

Nun, nach den Monaten zwischen Knospe, Blüte, Wachstum und Ernte, zeigt sich deutlich: Apfel ist nicht gleich Apfel

„Dies ist ein Herbsttag,
wie ich keinen sah!
Die Luft ist still, als atmete
man kaum,
und dennoch fallen raschelnd,
fern und nah,
die schönsten Früchte von
jedem Baum.“

Diesen ersten Zeilen eines Gedichtes von Friedrich Hebbel entgegenzuwirken sind die zahlreichen Erntehelfer, die ich zwischen den unzähligen Baumreihen, hier in den APFELINO-Apfelplantagen, bei ihrer Arbeit beobachte, bemüht. Denn was sich an Früchten bereits von selbst aus dem Geäst in Richtung Boden verabschiedet hat, wird der Ernte, die es in der Folge zu verarbeiten gilt, nicht beigemischt. Es bleibt liegen, verrottet und wird so als Dünger des Bodens dem natürlichen Kreislauf wieder zugeführt.

Nur das, was am Baum hängt und bereits ausreichend reif ist – was allerdings nur das geübte Auge entdeckt – wird Stück für Stück, händisch und sorgfältig, und mit Bedacht darauf, dass der Stängel am Apfel verbleibt, gepflückt. Die Früchte, die diesen Reifegrad noch nicht erreicht haben, werden erst später, bei einem erneuten Erntedurchgang, von den Zweigen geholt.

Wir schreiben den 30. September und Petrus zeigt sich heute einsichtig. Ein prachtvolles Wetter, wie es Walter Schiefermüller, Obstbauer in Mistelbach bei Wels, und Herr über 33 Hektar Land, auf denen gut und gerne 100.000 Bäume stehen, die 14 Sorten an hochqualitativen Tafeläpfeln tragen, schon vor Tagen vorausgesagt hatte. Schließlich ist die präzise Wetterbestimmung wichtiger Teil seiner Profession.

Alles, was es zuvor an Wissenswerten über den heimischen Obstbau, über die „Schätze der Natur“ in unserem Land am Beispiel des Apfels zu berichten gibt, hatte ich in den beiden vergangenen BACKWERK-Ausgaben hoffentlich ausführlich beschrieben. Mit diesem Beitrag und der Schilderung über die nun folgende Verarbeitung der Ernte schließen wir die Serie, in der wir die Entwicklung der Äpfel von der Knospe bis zur Ernte und in die Backstube begleiten.

Ich denke, es ist uns dabei gelungen, den Unterschied zwischen billiger, meist fernöstlicher Industrieware und qualitativ hochwertigen, deshalb auch sehr aromatischen, köstlich schmeckenden österreichischen Äpfeln zu verdeutlichen.

Keine Frage, der Preis ist ein anderer, rechtfertigt sich aber allemal!

Das betrifft nun aber nicht nur den ganzen Apfel, das betrifft insbesondere die zur Endverarbeitung in der Backstube vorbereiteten, fertig geschnittenen Apfelscheiben (s. nächste Seite).

Rechnen wir doch einmal kurz nach, was so ein Apfel kostet, wenn wir ihn, so wie er ist, im Ganzen einkaufen, um ihn dann zu verarbeiten:

Er wird gewaschen, sein Kerngehäuse muss entfernt werden, er wird geschält, in passende Scheiben geschnitten und von überschüssiger Flüssigkeit befreit. Alles von Hand, alles zu Lasten von Arbeitszeit und damit anfallender, dem Einkaufspreis hinzuzurechnender Kosten.

Dieses Prozedere fällt bei jeder Charge, die verarbeitet werden soll, erneut an. Und ein jedes Mal entsteht dabei ein Gutteil Abfall (an die 40 %), der sich gleichsam auf die Kosten auswirkt.

Wird uns diese Arbeit, werden uns diese Vorlaufkosten abgenommen und entfallen auch jene für den Abfall, zeigt sich, dass der Preis für fertige, vakuumverpackte Ware durchaus gerechtfertigt, weil im Endeffekt niedriger ist.

Kommt man – weswegen auch immer – zum Schluss, auf die Qualität eines hochwertigen, heimischen Rohstoffs verzichten zu wollen, so lassen sich die Kosten zweifelsfrei niedriger halten. Nicht reduzieren aber lässt sich jener Kostenanteil, wie er durch die Arbeit und den Materialverlust unweigerlich entsteht.

Auf der folgenden Seite veranschaulichen wir nun das Szenario der Verarbeitung, wie dieses im Hause APFELINO praktiziert wird:

Text: mws.
Fotos:
Stephan O.
Slupetzky



① Transport aus dem Wasserbad.

② Aufrichten des Apfels, Ausstechen des Kerngehäuses und Fräsen (Schälen).

③ Das Kerngehäuse wird erneut nachgestochen.

④ Die Äpfel werden geteilt und ...

⑤ ... zur händischen Kontrolle transportiert.

⑥ In Scheiben geschnitten gelangen die Äpfel nochmals in ein Reinigungsbad, um dann in einer Zentrifuge (nicht im Bild) von überschüssiger Flüssigkeit befreit zu werden.

⑦ Schließlich werden die Apfelscheiben vakuumverpackt. Das Etikett erlaubt eine Rückverfolgbarkeit bis auf das Feld und die Baumreihe, in der die Äpfel wuchsen und geerntet wurden.

⑧ Walter Schiefmüller, Chef des Obsthofes APFELINO, mit einer Packung gewürfelter Äpfel samt Schale.

www.apfelino.at

Fotos:
Stephan O.
Slupetzky

