



13. November – Tag des Apfels: Heimisches Superfood auf Platz 1

Der Apfel ist im Pro-Kopf-Verbrauch der ungeschlagene Spitzenreiter unter den Obstsorten in Österreich. Doch nicht nur was die Beliebtheit betrifft, punktet der heimische Apfel: Mit seiner Menge an Bio-Äpfeln darf sich Österreich zu den „Big Five“ Europas zählen. Der Verein *Landschaft schafft Leben* hat den heimischen Apfel genau unter die Lupe genommen.

Ganze 21 Kilogramm Äpfel essen wir in Österreich pro Kopf und pro Jahr. Damit ist das heimische Obst auf Platz 1 und hängt seine tropische Mitstreiterin, die Banane mit weitem Vorsprung ab. Zum Vergleich: Nur etwa 12,7 Kilo an Bananen isst eine Person in Österreich pro Jahr. Danach folgen Orangen, Birnen und Zitronen, die weit unter der 10-Kilo-Marke zurückbleiben. Die meisten der verspeisten Äpfel sind auf heimischen Bäumen gewachsen.

„Es ist kein Wunder, dass der Apfel so beliebt ist. Denn unser heimisches Superfood schmeckt ausgezeichnet und ist in Österreich ausreichend vorhanden: Fast zu 100 Prozent können wir uns selbst versorgen. Woher der Apfel kommt ist außerdem immer ersichtlich. Es fällt also leicht, das ganze Jahr über auf österreichische Herkunft zu achten“, so Maria Fanninger, Vorständin des Vereins Landschaft schafft Leben.

Österreich mit Bio-Äpfeln unter den „Big Five“ Europas

Nicht nur in Sachen Selbstversorgung punktet Österreich, sondern auch was den Anteil an biologisch produzierten Äpfeln betrifft. Etwa ein Fünftel der Apfelanlagen wird biologisch bewirtschaftet. Damit produziert Österreich zirka 10 Prozent der gesamten Menge an Bio-Äpfeln in Europa und reiht sich neben Ländern wie Italien oder Deutschland unter die „Big Five“ Europas. Ein großer Anteil der heimischen Bio-Äpfel kommt jedoch nicht auf den österreichischen Markt, sondern wird in das europäische Ausland exportiert. Nur etwa die Hälfte landet in den Regalen der Märkte im Inland. Insgesamt sind etwa 12 Prozent aller in Österreich verkauften Äpfel Bio.

Heimisches Superfood für die kalte Jahreszeit

Aber egal ob biologisch oder konventionell: Äpfel eignen sich ausgezeichnet für die Lagerung zuhause und können auch im Winter guten Gewissens als wertvolle Vitaminlieferanten dienen. Die optimale Lagerungstemperatur liegt bei 2 bis 5 Grad. Durch eine lange Lagerung zuhause verlieren die Äpfel jedoch wertvolle Inhaltsstoffe und die Schale wird schrumpelig. Daher ist es besser, immer wieder und dafür kleinere Mengen an Äpfeln zu kaufen. Mehr zum Apfel gibt es auf der Webseite des Vereins unter: www.landschaftleben.at/apfel

Links:

Alles zum Apfel: www.landschaftleben.at/apfel

Pressebilder: <https://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder>

Videos: <https://bit.ly/3knul8L>

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Nadina Ruedl, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

presse@landschafftleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 12-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 62 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.