



Der Apfel

Apfelrepublik Österreich



Schau dir zuerst dieses Video mit deiner Gruppe an.



1. Findet die wichtigsten Wörter im Text und markiert oder unterstreicht sie.
2. Schreibt das wichtigste aus dem Text auf euer Plakat und klebt passende Bilder dazu. Findet eine gute Überschrift für euer Plakat.
3. Bereitet eure Präsentation vor, macht euch dafür aus, wer was sagt. Wenn ihr wollt, könnt ihr Moderationskarten vorbereiten, das sind kleine Zettel, auf denen euer Text steht.

Der Apfel ist das Obst, von dem wir in Österreich am meisten herstellen. Er ist die Frucht des Apfelbaumes und wächst vor allem in der Steiermark. Aber auch in anderen Regionen in Österreich wachsen Äpfel.

Äpfel zählen zum Kernobst. Sie haben ein Kerngehäuse mit fünf Kammern. In jeder Kammer befinden sich zwei Kerne. In der Blüte sitzt der Fruchtknoten, aus dem später der Apfel entsteht. Der Rest der Blüte ist oft noch auf der Unterseite des Apfels in der Kelchgrube sichtbar.

Wir unterscheiden Tafeläpfel zum Essen und Mostäpfel zum Saftpresen. Ist ein Tafelapfel nicht ganz makellos, kann er auch zu Saft verarbeitet werden. Zudem unterscheiden wir Winteräpfel und Sommeräpfel. Winteräpfel eignen sich zum Aufbewahren im Lager und Sommeräpfel werden am besten sofort aufgegessen.



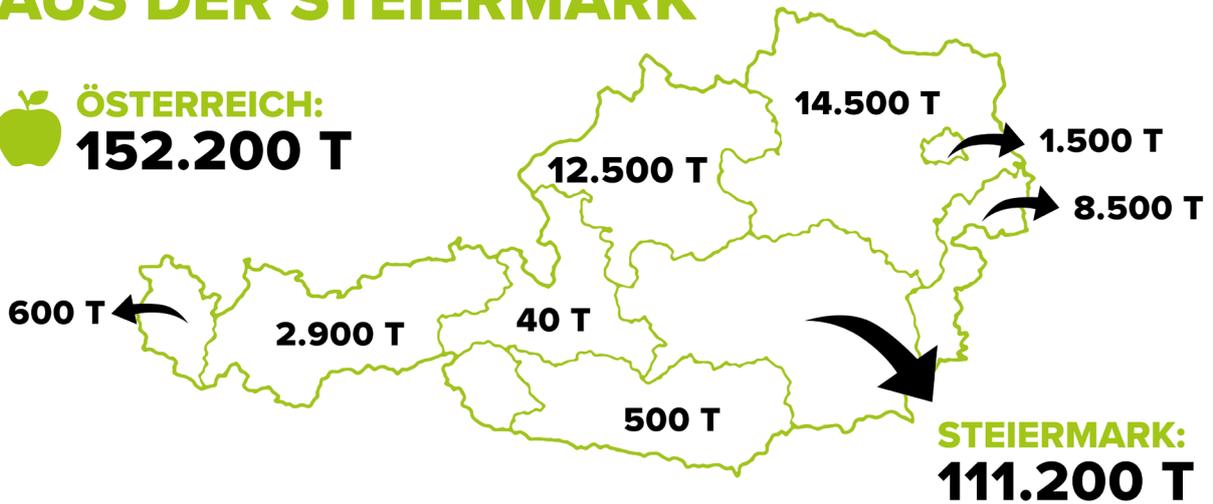
Der Apfel

Apfelrepublik Österreich

73% DER HEIMISCHEN ÄPFEL AUS DER STEIERMARK



ÖSTERREICH:
152.200 T



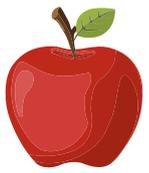
Infografik © Land schafft Leben 2022
Quelle: Statistik Austria, Obstproduktion in Erwerbsanlagen 2021



Apfel-Plantage



Name: _____



Der Apfel

Apfelrepublik Österreich



Große Menge der Apfelsorte Gala



Apfelsorte Granny Smith





Der Apfel

Anbau und Apfelsorten



Schau dir zuerst dieses Video an.
Scanne den QR-Code.



1. Findet die wichtigsten Wörter im Text und markiert oder unterstreicht sie!
2. Schreibt das wichtigste aus dem Text auf euer Plakat und klebt passende Bilder dazu. Findet eine gute Überschrift für euer Plakat.
3. Bereitet eure Präsentation vor, macht euch dafür aus, wer was sagt. Wenn ihr wollt, könnt ihr Moderationskarten vorbereiten, das sind kleine Zettel, auf denen euer Text steht.

Die Apfelsorten, von denen in Österreich am meisten wachsen, waren nicht immer hier zuhause. Sie wurden an Orten überall auf der Welt, zum Beispiel in Nordamerika, Europa, Japan, Australien oder Neuseeland entdeckt. Fast alle Äpfel in Österreich stammen von drei Sorten ab, die ihren Weg zu uns gefunden haben. Sie heißen Golden Delicious, Jonathan und Cox. Es gibt auch eine Ausnahme, die Sorte Kronprinz Rudolf. Sie wurde im Jahr 1873 in der Steiermark entdeckt. Äpfel der Sorte Kronprinz Rudolf findet man heute in vielen Geschäften bei uns.

Fast alle Äpfel kommen von Apfelanlagen, die man Plantagen nennt. Die Apfelbäume dort sehen eher aus wie Sträucher. Ihre Höhe und Form ist genau richtig, um alle Äste zu erreichen und die Äpfel zu ernten. Die Sorten Golden Delicious und Gala werden in Österreich heute am meisten angebaut.



Der Apfel

Anbau und Apfelsorten



Infografik © Land schafft Leben 2022

*Winteräpfel wie z.B.: Braeburn, Idared, Jonagold, Elstar, Topaz, Pinova, Arlet, Fuji, Granny Smith, Kronprinz Rudolf, Zahlen von 2017, Quelle: Grüner Bericht 2020



Apfel-Plantage im Winter





Der Apfel

Anbau und Apfelsorten

| Sorte | Foto | Farbe reif | Geschmack | besonders geeignet für... |
|------------------|---|---|----------------------------|---|
| Golden Delicious |  | gelb, kann an der Sonnenseite leicht gerötet sein | süß, mit wenig Säure | zum Backen und für Desserts, harmonisiert außerdem gut mit Edelschimmelkäse |
| Gala |  | rot | süß, niedriger Säuregehalt | für Kinder, wegen dem niedrigen Säuregehalt; für glacierte Äpfel und zum Backen |
| Jonagold |  | rot | süßlich, angenehme Säure | Ideal zum Backen, für Obstsalate, Chutneys und für frische Säfte |
| Braeburn |  | rot | süß-säuerlich | Für deftige Brettljäusen und fruchtige Obstsalate |
| Elstar |  | rot | säuerlich | Für Apfelkren und Obstsalat oder zum cremigen Weinkäse |
| Fuji |  | rosa bis bräunlich-rot oder dunkelrot-violett | sehr süß | Zum Braten, Schmoren, auch für Kompott und Gelees |
| Kronprinz Rudolf |  | gelb-rot | fein-säuerlich | zu Käse |
| Granny Smith |  | grün, kann rosa Backen haben | säuerlich | als Snack oder im Salat, zum Kochen und Backen |



Der Apfel

Anbau und Apfelsorten



Apfelanlage im Herbst



Golden Delicious



Gala



Kronprinz Rudolf



Der Apfel

Boden pflegen, Pflanzen schützen



Schau dir zuerst dieses Video an.
Scanne den QR-Code.



1. Findet die wichtigsten Wörter im Text und markiert oder unterstreicht sie!
2. Schreibt das wichtigste aus dem Text auf euer Plakat und klebt passende Bilder dazu. Findet eine gute Überschrift für euer Plakat.
3. Bereitet eure Präsentation vor, macht euch dafür aus, wer was sagt. Wenn ihr wollt, könnt ihr Moderationskarten vorbereiten, das sind kleine Zettel, auf denen euer Text steht.

Der Boden ist für den Apfelbaum wichtig als Verankerung. Er gibt dem Baum auch Nährstoffe und Wasser. Gras, das zwischen den Baumreihen wächst, dient als Dünger. Dazu wird es gemäht und zerkleinert neben den Apfelstamm auf den Boden gelegt. Das nennt man mulchen.

Es gibt verschiedene Schädlinge und Krankheiten, die dem Baum und seinen Äpfeln schaden können. Dazu zählen zum Beispiel Pilze oder Bakterien. Auch manche Tiere fressen sehr gerne Äpfel oder Teile des Baumes an, zum Beispiel der Apfelwickler oder die Wühlmaus. Um den Baum und die Ernte zu schützen, wenden die Bäuerinnen und Bauern Pflanzenschutzmittel oder Pflanzenschutzmethoden an. Diese helfen ihnen dabei, die Schädlinge und Krankheiten fernzuhalten oder sie wieder loszuwerden.



Der Apfel

Boden pflegen, Pflanzen schützen

Schädlinge und Krankheiten

Wühlmaus

Wühlmäuse nagen gerne an Wurzeln. Sie können in Apfelplantagen einigen Schaden anrichten. Apfelbauer Thomas Nestelberger erzählt: „Dieses kleine Tier kann in ein paar Tagen hunderte Bäume vernichten.“ Die Bäuerinnen und Bauern fangen die Mäuse mit Fallen, die sie einzeln aufstellen. Auch kleine Raubtiere wie Marder oder Hauskatzen fangen die Wühlmäuse.



Apfelwickler

Der Apfelwickler ist ein kleiner Schmetterling. Seine Flügelspannweite beträgt nur zwei Zentimeter. Seine Raupen schlüpfen im Frühjahr. Sie fressen sich in die jungen Früchte und zerstören das Kerngehäuse. Im Spätsommer schlüpfen noch einmal Apfelwicklerraupen. Sie befallen die herangereiften Früchte. Manchmal schlüpfen die Raupen sogar dreimal in einem Jahr. Verschiedene Pflanzenschutzmittel oder Pflanzenschutzmethoden können den Apfelbaum vor dem Apfelwickler schützen.

Schorf

Der Apfelschorf ist eine der häufigsten Apfelbaumkrankheiten weltweit. Sie wird durch einen Pilz ausgelöst. Ist ein Baum befallen, bekommen seine Blätter olivgrüne bis braune und später schwarze Flecken. Auch die Äpfel bekommen dunkle Flecken und sternförmige Risse. Der Schorf verändert nur das Aussehen. Bei wenig Schorfbefall sind die Äpfel wie gewohnt essbar. Apfelschorf kommt besonders in Jahren mit viel Regen vor. Der Pilz mag es gerne feucht. Man kann genau sagen, wann eine große Gefahr für Schorf besteht, die Bäuerinnen und Bauern können dann Pflanzenschutzmittel anwenden. Es gibt eine Apfelsorte, die fast keinen Schorf bekommt. Die Sorte Topaz ist deshalb die am meisten angebaute Bio-Äpfelsorte.



Apfelmehltau

Der Apfelmehltau befallt Knospen, die dann verspätet austreiben. Blätter und Blüten wachsen nicht mehr richtig und sind mit einem mehlig-weißen Belag überzogen. Man kann die Krankheit mit verschiedenen Pflanzenschutzmitteln bekämpfen. Auch das Wegschneiden der befallenen Knospen hilft.



Der Apfel

Boden pflegen, Pflanzen schützen



Kupfer aufbereitet für den Pflanzenschutz



unterschiedliche Pflanzenschutzmittel



Traktor bringt Pflanzenschutzmittel aus



Der Apfel

Apfelernte



Schau dir zuerst dieses Video an.
Scanne den QR-Code.



1. Findet die wichtigsten Wörter im Text und markiert oder unterstreicht sie!
2. Schreibt das wichtigste aus dem Text auf euer Plakat und klebt passende Bilder dazu. Findet eine gute Überschrift für euer Plakat.
3. Bereitet eure Präsentation vor, macht euch dafür aus, wer was sagt. Wenn ihr wollt, könnt ihr Moderationskarten vorbereiten, das sind kleine Zettel, auf denen euer Text steht.

Winteräpfel werden im Herbst geerntet und sind gut lagerfähig. Bevor die Ernte beginnt, werden einzelne Äpfel gepflückt und getestet. Ob ein Apfel reif ist, erkennt man unter anderem an seiner Farbe. Es gibt aber noch mehr Möglichkeiten, die Reife zu testen. Zum Beispiel, indem der Apfel in der Hälfte durchgeschnitten und mit einer Lösung eingestrichen wird. An der Farbveränderung sieht man, welchen Reifegrad der Apfel hat. Außerdem gibt es Geräte, die den Zuckerwert messen. Dazu wird ein Tropfen aus dem Apfel gepresst. Das Gerät misst, wie süß der Tropfen und der Apfel, aus dem er kommt, ist. Apfelbauer Thomas Nestelberger sagt: „Der entscheidende Test ist und bleibt der Biss in den Apfel. Nur wenn der Apfel den vollen Geschmack hat, wird er geerntet.“

Bei der Apfelernte braucht es viele Erntehelfer. Besonders zur Erntezeit kommen zusätzliche Arbeitskräfte auf die Apfelplantagen. Viele von ihnen kommen von weit her, ein Großteil aus Osteuropa. Das falsche Wetter zur falschen Jahreszeit kann eine große Gefahr für die Apfelernte sein. Sogar im Frühling, wenn noch keine Äpfel auf den Bäumen sind. Ein Wintereinbruch mit Schneefall und eisiger Kälte kann etwa die Blüten und entstehenden Äpfel zerstören oder die Bäume umreißen.



Der Apfel

Apfelernte



Reifetest



Erntehelfer



Ernteausschlag nach Wintereinbruch



Apfelernte



Der Apfel

Lagern, Verkaufen und Essen



Schau dir zuerst dieses Video an.
Scanne den QR-Code.



1. Findet die wichtigsten Wörter im Text und markiert oder unterstreicht sie!
2. Schreibt das wichtigste aus dem Text auf euer Plakat und klebt passende Bilder dazu. Findet eine gute Überschrift für euer Plakat.
3. Bereitet eure Präsentation vor, macht euch dafür aus, wer was sagt. Wenn ihr wollt, könnt ihr Moderationskarten vorbereiten, das sind kleine Zettel, auf denen euer Text steht.

Es sind viele verschiedene Arbeitsschritte notwendig, bis die Äpfel im Regal liegen. Gleich nach der Ernte wird geprüft, ob das Fruchtfleisch die richtige Festigkeit hat und der Zuckerwert passt. Beides hat einen Einfluss darauf, ob man die Äpfel lagern kann.

Ein Teil der Ernte wird gleich in die Lager gebracht. Dort hat es knapp über null Grad und es ist nur wenig Sauerstoff vorhanden. Die Äpfel machen dann sozusagen einen Winterschlaf. Sie können dort viele Monate überdauern.

Ein anderer Teil der Ernte wird in einer so genannten Wasserstraße sortiert. Maschinen versenken die einzelnen Kisten in Wasser. Weil Äpfel schwimmen, steigen sie an die Wasseroberfläche. Schwimmend können sie besonders gut entlang der Waschstraße transportiert werden. Sie bekommen dann keine Dellen vom Herumrollen oder Fallen. Jeder Apfel wird 20- bis 40-mal fotografiert. Ganz automatisch wird er etwa nach Farbe und Größe sortiert.

In einem Hochregallager warten die Äpfel darauf, dass jemand genau ihre Sorte, Farbe und Größe bestellt. Ihre letzte Station ist dann das Geschäft. Dort liegen die Äpfel in Kisten, Tassen oder Netzen, bis du sie aus dem Regal nimmst.





Der Apfel

Lagern, Verkaufen und Essen



Lagerung von Äpfeln



Qualitätskontrolle



Apfelsortierung



Apfelsortierung