

FACTS

zur Südtiroler
Obstwirtschaft



7 WICHTIGE FAKTEN RUND UM DIE SÜDTIROLER OBSTWIRTSCHAFT

In der Vegetationsperiode zeigt sich Südtirol in leuchtendem Grün.

Dies gilt insbesondere für die Obstbaugebiete, wo über **7.000 Bauern** ihre Wiesen hegen und pflegen. Was aber machen sie genau, und was kommt aus den Sprühgeräten?

Sicher ist: Viele Diskussionen rund um den Obstbau werden oft mit viel Emotion, aber mit wenig Sachkenntnis geführt.

Die Informationen in dieser Broschüre beantworten häufig gestellte Fragen.

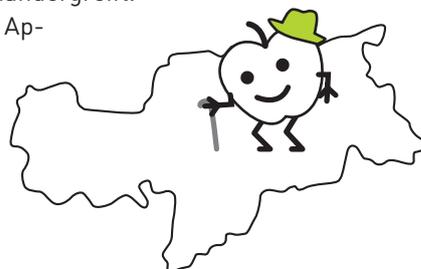
Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich gerne an info@suedtirolerapfel.com

1. Äpfel aus Südtirol – seit Jahrhunderten wichtig

Seit Jahrhunderten bauen Südtiroler Bauern Äpfel an – die erste dokumentierte Apfelsorte ist der „Pozner“ aus dem Jahr **1507**. Heute betreiben über **7.000 Bauernfamilien** erwerbsmäßigen Apfel- bzw. Obstanbau in Lagen zwischen Salurn im Süden, dem Hochplateau von Natz-Schabs im Osten sowie westlich bis in den Vinschgau. Die Obstanbauflächen machen in Südtirol heute knapp 3% der Gesamtfläche aus.

Der Apfel ist **Südtirols meistexportiertes Produkt**. Hinter der hohen Qualität vom Anbau bis in die Einkaufskörbe der Konsumenten in **über 50 Ländern** der Welt steckt ein professionelles Räderwerk an Unternehmen und Organisationen, welches auf weltweit einzigartige Weise ineinandergreift.

Die klimatischen und geografischen Bedingungen in Südtirol sind für den Apfelanbau besonders geeignet. Die vielen Sonnenstunden, die beschützten Hang- und Tallagen, die kühlen Nächte und warmen Tage tragen dazu bei, dass die Südtiroler Obstbauern besonders schönes und schmackhaftes Obst ernten können. In Südtirols Obstgärten – insgesamt ca. **18.500 Hektar** – gedeihen mehr als **20 Apfelsorten**, dazu mancherorts Marillen, Kirschen, Birnen, Gemüse u.a.



2. Integrierter und biologischer Anbau: Was ist der Unterschied?

Im Südtiroler Obstbau sind **zwei Anbauweisen** vorherrschend: die **biologische** und die **integrierte**. Beide setzen auf die Kraft der Natur und zielen auf ein natürliches Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen. Wo ein Schädling überhandnimmt oder die Gefahr von Pilzkrankheiten droht, kommen streng kontrollierte, ausgewählte Pflanzenschutzmittel zum Einsatz. Der **Unterschied** liegt nun in der **Auswahl der eingesetzten Pflanzenschutzmittel**: Biobauern verzichten auf chemisch-synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel und setzen stattdessen natürliche und naturidentische Wirkstoffe ein. Die Pflanzenschutzmittel beider Anbauweisen werden übrigens ausschließlich direkt aus Sprühgeräten ausgebracht. Oberkronenberegnung, die manchmal zu beobachten ist, dient nur der Bewässerung und der Frostberegnung.

Wichtig zu wissen: Die weitverbreitete Auffassung, „integriert“ sei gleichbedeutend mit „konventionell“, trifft nicht zu. „Konventionelle“ Bauern halten sich nur an die gesetzlichen Mindestvorgaben, was etwa Grenzwerte für Rückstände betrifft. Südtirol ist seit über 30 Jahren europaweit Vorreiter im integrierten Anbau. Hier gelten die strengen **Richtlinien der AGRIOS** (Arbeitsgruppe für den integrierten Obstanbau in Südtirol), welche in vielen Bereichen über dem gesetzlichen Mindeststandard liegen. Beispielsweise sind maximal 50% der gesetzlich zugelassenen Rückstandshöchstmenge auf AGRIOS-zertifiziertem Obst zulässig. **Natürliche Pflegemaßnahmen**, sowie eine **ressourcenschonende Arbeitsweise** kennzeichnen die AGRIOS-Produktion. Über 98 % der Südtiroler Bauern arbeiten entweder integriert oder biologisch – und übrigens ist Südtirol Europas größter Produzent von Bio-Äpfeln.

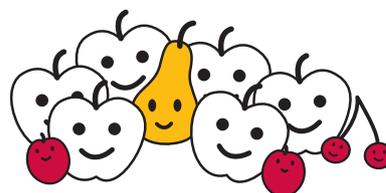
3. Apfelwiesen und Biodiversität

Richtlinien in Bezug auf Apfelanbau und Pflanzenschutz sowohl im integrierten wie im biologischen Anbau fördern die **biologische Vielfalt**.

In den Apfelwiesen Südtirols finden sich zahlreiche Lebewesen und Pflanzen. In wissenschaftlichen Studien der jüngeren Vergangenheit

wurden z.B. in einem einzigen Quadratmeter Obstwiese (integriert bewirtschaftet) mehr als **4.000 Bodenlebewesen** gezählt. Die Artenvielfalt in den Obstwiesen wird zudem mit Bewässerungsteichen, verschiedenen Gräser- und Blumenarten in den Fahrgassen sowie Strukturelementen gefördert. Darüber hinaus widmen die Südtiroler Obstbauern dem **Bienenschutz** ein besonderes Augenmerk.

Manchmal fällt in Gesprächen über den Südtiroler Obstbau der Begriff Monokultur. Dazu folgende Überlegung: Per Definition ist eine landwirtschaftliche Monokultur die Spezialisierung auf einige wenige Nutzpflanzenarten in einem bestimmten Gebiet. Dies hat viele Vorteile nicht nur wirtschaftlicher Art, sondern auch in der **Gesamtbilanz zur Nachhaltigkeit**, weil dies die Zusammenarbeit der Bauern erleichtert



(Genossenschaften, gemeinsame Strategien, Maschinennutzung usw.). Dies bestätigte übrigens im Jahr 2014 eine Studie der Welternährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO, welche die Südtiroler Obstwirtschaft als beispielgebend hervorhob. Im Südtiroler Obstbau kann man trotzdem nicht von einer Monokultur im klassischen Sinn reden: Die **bäuerlichen Betriebe** sind durchschnittlich nur **2,5 Hektar** klein, es gibt eine breite **Sortenvielfalt** an Äpfeln sowie zahlreiche andere Obstsorten wie Marillen, Kirschen, Birnen usw. Dazu kommen andere Nutzflächen wie Weinbau, die zudem im selben Gebiet liegen. Anders als in einem Maisfeld wachsen zwischen den Apfelbäumen zahlreiche Gräser, Blumen und Kräuter.

4. Pflanzenschutz und Richtlinien



Eines vorweg: Im Obstbau werden ausschließlich Pflanzenschutzmittel verwendet, welche behördlich zugelassen und damit auch absolut sicher sind. Das heißt, dass sie die **strengen** und oft **jahrelangen Prüfungen und Tests** bestanden haben, die für eine behördliche Zulassung nötig sind. Geprüft werden im Zulassungsverfahren nicht nur die Wirkungsweise, sondern ganz zentral auch mögliche Risiken für die menschliche **Gesundheit** von Anwendern und zufällig Betroffenen sowie die Auswirkungen auf Tier- und Umwelt. Die strengen Vorschriften gelten für alle Pflanzenschutzmittel, welche zugelassen sind. Übrigens gibt es eine ganze Reihe von gesetzlich zugelassenen Pflanzenschutzmitteln, welche aber im Südtiroler Obstbau bewusst nicht eingesetzt werden und von den AGRIOS- und Bio-Programmen verboten sind. Der Südtiroler Obstbau verwendet laut AGRIOS-Richtlinien möglichst nur Pflanzenschutzmittel, die den Anwender und die in der Obstanlage arbeitenden Personen nicht gefährden; welche Schädlinge bekämpfen, Nützlinge und andere Tierarten aber schonen; welche die Umwelt wenig belasten und wenig Rückstände hinterlassen. Um mit Pflanzenschutzmitteln arbeiten zu dürfen, benötigen die Bauern eine **spezielle Ausbildung** samt **Befähigungsausweis**. Dazu braucht es genaue Kenntnis der Gesetze und Vorschriften: Die Richtlinien für Bauern, die gute Agrarpraxis und der menschliche Anstand gebieten es, dass die **Rücksichtnahme** auf das Umfeld vom Traktor aus noch größer sein muss als bei anderen Tätigkeiten. Darüber hinaus gelten in **Südtirol zusätzliche gesetzliche Vorschriften**, die das Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln in der Nähe von öffentlichen Flächen und bewohnten Gebieten regeln.

Eines der wohl meistdiskutierten Pflanzenschutzmittel weltweit ist Glyphosat. Es wird seit über 40 Jahren weltweit in Landwirtschaft, Gartenbau, Industrie, aber auch in Privathaushalten verwendet. Als handelsübliches Produkt heißt es etwa RoundUp und wird auch von privaten Hobbygärtnern verwendet, um z.B. Wege von Gras frei zu halten. Im Obstbau spielt **Glyphosat** eine untergeordnete Rolle. Immer mehr **Bauern setzen auf alternative Methoden** – darunter die mechanische Bearbeitung des Unterbewuchses am Baumstreifen. In jedem Fall aber wird der Unkrautvertilger, so er überhaupt zum Einsatz kommt, nur in Bodennähe am Baumstreifen ausgebracht. Mit den Früchten selbst kommt der Wirkstoff niemals in Kontakt. Südtiroler Obst ist besonders sicher und es wird regelmäßig durch Anbauverbände, Behörden, Verbraucherschutzorganisationen und von Kundenseite kontrolliert.

5. Obstbau und Wasser

Alle Lebewesen – Menschen, Tiere und Pflanzen – brauchen Wasser; also auch Obstbäume. Der Südtiroler Obstbau gehört dabei zweifellos zu den professionellsten und fortschrittlichsten landwirtschaftlichen Kulturen: Dank seiner jahrhundertealten Tradition und seiner wirtschaftlichen Bedeutung, aber auch wegen des besonders anspruchsvollen Wettbewerbs, wird im Obstbau besonders viel geforscht und Innovation betrieben. Dazu gehören auch immer **neue Bewässerungssysteme**, welche Wasser sparen helfen. So z.B. werden neue Obstgärten von vornherein mit **Tropfberegnung** ausgestattet, was den Wasserverlust durch Verdunstung eindämmt. Die Oberkronenbewässerung kommt bei neuen Anlagen vor allem als Frostberegnung zum Einsatz. Seit Frühjahr 2019 steht zusätzlich ein **neues System als**

Pilotprojekt im Testeinsatz, welches die Bodenfeuchte misst und die Bewässerung nach Bedarf möglich macht.



6. Frostberegnung, Hagelnetze & Co.

Die Südtiroler Obstbauern leben von ihrer Ernte. Zu den größten **Risiko-Faktoren für die Ernte** gehört das Wetter im Obstbaujahr zwischen März und November. **Frost und Hagel** sind jene Ereignisse, die sich am schlimmsten und nachhaltigsten auf den Ernte-Ertrag auswirken, weil damit auch die Bäume selbst und damit das Wachstum in den Folgejahren beeinträchtigt werden können. Bauern versuchen daher, ihre **Ernte zu schützen**: mit Frostberegnung gegen Frostschäden, wo dies möglich ist, und mit Netzen gegen Hagel und Insekten. Farbe und Form sind übrigens gesetzlich vorgeschrieben; und im Normalfall sind die Netze nur temporär aufgespannt, wenn das Risiko am größten ist.

7. Südtiroler Äpfel – ganzjährig knackig frisch

Nach der Ernte lagern die Äpfel in den **Kühlzellen der Obstgenossenschaften**, wo sie unter besonderen klimatischen Bedingungen heranreifen und mehrere Monate lang haltbar bleiben. Dies macht es möglich, das ganze Jahr über knackig-frische Äpfel aus Südtirol zu genießen. Dabei werden die Äpfel bereits genussreif geerntet. Der **Erntezeitpunkt** wird je nach Sorte, geographischer Lage, Sonnenexposition, Wetter usw. unterschiedlich und separat festgelegt, indem der Zuckergehalt der Frucht gemessen wird. Dies ist wichtig, weil sich der Erntezeitpunkt unmittelbar auf Geschmack, Lagerfähigkeit und Haltbarkeit der Früchte auswirkt. Äpfel sind, verglichen mit anderen Obstsorten, **sehr gut haltbar**. Wichtig ist, ihnen das richtige Ambiente zu bieten, welches den Reifeprozess tatsächlich unterbricht. Dies ist in den Kühlzellen der Genossenschaften der Fall, wo es nur wenig mehr als 0 Grad Celsius hat und wo in der Luft kein Sauerstoff vorhanden ist. In diesem Ambiente bleiben Äpfel lange knackig frisch und finden somit das ganze Jahr über in den Obstschüsseln Platz.



Sie wollen mehr wissen?
Bitte wenden Sie sich an das Südtiroler Apfelkonsortium:

info@suedtirolerapfel.com
www.apfelwelt.it

