

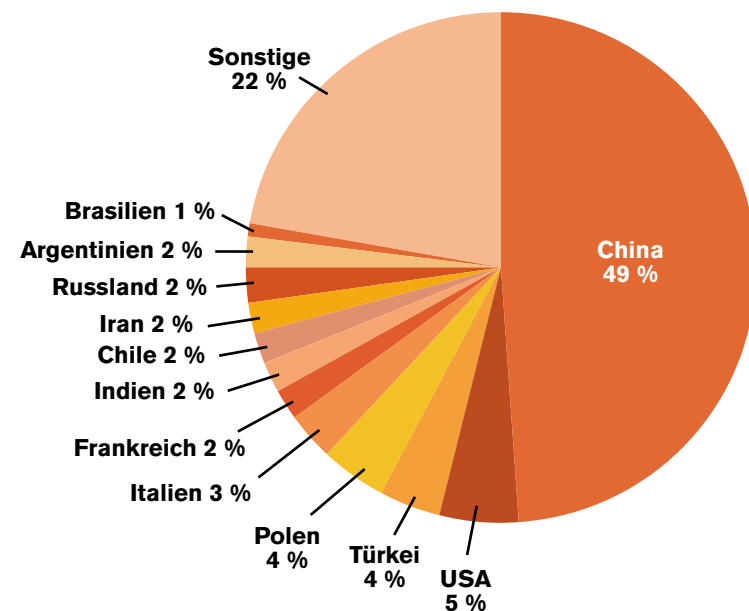
Der Apfel



Der Apfel ist – nach Bananen – das weltweit am zweithäufigsten verzehrte Frischobst. Die globale Apfelproduktion wird von China dominiert – mit einem Volumen von ca. 41 Millionen Tonnen jährlich stammen 49 % der weltweit erzeugten Äpfel aus der Volksrepublik. Die USA stehen mit einer Produktion von gut 4 Millionen Tonnen mit großem Abstand an zweiter Stelle.

Polen mit 4 % und Italien (vor allem Südtirol) mit 3 % sind die größten Apfelproduzenten Europas. Während der globale Apfelkonsum steigt, ist in Westeuropa (– 11 %) und Nordamerika (– 8 %) ein deutlicher Rückgang des Konsums zu verzeichnen.

APFEL-PRODUKTION WELTWEIT



0,47 % ...

Österreich erzeugt ca. 375.000 Tonnen Äpfel jährlich. Das entspricht einem Weltmarktanteil von 0,47 %.

Die Vorarlberger Produktionsmenge von 450 Tonnen ist vergleichsweise gering.

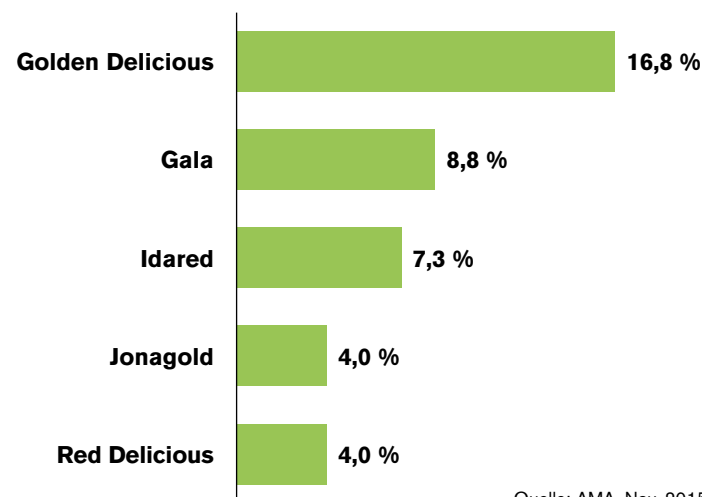


Quelle: AMA, Nov. 2015

DIE BELIEBTESTEN APFELSORTEN im Vergleich

Die Top 5 Apfelsorten in Europa nach jährlichem Produktionsvolumen

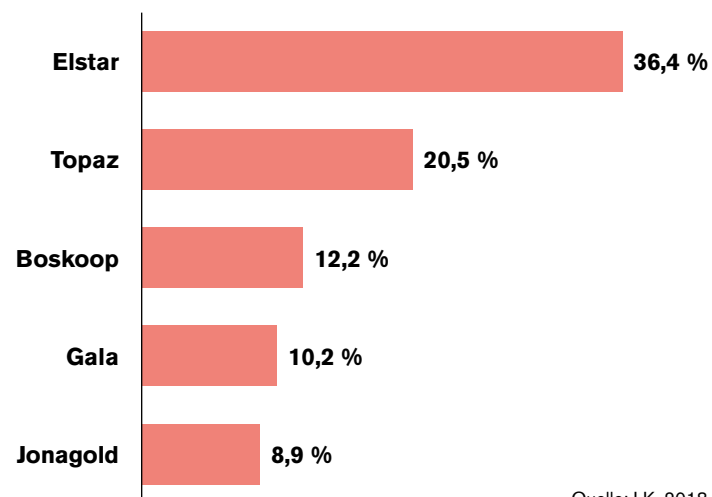
Die drei beliebtesten Sorten – Golden Delicious, Gala und Idared – stehen in Europa für ein Produktionsvolumen von fast 5 Mio. Tonnen.



Quelle: AMA, Nov. 2015

Die Top 5 Apfelsorten in Vorarlberg nach jährlichem Produktionsvolumen

Der Elstar schmeckt dem/der Vorarlberger/-in am besten. Er ist relativ feuerbrandrobust, jedoch etwas ertragsschwach.



Quelle: LK, 2018

SORTENVIELFALT

Wenige Sorten dominieren den Markt.

2.000 Apfelsorten werden ca. in Österreich angebaut.

10 Sorten etwa dominieren den Markt.

1 aus Österreich stammende Apfelsorte gibt es. Der Kronprinz Rudolf Apfel wurde 1873 in der Steiermark als Zufallssämling entdeckt.

Quelle: www.landschaftleben.at

DIE CLUBSORTEN

Eine begrenzte Zahl von Produzenten gehört einem sogenannten „Club“ (einem Investor) an und darf dessen Clubsorte (z. B. Pink Lady) produzieren und auf den Markt bringen.

Meist ist die Sorte eigens gezüchtet und rechtlich geschützt. Die Produzenten erhoffen sich durch die gezielte Vermarktung mehr Einnahmen, begeben sich aber in eine sehr enge Abhängigkeit mit dem Markeninhaber.

DIE LAGERUNG

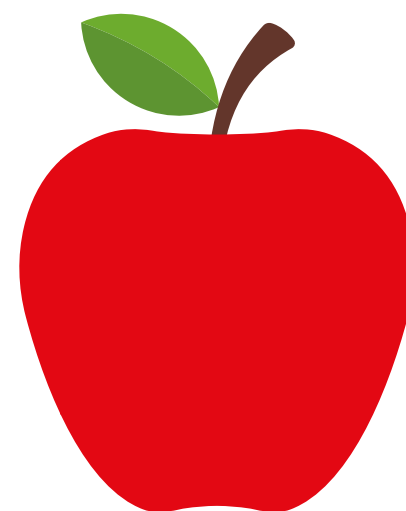
Tipps vom Profi

Äpfel leben auch nach der Ernte weiter! Sie verbrauchen **Zucker, Säure** und **Vitamine** und geben dabei **Wasser, Wärme** und **Reifegas** ab.

PROFIS lagern ihre Äpfel bei 2 bis 4 °C und regulieren die Zusammensetzung der Luft im Lager. Damit können sie bis zu 1 Jahr gelagert werden.

IM HAUSHALT lagert man Äpfel im Kühlschrank bei ca. 4 °C in einem wiederverwendbaren Frischebeutel o. ä., um den Wasserverlust zu unterbinden.

Dennoch gilt: Am besten schmeckt der Apfel frisch!



WUSSTEN SIE'S?

Alte Apfelsorten sind sehr speziell und treffen den Geschmack der jüngeren Konsumenten nicht mehr.

Alte Apfelsorten kommen häufig mit neu eingeschleppten Krankheiten (Feuerbrand, Marssonina-Blattfall o. ä.) nicht zurecht oder können nur unter großem Aufwand davor geschützt werden.

Kommerziell genutzte Streuobstwiesen gibt es nur mehr selten. Fast alle Äpfel kommen heute aus Anlagen (Plantagen). Hier können sie besser betreut und geschützt werden.

