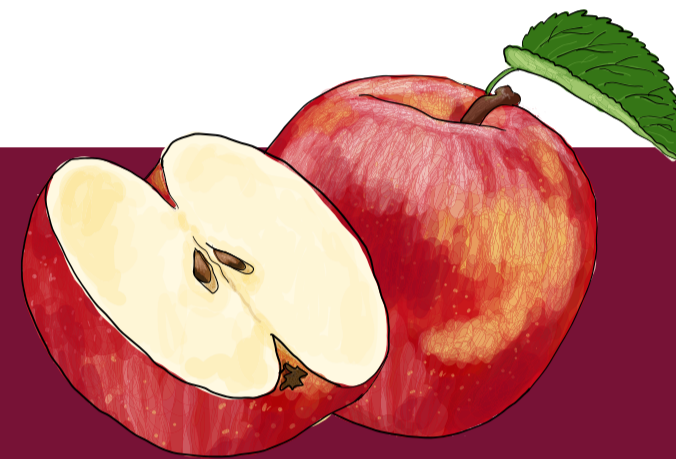


Apfel



Beim Apfel wird zwischen Tafelapfel und Verarbeitungapfel unterschieden. Speiseäpfel unterteilt man landläufig noch gerne in „moderne“ (Pink Lady) und „alte“ Apfelsorten (Kronprinz Rudolf). Die Apfelformen gehen von kugelig über etwas „flach“ gedrückt bis hin zur leichten „Glockenform“.

Wusstest Du, dass...



... es weltweit Schätzungen zufolge rund 20.000 bis 30.000 Apfelsorten gibt? In Österreich spricht man von ca. 2.000 Apfelsorten, davon haben aber nur gut 10 bis 15 Sorten am Markt Bedeutung.

Faktencheck:

5-6 Äpfel entsprechen ca. 1 kg.
Für 1 Liter Apfelsaft benötigt man ca. 1,5 kg Äpfel.
Der Apfelkonsum liegt in Österreich bei ca. 20 kg pro Kopf und Jahr.
Die Apfelfläche in Österreich beträgt ca. 15.700 ha, das sind rund 50 % der Obstfläche Österreichs.

Was wird aus mir?

Tafeläpfel: sind jene Äpfel, die zum Frischverzehr angeboten werden (Speiseäpfel)

Verarbeitungsäpfel: aus ihnen entsteht Saft, Obstwein, Edelbrand, Essig, Marmelade, Trockenobst, Apfelschalentee, **NEU:** Apfelmehl; Der Pressrückstand, der sogenannte Trester wird getrocknet und dient u.a. als Wildfutter.

Interessant!

Ein Apfel besteht zu ca. 85 % aus Wasser; er versorgt uns mit Vitamin A, B, C und E sowie vielen Mineralstoffen - er boostet somit den menschlichen Vitaminhaushalt!



Monate

10

11

12

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

1

2

Blüte

Ernte

Ich bin die Stärkung für Zwischendurch.

Scanne mich um mehr zu erfahren



Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für alle Ländlichen Gebiete

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



BILDUNGSCLUSTER
DIALQG
MIT DER GESELLSCHAFT

Ländliches
Fortbildungs
Institut

