



Baleares:

traditionelles Obst
und Gemüse für
Touristen



56





Die wichtigsten Anbauprodukte der Balearischen Inseln sind Kohl, Kopf- und Endiviensalat, Tomaten und Zwiebeln. An Obst sind in erster Linie Aprikosen, Mandeln, Johannisbrot und Zitrusfrüchte zu nennen. Durch den Blatt- und Stielgemüse-Produktionszyklus ist der Markt das ganze Jahr über versorgt. Auch die Produktion von Kartoffeln für den Export, den Eigenbedarf und von Spätkartoffeln, die Mitte März, Mitte Mai bzw. zwischen dem 15. November und dem 15. Januar geerntet werden, ist von Bedeutung für die Region. Weitere wichtige Sorten der Balearen sind Paprika, Auberginen und Blumenkohl sowie Erdbeeren Wasser- und Honigmelonen.

Der Anstieg der landwirtschaftlichen Produktion in den letzten Jahren ist der Kombination aus guten Ernten bei einigen Anbausorten und dem kontinuierlichen strukturellen Wachstum anderer Sektoren, insbesondere dem Wein- und teilweise dem Gemüsesektor, zu verdanken.

An der Gesamtagrarpromotion ist Gemüse zu 60%, Nüsse zu 5%, Zitrusfrüchte zu 3% und süßes Obst zu 2% beteiligt.

Hervorzuheben sind die heimischen Mollar-Mandeln der Balearen, eine Qualitätssorte mit der Garantiemarke Ametla de Mallorca. Diese besonders schmackhafte und cremige Sorte ist optimal für Konfekt und Konditorwaren. Mit der kollektiven Garantiemarke Ametla Mallorquina werden nur die Mandeln ausgezeichnet, die den technischen Qualitätsstandards der Vorgaben für diese Marke gerecht werden.





RED DELICIOUS

Red Delicious ist weltweit die Nummer eins unter den Apfelsorten. Im Südtirol steht sie nach Golden Delicious auf Platz zwei. Diese knackige, saftige und sehr süße Sorte betört durch ihren besonderen Duft. Außen zeichnet sie sich durch ihre attraktive dunkelrote Färbung und ist mittel bis groß. Die Reifezeit dieser Äpfel beginnt Mitte September, und sie sind bis Mai in den Regalen zu finden.



GOLDEN DELICIOUS

Sie sind extrem saftig, süß-säuerlich im Geschmack und strömen einen angenehmen, zarten Duft aus. Sie sind die wichtigste im Südtirol angebaute Apfelsorte. Ihre Schale ist goldgelb leicht gefleckt. Sie sind mittel bis groß und etwas länglicher als der Durchschnitt. Sie werden von Mitte September bis Juli angeboten.



FUJI

Diese Äpfel sind besonders süß und groß. Die Fuji-Sorte ist knackig, saftig und stark duftend. Im Geschmack sind sie leicht süßlich und kaum sauer. Sie sind hellrosa mit einer subtilen Maserung auf grün-gelbem Hintergrund. Ihre Reifezeit kommt Ende Herbst. Im Geschäft sind sie von Oktober bis Mai erhältlich. Sie eignen sich zum frischen Verzehr oder auch als Zutat für Salate, Nachspeisen, Strudel und Kuchen.



ROYAL GALA

Royal Gala sind kleinere, kugelförmige Äpfel, die leicht kegelförmig zulaufen und sich leicht an ihrer rot-gemasterten Färbung erkennen lassen. Ihr gelbes Fruchtfleisch ist fest, knackig, sehr saftig, aromatisch und süß. Ihre Schale ist dünn und zart. Sie werden von Mitte August bis Mitte März im Handel angeboten. Innerhalb weniger Jahre hat der Royal Gala den Markt erobert und sich zu einer der wichtigsten Sorten aus dem Südtirol herauskristallisiert.



Mela Alto Adige IGP - Südtiroler Apfel g.g.A.

MARLENE®

Die Marke Marlene® gab am 21. Oktober 1995 ihr Marktdebüt. Seitdem hat sie den italienischen Markt als Qualitätsmarke erobert. Bei den Apfelkennern hat sich der hervorragende Geschmack von Marlene® bereits herumgesprochen. Diese Äpfel stammen aus dem zentralen Kernland des Südtirols. Hier legen die Erzeuger Wert auf sorgfältige Pflege bis ins kleinste Detail. Marlene®-Äpfel sind einheitlich in Größe, Farbe und Geschmack, und ihr Saft ist je nachdem, ob es sich um die rote, gelbe oder grüne Variante handelt, unterschiedlich süß. Ein Apfel für jeden Geschmack! Aber damit nicht genug: Keine andere Marke entspricht so hohen Qualitätsstandards und achtet mehr auf die Umwelt oder hört mehr auf die Meinung der Verbraucher. Marlene® ist knackig und frisch - das macht ihre eng mit dem Südtirol verwurzelte Persönlichkeit aus.

