

Medieninformation

Tag des Apfels in der Markthalle Innsbruck

Für jeden Gaumen den richtigen Tipp und Apfel

Ein kleines Lexikon zum Tag des Apfels am 11. November liefern die Standbetreiber der Innsbrucker Markthalle. Sie kennen die alten, fast verschwundenen und die ganz neuen Sorten. Tipps und Tricks zum Kochen und Lagern gibt es noch dazu.

Es ist eine runde Sache durch und durch: Äpfel sind Österreichs beliebtestes Obst. Fast 20 Kilogramm werden hierzulande pro Kopf und Jahr verputzt. Kein Wunder, die verschiedenen Sorten bieten von süß bis säuerlich, saftig bis knackig für jeden Geschmack etwas. In ihnen stecken außerdem viele gesunde Vitamine und Mineralstoffe, die Immunsystem, Herz und Verdauungssystem stärken können. In der Innsbrucker Markthalle kann man die ganze Vielfalt des Apfels erleben: von regionalen, fast verschwundenen Sorten über ganz neue Züchtungen bis zu beliebten Klassikern.

„Am besten süß-säuerlich, knackig und saftig, so soll ein Apfel sein“, bringt es Claudia Stampfer von Bruno's Fruchtinsel in der Markthalle in Innsbruck auf den Punkt oder besser den Stängel. „Topaz habe ich selbst am liebsten, er ist genau das: süß-säuerlich, saftig und knackig. Elstar ist ebenfalls süß-säuerlich. Gala, ein etwas kleinerer Apfel mit festem Fruchtfleisch, und Golden Delicious sind hingegen süßer im Geschmack.“ Als erfahrene Fachhändler kennen die Standbetreiber der Innsbrucker Markthalle alle Eigenheiten der mehr als ein Dutzend dort erhältlichen Sorten.

In ganz Österreich gibt es noch über 2000 verschiedene Apfelsorten, davon ist jedoch nur ein Bruchteil im Handel erhältlich. Vor allem viele kleine Erzeuger – wie die Landwirte und Obstverkäufer der Markthalle Innsbruck – halten Raritäten bereit und am Leben. Diese haben oft einen besonderen, säuerlichen Geschmack. Neue Sorten können dafür oft mit festerem Fruchtfleisch und längerer Haltbarkeit punkten. Für alle Äpfel gilt: Je stärker bei der Reifung die Temperaturunterschiede am Tag und in der Nacht sind desto geschmacks- und farbintensiver werden sie.

Fast verschwundene Sorten in der Markthalle Innsbruck

„Fast vom Markt verschwunden ist die alte Sorte Kronprinz Rudolf. Dieser Winterapfel aus der Steiermark ist im Geschmack süß-säuerlich und sehr saftig“, erzählt Brigitte Paschetto, vom gleichnamigen Gemüse- und Obstfachgeschäft. Alte Sorten seien bei den Kunden in der Markthalle Innsbruck gerade sehr gefragt. Vor allem die ältere Generation kenne noch Kronprinz Rudolf und schätze deren Säuregehalt. Die Jungen hingegen seien neugierig und möchten auch die Vielfalt schützen.

„Rubinette, Empire, Falchs Gulderling habe ich von Familie Zmugg vom Höttinger Ried. Das sind allesamt alte Sorten, die kaum noch erhältlich sind“, weiß Marianne Unterlechner vom Bauernmarkt in der Markthalle. Eine besondere regionale Geschichte hält Falchs Gulderling bereit: Die Sorte ist einst zufällig von Obstbaumkundler und Fachlehrer Anton Falch auf dem damaligen Gut Tratzberg in Jenbach entdeckt worden und hatte zunächst „Tratzberger Findling“ geheißen, ehe sie 1929 umbenannt wurde.

Ebenfalls fast nur mehr im Fachhandel erhältlich ist die bekannte alte Sorte Boskop, ein klassischer, so genannter Winterapfel. Im Geschmack ist er säuerlich, deshalb wurde er traditionell für Bratäpfel, Strudel und Apfelmus verwendet. Wer es süßer haben will, greift für Bratäpfel inzwischen lieber zu Gala oder Elstar. Letzterer feierte heuer sein 50. Zuchtjubiläum und entstammt dem Institut für gärtnerische Pflanzenzüchtungen in Wageningen (Niederlanden).

Säure für den runden Geschmack

„Stark säuerliche Äpfel sind nicht mehr modern. Die neueren Sorten sind allesamt süßer“, weiß Brigitte Paschetto um die Entwicklungen in der Apfelzucht. „Eine leichte Säure braucht es aber, um den Geschmack erst richtig abzurunden. Das ist sehr gut, nicht nur im Kuchen oder Kompott.“

Altes bewahren, und Neues zulassen, ein Motto das gerade in der Markthalle Innsbruck hochgehalten wird. „Honey-Crunch ist eine ganz neue Sorte aus Südtirol. Der Geschmack geht Richtung Elstar, ist süß-säuerlich. Das Besondere: Die Äpfel bleiben auch in der Wärme über Tage saftig und knackig“, erklärt Paschetto.

Kühl lagern

Grundsätzlich bleiben Äpfel an kühlen, dunklen Orten lange frisch. Am besten in einer Kiste abgedeckt in einem kühlen Keller oder um diese Jahreszeit am Balkon lagern, alternativ bleiben sie auch im Kühlschrank lange haltbar. „Vor Verzehr jedoch früh genug herausnehmen“, empfiehlt die Innsbrucker Obstexpertin, „kalte Äpfel haben viel weniger Geschmack.“

Bei der Lagerung entweicht den Äpfeln übrigens Ethylen. Das Gas sorgt bei anderem Obst und Gemüse dafür, dass es schneller reift. Äpfel daher besser getrennt lagern, auch Blumen welken in der Nähe übrigens rascher. Wer sich das Reifegas zunutze machen will, gibt einen Apfel z.B. zu grünen Tomaten oder harten Mangos.

Aus Kasachstan um die Welt

Das Exotische fällt beim Apfel übrigens auch nicht weit vom Stamm. Ursprünglich soll er aus dem zentralasiatischen Raum um Kasachstan kommen. Schnell hat er sich auf der ganzen Welt bis nach Nord- und Südamerika, Japan und Neuseeland verbreitet. Aber auch in Tirol ist er seit Jahrhunderten regional fest verankert. Die vielen Sorten, die es in der Markthalle Innsbruck zu kosten gibt, zeugen allesamt davon.

Weitere Informationen gibt es unter [Markthalle Innsbruck](#)

Öffnungszeiten Markthalle Innsbruck

Handel MO – FR 7:00 – 18:00 Uhr, SA 7:00 – 13:00 Uhr

Bauernmarkt MO – SA 7:00 – 12:00 Uhr

Gastronomie MO – SA 7:00 – 22 Uhr

WISSENSWERTES RUND UM DEN APFEL

In der Oststeiermark werden am meisten heimische Äpfel angebaut. Die häufigsten Sorten sind österreichweit Gala und Golden Delicious. Insgesamt werden pro Jahr rund 273.000 Tonnen Äpfel erzeugt. Jede fünfte Anlage ist ein Biobetrieb.

Äpfel enthalten viele gesunde Vitamine und Mineralstoffe, die Vitamine A, B, C und E stärken das Immunsystem. Auch das Herz soll durch Äpfel besser geschützt vor Schlaganfall oder Infarkt sein. Vor allem in oder direkt unter der Schale finden sich besonders viele gesundheitsfördernde Stoffe wie u.a. Vitamin C, Eisen und Magnesium. Das im Fruchtfleisch enthaltene Pektin, ein im Darm aufquellender Ballaststoff, fördert zudem die Verdauung. Kalium ist ebenfalls viel enthalten, es hilft dem Körper seinen Wasserhaushalt zu regulieren.

Der Apfel wird laut dem Max-Planck-Institut seit mehr als 2000 Jahren kultiviert. Wildäpfel seien schon seit mehr als 10.000 Jahren von den Bäumen geholt und gegessen worden.

Seit mehr als 40 Jahren wird in Österreich der Tag des Apfels am zweiten Freitag des Novembers mit vielen Aktionen begangen. Heuer fällt er auf den Martinitag.