

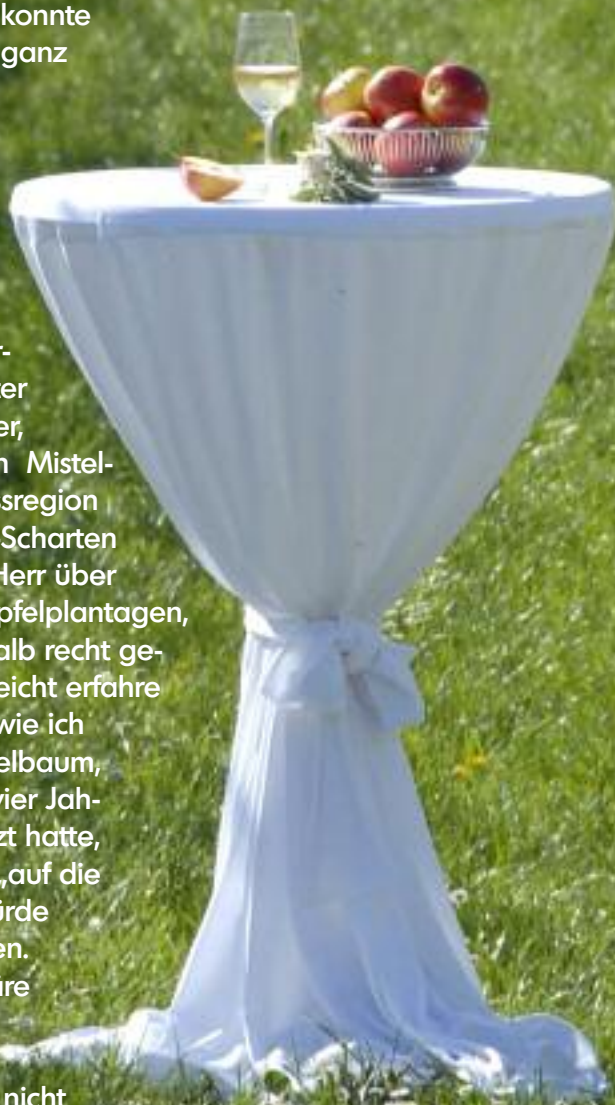
Heimische Rohstoffe in ihrer Entwicklung verbal und visuell begleitet:

# BÄKO Schätze der Natur

Wie schon auf den Seiten zuvor erklärt, haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, österreichische Rohstoffe in ihrer Entwicklung zu begleiten und unseren Lesern zu präsentieren – hier nun am Beispiel Apfel.

In einen frischen, saftigen Apfel zu beißen, war schon in meiner Kindheit etwas, worauf ich mich unheimlich freuen konnte und was ich ganz besonders genossen hatte, am liebsten zusammen mit einem Butterbrot.

Auf den Termin mit Walter Schiefermüller, Obstbauer in Mistelbach, Genussregion Buchkirchen-Scharten nahe Wels, Herr über 33 Hektar Apfelplantagen, bin ich deshalb recht gespannt. Vielleicht erfahre ich ja auch, wie ich meinem Apfelbaum, den ich vor vier Jahren gepflanzt hatte, nun endlich „auf die Sprünge“ würde helfen können. Aber das wäre dann eine ganz andere, hier nicht relevante Geschichte.



Fotos  
in diesem  
Beitrag:  
alle  
Schiefermüller

BACKWERK

Welches Kriterium – sieht man vom Gesundheitsaspekt und allem anderen einmal ab – sollte ein Apfel zu allererst erfüllen?

Richtig! Er sollte schmecken! Das tut er auch! Allerdings nur dann, wenn seine Frucht entsprechend, also unter sorgfältigster Pflege herangezogen, entsprechend geerntet, entsprechend gelagert und – je nach Bestimmung – auch entsprechend verarbeitet wird.

Was hier so selbstverständlich klingt, ist es aber nicht. Das können wir bei so manchem Apfel, der uns (als solcher) im Lebensmittelhandel verkauft wird, ebenso nachvollziehen, wie auch beim Biss in den einen oder anderen Apfelkuchen und -strudel. Man schmeckt wenig bis nichts, jedenfalls nicht viel vom Ap-

fel – und das leider nicht gerade nur selten! Woher kommt dann so ein Apfel meist? Ja, meist von sehr weit her. Wieso schmeckt er nicht? Weil es ihm an Liebe gefehlt hat, an Liebe zum Obstbau, an liebevoller Pflege. Warum ist er billig? Darum!

Damit aber ist er nur auf den ersten Blick „billig“, denn teuer kommen uns allein schon die Transportkosten und der sich dadurch unweigerlich ergebende Umweltschaden zu stehen. Richtig schlimm ist es insbesondere dann um den Geschmack bestellt, wenn so einem Apfel, der zwecks weiterer Verarbeitung getrocknet werden soll, zuerst Wasser und damit sein Aroma entzogen wird, um ihm dann nur ersteres wieder zuführen zu können. Das trifft speziell bei fernöstlicher Ware zu.

Als würden in Österreich keine frischen und gehaltvollen Äpfel erzeugt, die – zugegeben – zwar nicht zum Dumping- aber zu einem gerechten Preis zu haben sind, greift so mancher Konsument, leider aber auch der eine oder andere „kostenbewusste“ Verarbeiter zur ausländischen Billigware. Gerade der aber trägt seinen Kunden gegenüber Verantwortung; ganz abgesehen davon, dass er sich mit fade schmeckenden Apfel-Produkten ohnehin selbst keinen rechten Gefallen tut.

Wie man zu Äpfeln kommt, die nicht nur delikat sind, mit deren Kauf man auch die heimische Wirtschaft stützt, erzähle ich – nur denen, die's nicht wissen sollten – umseitig.

Nahezu unmöglich, beim Anblick solcher Äpfel zu widerstehen.



Bilder oben:  
Nur zwei von  
vierzehn  
Sorten, die bei  
„APFELINO“  
angebaut  
werden.

Also: Fürs erste würde ich empfehlen, die Gegend zwischen Wels und Eferding und dort die Familie Walter Schiefermüller und deren Unternehmen „APFELINO“ zu besuchen. Was man dort zu sehen bekommt, lohnt die Reise auch von weit her allemal.

Die 33 Hektar, auf denen sich 100.000 Bäume mit ihren Früchten präsentieren, sind teils auf verschiedene Örtlichkeiten und Höhen verteilt. Nicht nur der auch verschiedenen Sorten und deren Ansprüche auf den Boden, sondern des doch immer wieder drohenden Hagels wegen. Der ist nur einer der Risikofaktoren, mit denen ein jeder Landwirt rechnen muss und gegen den es außer entsprechenden Schutznetzen – und die sind mit Kosten von 25.000,00 Euro schweinetuer – kaum ein wirksameres Mittel gibt.

Wenn das nur alles wäre, was die Äpfel bedroht. Leider gibt es noch tierische wie auch pflanzliche Feinde: etwa die Blattlaus, den Apfelwickler und den Apfelschorf. Der Blattlaus rückt man am besten mit dem Marienkäferchen zu Leibe. Weit gefinkelter ist die Methode, mit der man dem Apfelwickler (ein Nachtfalter) beikommt: mit der sogenannten „Verwirrungsmethode“. Über Dispenser werden Sexualduft-



stoffe des Weibchens freigesetzt. Dadurch gerät das Männchen völlig aus dem Häuschen, so dass es keine Partnerin findet. Perfide, aber die Population wird damit niedrig gehalten.

Der vielleicht größte Feind des Apfels aber ist der Apfelschorf, ein Pilz, der blitzschnell dann auftritt, wenn es warm und feucht ist – meist vom Austrieb bis zirka 14 Tage bis drei Wochen nach der Blüte, also gegen Ende Mai hin. Danach besteht keine Gefahr mehr.

„Was macht ihn dann zum größten Feind?“, frage ich nach.

„Ist eine Anlage einmal verschorft, ist das Potenzial der Inokulation (Anm. d. Red.: Einbringen von Erregern in einen Organismus) derart hoch, dass aus jeder kleinen Infektion eine große wird. Erst werden die Blätter befallen, dann die Früchte. Sie kennen das sicher, das sind die schwarzen Flecken. Überdies sind davon befallene Äpfel unansehnlich und nicht gesundheitsfördernd (Anm.: Mykotoxine = Giftpilz!)“, erteilt

Familie  
Walter  
Schiefermüller.





mir Walter Schiefermüller Auskunft. „Sind also Fungizide die Antwort?“, will ich wissen.

„Teils ja! Jedoch in sehr geringem Ausmaß. Schließlich arbeiten wir nach den AMA-Richtlinien, tragen das Gütesiegel und sind damit ständigen Kontrollen ausgesetzt. Je früher wir die Gefahr erkennen und darauf reagieren, desto weniger ist der Einsatz chemischer Substanzen notwendig. Und wir reagieren schnell, sehr schnell, wenn wir sehen, wie sich das Wetter, welches

unentwegt beobachtet wird, entwickelt. Obstbau kennt keine Uhrzeit, egal ob Werk- oder Feiertag. So gelingt es uns, nahezu rückstandsfrei zu produzieren. Und schon in wenigen Jahren ist auch das Geschichte“, ist Schiefermüller überzeugt. „Alles der Natur überlassen, aber nichts dem Zufall!“

Auf einen auf HACCP-, IFS- und ISO-9002 Zertifizierungen vorbereiteten Betrieb trifft man im Hause Schiefermüller, einem Familienbetrieb, in dem sich neben dem Chef

die Ehefrau, Sohn und Tochter engagieren, ohnehin. In drei, vier Jahren schon dürfte der reine Bio-Anbau Alltag sein.

Auf seinem SUV unternimmt der Hausherr mit mir eine Tour durch seine Gärten und wo auch immer wir hinkommen, alles sieht überaus gepflegt und aufgeräumt aus. Das gilt auch für den gesamten Betrieb, die Produktion, die Räumlichkeiten des Ab-Hof-Verkaufs und das Privathaus, in welchem ich Schiefermüllers naturtrüben Apfelsaft kosten darf – man könnte süchtig werden!

Wie ertragreich, frage ich mich, ist wohl sein Unternehmen? Wieviel muss er ernten, will er auch nur kostendeckend sein?

„Ertrag“, so Walter Schiefermüller, „ist eine Frage der ganz persönlichen Einstellung. Ist man gierig und ist einem Quantität wichtiger als Qualität, so sorgt man für einen möglichst üppigen Behang, lässt also am Baum weitgehend stehen, was wächst. Wenn man jedoch darauf Bedacht nimmt, dass jeder Apfel mindestens 40 bis 50 Blätter braucht, um die entsprechend notwendige Assimilation (Anm. d. Red.: die schrittweise Stoffumwandlung körperfremder in körpereigene Stoffe) über die Photosynthese zu erreichen, um bestmöglich heranreifen



Neben frischen Äpfeln und küchenfertig vorbereiteten gibt es eine Menge an weiteren Produkten aus dem Hause „APFELINO“.



zu können, muss man gegen den Überbehang vorgehen und entsprechend ausdünnen. Dieses Ausdünnen erfolgt händisch und zeitgerecht dann, wenn die Früchte noch sehr klein sind. Zwischen 15 und 20 Leute sind damit gut ein Monat lang beschäftigt. Ertrag bzw. Gewinn im Vergleich zu Topqualitäten sind also eine Frage der Leidenschaft!“

Unter 30, 40 Tonnen pro Hektar aber wird's auch für den leidenschaftlichsten Obstbauern kritisch, erfahre ich. Und in Oberösterreich wird nach Qualität bezahlt, nicht nach dem Kilopreis. Keine Industrieware und ergo auch keine Dumpingpreise.

„APFELONOs“ fruchtbare Böden liegen in einer Seehöhe von 360 bis 400 Metern, haben eine durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge von zirka 800 Millimetern, eine Durchschnittstemperatur von ca. 10 Grad und bieten somit den Obstkulturen ideale Voraussetzungen für eine optimale Reife. Das kann man

an der intensiven Farbe und am wunderbaren Aroma der Äpfel sehen, riechen und schmecken.

Außer den frischen Tafeläpfeln und küchenfertigen Apfelprodukten werden die Äpfel zu naturreinen Säften, fruchtigem Edelmost, aromatischem Apfelessig und knackigen Apfelchips verarbeitet.

Liebe Leser, wir werden den Obst-anbau bei „APFELINO“ weiter verfolgen, so, wie wir dies – stellvertretend für alle „BÄKO Schätze der Natur“ – auch mit dem Mohn vorhaben, werden Ihnen in Wort und Bild beschreiben und veranschaulichen, wie sich jene heimischen Rohstoffe entwickeln, die Sie, als verantwortungsbewusster Verarbeiter, Ihren Backwaren zur Freude Ihrer Kunden zuführen mögen.

BÄKO-Rohstoff-Experte Harald Gärtner weiß, wovon er spricht, wenn er sich für diese Produkte stark macht. Also fragen Sie ihn ruhig!

mws

Walter Schiefmüller:  
„Obstbäume sind wie Kinder, man muss sie erziehen. Mit Liebe, viel Einfühlungsvermögen, manchmal auch mit der nötigen Strenge, jedenfalls aber mit Verantwortung!“

