



Land schafft Leben ist österreichischen Äpfeln auf der Spur: Hohe Sozialstandards, internationale Sorten & großer Bio-Anteil

Es sind harte Zeiten für Österreichs Obstsorte Nummer Eins: Wetterextreme Ende April haben große Teile der Ernte vernichtet, die Situation der Bauern und der Branche war schon davor nicht einfach. Auf die Spur des österreichischen Apfels begab sich ein Jahr lang der Verein Land schafft Leben. Das Filmteam besuchte neben Apfelbauern auch eine Baumschule, eine Forschungseinrichtung, einen Sortier- und Lagerbetrieb sowie eine Organisation, die sich für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt einsetzt. www.landschaftleben.at zeigt den Weg des Apfels transparent und ohne zu werten.

SCHLADMING. Österreichische Äpfel stammen wie im professionellen Anbau weltweit üblich von internationalen Züchtern. Nur auf Kronprinz Rudolf als eine der zwölf beliebtesten Sorten aus heimischem Anbau trifft das nicht zu. Für die restlichen Sorten bezieht die Baumschule den für die Sorte entscheidenden Teil der Pflanze aus dem EU-Ausland, etwa aus den Niederlanden. Dann wird die Pflanze veredelt, also zu einem für den professionellen Anbau geeigneten Baum zusammengefügt. Die Apfelbauern müssen gut überlegen, in welche Sorte sie investieren. Anlagen, also Flächen mit Apfelbaumreihen, sollen über mehrere Jahre Bestand haben. Nach der Ernte werden die Äpfel in einem Verarbeitungsbetrieb sortiert und je nach Bedarf eingelagert. Die Lagerdauer beträgt bis zu einem Jahr. Etwa 20 kg Äpfel konsumiert der Österreicher pro Jahr, mengenmäßig ist der Apfel damit Österreichs Obstsorte Nummer Eins. Bezüglich des Verkaufswerts im Lebensmitteleinzelhandel ist allerdings die Banane dem Apfel überlegen und auf der Überholspur. Neben dem leicht sinkenden Konsum erschweren der zunehmend globalisierte Markt und das Russland-Handelsembargo die Situation der heimischen Apfelbauern und -branche.

Sozialstandards machen Anbau teurer

Ähnlich wie heimisches Hühnerfleisch haben österreichische Äpfel vor allem bei verarbeiteten Produkten das Nachsehen, wo Konsumenten keine Herkunftsangabe erhalten. Heimische Äpfel können mit den Weltmarktpreisen nicht mithalten. Hauptgrund dafür sind die höheren Sozialstandards. Erntehelfer kommen hauptsächlich aus dem Ausland und erhalten mit dem Mindestlohn ein vielfach höheres Gehalt als in den EU-Ländern Osteuropas. Die klimatischen Bedingungen in Österreich sind für den Apfelanbau sehr gut geeignet. Nur ein Teil der Bauern bewässert zusätzlich zum natürlichen Niederschlag. Mit elf Prozent hat Österreich im Apfelanbau den höchsten Bio-Anteil in der EU. Der so genannte „Apfelgürtel“ in Europa verläuft durch Österreich, etwa mitten durch die Südoststeiermark. Drei Viertel der österreichischen Äpfel sind steirisch. Wetterextreme sind auch im klimatisch begünstigten Österreich nicht

ausgeschlossen. Ende April haben Schneefall und Frost große Teile der späteren Ernte und ganze Apfelanlagen zerstört.

Hälfte der Apfelbäume Golden Delicious oder Gala

Laut dem Grünen Bericht des Lebensministeriums gehören 28 Prozent der heimischen Apfelbäume zur Sorte Golden Delicious und 23 Prozent zur Sorte Gala. Bei der Züchtung von Gala, Jonagold, Elstar, Pinova, Arlet und Fuji, die zu den Top 10 Sorten im Anbau zählen, wurde Golden Delicious eingekreuzt. 2.000 Sorten gäbe es, aber nur wenige landen in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels. Warum das so ist, hat mehrere Gründe: Eine große Rolle spielen Faktoren wie Optik, Größe, Lager- und Ertragsfähigkeit, die Anpassung an bestimmte Anbausysteme und beschränktes Platzangebot im Supermarktregal. Apfelbauern haben auch rein optische Schäden zu vermeiden, ausgelöst etwa durch Pflanzenschutzmittel oder mechanische Methoden. Auf österreichischen Äpfeln liegen die Rückstände an Pflanzenschutzmitteln weit unter den gesetzlichen Höchstwerten. Bio-Bauern dürfen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel einsetzen.

Moderne Technologien erlauben Lagerung über mehrere Monate

Äpfel können als Lagerobst auch mehrere Monate nach der Ernte verzehrt werden. Bei besonders lagerfähigen Sorten wie Golden Delicious wäre theoretisch eine Lagerung über ein Jahr lang möglich, unter Anwendung einer modernen Lagertechnologie in Kombination mit dem Lagergas „Smart Fresh“. Es blockiert Ethylen, das Reifegas von Äpfeln. Bei der Lagerung von Bio-Äpfeln ist „Smart Fresh“ nicht zugelassen. Der Energieverbrauch von Unternehmen, die Äpfel einlagern, zeigt, dass vor allem das Absenken der Temperatur in der Lagerzelle auf knapp über null Grad viel Strom verbraucht, die Lagerdauer an sich aber vergleichsweise wenig energieaufwändig ist.

Weg des Apfels in Videos

Von Sommer 2015 bis Frühjahr 2016 filmte ein Team von Land schafft Leben den Weg des Apfels und den Apfelanbau im Jahresverlauf. Auf der Webseite www.landschafttleben.at und am *Land schafft Leben* Youtube-Kanal ist die Video-Reihe kostenlos verfügbar.

Videos zum Weg des Apfels: www.landschafttleben.at/lebensmittel/apfel/sehenswert

Pressefotos: www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Weitere Themen, Daten und Fakten rund um Apfelproduktion in Österreich:

<http://www.landschafttleben.at/lebensmittel/apfel/lebensmittel>

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform www.landschafttleben.at den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette:

Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet und überprüft. 26 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen Land schafft Leben als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.

Rückfragehinweis:

Julia Eder
Kommunikation
Land schafft Leben
Erzherzog-Johann-Straße 248b
8970 Schladming

T: +43 3687 24 008
julia.eder@landschaftleben.at
www.landschaftleben.at

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet.