

Der Weg des Apfels
Begleittext für das Plakat „Vom Apfel zum Saft“
im Rahmen des Aktionstages der Bäuerinnen



Zielgruppe: Schülerinnen und Schüler der Volksschulen

Blühen



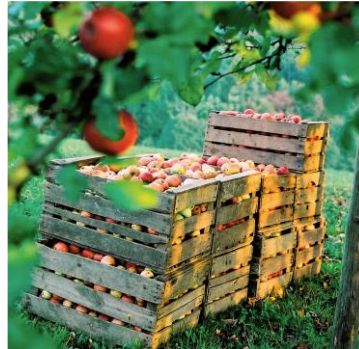
Im Frühjahr beginnt der Apfelbaum zu blühen. Die Blütenfarbe ist von Sorte zu Sorte unterschiedlich. So ist sie manches Mal weiß oder rosarot. Die Blüten müssen bestäubt werden damit die Früchte sich entwickeln können. Dabei spielen die Bienen eine tragende Rolle, denn sie bestäuben die Blüte. Wenn sie aus anderen Blüten den Nektar herausholen, bleibt Blütenstaub an ihren Beinen kleben. Und so kommt der Blütenstaub zu unserem Apfelbaum. Wenn sich ein Blütenstaub mit einem anderen Blütenstaub verbindet, dann spricht man von einer Bestäubung. Und nur so kann sich ein Apfel aus der Blüte entwickeln.

Reifen



Nachdem die Blüte bestäubt wurde, können die Früchte heranreifen. Dazu benötigen sie Wärme viel Sonne und vor allem Wasser.

Ernte



Im Herbst werden dann die Äpfel geerntet sortiert und gewaschen.

Zerkleinern



Die Äpfel kommen mit Schale und allem Drum und Dran in die Obstmühle, welche die Äpfel quasi zu Apfelbrei, Maische genannt, zerkleinert.

Pressen



Die Maische wird in einer mit einem Presssack oder alternativ mit einem Baumwolltuch ausgelegten Schüssel aufgefangen. Den Sack oder das Baumwolltuch gibt man dann mitsamt der Maische in die Obstpresse. Dort wird dann entweder mechanisch oder elektrisch gepresst.

Fotocredits

Apfelbaum und Blüte, reife Äpfel, Äpfel waschen/zerkleinern/pressen, Apfelsaft/Äpfel/Bildmitte: © BMLFUW/Rita Newman
Spalierobst: © AMA Marketing | Apfelernte: © BMLFUW/AMA Bioarchiv/Pichler

Zusatzinformationen für Bäuerinnen

- Direktsaft:** Ist der reine, abgefüllte Apfelsaft, der durch Erhitzen haltbar gemacht ist.
- Apfelsaftkonzentrat:** Bei der Herstellung von „Apfelsaftkonzentrat“ wird der frisch gepresste Apfelsaft unter hohem Energieaufwand durch Abdampfen von Wasser eingedickt, zurück bleibt eine klebrige, süß-säuerliche Masse. Wird dieses Konzentrat wieder rückverdünnt und abgefüllt, muss die Angabe „aus Konzentrat hergestellt“ angegeben werden.
- Apfelsaft:** Ist ein 100-prozentig reiner Fruchtsaft aus Äpfeln, der über ein entsprechendes Verfahren haltbar gemacht wird. Konservierungs- und Farbstoffe sowie Zucker und Aromen dürfen nicht zugesetzt werden.
- Apfelgetränk:** Ein Apfelgetränk muss nur 30 Prozent Apfelsaft enthalten. Es dürfen Wasser, Zucker und Aromastoffe zugesetzt werden. Der verwendete Apfelsaft kann aus Konzentrat oder Direktsaft stammen.

Quellen:

<http://www.kohl.bz.it/de/die-bestaebung-der-epfelbluete.html>

<https://www.mein-schoener-garten.de/gartenpraxis/nutzgaerten/apfelsaft-selber-machen-31246>

<https://stmk.lko.at/in-epfelsaeften-sind-heimische-aepfel-recht-rar+2500+2996411>

Zusammengestellt von

Ing.ⁱⁿ Heidemarie Freithofnig, MA
Bundeskoordinatorin der Seminarbäuerinnen
Landwirtschaftskammer Kärnten
heidi.freithofnig@lk-kaernten.at