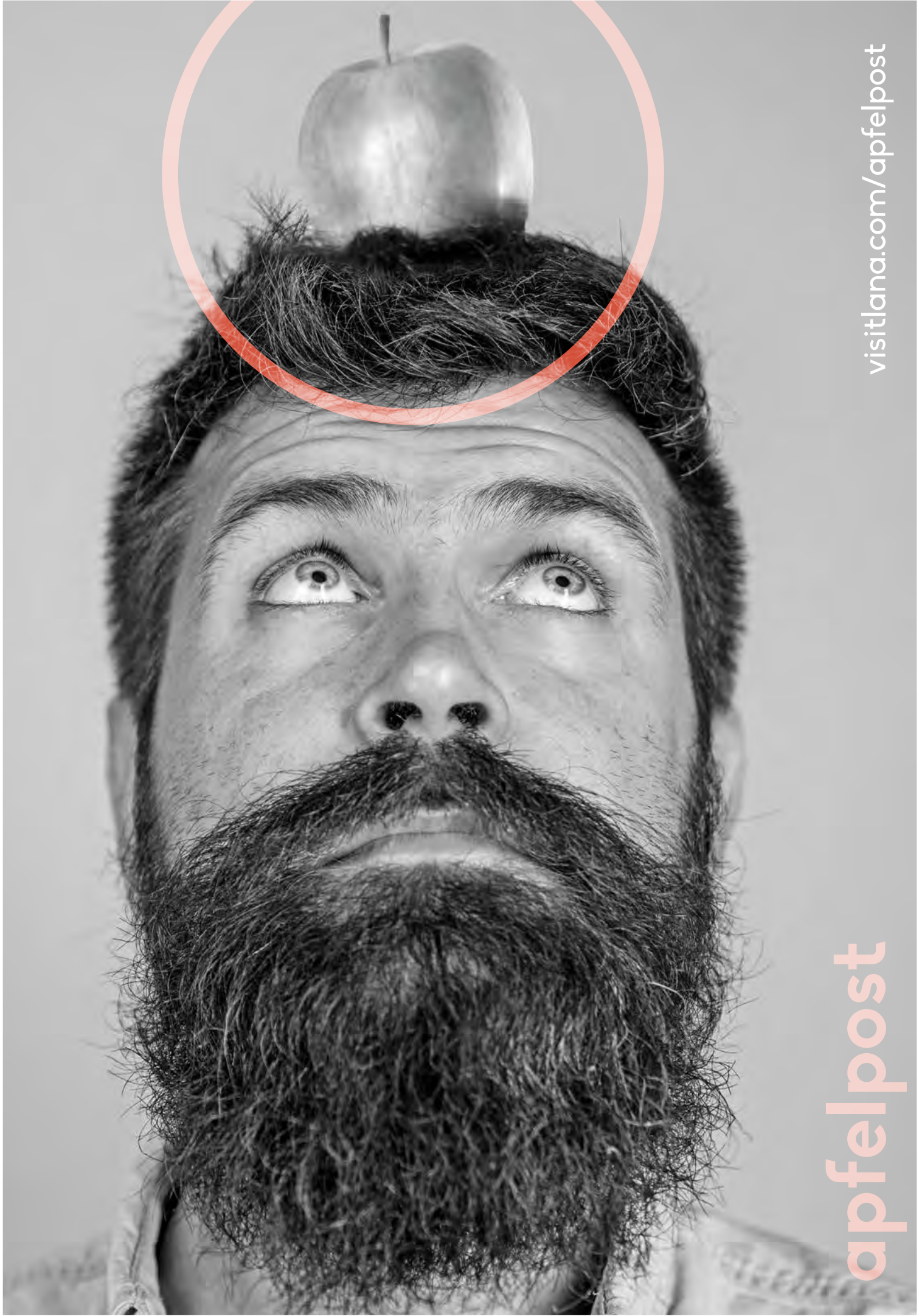




apfelpost

visitlana.com/apfelpost

APFELGEMEINDE LANA

Sie ist wieder da, die „Apfelpost“ der Ferienregion Lana und Umgebung mit Unterstützung der Gemeinde Lana. Ein Zehntel der Apfelproduktion in der EU stammt aus Südtirol, ein Prozent davon wächst in unserer traditionsreichen Gemeinde Lana. Der Obstanbau zeichnet unsere Gemeinde aus. Im Obstbaumuseum, untergebracht im mittelalterlichen Ansitz Larchgut, informieren wir auf ca. 1.000 Quadrat-

metern Ausstellungsfläche über die Entwicklung des Obstanbaus. Mit der Apfelpost bringen wir viel Interessantes über den Apfel zu Ihnen nach Hause. Viel Spaß beim Lesen und beim Genießen unserer zahlreichen köstlichen Apfelsorten.

Bürgermeister
der Marktgemeinde Lana
Harald Stauder



GEDRUCKT AUF APFELPAPIER

IMPRESSUM Herausgeber AG Apfelpost **Art Direction** Philipp Aukenthaler, hype my limbus **Druck** LanaRepro **Fotos** Michael Messner, Patrick Schwenbacher, Günther Pichler, Alex Filz, Shutterstock/Just dance **Für weitere Informationen** info@obstbaumuseum.it **Mit freundlicher Unterstützung** Marktgemeinde Lana

APFELANBAU IN LANA

In Lana bewirtschaften nahezu 500, meist familiär geführte Betriebe rund 1.300 Hektar Obstwiesen und ernten jährlich ungefähr 70.000 Tonnen Äpfel.

Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Granny Smith und Braeburn aber auch Fuji, Pink Lady und Kanzi gehören zu den wichtigsten der rund 20 Sorten, welche von Mitte August bis Mitte November händisch gepflückt und anschließend den insgesamt drei örtlichen Genossenschaften geliefert werden. Darunter befindet sich die *Biosüdtirol* in Lana, die einzige Bio-Genossenschaft im Einzugsgebiet des Verbandes der Südtiroler Obstgenossenschaften VOG. Dort werden die Früchte sortiert, fachgerecht gelagert und vermarktet. Rund 50% der Ernte werden weltweit, hauptsächlich aber nach Deutschland, Skandinavien und Spanien exportiert.



RÜCKSICHT NEHMEN

Die meisten Obstbauern arbeiten nach den Richtlinien der integrierten Produktion, d. h. sie reduzieren chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, indem sie biologische und mechanische Methoden anwenden.

Einige Bauern arbeiten nach Bio-Richtlinien und verzichten ganz auf chemisch-synthetische Produkte. Gemeinsam haben die Bauern das Ziel, gesundes Obst zu produzieren und Verwehungen beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln zu vermeiden. Alle Obstbauern haben bereits in eine neue Gerätetechnik investiert, die Abdrift besser verhindert. Weit wichtiger ist aber, dass die Bauern sich ihrer Verantwortung bewusst sind. Im Gegenzug bauen sie auf das Verständnis der Bürger und Gäste für notwendige Arbeiten in den Wiesen. Ein Bauer im Traktor kann einen heranbrausenden Radfahrer nicht immer sofort bemerken, weshalb beiderseitige Vorsicht und Rücksichtnahme unbedingt ratsam sind. Auch gilt es, bäuerliches Eigentum zu respektieren.

DAS LANANER WAALSYSTEM

Der Obstbau steht nicht allein für Lebensmittelproduktion und gesundes Obst. Mit ihm sind auch große Teile der lokalen Wirtschaft und viele Arbeitsplätze verbunden, sei es z. B. im Baugewerbe, im Maschinenhandel oder in der Obstverarbeitung.

Eine Besonderheit ist das weitverzweigte Waalnetz, für dessen Erhaltung ebenfalls die Bauern verantwortlich sind. Die Hauptaufgabe der Waale (Bewässerungskanäle) ist zwar die Bereitstellung von Wasser für die Frostschutz- und Trockenbegrennung in der Landwirtschaft, aber dass das 40 km lange Waalnetz auch für die Ableitung des Regenwassers von Straßen, Parkplätzen und Gebäuden dient, wird häufig übersehen. Wer sein Weißwasser über die Regenrinne in den Waal leitet - und das sind fast alle Gebäude, vom Privathaus über das Mehrparteienhaus bis zum öffentlichen Gebäude - nutzt daher auch die Infrastruktur der Waale. Ein weiterer, wichtiger Aspekt des Waalnetzes ist die Gewährleistung von ausreichend Löschwasser im Brandfall. Außerdem bilden die Waale einen wesentlichen Bestandteil unserer Kulturlandschaft.



APFELKÖNIGIN 2019/20

Maria wurde am 13. Oktober 2019 zur 27. Apfelkönigin gekrönt. Als Botschafterin des Apfels für ein Jahr möchte Maria das Apfelhochplateau Natz-Schabs, aber auch die Produkte unserer Bauern allen Gästen und Interessierten nahebringen.

Als Gastgeberin des 21. Königlichen Festivals am 1. Mai 2020 freut sich Apfelkönigin Maria besonders darauf, gemeinsam mit anderen Produktköniginnen aus Nah und Fern, wieder viele Gäste bei diesem einmaligen Fest begrüßen zu dürfen.

STECKBRIEF
Name: Maria Fusco
Geburtsdatum: 20. November 2000
Geschwister: 1 Bruder
Ausbildung: Fachoberschule für Wirtschaft
Beruf: Studentin
Hobbys: Fußball, Musik
Lieblingsapfelsorte: Golden Delicious

DIE APFELWELTEN IM SÜDTIROLER OBSTBAUMUSEUM

Das Südtiroler Obstbaumuseum führt mitten hinein in die Südtiroler Apfelwelt von einst und jetzt. Im Mittelpunkt steht der Apfel als eine ganz besondere Frucht.

Im Paradies wächst dieser als verbotene Frucht auf dem Baum der Erkenntnis, in der griechischen Mythologie ist er eng mit der Göttin der Liebe verknüpft und im Mittelalter wird der Apfel gar zum Herrschersymbol.

In der neueren Epoche verliert der Apfel zwar an Symbolwirkung, dafür wird er nun in künstlerischen Darstellungen zum Zentrum eines Stilllebens. Nicht zuletzt haben sogar Dichter den Apfel in den Mittelpunkt ihres literarischen Interesses gerückt, wie z.B. Friedrich Schiller durch den berühmten Apfel-Schuss des Wilhelm Tell. Gemäß dem alten englischen Sprichwort „An apple a day keeps the doctor away“ wird der Gesundheitswert der Paradiesfrucht fachkundig dargestellt und die jahrtausendealte Tradition als Schönheitselixier dokumentiert.

Natürlich erfährt man auch alles Wissenswerte über moderne Anbauformen und Arbeitsvorgänge, über den integrierten und biologischen Anbau, über die Entwicklung und die aktuelle Situation der Apfelsorten und über Aufwendungen und Erlöse im Obstbau. Das Genossenschaftswesen und die vielfältigen Einrichtungen für Ausbildung, Beratung und Vermarktung dürfen ebenfalls nicht fehlen.

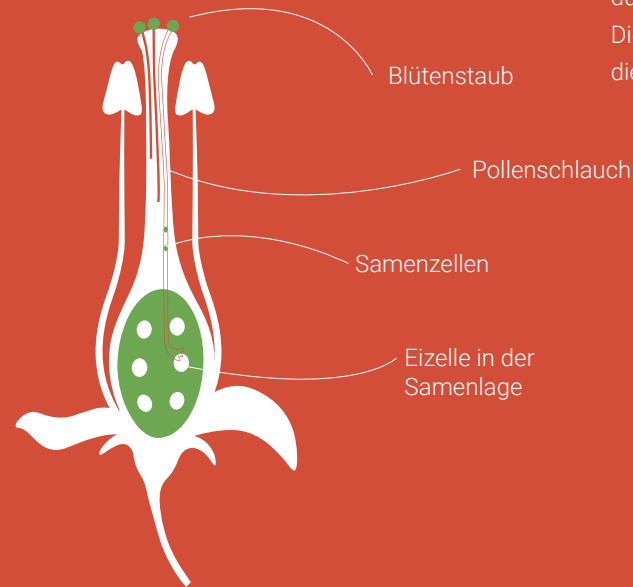
So ermöglicht das Südtiroler Obstbaumuseum eine spannende, oft auch unterhaltsame Begegnung mit der Welt des Apfels.

ÖFFNUNGSZEITEN
April, Mai, September, Oktober
täglich von 10 bis 17 Uhr
Juni, Juli, August
Montag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr
Wöchentliche Führungen (außer Juni):
montags um 16 Uhr und mittwochs
um 11.30 Uhr; Infos und Anmeldung
unter: www.obstbaumuseum.it

Südtiroler Obstbaumuseum
Brandiswaalweg 4, Lana
0473 564387



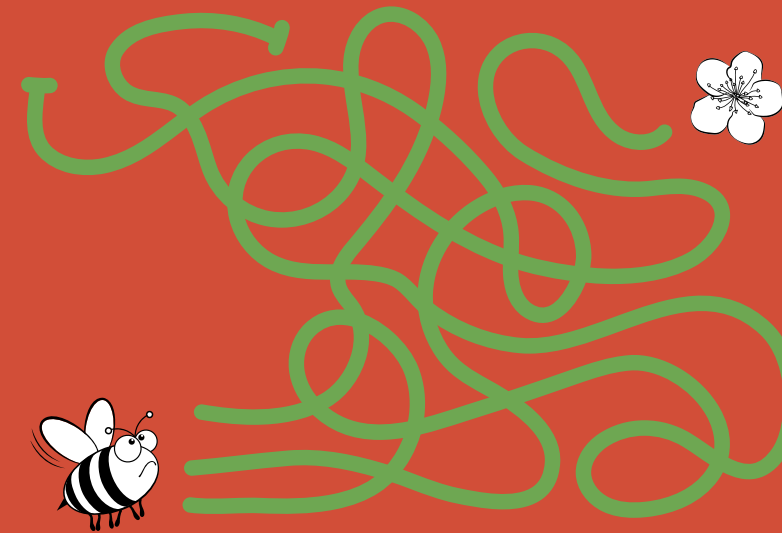
FÜR KLEINE NATURDETEKTIVE



Während ich emsig durch die Lüfte schwirre, hat auch der Bauer einiges zu tun. Er häckselt noch die letzten Äste auf, die er im Winter abgeschnitten hat und kontrolliert, wie viele Blüten am Baum wachsen. Sind nämlich zu viele Blüten, wachsen auch zu viele Äpfel und das ist zu anstrengend für den Baum. Er sorgt also dafür, dass überschüssige Blüten abfallen. Im Frühling ist der Bauer aber nicht nur tagsüber in der Wiese. In der Nacht wird es manchmal ziemlich kalt und die Blüten würden erfrieren. Nun muss der Bauer raus aus dem Bett, um die Beregnungsanlagen einzuschalten. Das gesprühte Wasser gefriert. Um zu gefrieren, muss es rasch abkühlen und gibt dabei Wärme ab. Und genau diese Wärme umgibt die Blüte und schützt diese somit vor dem Erfrieren.

Juhu, endlich geht es wieder los. Die Bäume leuchten mit ihren weiß-rosa Blüten und ich bin mitten drin.

Am liebsten nasche ich den Nektar aus den Blüten. Dafür muss ich aber ganz schön tief hineinkriechen, damit mein Saugrüssel bis zum Nektar reicht. Wenn ich wieder rauskomme, bin ich von oben bis unten mit Blütenstaub bedeckt. Ich habe aber keine Zeit, mich zu waschen, sondern muss gleich weiterfliegen, weil ich viel Nektar brauche, um für dich Honig zu machen. Wenn ich nun mit viel Schwung auf der nächsten Blüte lande, fällt ein wenig vom Blütenstaub auf die Narbe. Von da wandern die Pollen durch den Pollenschlauch, wo sich daraus Samenzellen bilden. Diese gelangen zur Eizelle und verschmelzen mit ihr. Dies nennen die Menschen Befruchtung. Nun entsteht ein Apfel.



Der Sommer ist im Anmarsch. Da die Blütezeit vorbei ist, findest du mich jetzt hauptsächlich im Hausgarten wieder. Manche meiner Freunde haben sich auch schon in die Sommerfrische zurückgezogen.

Der Bauer spannt nun die Netze über die Bäume, damit diese und die Äpfelchen vor Hagelkörnern geschützt sind. Außerdem fährt er mit dem Traktor durch die Wiese und sprüht Pflanzenschutzmittel, damit die Bäume nicht krank werden und die Früchte nicht von Schädlingen angeknabbert werden.

Damit die Äpfel besonders gut werden, entfernt der Bauer kleine oder beschädigte Früchte, indem er sie abzwickt und die verbleibenden umso schöner und größer werden. Auch kleine Zweige, die Schatten machen, werden ausgeschnitten.

Wie es im Herbst mit uns weitergeht, erzähle ich euch in der nächsten Ausgabe.

DIE KINDERWELT IM SÜDTIROLER OBSTBAUMUSEUM

Wie kommt der Apfel an den Baum?
Warum sind die Blätter nicht blau?
Was nascht die Biene am liebsten?

**Wir haben die Antworten und noch vieles mehr.
Löse gemeinsam mit uns knifflige Fragen und
gewinne einen tollen Preis!**

Familienführung immer donnerstags um 10 Uhr
(außer Juni); Infos und Anmeldung unter
www.obstbaumuseum.it

APFEL-ZWIEBEL-CHUTNEY



Für etwa 4 Gläser zu je 250 g
von Heinrich Gasteiger

- Zutaten**
- 300 g Äpfel
 - 200 g Zwiebeln
 - 400 g Zucker
 - 70 ml Weißweinessig
 - 100 ml Wasser
 - 1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
 - 1 Gewürznelke
 - 1 kleines Stück Zimtrinde
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zucker in einen Kochtopf geben und leicht karamellisieren lassen. Weißweinessig und Wasser aufgießen, den Karamell kochen lassen, bis er sich aufgelöst hat. Äpfel, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürznelke und Zimtrinde zum Karamell geben und alles zusammen weichkochen. Mit Pfeffer pikant abschmecken. Nun das Apfel-Zwiebel-Chutney in sterile Weckgläser füllen und sofort luftdicht verschließen.

Variation

Birnen-Zwiebel-Chutney:
Anstelle der Äpfel verwenden Sie Birnen.

Tipps

Man reicht das Apfel-Zwiebel-Chutney zu verschiedenen Käsesorten. Servieren Sie das Apfel-Zwiebel-Chutney auch zu gekochtem Rindfleisch, gekochtem oder gebratenem Geflügel und zu Leberterrinen, Rohschinken usw.

Rezept aus

So genießt Südtirol 33x Eingemachtes



VON UNSEREN BAUERN:
Regionale Produkte direkt von den Höfen gibt es bei den wöchentlichen Bauernmärkten, dienstags und samstags in Lana (von Anfang April bis Mitte Dezember) und an anderen Wochentagen in den verschiedenen Orten im Burggrafenamt.



Diese leichte, familienfreundliche Themenwanderung führt durch die Obstgärten von Dorf Tirol und ist vor allem zur Apfelblüte ein echtes Highlight!

Wegbeschreibung: Ausgangspunkt der Wanderung ist das Büro des Tourismusvereins in Dorf Tirol. Den Aichweg entlang geht's zur Ruprechtskirche, dann links hinauf zur Lingstraße bis unterhalb des Seminars und von dort rechts zum E-Werk. Links führt der Weg hinauf zu Schloss Auer und weiter zum Hotel Küglerhof. Nach Überqueren der Haslachstraße geht es weiter zum Wörndlehof. Hier führt der Weg hinab zum Lutzhof und weiter bis auf Doss. Über den Falknerweg geht's zurück zum Ausgangspunkt.

Dauer 1:30 h
Höhenmeter 199 hm
Länge 4,3 km

DER APFELWEG IN DORF TIROL

FRISCHES OBST UND GEMÜSE
DIREKT VOM ERZEUGER:
www.suedtirolerapfel.com/de/aepfel-erleben/verkaufspunkte.html

SORTENVIELFALT

Die Anforderungen an den Markt und das Sortenangebot ändern sich ständig, was direkte Auswirkungen auf den Südtiroler Obstbau mit sich bringt: Auch hier finden neue Sorten ihren Einzug. Das Sortenerneuerungskonsortium Südtirol (SK) prüft vielversprechende Sorten für den Anbau unter Südtiroler Bedingungen in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg, dem Südtiroler Beratungsring und den beiden Erzeugerverbänden VOG und VI.P. Die Erkenntnisse dieses mehrjährigen Prüfverfahrens sind für VOG und VI.P essenziell, um Sorteninnovationen in Südtirol einführen und Anbauempfehlungen für die Produzenten aussprechen zu können und um eine mögliche Vermarktung entsprechend zu lenken.

Testphasen Wurde erst eine interessante, vielversprechende Sorte ausfindig gemacht, wird diese in Südtirol in drei Phasen geprüft:

Erste Phase Den ersten Schritt stellt der Import des Edelreises (ein wenige Zentimeter langes Teilstück einer Rute einer Edelsorte) einer oder mehrerer Sorten nach Südtirol dar. Dann werden je 5 Bäume an zwei makroklimatischen Standorten gepflanzt. In einem Zeitraum von 4 bis 6 Jahren wird geprüft, wie sich die Bäume und Früchte in den unterschiedlichen Lagen entwickeln.

Zweite Phase Erweist sich eine Sorte in Phase Eins als besonders interessant, erfolgen weiterführende Tests: Unter der Federführung des SK Südtirol werden Pilotreihen mit je 50 bis 100 Bäumen an 5 bis 10 mikroklimatischen Standorten in Südtirol angelegt. Daneben werden auch erste Markttests und Lagerversuche durchgeführt, denn es gilt zu klären: Wie schmecken die Äpfel? Wie werden sie bei den Konsumenten in den verschiedenen Märkten aufgenommen? Wie lange sind sie lagerfähig - in den Kühlzellen und anschließend außerhalb, etwa im Geschäftsregal oder in der Obstschale zu Hause?

Dritte Phase In der dritten Teststufe, der präkommerziellen Phase, werden die bis dahin gesammelten Erkenntnisse über Anbau, Baumpflege und Fruchteigenschaften intensiv erweitert und vertieft. Dafür werden Anlagen mit 1.000 bis 5.000 Bäumen bepflanzt. Auf Grundlage der Ergebnisse aus dieser Testphase tritt der Vorstand des SK Südtirol zusammen und trifft eine Entscheidung: Die Sorte wird entweder eingeführt oder abgelehnt, weil ihre Eigenschaften im Anbau in Südtirol oder in der Vermarktung als ungeeignet bewertet werden.

Erfolge Auf Basis der Sortenprüfung kann das SK Südtirol Empfehlungen für einen Anbau in Südtirol aussprechen. Daraus haben sich folgende Sortenprojekte erfolgreich entwickelt:



SQ 159 - NATYRA®
Geschmack: geschmackvoller, aromatischer Apfel
Kreuzung: Elise x schorfbesistente Selektion, Niederlande
Erntezeitpunkt: etwas vor Braeburn
Resistenz: schorfbesistent

Text und Fotos:
Sortenerneuerungskonsortium Südtirol



NICOTER - KANZI®
Geschmack: saftig mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis
Kreuzung: Gala x Braeburn, Belgien
Erntezeitpunkt: kurz nach Golden Delicious



SCIFRESH - JAZZ®
Geschmack: fest, aromatisch, knackig
Kreuzung: Braeburn x Gala, Neuseeland
Erntezeitpunkt: ca. 1 Woche nach Golden Delicious



SCILATE - ENVY®
Geschmack: süß, fest, saftig, knackig, aromatisch
Kreuzung: Braeburn x Gala, Neuseeland
Erntezeitpunkt: nach Fuji



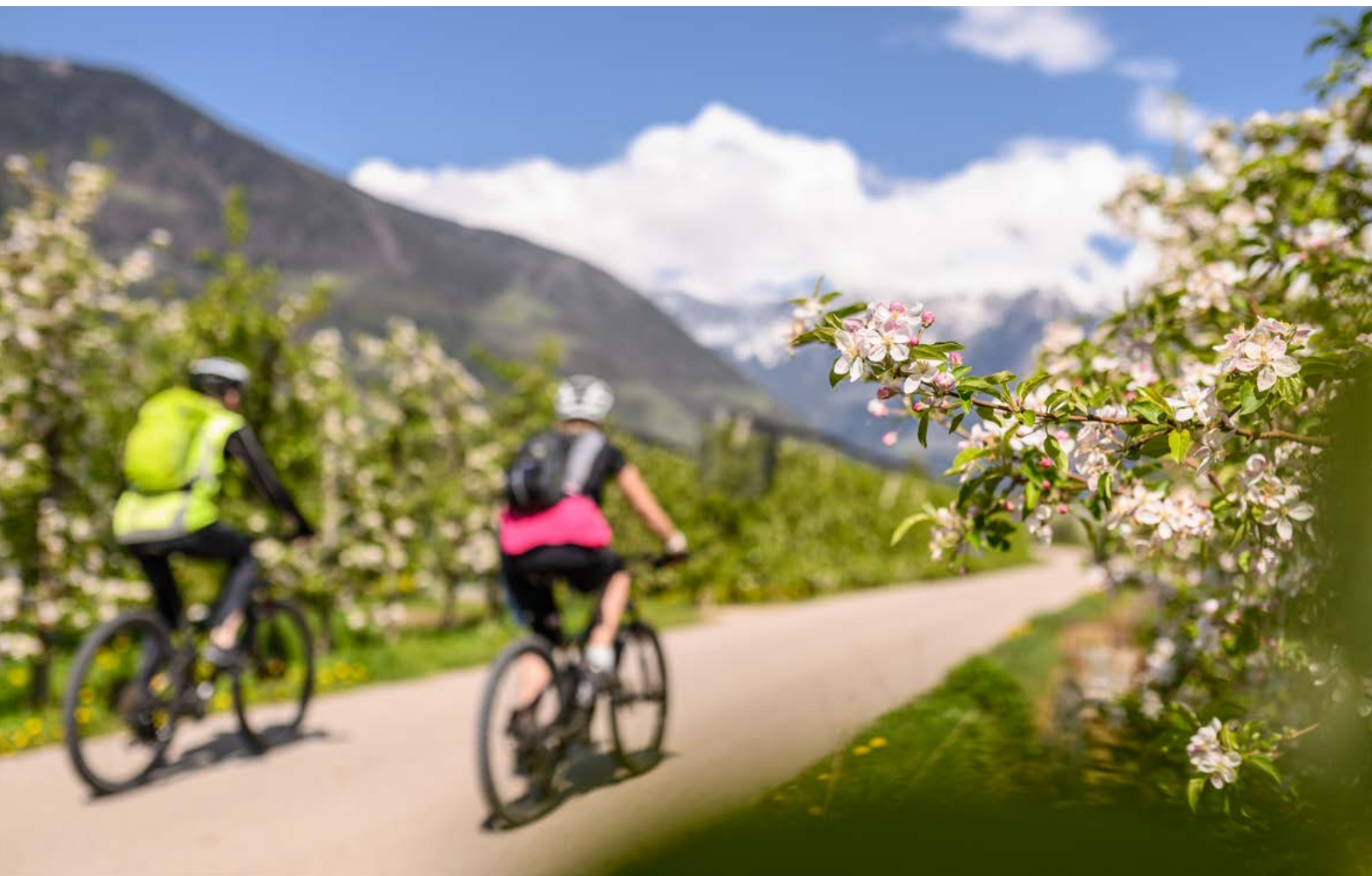
AMBROSIA
Geschmack: süß, saftig, knackig, feine Textur
Kreuzung: Zufallssämling, Kanada
Erntezeitpunkt: mit Golden Delicious



SHINANO GOLD - YELLO®
Geschmack: süß, saftig, knackig, feinzellig
Kreuzung: Golden Delicious x Senshu, Japan
Erntezeitpunkt: ca. 14 Tage nach Golden Delicious



BONITA
Geschmack: guter, süß-säuerlicher Geschmack
Kreuzung: Topaz x Cripps Pink, Tschechien
Erntezeitpunkt: ca. eine Woche nach Golden Delicious
Resistenz: schorfbesistent



RADTOUR VON RABLAND NACH LATSCH

Wegbeschreibung: Die Tour startet vom Parkplatz am Radweg in Rabland und führt nach rechts entlang der Etsch nach Naturns. Am Ortsende von Naturns überqueren wir die Etsch und folgen dem Radweg weiter. Gleich nach der Radbar in Staben sehen wir links den Erlebnis Bahnhof, der allerdings nur sonntagnachmittags geöffnet ist. Wir überqueren erneut die Etsch und fahren weiter bis Kastelbell, vorbei an der Obstgenossenschaft Juval. Der Weg in der Latschander wird nun etwas steiler und in Latsch angekommen wechseln wir wieder die Flussseite, fahren ca. 150 m weiter und überqueren die Staatsstraße. Wir folgen dem Radweg weiter bis kurz nach dem Fernheizwerk links, durch Obstwiesen bis hin zur Hauptstraße. Dieser folgen wir nach rechts bis zur Obstgenossenschaft Mivor, welche regelmäßig Führungen durch den Betrieb anbietet. Der Rückweg erfolgt über den Hinweg.



APFELLAND ERKUNDEN

www.suedtirolerapfel.com/de/aepfel-erleben/apfelfuehrungen.html

Länge: 20 km eine Strecke

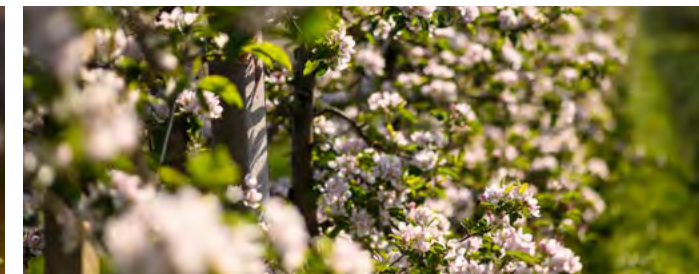
Höhenunterschied: 180 m

WENN DIE APFELBÄUME BLÜHEN

www.bluetenfesttage.it

Es ist ein wahres Naturschauspiel, wenn im Frühjahr die Apfelblüte beginnt und Millionen von kleinen weiß-rosa Blüten die Obstgärten in ein duftendes Pflanzenmeer verwandeln. Beeindruckend ist das Spektakel, wenn in den sternklaren Frühlingsnächten die Frostschutzberegnung filigrane Eisblüten auf die Zweige zaubert.

Genau dieser Zeit sind die Blütenfesttage in Lana, Tschermers, Burgstall und Gargazon gewidmet: eine kulinarische und kulturelle Veranstaltungsreihe im April.



DER APFEL IN DER SCHACHTEL

visittlana.com/apfelschachtel

Die Schachteln aus Apfelpapier, hergestellt aus den „Abfällen“ der Apfelprodukte, sind mit einem Bioapfel der Obstgenossenschaft *Biosüdtirol* gefüllt und im Tourismusbüro Lana erhältlich. Sobald der Apfel gegessen ist, funktionieren die Apfelschachteln auch als Stifthalter oder Geschenkbox.



EVENTS

BLÜTENFESTTAGE LANA FESTA DELLA FIORITURA LANA

MI/ME 01 04 2020

Im Reich aus Wachs und Honig
Nel mondo di cera e miele

DO/GI 02 04 2020

Apfel und Wein
Mela e vino

SA 04 04 2020

Open Day & Golf Turnier
Open Day e torneo Golf

SA 04 04 2020

Entdecke die Welt der Orchideen
Scopri il mondo delle orchidee

SO/DO 05 04 2020

Blütenhöfefest
Festa dei masi in fiore

DI/MA 07 04 2020

Schüler begegnen dem Frühling
Poesia in fiore

DI/MA 07 04 2020

Wiese, Wald & Wunder
Fra prati, boschi e meraviglie

MI/ME 08 04 2020

Führung in der
Obstgenossenschaft Biosüdtirol
Visita guidata alla cooperativa
ortofrutticola Biosüdtirol

DO/GI 09 04 2020

Apfel und Wein
Mela e vino

DI/MA 14 04 2020

Blütenmeer
Un mare di fiori

MI/ME 15 04 2020

Vogelexkursion am frühen Morgen
Escursione ornitologica mattutina

MI/ME 15 04 2020

Führung in der
Obstgenossenschaft Biosüdtirol
Visita guidata alla cooperativa
ortofrutticola Biosüdtirol

FR/VE 17 04 2020

Die heilende Kraft der Bäume
La forza salutare degli alberi

FR/VE 17 04 2020

Mittelalterlicher Frühlingsgenuss
Gustare il medioevo

SA 18 04 2020

Bäuerliche Genussmeile
Sapori del maso

SO/DO 19 04 2020

St. Hippolyt am Morgen
S. Ippolito al mattino

SO/DO 19 04 2020

40. LANAPHIL
40a edizione LANAPHIL