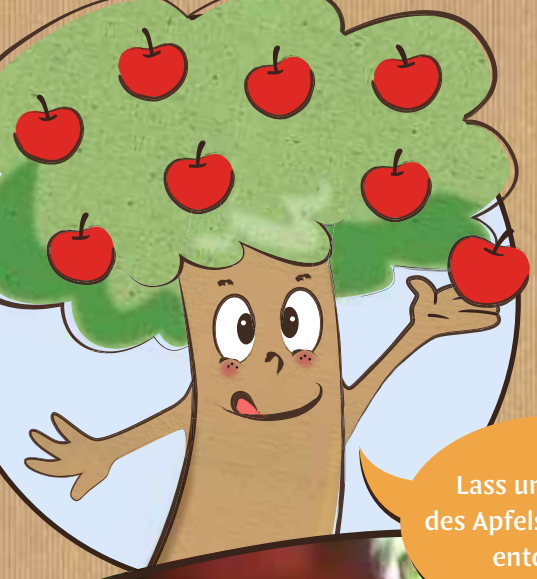
Nr. 2 / 2026

Pauli und Marie

...erzählen vom Leben in der Obstwiese



Lass uns die Welt des Apfels gemeinsam entdecken!



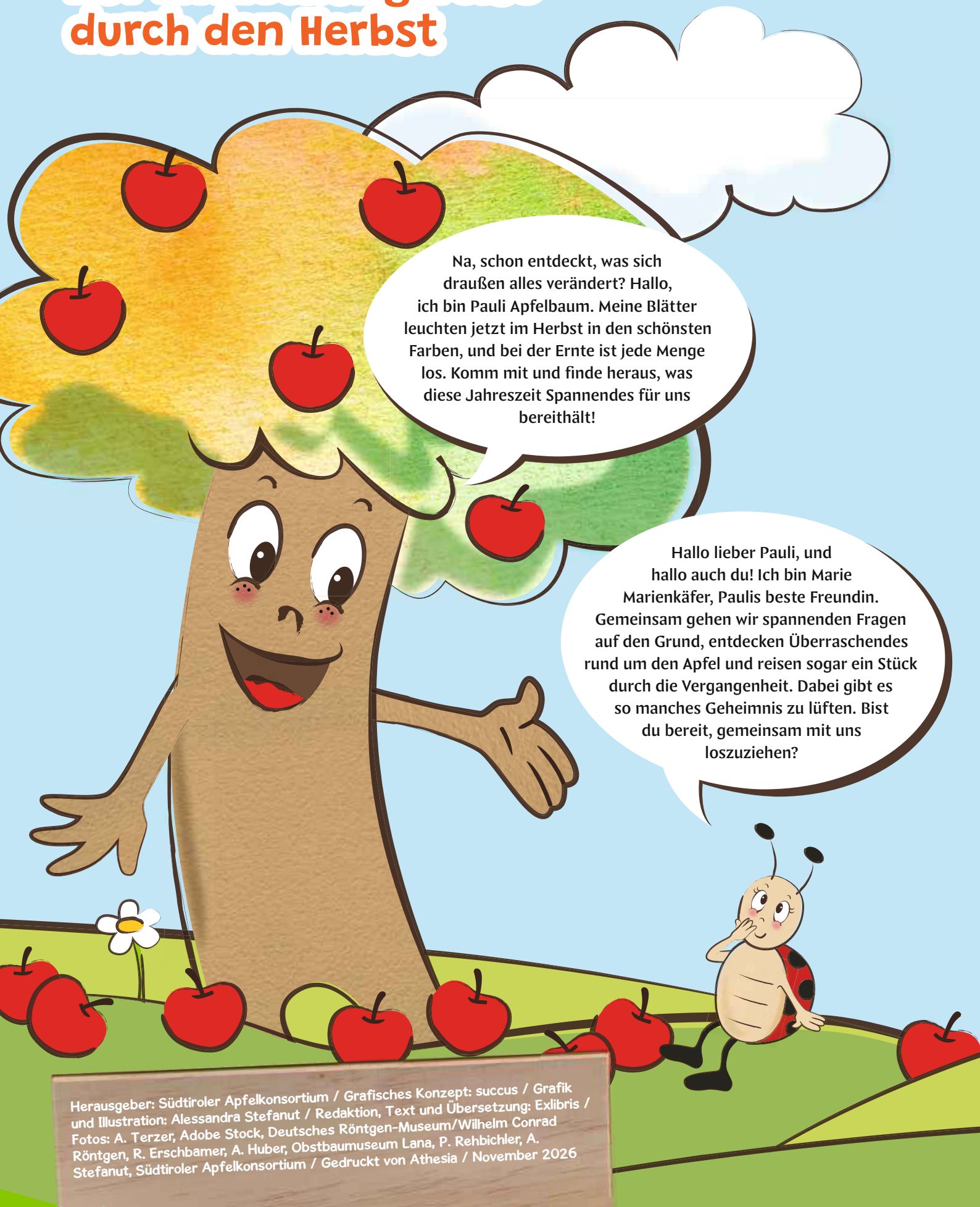
...basteln

...erfahren

...entdecken

Tolle Geschichten, knifflige Rätsel, lustige Spiele und viel Wissenswertes!

Auf Entdeckungsreise durch den Herbst



Herausgeber: Südtiroler Apfelkonsortium / Grafisches Konzept: succus / Grafik und Illustration: Alessandra Stefanut / Redaktion, Text und Übersetzung: Exlibris / Fotos: A. Terzer, Adobe Stock, Deutsches Röntgen-Museum/Wilhelm Conrad Röntgen, R. Erschbamer, A. Huber, Obstbaumuseum Lana, P. Rehbichler, A. Stefanut, Südtiroler Apfelkonsortium / Gedruckt von Athesia / November 2026

Bereit für die Erntekiste!

Auf diesem Baum hängen viele Äpfel, aber nicht alle sind schon reif. Manche sind noch grün und unreif, manche sind schon schön rot. Schau ganz genau hin und finde heraus, welche Äpfel geerntet werden können.

DEINE AUFGABEN

1. Kreise alle Äpfel ein, die schon reif sind und geerntet werden können.
2. Wie viele Äpfel bleiben noch am Baum?



Aufgepasst! Nicht jeder Apfel gehört schon in die Erntekiste. Schau genau hin: Welcher ist schon reif und welcher braucht vielleicht noch etwas Zeit?

MEIN ERGEBNIS:

Es sind ____ Äpfel schon reif.

Es bleiben ____ Äpfel noch am Baum.

Von Südtirol hinaus in die Welt

VON DER APFELWIESE BIS ZUR VERPACKUNG

Nach der Ernte bleiben nicht alle Äpfel in Südtirol. Manche machen sich auf eine richtig weite Reise. Aber wie kommen sie eigentlich von der Apfelwiese bis in andere Länder?



1. VORSICHTIG GEERNTET

Wenn die Äpfel reif sind, werden sie vorsichtig vom Baum gepflückt. Danach kommen sie in große Erntekisten.



2. AB IN DIE GENOSSENSCHAFT

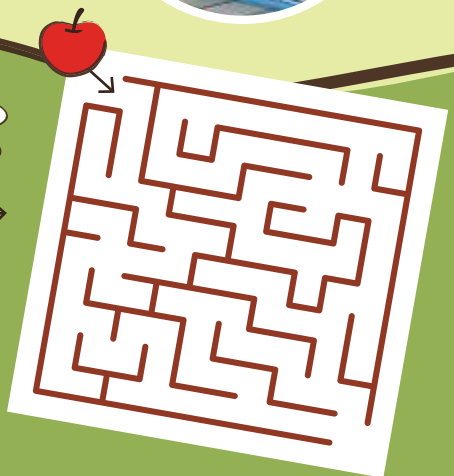
Die vollen Kisten werden zur Genossenschaft gebracht. Dort kommen die Äpfel zuerst in große Kühlzellen. Die niedrige Temperatur und die richtigen Sauerstoffbedingungen helfen dabei, dass die Äpfel lange frisch bleiben.



3. GANZ GENAU ANGESCHAUT

Bevor die Reise weitergeht, werden die Äpfel sortiert. Dabei wird zum Beispiel geschaut: Hat der Apfel keine Verletzung? Wie groß ist der Apfel? Welche Farbe hat er?

Bring den Apfel auf den richtigen Weg!
Oh nein, unser Apfel hat sich verirrt! Findest du den richtigen Weg von der Apfelwiese bis zum Lastwagen?





4. BEREIT FÜR DIE REISE

Nun werden die Äpfel vorsichtig verpackt. Dann können sie mit Lastwagen oder Schiffen weiterreisen.

WAS PASSIERT, WENN DER APFEL SÜDTIROL VERLÄSST?

Manche Äpfel aus Südtirol reisen sehr weit. Mit dem Schiff kommen sie sogar in Länder, die Tausende Kilometer entfernt sind. Während der Fahrt liegen die Äpfel in besonderen Kühlcontainern. Dort ist es kühl, sodass sie auch nach einer langen Reise frisch ans Ziel kommen.



SCHON GEWUSST?

Südtiroler Äpfel werden in viele Länder der Welt gebracht. Italien ist dabei ein besonders wichtiger Markt. Auch in anderen Teilen Europas und weit entfernten Ländern werden Äpfel aus Südtirol gegessen.

Wer schickt die Äpfel auf Reisen?

Damit die Äpfel sicher ans Ziel kommen, arbeiten viele Menschen zusammen. Joachim Rabensteiner leitet den Verkauf bei VIP (Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse) und erzählt uns mehr dazu.

Welche Äpfel mögen Menschen in anderen Ländern besonders gern?
Das ist von Land zu Land verschieden. In Nordeuropa mögen viele Menschen eher säuerliche Äpfel, im Süden lieber süße. Dank der vielen Sorten, die in Südtirol angebaut werden, können wir für jeden Geschmack den richtigen Apfel anbieten.

Wie weit reisen eure Äpfel – und wie bleiben sie dabei frisch?
Unsere Äpfel werden auf der ganzen Welt verkauft. Die meisten bleiben in Italien oder gehen in andere Länder Europas. Manche reisen sogar bis nach Saudi-Arabien, Brasilien, Ecuador oder Senegal. Damit die Äpfel auch noch frisch ankommen, achten wir besonders auf eine gute Planung, die richtige Lagerung und Kühlung unterwegs.

Was gefällt dir an deiner Arbeit am besten?
Mir gefällt, dass kein Tag gleich ist und ich mit Menschen aus vielen verschiedenen Ländern zu tun habe. Besonders schön ist es, wenn unsere Äpfel auch weit weg gut ankommen und dort gerne gegessen werden.



Ist der Apfel schon reif?

Im Herbst verändert sich ein Apfel jeden Tag ein bisschen. Seine Farbe wird kräftiger, sein Geschmack entwickelt sich weiter und auch im Inneren passiert einiges. Aber woran merken Apfelbäuerinnen und -bauern eigentlich, dass ein Apfel reif ist?



WAS PASSIERT BEIM REIFEN?

In einem unreifen Apfel steckt noch viel Stärke. Beim Reifen wird ein Teil davon nach und nach zu Zucker. Dadurch schmeckt der Apfel immer typischer für seine Sorte. Auch sein Aroma entwickelt sich weiter. Viele Apfelsorten bekommen jetzt außerdem ihre kräftige Farbe.



WORAN ERKENNT MAN EINEN REIFEN APFEL?

Nicht jeder reife Apfel sieht gleich aus. Manche Sorten sind rot, andere gelb oder grün. Deshalb schauen die Apfelbäuerinnen und -bauern auf mehrere Merkmale gleichzeitig: Passt die Farbe zur Sorte? Ist der Apfel groß genug? Wie schmeckt er?

Ein Blick ins Reifelabor

BERUF: Techniker in der Produktionsabteilung des VOG (Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften)
WOHNORT: Leifers
LIEBLINGSAPFEL: Cosmic Crisp®



NAME: Peter Weissensteiner

Ich untersuche Äpfel und finde heraus, wann der richtige Zeitpunkt für die Ernte gekommen ist. Dabei orientieren wir uns an genauen Reifeparametern, die vom Versuchszentrum Laimburg festgelegt wurden. Sie sind besonders wichtig, wenn Äpfel später viele Monate gelagert werden sollen.

Etwa zwei bis drei Wochen vor der Ernte nehme ich regelmäßig Äpfel von denselben Wiesen mit ins Labor. Ich pflücke sie auf Augenhöhe – manche auf der Sonnen-, manche auf der Schattenseite. So bekommen wir ein möglichst gutes Bild.

Im Labor prüfen wir, wie viel Stärke noch im Apfel steckt, wie fest er ist und wie hoch sein Säuregehalt ist. Beim Reifen wird die Stärke nach und nach zu Zucker. Für den Stärketest schneide ich den Apfel in der Mitte durch und tauche ihn in eine Jodlösung. Stellen mit viel Stärke färben sich dunkel, was bedeutet, dass der Apfel noch nicht ganz reif ist. Der Apfel ist perfekt für die Ernte, wenn nur noch wenige dunkle Stellen zu sehen sind.

Wird ein Apfel zu früh geerntet, kann er später schrumpelig werden und entwickelt weniger Aroma. Ist er schon zu reif, wird er schneller weich oder mehlig und lässt sich nicht mehr so lange lagern. Deshalb bestimmen wir für jede Sorte den passenden Erntezeitraum. Ich finde es spannend, wie viel uns diese Tests über den richtigen Erntezeitpunkt verraten können.

Gut beobachtet!
Schau dir die vier Äpfel ganz genau an. Welche Merkmale verraten dir, dass ein Apfel schon reif sein könnte? Welche Äpfel würdest du zuerst pflücken? Kreise diese bunt ein!



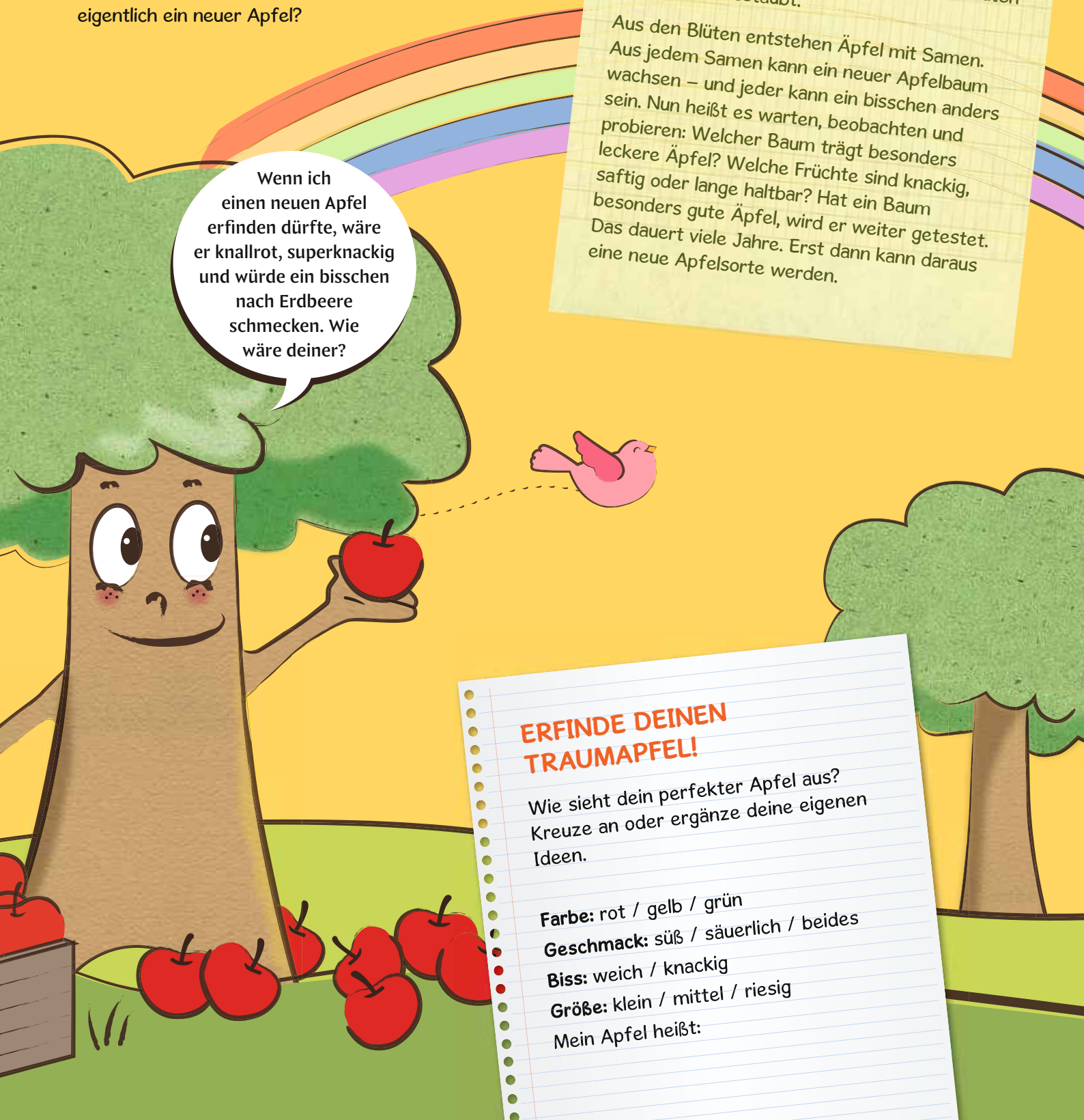
SO TESTEN PROFIS DIE REIFE

Die Farbe allein verrät noch nicht, ob ein Apfel wirklich reif ist. Deshalb schauen Fachleute genauer hin: Wie süß ist er? Wie fest ist das Fruchtfleisch? Und wie weit ist er im Inneren gereift? Erst wenn alles gut zusammenpasst, kann die Ernte beginnen.



Auf der Suche nach dem Apfel von morgen

Süß, säuerlich oder besonders knackig: Auf der Welt gibt es Tausende Apfelsorten. Und immer wieder kommen neue dazu. Aber wie entsteht eigentlich ein neuer Apfel?



WIE ENTSTEHT EINE NEUE APFELSORTE?

Neue Apfelsorten entstehen durch die Kreuzung von Apfelbäumen. Am Anfang wählen Forscherinnen und Forscher zwei Sorten mit besonderen Eigenschaften aus. Zum Beispiel schmeckt die eine besonders süß und die andere ist besonders knackig. Dann werden ihre Blüten miteinander bestäubt.

Aus den Blüten entstehen Äpfel mit Samen. Aus jedem Samen kann ein neuer Apfelbaum wachsen – und jeder kann ein bisschen anders sein. Nun heißt es warten, beobachten und probieren: Welcher Baum trägt besonders leckere Äpfel? Welche Früchte sind knackig, saftig oder lange haltbar? Hat ein Baum besonders gute Äpfel, wird er weiter getestet. Das dauert viele Jahre. Erst dann kann daraus eine neue Apfelsorte werden.

ERFINDE DEINEN TRAUMAPFEL!

Wie sieht dein perfekter Apfel aus? Kreuze an oder ergänze deine eigenen Ideen.

Farbe: rot / gelb / grün
Geschmack: süß / säuerlich / beides
Biss: weich / knackig
Größe: klein / mittel / riesig
Mein Apfel heißt:

DREI BESONDERE ÄPFEL

Auch in Südtirol gibt es neue Äpfel zu entdecken. Drei davon sind erst vor ein paar Jahren dazu gekommen: Cosmic Crisp®, Giga® und RedPop®. Sie schmecken ganz unterschiedlich, bleiben aber alle sehr lange frisch.



COSMIC CRISP® > Sehr saftig, knackig und süß mit einer feinen Säure. Sein Geschmack ist fruchtig und erinnert ein wenig an Zitrusfrüchte.



REDPOP® > Klein, knackig und sehr süß. Sein Geschmack ist fruchtig und leicht blumig.



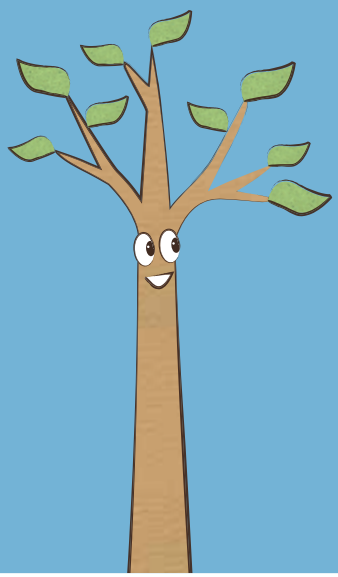
GIGA® > Fest und sehr süß, mit einer leicht säuerlichen Note. Sein Geschmack ist fruchtig und ein wenig tropisch.

SCHON GEWUSST?

Manche Apfelsorten tragen die Abkürzung **g.g.A.** Das steht für „geschützte geografische Angabe“ und bedeutet: Der Apfel kommt aus Südtirol und wurde nach festen Regeln angebaut. Andere Sorten nennt man **Vertragssorten**. Sie dürfen nur von bestimmten Obstbäuerinnen und -bauern angebaut werden, die dafür extra einen Vertrag abschließen.

Außerdem müssen sowohl g.g.A.-Äpfel als auch Vertragssorten bei der Ernte genaue Qualitätsmerkmale erfüllen, zum Beispiel bei Farbe oder Größe. So sehen die Äpfel im Geschäft ähnlich aus und schmecken auch so, wie sie sollen.

Eine Reise durch die Zeit: Die Geschichte des Apfels



EINE WEITE REISE

Von Zentralasien aus begann für den Apfel eine lange Reise. Über die Seidenstraße, einen uralten Handelsweg zwischen Asien und Europa, gelangten Apfelbäume immer weiter nach Westen. Die Griechen pflegten Apfelbäume besonders gut und pflanzten Bäume mit leckeren Früchten weiter. So entstanden neue Apfelsorten.



APFELBÄUME IN SÜDTIROL

Auch in Südtirol wachsen schon seit vielen Jahrhunderten Apfelbäume. Früher standen sie oft direkt bei den Bauernhöfen. Die Familien aßen die Äpfel selbst oder brachten sie mit Pferden über die Berge in andere Orte.



SO FING ALLES AN

Äpfel gibt es schon seit sehr langer Zeit. Die ersten Apfelbäume wuchsen in Kasachstan. Dort gibt es bis heute wilde Apfelbäume in großen Wäldern. Sie sehen anders aus als viele Apfelbäume, die wir heute kennen.

VON DEN RÖMERN NACH EUROPA

Später übernahmen die Römer den Apfel von den Griechen. Sie pflanzten Apfelbäume in vielen Ländern, in die sie reisten. Im Mittelalter kümmerten sich auch Mönche in Klöstern um die Bäume und lernten viel über ihren Anbau.



NEUE HELFER IM EINSATZ

Im 20. Jahrhundert wurde die Arbeit in den Apfelwiesen leichter. Bäuerinnen und Bauern bekamen neue Maschinen und später auch Traktoren. Außerdem pflanzten sie neue Apfelsorten und lernten immer mehr darüber, wie Apfelbäume gut wachsen und gesund bleiben.



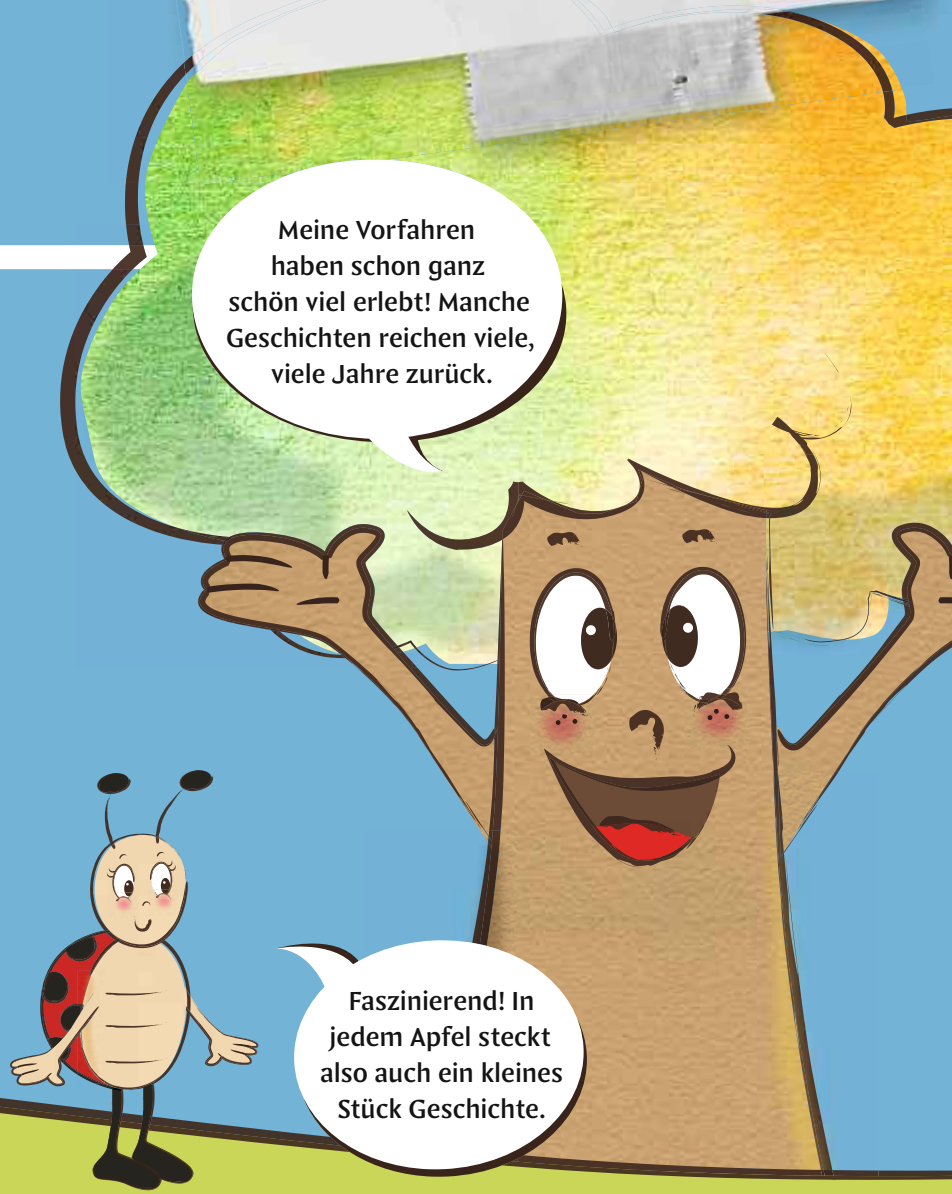
MIT DER BAHN GEHT ES SCHNELLER

Im Jahr 1867 wurde die Brennerbahn eröffnet. Damit konnten Äpfel viel schneller in andere Städte gebracht werden. Äpfel aus Südtirol wurden dadurch immer bekannter und reisten sogar bis an die Kaiserhöfe in Wien, Berlin und St. Petersburg.



WIE GUT KENNST DU DIE REISE DES APFELS?

1. In welchem Land wuchsen die ersten Apfelbäume?
   A) Italien B) Kasachstan C) Spanien
2. Wie heißt der uralte Handelsweg, über den der Apfel nach Europa kam?
   A) Salzstraße B) Alpenweg C) Seidenstraße
3. Wer verbreitete den Apfel in viele verschiedene Länder?
   A) Die Römer B) Die Wikinger C) Die Ritter
4. Was machte den Transport der Äpfel ab 1867 viel leichter?
   A) Das Schiff B) Die Eisenbahn C) Das Flugzeug



Lösung: 1B, 2C, 3A, 4B

Basteltipp: Rund, rot und richtig herbstlich

Heute wird aus ein paar Papierstreifen ein kleiner Apfel. Mit etwas Geschick entsteht daraus eine hübsche Herbstdeko, die du aufstellen, aufhängen oder verschenken kannst.





DU BRAUCHST:

- Buntes Papier in Rot, Grün und Braun
- Eine Schere
- Ein Lineal
- Einen Bleistift
- Einen Locher
- Zwei Musterbeutelklammern





UND SO GEHT'S:

1. Zeichne auf rotes Buntpapier etwa 10 Streifen. Sie sollten ungefähr 2,5 cm breit und 15 cm lang sein. Schneide sie anschließend aus.
2. Loche jeden Streifen an beiden Enden.
3. Nimm grünes Papier und stanze ein Loch hinein. Male rund um das Loch ein Blatt und schneide es aus.
4. Für den Stiel brauchst du braunes Papier. Stanze auch hier ein Loch hinein, zeichne rundherum ein kleines Rechteck und schneide es aus.
5. Jetzt wird aufgefädelt: Stecke zuerst das grüne Blatt, dann den braunen Stiel und danach alle roten Papierstreifen auf eine Musterbeutelklammer. Biege die Enden der Klammer auf der Rückseite auseinander.
6. Stecke die zweite Musterbeutelklammer durch die Löcher am anderen Ende der Papierstreifen und befestige sie ebenfalls.
7. Ziehe die roten Streifen nun vorsichtig auseinander und verteile sie rundherum. Nach und nach entsteht eine runde Apfelform.



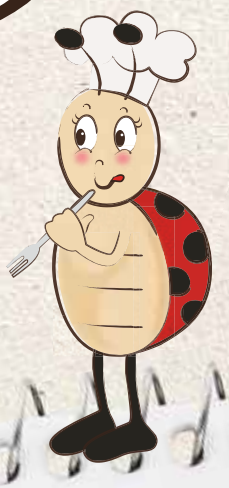


Apfelstrudel mal anders

Lust auf Apfelstrudel zum Knabbern? Diese kleinen Riegel schmecken nach Apfel, Zimt und Rosinen und sind ganz einfach gemacht. Beim Backen hilft dir am besten ein Erwachsener.



Mmmh, das duftet fast wie Apfelstrudel! Nur kann man diese Variante ganz einfach in die Hand nehmen und auch unterwegs genießen.



FÜR CA. 8–9 RIEGEL BRAUCHST DU:

- 150 g Haferflocken
- 100 g Pinienkerne
- 100 g Rosinen
- 50 g Dinkel-Vollkornmehl
- ½ TL Zimt
- 2 mittelgroße Äpfel, am besten Golden Delicious, klein geschnitten
- 200 ml Milch

SO GEHT'S:

1. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor.
2. Gib Haferflocken, Pinienkerne, Rosinen, Mehl und Zimt in eine Schüssel und mische alles gut.
3. Gib die Apfelstücke und die Milch dazu und verrühre alles noch einmal.
4. Verteile die Masse etwa 1 cm dick auf einem mit Backpapier belegten Backblech.
5. Backe sie auf der untersten Schiene für mindestens 15 Minuten.
6. Sobald die Masse gut gekühlt ist, kannst du sie in Stücke schneiden – und fertig sind deine Riegel!

Quelle: „Fit Snacks“ von Petra Rehbichler (Edition Raetia, 2. Auflage, Bozen 2023)



Warum werden Äpfel braun?

Kaum ist ein Apfel aufgeschnitten, verändert sich seine Farbe. Aber warum wird er eigentlich braun? Und lässt sich das verhindern? Mit diesem Experiment kannst du es selbst herausfinden.





DU BRAUCHST:

- einen Apfel
- etwas Zitronensaft
- eine Schale mit etwas Wasser
- eine Schale mit etwas Salzwasser
- einen Teller
- ein Messer

Wichtig: Lass dir beim Schneiden von einem Erwachsenen helfen.



Welches Apfelstück bleibt wohl am längsten hell? Ich habe da schon eine Vermutung!

WAS PASSIERT?

Sobald du einen Apfel aufschneidest, kommt Luft an sein Fruchtfleisch. Im Apfel stecken Stoffe, die mit der Luft reagieren. Dadurch wird das Fruchtfleisch langsam braun. Diesen Vorgang nennt man Oxidation. Auch wenn der Apfel schon etwas braun geworden ist, kannst du ihn noch essen.

WARUM HILFT ZITRONENSAFT?

Zitronensaft enthält Säure. Sie sorgt dafür, dass das Apfelstück langsamer braun wird. Deshalb bleibt es meist länger hell. Auch Wasser und Salzwasser können beeinflussen, wie schnell sich die Farbe verändert.

WIE VERÄNDERT SICH DER APFEL MIT DER ZEIT?

Trage hier deine Beobachtungen ein:

_____

_____

_____

Apfelsaft unter der Lupe

Nicht jeder Apfelsaft sieht gleich aus: Manche Säfte sind klar, andere naturtrüb. Und auch beim Geschmack gibt es Unterschiede. Zeit für eine kleine Verkostung!

WIE WIRD AUS ÄPFELN SAFT?

Zuerst werden die Äpfel gewaschen und klein gemacht. Danach wird der Saft herausgepresst. Anschließend gibt es zwei Möglichkeiten:

Naturtrüber Apfelsaft enthält noch viele kleine Fruchtteilchen. Deshalb sieht er etwas trüb aus.

Klarer Apfelsaft wird gefiltert. Dabei werden die kleinen Teilchen entfernt und der Saft wird deshalb durchsichtig.

WIE SCHMECKT GUTER APFELSAFT?

Ein guter Apfelsaft schmeckt fruchtig und nach Apfel. Manche Säfte sind süßer, andere etwas säuerlicher oder besonders kräftig im Geschmack. Welcher dir am besten schmeckt, kannst du selbst herausfinden!

WELCHER SAFT IST DEIN FAVORIT?

Probiere gemeinsam mit deiner Familie oder mit einem Freund oder einer Freundin zwei verschiedene Apfelsäfte, zum Beispiel einen klaren und einen naturtrüben. Schau zuerst genau hin und probiere dann einen kleinen Schluck.



SAFT A

So sieht er aus:
- ☐ klar
- ☐ naturtrüb

So schmeckt er:
- ☐ süß
- ☐ fruchtig
- ☐ säuerlich
- ☐ kräftig

SAFT B

So sieht er aus:
- ☐ klar
- ☐ naturtrüb

So schmeckt er:
- ☐ süß
- ☐ fruchtig
- ☐ säuerlich
- ☐ kräftig

Mein Lieblingssaft ist:
- ☐ Saft A
- ☐ Saft B



Knack den Apfel-Code!

Weißt du noch, was Pauli und Marie in dieser Ausgabe alles erlebt haben? Lies die Hinweise und trage die richtigen Wörter in das Kreuzworträtsel ein. Einige Kästchen sind besonders markiert. Ihre Buchstaben ergeben am Ende das Lösungswort.

A	B	C	D	E	F

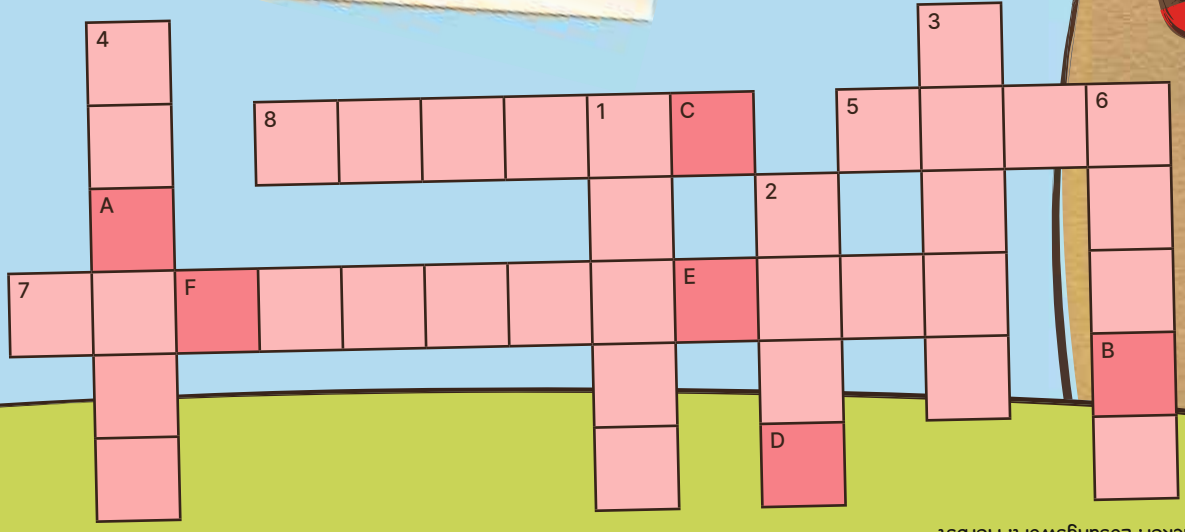
1. Wie nennt man es, wenn die reifen Äpfel von den Bäumen gepflückt werden?
2. Wie nennt man die vielen Blätter an Bäumen und auf dem Boden?
3. Worin können die gepflückten Äpfel gesammelt werden?

4. Was fährt über das Wasser und kann Waren weit transportieren?
5. Wie heißt einer der Äpfel, den du in diesem Heft kennengelernt hast?
6. Auf welchem Kontinent begann vor langer Zeit die Reise des Apfels?

7. Welche saure Flüssigkeit hilft dabei, dass ein aufgeschnittener Apfel länger hell bleibt?
8. Was entsteht im Apfel beim Reifen und macht ihn süßer?







Lösung: 1. Ernte, 2. Laub, 3. Kiste, 4. Schiff, 5. Giga, 6. Asien, 7. Zitronensaft, 8. Zucker. Lösungswort: Herbst