievito in polvere

Ripieno

500 g	mela
50 g	zucchero
30 g	uva sultana
30 g	noci o pinoli
2 cucch.	da tavola rum
1 punta di coltello	polvere di vaniglia
1 punta di coltello	cannella
1	Succo di limone

Crema di spumante alla mela

4	tuorli d'uovo
100 g	zucchero a velo
150 ml	spumante alla mela
1 punta di coltello	polvere di vaniglia o cannella
1	presa sale
100 ml	panna

Blütenfesttage

Festa della fioritura

in Lana und Umgebung a Lana e dintorni

Regelmäßig im Frühling, wenn die Natur vom Winterschlaf erwacht und sich das Etschtal in ein weites duftendes Blütenmeer verwandelt, sind in Lana und Umgebung zwei Wochen den traditionellen Blütenfesttagen gewidmet. Mit einer Vielzahl an Veranstaltungen ziehen sie die volle Aufmerksamkeit der Besucher auf sich.

Der Apfel ist und bleibt die Frucht Nr. 1 in Lana. Seine Blüten sind seit 24 Jahren das Sinnbild für die beliebte Veranstaltungsreihe der Blütenfesttage im Frühling und verwandeln die Dörfer Lana, Völlan, Tschermis, Burgstall und Gargazon alljährlich in Blütendorfer.

Ein großes Highlight während der zwei Festwochen ist die „Bäuerliche Genussmeile“, ein ganz besonderer Bauernmarkt in Lana am Gries: Bauern bieten ihre hofeigenen Produkte, gekennzeichnet und geschützt durch die Qualitätsmarke Roter Hahn, zum Kosten, Kaufen und Genießen an. Ergänzt wird das Angebot durch kulinarische Köstlichkeiten rund um Blüte und Apfel. Genusswanderungen, Vogelexkursionen und geführte Radtouren durch die duftende Blütenlandschaft, Führungen durch die Obstwiesen und im Bienenhaus und Workshops zum Thema Naturkosmetik, Garten- und Pflanzenkunde ergänzen das Programm.

Abschließender Höhepunkt ist das Blütenhöfifest, welches wanderlustige Besucher auf die Höfe und Ansitze in Lana und Umgebung lockt, um die Köstlichkeiten aus Küche und Keller zu genießen und einen Einblick in das Hofleben zu erspähen.



Ogni primavera, quando la natura si risveglia dal sonno invernale e la valle dell'Adige si trasforma in una profumata distesa di piccoli fiori bianchi e rosa, a Lana e dintorni si festeggia la tradizionale festa della fioritura. Con una vasta serie di eventi per due settimane, Lana e i suoi dintorni attirano l'attenzione dei visitatori.

La mela è il frutto n° 1 a Lana. I fiori del melo sono il simbolo della festa primaverile da ben 24 anni e immergono letteralmente ogni anno i paesi di Lana, Foiana, Cermes, Postal e Gargazzone in un mare di fiori. Uno degli highlight di queste settimane è il mercato dei sapori del maso che si svolge lungo la via del centro. Più di 50 contadini del circondario, espongono, vendono e fanno degustare i loro prodotti, contrassegnati dal marchio di qualità del gallo rosso. Gli stand gastronomici presenti, offrono prelibatezze coniugate al tema "mela e fiori". Un programma di eventi e guide selezionate come escursioni e tour guidati in bicicletta attraverso i frutteti, guide ornitologiche e visite all'apicoltura, conducono il visitatore attraverso i meleti in fiore e lo invogliano a muoversi all'aria aperta, fornendo molte informazioni e curiosità attinenti al tema. Diversi workshops basati sulla cosmesi naturale, sulla botanica e il giardinaggio e diverse attrazioni culinarie, arricchiscono il ventaglio di proposte.

La festosa conclusione è garantita dalla festa dei masi in fiore durante l'ultima domenica della kermesse. Gli storici masi e le antiche residenze aprono le loro porte a tutti i visitatori ed escursionisti interessati a conoscere da vicino un pezzo di cultura altoatesina e ad assaggiare le tipiche pietanze locali. Uno shuttle navetta gratuito facilita il percorso da maso a maso.

Programm der Blütenfesttage: www.lana.info/bluetenfesttage
Infos und Anmeldung beim Tourismusverein Lana und Umgebung
T 0473 561770 | info@lana.info
Facebook @visitlana
Instagram und Twitter visitlana

Visit
Lana

April / aprile
Blütenfesttage
www.lana.info/bluetenfesttage
Festa della fioritura
www.lana.info/festadellafioritura



April / aprile
Bäuerliche Genussmeile
www.lana.info/genussmeile
Sapori del maso
www.lana.info/saporidelmaso



April / aprile
Blütenhöfifest
www.lana.info/bluetenhoefefest
Festa dei masi
www.lana.info/festadeimasi



April + Oktober / aprile + ottobre
LanaPhil
www.lanaphil.info



Mai-Juni / maggio-giugno
LanaLive
www.lanalive.it



April-Mai / aprile-maggio
Wildkräuter. Einheimisch und gesund
Erbe selvatiche... sane e genuine
www.wildkrauter.bz.it



April-Mai / aprile-maggio
Lana Meets Jazz
www.sweetalps.com



April / aprile
Blütenfesttage
www.lana.info/bluetenfesttage
Festa della fioritura
www.lana.info/festadellafioritura



Programma della festa della fioritura: www.lana.info/festadellafioritura
Informazioni e prenotazioni presso l'Associazione Turistica Lana e dintorni
T 0473 561770 | info@lana.info
Facebook @visitlana
Instagram e Twitter visitlana

Märchenhafter Advent am Sterntaler-Weihnachtsmarkt in Lana



Vom Thalerhof-Marktl im Zentrum von Lana im Jahr 2008, mit seinen damals sechs Weihnachtsständen, bis zum heutigen Sterntaler-Weihnachtsmarkt sind einige Jahre vergangen und viele neue Stände dazugekommen. Fast zwei Dutzend sind es nun und das Angebot – an den vier Adventswochenenden von Freitag bis Sonntag – wird von Jahr zu Jahr verlockender.

Jeder Weihnachtsstand ist liebevoll geschmückt und bietet ein beachtliches Angebot an heimischem Kunsthandwerk. Südtiroler Spezialitäten und kulinarische Leckerbissen rund um den Apfel gehören zum Sortiment der teilnehmenden Gastronomiestände. Musik für jeden Geschmack – von lokalen Chören und Musikkapellen bis hin zu diversen Ensembles, von klassischen Melodien zu modernen Stücken – ertönen im Zentrum von Lana.

Ponys stehen startbereit für Reitrunden der Kinder und in der Glitzerwerkstatt können die kleinen Bastler, fachkundig betreut, ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Auch die Kasperltheater erfreuen sich großer Beliebtheit.

Das Sterntalermarkt verkauft Lose für einen guten Zweck mit verlockenden Gewinnen. Einen Teil des Erlöses erhalten bedürftige Familien über die gemeinnützige Organisation „Stille Hilfe Lana“.

Dank der guten Zusammenarbeit zwischen dem Tourismusverein Lana und Umgebung, der Marktgemeinde, den Gemeindearbeitern und vielen anderen Mitwirkenden wird der alljährliche Sterntaler-Weihnachtsmarkt jedes Jahr zu einem besonderen Ereignis.

Un Avvento da favola a Lana Mercatino di Natale “Polvere di stelle”

Dalle origini del mercatino “Thalerhof” a Lana nel 2008 al mercatino di oggi ispirato alla fia-
ba “Polvere di stelle” dei fratelli Grimm, questo evento ha fatto molta strada. Dalle iniziali sei
bancarelle del mercatino all’odierna proposta di gastronomia e artigianato locale che comprende
oltre venti stand, il mercatino “Polvere di stelle” attende i visitatori ai quattro fine settimana
dell’Avvento e accresce la sua attrattività di anno in anno.

Ogni singolo stand è decorato con amore ed offre un notevole assortimento di prodotti locali e di
artigianato artistico. Specialità sudtirolese e leccornie gastronomiche a base di mela arricchisco-
no l’offerta gastronomica del mercatino. La musica spazia dai cori locali alle bande musicali, agli
ensemble offrendo un vasto repertorio di musica classica e melodie moderne.

I pony sono pronti ad accompagnare i bambini per un giro del mercatino in sella e la bottega delle
scintille attende i piccoli ospiti con un ampio programma di lavori di bricolage natalizio. I
bambini accuditi da personale esperto creano liberamente e in sicurezza e lasciano spazio alla
loro fantasia.

La fanciulla “Polvere di stelle”, mascotte del mercatino, vende i biglietti per la lotteria di bene-
ficenza. I fortunati vincitori sono premiati con invitanti regali dagli stand del mercatino.
Una parte degli introiti verrà devoluta all’associazione di auto mutuo aiuto di Lana per aiutare le
famiglie più disagiate del paese.

La realizzazione e lo svolgimento del mercatino di Natale sono frutto di una buona e costante
collaborazione tra il comune di Lana, l’associazione turistica e diversi cooperatori.



Informationen:

www.weihnachteninlana.it
Tourismusverein Lana und Umgebung
T 0473 561770 | info@lana.info

Informazioni:

www.natalealana.it
Associazione Turistica Lana e dintorni
T 0473 561770 | info@lana.info

Juli-August / luglio-agosto

Kindersommer
www.lana.info/kindersommer
Estate per bambini
www.lana.info/estateperbambini



August

Literaturtage Lana
www.literaturlana.com



September / settembre

„Unser täglich Brot“ in Pawig!

www.lana.info/unser-taeglich-brot
Festa del pane a Pavicolo
www.lana.info/il-pane-quotidiano



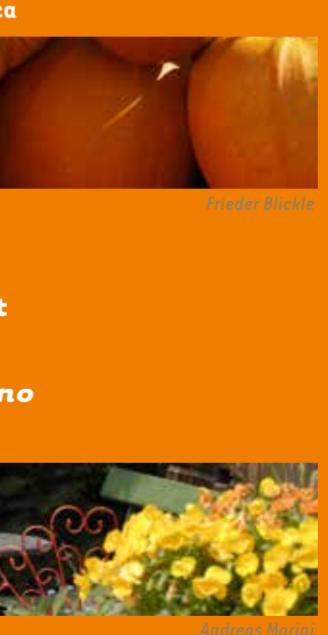
September / settembre

Kürbistage

Festa della zucca

„Meraviglie del giardino“

www.galanthus.it



Okttober-November / ottobre-novembre
Keschtnriggl - Festa della castagna
www.keschtnriggl.it



Dezember / dicembre
Weihnachtsmarkt Sterntaler
www.weihnachteninlana.it



Highlights 2019



... frisches Obst und
Gemüse direkt vom
Erzeuger ...

Obstgenossenschaften mit Detailhandel
cooperative con vendita al minuto

OG Cofrum
Marling/Marlenzo
T. +39 0473 012323

OG Cafà
Meran/Merano
T. +39 0473 010810

OG Lanafruit
Lana
T. +39 0473 552111

OG Melix Brixen
Vahrn/Varna
T. +39 0472 061419

OG Fruchthof Überetsch
Bozen/Bolzano
T. +39 0471 630 184

Frubona OG Terlan
Terlan/Terlano
T. +39 0471 918 367

OG Kurmark-Unifrut
Margreid/Magrè
T. +39 0471 818800

OG Zwölfmalgreien
Bozen/Bolzano
T. +39 0471 990900

OG Grufrut group
Branzoll/ Bronzolo
T. +39 0471 967131

... frutta e verdura fresche
direttamente dal
produttore ...

Wanderung im Lajener Ried

Escursione a Novale di Laion

„Es gibt natürlich großartigere und üppigere Landschaftsbilder – mir aber ist das Eisacktal mit seiner herben und verhaltenen Schönheit so tief ins Herz gewachsen wie kein zweites Tal der Erde“. Um zu verstehen was der große Kunsthistoriker Probst Josef Weingartner mit diesem Bekennnis zum Eisacktal meint, muss man hinaufsteigen zu den Dörfern und Weilern an den Talhängen links und rechts des Eisacks. Vorbei an prächtigen Kastanienhainen und halbwildwilden Zwetschgenbäumen führen die alten Kirchsteige mit ihren schönen Trockenmauern hinein in eine andere Welt, in der die Zeit zwar nicht stehen geblieben ist, wo aber jene Harmonie zwischen Menschenwerk und Natur noch spürbar ist, die dieses Land einst überall auszeichnete. Ist es ein Zufall, dass sich die gelassene Schönheit einer alten Kulturlandschaft gerade dort wundersam verdichtet, wo einst die größten Lyriker des Mittelalters zuhause waren? Wenn wir auch nicht mit Sicherheit sagen können, dass die Wiege Walthers von der Vogelweide im Vogelweider-Hof stand, und wenn der auf der Trostburg geborene Oswald von Wolkenstein auch die meiste Zeit seines bewegten Lebens anderswo verbrachte, die Landschaft im Lajener Ried birgt noch immer etwas von der Schwermut, aber auch von der Kraft ihrer Lieder in sich.

Wegbeschreibung:

Wir fahren von Waidbruck oder von Klausen herauf ins Lajener Ried, wo sich hinter der Schule ein Parkplatz befindet. Gleich daneben steht die gotische St.-Katharina-Kirche und das Mesnerhaus, an dem vorbei rechts aufwärts der Weg bis zur Fahrstraße und weiter auf dem sogenannten „Eselsteig“ in einer knappen Stunde nach Albions (890 m) führt. Die wenigen alten Höfe rund um die bereits 1147 erwähnte St.-Nikolaus-Kirche von Albions und die umfassende Aussicht ins Tal und auf das gegenüberliegende Villanders geben dem Ort den Rang eines der schönsten, unversehrtesten Dörfer des Eisacktales. Von hier aus lohnt sich ein 1,5 km langer Abstecher (Markierung 2) zum malerischen Ansitz Lusenegg. In Albions beginnt beim Dorfbrunnen unterhalb der Kirche der Weg Nr. 5, der uns durch Wald und Wiese in einer weiteren Dreiviertelstunde nach Lajen (1100 m), dem Hauptort der weit verzweigten Gemeinde führt. Lajen besitzt einen der schönsten Dorfplätze unseres Landes, und der Blick vom Friedhof ins südliche Eisacktal ist wohl überhaupt als einmalig zu bezeichnen. Vom Dorfplatz aus führt der beim Café „Am Platzl“ nach rechts abzweigende Weg Nr. 35 in einer Dreiviertelstunde hinab zum berühmten, von einer uralten Edelkastanie übergagten Vogelweider-Hof, wo eine im 19. Jahrhundert angebrachte Marmortafel auf den mutmaßlichen Geburtsort des großen Minnesängers hinweist. Gleich sind wir nun wieder am St.-Katharina-Kirchlein und damit am Ausgangspunkt unserer Wanderung.

Anfahrt: Lajener-Straße, Abzweigung rechts nach Bushaltestelle kurz aber steil abwärts zur St.-Katharina-Kirche im Lajener Ried.



Markierungen/segnavia:

Nr. 2, Nr. 5 und Nr. 35

Höhenunterschied/dislivello: 500 m

Gehzeit/tempo di cammino: 3 h

Aus/da: Seniorenwanderungen in Südtirol,
Athesia Bozen 2014, ISBN 978-88-7073-616-8,
Christoph Gufler, Ernst Lösch.

FAMILIENFREUNDLICHE WANDERWEGE
PANORAMAREICHE BERGTOUREN
SPIELPLÄTZE BEI ALLEN GASTHÄUSERN

MIT DER SEILBAHN
INS FAMILIEN-NATURERLEBNIS
ermäßigte Tickets für Eltern mit Kindern bis 14 Jahren
Kinderrommer: Juni–September ab 14 Uhr – kostenloser Seilbahn + Sesselliftticket
für Kinder bis 14 Jahren in Begleitung von zahlenden Erwachsenen

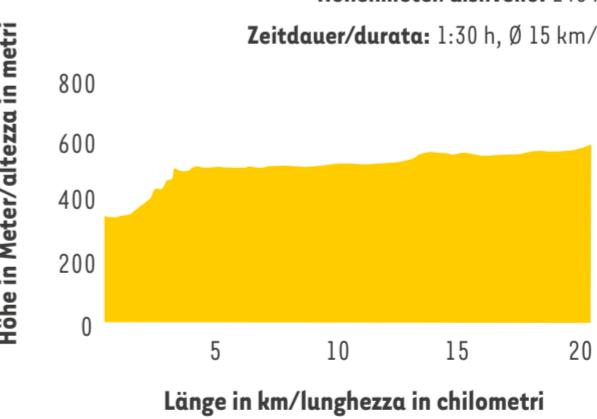
CON LA FUNIVIA
IN FAMIGLIA NELLA NATURA
biglietti a prezzi ridotti per genitori con bambini sotto i 14 anni
Offerta estiva: giugno–settembre dalle ore 14 – tutti bambini sotto i 14 anni viaggiano gratuitamente in funivia e seggiovia se accompagnati dai genitori

SENTIERI PER
TUTTA LA FAMIGLIA
ESCURSIONI PANORAMICHE
PARCOGIOCHI PRESSO
OGNI RISTORANTE

Radtour von Algund nach Kastelbell

Gita in bicicletta Lagundo-Castelbello

Die Tour startet beim Schwimmbad in Algund. Hier gelangt man auf den Vinschger Fahrradweg. Über eine anspruchsvolle Steigung fährt man über einige Kehren bis Töll. Dort erwartet Sie ein wundervoller Ausblick auf den Meraner Talkessel und die Gärten von Schloss Trauttmansdorff. Ab hier geht es der Etsch entlang bis nach Kastelbell. Beeindruckend sind die vielseitige Landschaft sowie die satten Hänge des Nörderberges auf der einen und die kahlen Hänge des Sonnenberges auf der gegenüberliegenden Seite. In der Talsohle selbst radeln Sie durch gepflegte Obstwiesen. Sehenswertes auf der Strecke: das Schreibmaschinenmuseum in Partschins, die Prokuluskirche in Naturns, das Naturparkhaus Texelgruppe in Naturns, der Erlebnisbahnhof Naturns in Staben und Schloss Kastelbell in Kastelbell.

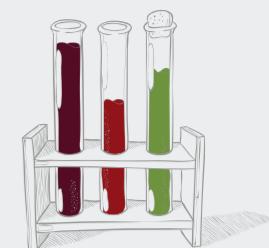


La gita inizia al Lido di Lagundo. Qui si imbocca la pista ciclabile della Val Venosta. Dopo una salita faticosa si raggiunge Tel. Da qui si ha una vista meravigliosa sulla conca di Merano fino al giardino botanico di "Castel Trauttmansdorff". La gita prosegue lungo il fiume Adige fino a Castelbello. Gli scorci sul versante nord della vallata con i suoi verdi colli, in netto contrasto con la parte opposta del Monte Sole dal paesaggio roccioso e stepposo sono fantastici. Lungo il percorso che si snoda attraverso frutteti ben coltivati si possono notare le seguenti attrazioni culturali: il museo delle macchine da scrivere a Parcines, la chiesa di San Procolo a Naturno, il Centro Visite Gruppo di Tessa a Naturno, la Stazione d'avventura a Naturno/Stava e il bel castello di Castelbello.



Das Versuchszentrum Laimburg

Il Centro di Sperimentazione Laimburg



Das Versuchszentrum Laimburg steht für angewandte Forschung für die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung. Während der Schwerpunkt seiner Versuchstätigkeit anfänglich im Obst- und Weinbau lag, deckt das Versuchszentrum heute alle Aspekte der Südtiroler Landwirtschaft ab. In den letzten Jahren hat das Zentrum zudem seine Kompetenzen in den Bereichen Lebensmittelqualität und -verarbeitung sowie Produktinnovation für die im Lebensmittelsektor tätigen Betriebe ausgebaut.

Damit deckt das Versuchszentrum Laimburg nun die gesamte Kette der Lebensmittelherstellung vom Anbau bis zum fertigen Produkt ab.

Den Apfel begleitet das Versuchszentrum Laimburg mit ganz unterschiedlichen Forschungs- und Versuchstätigkeiten vom Anbau bis auf den Tisch des Konsumenten:

Pomologie

Die wechselnden Anforderungen des Marktes verlangen eine laufende Anpassung des Apfelsortiments, um die Wettbewerbsfähigkeit zu erhalten. In der Sortenprüfung werden deshalb interessante Neuzüchtungen aus aller Welt auf ihre Eignung für das Südtiroler Anbaugebiet getestet. Aufgabe der Arbeitsgruppe Pomologie ist die Prüfung, Züchtung und Konservierung neuer und alter Apfelsorten und -unterlagen. Geachtet wird dabei auf Fruchtqualität und günstige Baumeigenschaften. Die Arbeitsgruppe hat rund 250 neue Apfelsorten und -unterlagen aus aller Welt in der Prüfung, erhält, beschreibt und untersucht über 100 alte lokale Apfelsorten und konserviert virusfreies und sortenechtes Vermehrungsmaterial für die Südtiroler Baumschulbetriebe. In dem eigenen Laimburger Apfelsortenzüchtungsprogramm werden angepasste Sorten entwickelt, die in ihren Fruchteigenschaften den Anforderungen des Konsumenten entsprechen. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auch auf der Resistenz gegenüber Schaderregern.

Ökologischer Anbau

Seit mehr als 20 Jahren besteht die Arbeitsgruppe Ökologischer Anbau, deren Schwerpunkt im Apfelanbau liegt. Der biologische Anbau verfolgt das Ziel, Nahrungsmittel von hoher Qualität unter Verzicht auf chemisch-synthetischen Betriebsmittel zu erzeugen. Praxisorientierte Versuchstätigkeit und Beratung unterstützen die Entwicklung dieser alternativen Anbauweise. Auch in Südtirol steigt das Interesse an der ökologischen Wirtschaftsweise. In zunehmendem Maße stellen Betriebe aus allen landwirtschaftlichen Produktionsbereichen auf den biologischen Anbau um. Die wichtigsten

Themen für die Arbeitsgruppe sind aktuell die Reduzierung des Kupfereinsatzes gegen Schorf und andere Krankheiten, die Optimierung der Ertragsregulierung, der Einfluss der Biodiversität auf Nützlinge und Schädlinge und die Verminderung der Ausfälle im Lager durch Pilzkrankheiten. Jährlich wird im August eine Versuchsbegehung organisiert, die allen Interessierten offensteht.

Die Arbeitsgruppen **Physiologie Obstbau, Boden, Düngung und Bewässerung** sowie **Ökologischer Anbau** prüfen und entwickeln arbeitsökonomische Erziehungsmaßnahmen sowie Methoden für eine qualitätsorientierte Ertragsregulierung und untersuchen die Effizienz verschiedener Bewässerungssysteme und Dünger. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei der ökologischen Anbauweise, wobei praxisorientierte Versuchstätigkeit und Beratung die Entwicklung dieser alternativen Anbauweise unterstützen.

Damit der Apfel sowie andere landwirtschaftliche Produkte gut und gesund gedeihen können, entwickelt und erprobt der **Fachbereich Pflanzenschutz** praxisgerechte Strategien zur Regulierung von Schaderregern, welche einerseits dazu geeignet sind die Ernte zu sichern, andererseits aber auch den Anforderungen des Anwender-, Konsumenten- und Umweltschutzes gerecht werden.

Um Äpfel von guter Qualität und in gewünschtem Maße zu produzieren, sollten die Pflanzen optimal mit Nährstoffen versorgt werden. Auf der Grundlage detaillierter Analysen spricht das **Labor für Boden- und Pflanzenanalysen** Empfehlungen für eine gezielte Düngung aus, die wesentlich zu einer erfolgreichen und umweltschonenden Landwirtschaft beitragen.

Wie man Obst und Gemüse durch eine optimale Lagerung über einen möglichst langen Zeitraum hinweg erhalten kann, steht im Mittelpunkt der Tätigkeit der **Arbeitsgruppe Lagerung und Nachernebiologie**. Am Versuchszentrum Laimburg wurde unter anderem die weltweit beachtete Lagerungstechnologie DCA-CF, die „Dynamisch Kontrollierte Atmosphäre mittels Chlorophyll-Fluoreszenz“ entwickelt und in die Praxis überführt. Aus Äpfeln können ganz unterschiedliche Verarbeitungsprodukte, wie Säfte, Trockenobst, Pürees, Chips und noch einiges mehr entstehen. Die **Arbeitsgruppe Obst- und Gemüseverarbeitung** forscht an neuen Produktverarbeitungsprozessen und an der Entwicklung neuer, innovativer Produkte.

Il centro di Sperimentazione Laimburg è l'istituto di ricerca leader nei settori dell'agricoltura e delle tecnologie alimentari. Inizialmente il Centro concentra la sua attività di ricerca nei settori della frutticoltura e della viticoltura per poi estenderla a tutti gli ambiti dell'agricoltura dell'Alto Adige.

Al Centro di Sperimentazione Laimburg la mela è protagonista delle più disparate attività di ricerca lungo tutto il suo ciclo di vita, dalla coltivazione alla tavola del consumatore

Pomologia

Il mercato melicolo è in costante mutamento e per rimanere competitivi l'innovazione varietale costante è una condicio sine qua non. Nelle prove varietali vengono selezionate le varietà con qualità intrinseca ottimale e caratteristiche adatte alla coltivazione in Alto Adige. Il gruppo Pomologia valuta le possibilità di coltivazione e conservazione di nuove e vecchie varietà di mele. Oltre ad effettuare l'esame di nuovi portainnesti del melo, il gruppo di lavoro studia circa 250 nuove varietà provenienti da tutto il mondo valutandone la qualità dei frutti e le peculiarità positive degli alberi. Contemporaneamente descrive ed analizza oltre 100 vecchie varietà locali e conserva materiale di riproduzione puro ed esente da virus per i viali dell'Alto Adige.

Nell'ambito del programma, sono nate e nascono mele con le caratteristiche richieste dal consumatore. Particolare attenzione viene riservata alla resistenza agli agenti patogeni.

Agricoltura biologica

Da oltre 20 anni è attivo il gruppo di lavoro **Agricoltura Biologica** il cui lavoro verte in particolare sulla coltivazione delle mele. Obiettivo dell'agricoltura biologica è la produzione di alimenti di qualità senza fare ricorso a prodotti chimici di sintesi. L'attività di ricerca orientata alla pratica e la consulenza sostengono lo sviluppo di questi sistemi di coltivazione alternativi per i quali l'interesse è crescente anche in Alto Adige. Un numero sempre maggiore di aziende agricole converte dal convenzionale al biologico. Attualmente il gruppo di lavoro si concentra sulla riduzione dell'impiego di rame contro la ticchiolatura e altre malattie, l'ottimizzazione del monitoraggio delle rese, l'influenza della biodiversità su parassiti e organismi utili e la riduzione di problemi causati dalle malattie fungine nei magazzini. Ogni anno in agosto si organizza un sopralluogo nei siti sperimentali aperto a tutti gli interessati.

I gruppi di lavoro **"Fisiologia Frutticola", "Terreno, Concimazione, Irrigazione"** e **"Agricoltura Biologica"** studiano e sviluppano i sistemi di allevamento economicamente più vantaggiosi, i metodi di regolazione delle rese orientati alla qualità e analizzano l'efficienza dei diversi sistemi di irrigazione e di concimazione. Un particolare occhio di riguardo viene riservato alle coltivazioni biologiche, alla sperimentazione pratica e allo sviluppo delle forme di coltivazione alternative.

Per favorire un sano sviluppo della mela e di altri prodotti agricoli, il **settore Difesa delle Piante** si occupa dello sviluppo e dell'analisi di strategie idonee alla pratica agricola in grado di regolare le popolazioni di organismi nocivi, da un lato per garantire il raccolto, dall'altro per soddisfare le esigenze dell'operatore, del consumatore e dell'ambiente stesso in cui si opera.

Per produrre mele di buona qualità nella quantità desiderata, le piante devono disporre della giusta quantità di sostanze nutritizie. Sulla base di analisi dettagliate, il **Laboratorio Analisi Terreni e Organi Vegetali** fornisce le raccomandazioni per una concimazione mirata contribuendo in modo essenziale ad un'agricoltura di successo e rispettosa dell'ambiente.

Il **Gruppo di lavoro Frigoconservazione e Biologia del Postraccolta** si occupa della conservazione ottimale di frutta e verdura. Al Centro di Sperimentazione Laimburg è stata sviluppata e messa in atto la tecnologia di conservazione in atmosfera controllata dinamica mediante l'utilizzo di sensori di fluorescenza (DCA-CF).

L'introduzione sul mercato di una nuova varietà di mele è preceduta da una serie di test di varia natura. Particolarmente importante è la valutazione del consumatore e degli assaggiatori. L'attività scientifica del Gruppo di Lavoro **Scienze Sensoriali** del Centro di Sperimentazione Laimburg verte sulla valutazione della polpa e del succo delle mele in base all'esame organolettico degli alimenti effettuata da parte di un panel addestrato.

Le mele costituiscono la materia prima per la preparazione di prodotti lavorati come i succhi, la frutta secca, le creme di frutta, etc. Il gruppo di lavoro **Trasformazione dei Prodotti Ortofrutticoli** si dedica allo sviluppo di nuovi processi di trasformazione e di prodotti innovativi.

Text und Foto: Versuchszentrum Laimburg



Wissen und Spaß für Kinder

La pagina dei più piccini.



Weitere lustige Rätsel und Spannendes findest du im Obstbaumuseum in Lana!

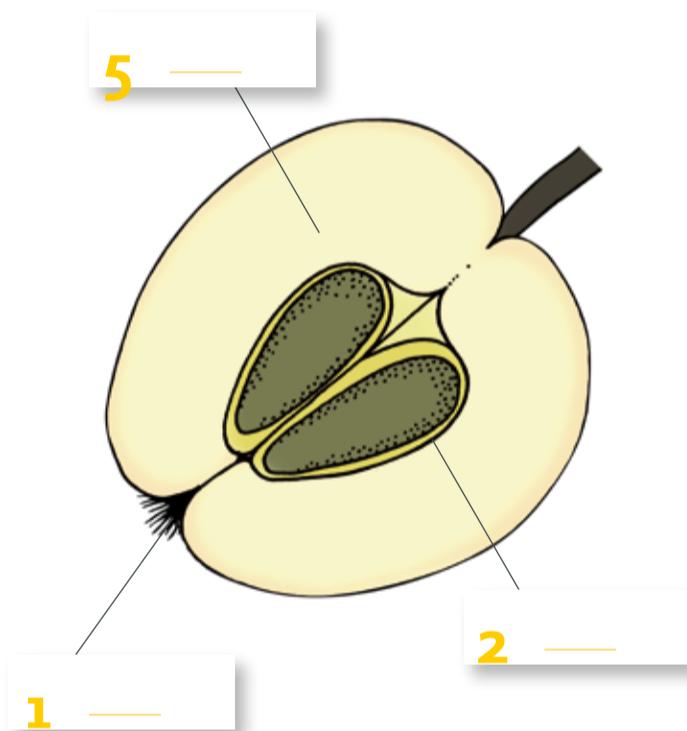
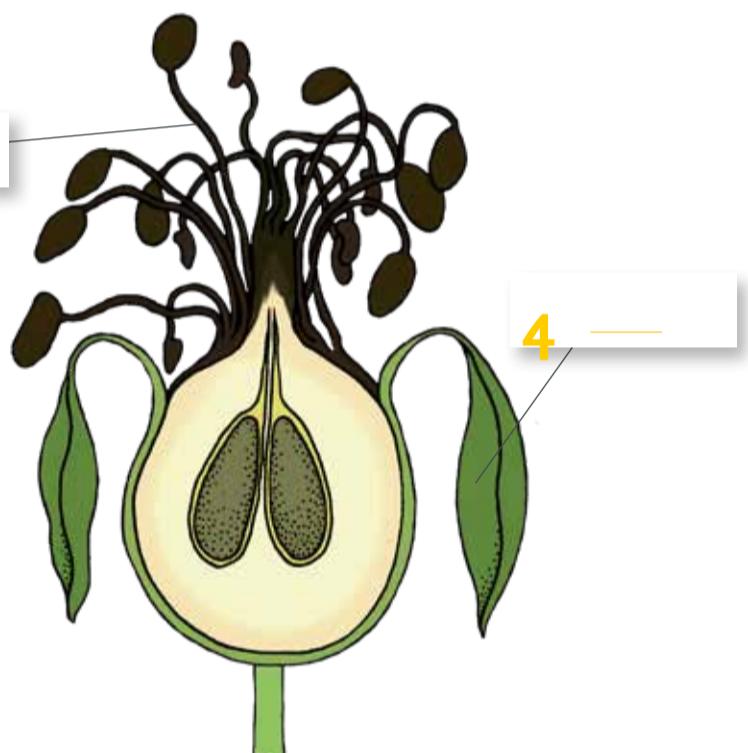
Altri divertenti enigmi e cose interessanti si trovano nel Museo della frutticoltura a Lana!

R	T	E	N	V	Y	N	M	I	B
Ö	D	O	P	Z	D	W	X	Ü	R
E	G	T	I	U	S	N	M	P	A
Q	W	I	N	E	S	A	P	D	E
W	Y	T	O	K	A	N	Z	I	B
O	U	N	V	M	D	V	A	E	U
F	T	R	A	E	F	Y	E	R	R
Z	R	B	G	H	M	O	K	F	N
F	A	S	F	S	Y	E	L	L	O
J	O	N	A	G	O	L	D	N	I

Es haben sich sieben Apfelsorten versteckt. Kannst du sie finden?

Trovate le sette varietà di mela!

Yellow, Envy, Jonagold, Kanzi, Winesap, Braeburn, Pinova



Ordne die Begriffe den richtigen Stellen zu und schreibe den Buchstaben in das leere Feld! Assegname i termini ai posti corretti e scrivete la lettera nel campo vuoto!

A
Griffel
stilo

B
Fruchtfleisch
polpa

C
Fruchtknoten
ovario

D
Kelchblatt
sepalo

E
Blütenrest
calicina

Lösung/soluzione: 1E / 2C / 3B / 4D / 5A

