1.4.2016



Die Farbe des Fruchtfleischs spiegelt sich im Saft wider.

# Mit wenigen Klicks zur Wunschsorte

Welche Apfelsorte passt am besten zu meinen Vorlieben in Bezug auf Geschmack, Farbe oder Größe? Welche Apfelsorten eignen sich am besten für die Saftproduktion? Antworten auf solche Fragen hat die neue Apfelsorten-Webseite unter http://pomosano.laimburg.it zu bieten. von Franziska Maria Hack und Walter Guerra, vz Laimburg

Entwickelt hat die Seite das Versuchszentrum Laimburg im Rahmen des Projekts POMO-SANO (siehe Kasten auf der folgenden Seite) in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Informatik AG und der Firma Catulli Software Technology.

Die Webseite bietet detaillierte Informationen zu Herkunft und Synonymen, zum agronomischen Profil und zur Fruchtkonsistenz moderner, schorfresistenter, alter und rotfleischiger Apfelsorten.

Darüber hinaus gibt sie Auskunft über die geschmacklichen Eigenschaften der aus diesen Sorten gewonnenen Fruchtsäfte. Damit ist sie ein interessantes Rechercheinstrument für alle am Apfel Interessierten, vom Konsumenten über alle im Apfelanbau und in der Apfelsaftproduktion Tätigen bis hin zum Pomologen.

Aktuell enthält die Seite Informationen und Fotos zu rund 100 Apfelsorten und wird laufend um die im Rahmen der Sortenprüfungen am Versuchszentrum Laimburg gewonnenen Informationen erweitert. Die Webseite steht in deutscher und italienischer Sprache zur Verfügung.

Auf der ansprechend bunt gestalteten Startseite (s. Abb. 1) kann der Benutzer mithilfe

der fünf Parameter "Erntezeitpunkt" (von zwölf Wochen vor bis acht Wochen nach der Sorte Golden Delicious), "Blütezeitpunkt" (früh bis spät), "Deckfarbe", "Größe" (sehr klein bis sehr groß) und "Geschmack" (sehr sauer bis sehr süß) nach bestimmten Apfelsorten suchen. Alle Apfelsorten, die mit den eingegebenen Kriterien übereinstimmen, werden als Liste mit Foto angezeigt. Zu jeder einzelnen Sorte steht ein Sortendatenblatt mit allen wichtigen Informationen zum Download zur Verfügung.

Jedes Sortenblatt enthält außer einem Foto der Apfelsorte Informationen zur Herkunft



Die Startseite der Apfelsorten-Webseite ist sehr übersichtlich gestaltet.

und zu synonymen Bezeichnungen der Sorte, zum agronomischen Profil, zur Frucht sowie zur Saftherstellung. Ein Beispiel für ein Sortendatenblatt ist online unter http://bit.ly/ sortenblatt-pomosano zu finden.

#### Details zu Anbau und Ertrag

Das agronomische Profil umfasst detaillierte Informationen zur Blüte, zum Wachstum, zur Anfälligkeit der Sorte gegenüber Krankheiten, zur zu erwartenden Ertragsleistung und zum Erntezeitpunkt. Das Profil der verschiedenen Apfelsorten wurde auf Grund mehrjähriger Erhebungen am Versuchszentrum Laimburg (220 m Meereshöhe) auf Versuchsbäumen auf Unterlage M9 erstellt. Dies erlaubt einen optimalen Vergleich der Sorten, da die Informationen am selben Standort gesammelt wurden.

### Alles Wissenswerte zu Frucht und Saftproduktion

In der Kategorie "Frucht" sind alle relevanten Informationen zur Größe und Form, Grundund Deckfarbe, Anfälligkeit für Berostung, Fruchtfleischfestigkeit, Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches, zum Zuckergehalt, Säuregehalt, spezifischen Gewicht, Polyphenolgehalt im Fruchtfleisch und in der Schale, Vitamin-C-Gehalt und zu anderen Inhaltsstoffen, zum Geschmack und zu den Lagereigenschaften angegeben.

Hinsichtlich der "Saftherstellung" finden Interessierte auf der POMOSANO-Webseite schließlich auch Informationen zur Ausbeute, Stabilität der Farbe, zum Zuckergehalt, Säuregehalt, pH-Wert, Polyphenolgehalt, Vitamin-C-Gehalt und zum Gehalt anderer Inhaltsstoffe. **\( \)** 

#### **ZUM THEMA**

## Das Projekt POMOSANO

Im Projekt POMOSANO hat das Laimburg-Forscherteam um Walter Guerra (Pomologie), Peter Robatscher (Labor für Aromen und Metaboliten), Thomas Letschka (Molekularbiologie) und Lidia Lozano (Lebensmittelsensorik) die grundlegenden wissenschaftlichen Daten zu Inhaltsstoffen (Polyphenole, Vitamine, Zucker und Fruchtsäuren) und geschmacklichen Eigenschaften von alten, neuen und rotfleischigen Apfelsorten sowie von deren sortenreinen Säften erarbeitet.

Gegenstand der Untersuchungen war auch die Verträglichkeit der Apfelsorten für Allergiker. Die Forscher haben überdies untersucht, welche Apfelsorten sich zur Verarbeitung zu Säften eignen und welche gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe die jeweiligen Fruchtsäfte enthalten.

Auf diese Weise möchte das Projekt auch einen wichtigen Impuls für die regionalen obstverarbeitenden Betriebe geben.

Das Projekt POMOSANO wurde vom Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE 2007–2013) gefördert und finanziert.

Einige für die Sortenblätter verwendete Informationen entstammen dem ebenfalls vom EFRE-Programm 2007–2013 finanzierten und am Versuchszentrum Laimburg umgesetzten Projekt APFEL-FIT.

