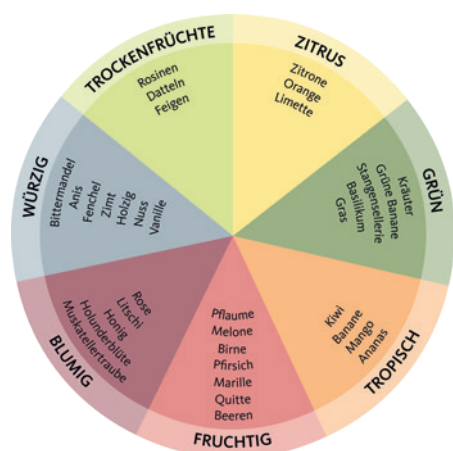




Äpfel mit Aha-Moment

Die Ausbildung für Apfelsommeliers aus Südtirol ist weltweit einzigartig: ein intensiver Lehrgang mit Fokus auf Sensorik. Antonia Widmann, Koordinatorin des Südtiroler Apfelkonsortiums und Apfelsommelière, gibt Einblick.



01 Frau Widmann, wie wird man zum Apfelsommelier oder zur Apfelsommelière?

Die Ausbildung, die wir in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Bauernbund anbieten, umfasst 80 Lehrstunden zu verschiedenen Aspekten von Apfelanbau und -verarbeitung: Wissen zum Apfeland Südtirol, Züchtung und Sortenlehre, Qualitätskontrollen und Lebensmittelsicherheit, Pflanzenschutz und Bio-Anbau, rechtliche Aspekte, Ernährungsberatung und – als Schwerpunkt – eine detaillierte sensorische Ausbildung, in der es um die Wahrnehmung aller Sinne geht: Sehen, Hören, Riechen, Schmecken, Fühlen.

02 Welche Ziele verfolgt das Programm?

Die Ausbildung steht einem breiten Publikum offen, 43 Apfelsommeliers wurden bisher ausgebildet. Sie alle können nun Apfelverkostungen in Hotels oder Schulen anbieten, die Gastronomie für die Vielfalt des Apfels sensibilisieren oder auf Fachmessen einen Mehrwert bieten. Unser oberstes Ziel ist es, den Apfel als facettenreiches Produkt aufzuwerten.

03 Deshalb der Schwerpunkt auf Sensorik und die Bezeichnung „Sommelier“ – die man eigentlich aus der Welt des Weins kennt?

Genau! Es geht darum, Geschmacksrichtungen und Aromenfamilien detailliert beschreiben zu können: Äpfel sind eben nicht nur süß oder sauer, sie haben blumige, tropische oder grüne Aromen sowie Noten von Mango oder Ananas, Anis oder Fenchel. Auch das Kauerlebnis spielt eine wichtige Rolle: Zellstruktur, Textur, Schalendicke. Können die Apfelsommeliers aus Südtirol das den Konsumenten vermitteln, so schätzen diese die Vielfalt des Apfels mehr. Das unterstützt auch die Sorteninnovation: Verbraucher lernen neue Sorten zu bewerten und zu schätzen – in Blindverkostungen schneiden diese sensorisch sehr gut ab.

04 Was hat Sie als Kursteilnehmerin fasziniert?

Die sensorischen Verkostungen. Geschmack entsteht auch über die Geruchswahrnehmung, und Gerüche sind etwas sehr Persönliches! Granny Smith etwa erinnert mich an frisch geschnittenes Gras, ans Tollen auf der Wiese als Kind. Diese Emotionen können wir auch in den Konsumenten wecken – indem wir ihnen zeigen, wie man die Aromen des Apfels erkennt und beschreibt.



Antonia Widmann, Koordinatorin im Südtiroler Apfelkonsortium, hat die Ausbildung zur Apfelsommelière auch selbst abgeschlossen. Was Teilnehmende am Lehrgang besonders schätzen? „Die Aha-Erlebnisse, wenn sie den Apfel ganz neu kennenlernen – auch wenn sie vom Fach sind“, so Widmann.