

KURZHAAR- SCHNITT UND ORDENSKLUFT

DER LEBENSWANDEL VON
DANIELA BRANDSTETTER

DER RASTLOSE GIPFELSTÜRMER

HELMUT KRITZINGERS EXPEDITION
NACH PAPUA NEUGUINEA

BERGAPFELSAFTKÖNIG

Thomas Kohl

„MEINE 12 GOURMETVARIATIONEN“

DEUTSCHLANDS COOLSTER SINGLEBAUER

SCHAFFER HEINRICH AUF
BRAUTSCHAU IN MERANSEN

IN-GEWINNSPIEL
**ABENTEUER
COUNTDOWN**
SCHNAPP DAS
4. ERLEBNIS - ALLES
DAZU AUF S. 13

RÄTSEL
2 Gewinner dürfen sich
über das Buch
„Vollwertküche“ freuen

FIT IN DEN WINTER

10 SPORT-TIPPS
FÜR KALTE TAGE

HEUTE mit
letztem Buch-
staben der
6. Woche

Die große
Buchstaben-Jagd

Z **H** **Dolomiten**

Ziehung des Haupt-
preises am 2. Dezember



SOCIETY

VOLXROCK-FEST IN MERANSEN ...

Kaiserhof-Ball im Meraner Kurhaus, Jubiläum des SKV
in Bozen und Liedermacher-Abend in Bruneck

BERGAPFELSÄFTE AUS SÜDTIROL

GEADELT

Als Thomas Kohl vor 23 Jahren seinem Vater den Anbau von Apfelbäumen auf 900 Höhenmetern vorschlug, bekam er nur ein Lächeln und einen Acker am Rande des Grundstückes für seinen Versuch zugewiesen. Inzwischen ist der gesamte Hof auf die Produktion von Bergapfelsäften umgestellt. Ein nicht für möglich gehaltener Erfolg. IN hat sich vom Gewinner des „Südtiroler Marketing Awards“ in das Geheimnis der aromatischen Säfte einweihen lassen.

Von Eva Maria Wieser

Als Thomas Kohl vor einigen Jahren noch mühsam am Ende des Grundstückes im Acker schuftete, ahnte er noch nicht, dass er mit dieser Arbeit nicht nur einen Baum, sondern eine Erfolgsgeschichte pflanzen würde. Der heutige Besitzer des Obsthofs Troidner in Unterinn am Ritten erinnert sich gut an diese Zeit zurück. „Ich war ein Jungspund, habe gerade die Oberschule für Landwirtschaft beendet und war begeistert vom Obstanbau. Ich wollte meinen Vater überzeugen, dass auch wir auf 900 Höhenmetern zu den heimischen Apfelbauern gehören können. Mein Vater, nicht vollkommen abgeneigt von der Idee, hat mir aber trotzdem nur eine Weide am Rande des Grundstückes überlassen, um meinen Versuch zu starten“, sagt der große stattliche Mann nachdenklich. „Nach dem Motto: Geht's gut, dann ist es in Ordnung, läuft das Experiment schief, haben wir keine größeren Schäden zu verbuchen“, fügt er noch schnell hinzu und lächelt. Die Bäume gediehen. Im Jahr 1994 wurde mit den Apfelnbau begonnen, aber kurze Zeit später geriet die Idee in den Hintergrund. Kohl wollte zunächst die Welt bereisen, seinen Horizont erweitern und diverse Möglichkeiten für seinen Heimathof auskundschaften. Er tingelte durch ganz Europa, um schließlich voller Tatendrang wieder zurückzukehren. Sein Vater wollte ihm gleich den Hof übergeben, doch das kam für Kohl „überraschend und damals fast noch zu früh“. Trotzdem war das Interesse vorhanden, das Erbe seines Vaters weiterzuführen. „Der Hof, die Belange an der Landwirtschaft und die Bewirtschaftung wurden mir in die Wiege gelegt. Als ältester und einziger Sohn auf dem Troidner Hof verspürte ich auch ein Pflichtgefühl“, erklärt der 41-Jährige.

DIE GOURMETLINIE WIRD GEBOREN

Also übernahm der Sohn und stellte den Hof auf Apfelwirtschaft um. Schnell stellte sich heraus, dass der Golden Delicious in dieser Höhenlage prächtig gedeiht. Die intensive Sonneneinstrahlung und die kühlen Temperaturen in den Nächten auf 900 Höhenmetern lassen die Aromen entfalten. Thomas Kohl spricht von höchster Qualität, wie sie jeder gerne mag, besonders die Italiener. Aber ihm reichte das nicht. Im gleichen Boot mit vielen anderen Apfelbauern zu sitzen wollte er nicht. Vielmehr schwebte ihm etwas völlig Neues vor. Erfinden musste er hierbei nichts, denn es lag direkt vor ihm: purer Apfelsaft aus den Bergen Südtirols. „Wir sind der einzige Betrieb in Südtirol, der Äpfel ausschließlich für die Saftproduktion herstellt“, berichtet der Produzent stolz. Alte, inzwischen vergessene Südtiroler Sorten und Bäume, die Kohl auf seinen Reisen quer durch Europa entdeckt hatte, sollten nun am Steilhang angepflanzt werden. Apfel ist eben nicht gleich Apfel. Der eine schmeckt saftig, ein anderer beinhaltet mehr Säure, der nächste besticht durch Würze. Der Golden Delicious, die Schweizer RubINETTE, Pinova, Jonagold, Elstar, Gravensteiner und Rouge vom Bodensee waren letztendlich die Auserwählten. Die Idee war einfach, aber doch so gut.

Die Pflege durchs ganze Jahr und die Kenntnis, dass Geschmack und Qualität entstehen, solange der Apfel noch am Baum hängt, die Ernte und die Pressung: Vom Pflänzchen bis zur Verkostung begleitet Thomas Kohl seine Apfelsäfte. „Kräftig, typisch, erdig und doch spritzig“, beschreibt er den Gravensteiner Bergapfelsaft. Eine Sorte, die vor vier Jahrzehnten noch 35 Prozent des Sortenspiegels in Südtirol ausmachte, aber dann aufgrund ihrer Lagerschwierigkeit verschwunden



Foto: Matteo Grappo



ERNST KASERER

Der „Niedermaierhof“ der Familie Kaserer hoch über Kastelbell im Vinschgau ist zum „Bäuerlichen Schankbetrieb 2011“ gewählt worden.

Was darf in Ihrem Kühlschrank niemals fehlen?

Milch.

Worauf können Sie gut und gerne verzichten?

Auf Tiefkühlprodukte.

Ihr Lieblingsgericht?

Lambraten mit Knödel und Blaukraut.

Wie stillen Sie den kleinen Hunger zwischendurch?

Mit Almkäse.

Welches Land würden Sie gern mal bereisen, um die jeweiligen Spezialitäten bzw. die Küche kennen zu lernen?

Frankreich.

Welchen Küchenchef bewundern Sie am meisten?

Ich bewundere zwei Küchenchefs:

Otto Theiner und Oskar Asam.

Welche Eigenschaften schätzen Sie bei anderen Köchen am meisten?

Dass sie bei stressigen Zeiten die Ruhe bewahren.

Für die Gäste nur das Beste! Was zaubern Sie Besuchern auf den Teller?

Tiroler Küche mit hofeigenen Produkten.

Liebe geht bekanntlich durch den Magen.

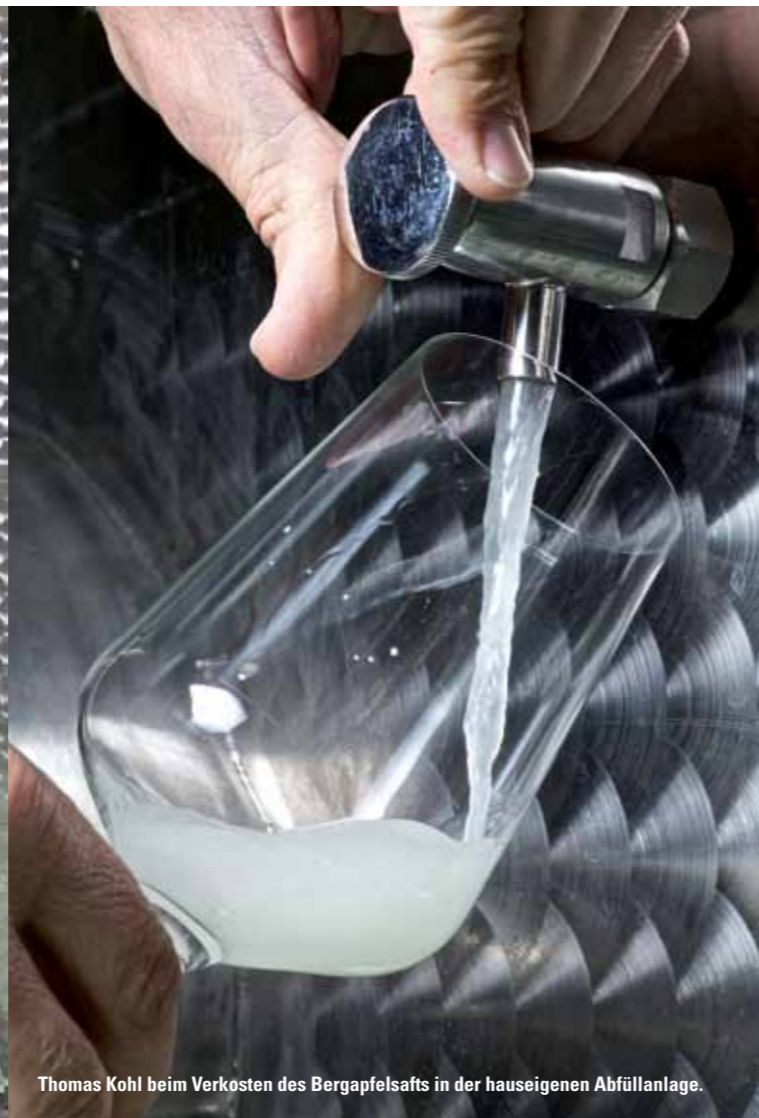
Kochen Sie für Ihre Liebste?

Ab und zu...

Welcher süßen Versuchung können Sie nicht widerstehen?

Apfelstrudel mit Vanillesoße.





Thomas Kohl beim Verkosten des Bergapfelsafts in der hauseigenen Abfüllanlage.

ist. „Genau deshalb haben wir ihn in unser Sortiment aufgenommen“, bemerkt der Apfelbauer, „denn lagerfähig braucht der Apfel bei uns nicht zu sein.“ Den Elstar-Gourmetsaft charakterisiert er mit „fein-säuerlich bis süßlich, mit einem Hauch Zitrone“. Der Rubinette schreibt er Aromen zu, die leicht an Quitte erinnern. Beinahe wähnt man sich bei einem Sommelier, auf jeden Fall bei einem Feinspitz. Wenn Kunden bei den Verkostungen manchmal Geschmacksnoten wie Pfirsich, Aprikosen oder gar exotische Ananas auf der Zunge vermögen, muss der Hersteller beherzt lachen. „Die Säfte sind rein, zu 100 Prozent Apfel, kein Zucker und kein Wasser werden beigegeben“, erklärt er dann voller Stolz.

NEUE VERBINDUNGEN EINGEHEN

Stolz ist er auch auf seine „Gourmet Plus-Linie“. Die charakterstarken Apfelsäfte gehen mit Früchten, Gemüse oder Beeren eine Beziehung ein. So verbindet sich der Bergapfelsaft mit der Marille, der Himbeere, dem Holunder, der Heidelbeere, der Johannisbeere und der Karotte. „Charakterstarke Aromen, die sich durch einen neuen Geschmack optimal ergänzen. Die Beigaben stehen im Vordergrund, und der Bergapfelsaft zieht sich edel in den Hintergrund“, beschreibt Kohl die edlen Kreationen. Eine harmonische Übereinkunft gehen auch die Johannisbeere und der Apfelsaft ein. Die Süße der Frucht übertönt

leicht die Säure der Beere, die wiederum kämpft sich in den Vordergrund, was die Farbe anbelangt. „Ideal ist diese Variation zu Vorspeisen, Speck und Käse“, empfiehlt der Produzent. Einen ganz anderen Geschmack hingegen entfaltet die Mischung Marille und Bergapfelsaft. Zu kräftigen Fleischgerichten oder Schnittkäse liefern die beiden Früchte dem Genießer einen hohen Erfrischungsgehalt, denn die feine Säure und die Süße gehen einen interessanten Dialog ein. Gegensätze ziehen sich an: Der Apfel braucht die Sonne und die Karotte die Dunkelheit, trotzdem ergeben sie ein exklusives Cuvée. Der Gourmet empfiehlt dazu Wok-Gemüse, aber auch kräftige Fleischgerichte. Für Kohl gilt auch hier das Prinzip: 100 Prozent purer Saft. Bei den Schöpfungen „Gourmet Plus“ werden 85 Prozent Bergapfelsäfte verwendet, während der Rest mit den Frucht-, Beeren- und Gemüsesäften in der hauseigenen Abfüllanlage aufgefüllt wird. Inzwischen sind zwölf Bergapfelsäfte auf dem Markt zu finden, 200.000 Liter Gourmetsaft werden jährlich am Hof produziert. „Mehr Sorten werden es sicher nicht“, sagt Thomas Kohl bestimmt, „wenn, dann gibt es nur Ergänzungen, das heißt eine neue Kreation wird geschaffen.“ „Trotzdem“, so der Apfelsafthersteller, „muss man das Ziel sehen und den Weg erst suchen.“ So hat sich Kohl im Laufe der Jahre auch einige Marketingstrategien angeeignet und von guten

Freunden gelernt. Von der Auswahl der Flasche bis hin zur Etikettierung, der Gourmet sagt wo es langgehen sollte. Vielleicht hat er auch gerade deshalb den „Südtiroler Marketing Award“ gewonnen. „Thomas Kohl gelingt es, den Apfelsaft als Südtirol-typisches Premiumprodukt zu positionieren“, erklärt die Fachjury ihre Entscheidung. Nun findet man die Gourmetlinie gut präsentiert in ausgewählten Feinschmeckerläden, nicht nur in Südtirol sondern auch in Oberitalien, Deutschland, Tschechien, Schweiz, Österreich und der Slowakei. „Wenn wir nur in Südtirol unsere Säfte verkaufen könnten, wäre der Preiskampf viel zu hoch“, erklärt der Apfelsaftproduzent. Dass seine Säfte nicht in die untere Preisklasse fallen, ist für Kohl verständlich, da die Qualität beim Produkt im Vordergrund steht. Diese wurde mehrfach ausgezeichnet. „Preise sind nicht ausschlaggebend, sie weisen einen nur den Weg“, so der erfolgreiche Jungunternehmer bescheiden. Heuer haben die Bergapfelsäfte und der Apfelsafthersteller gleich drei Auszeichnungen eingheimst: „Die goldenen Birne“, eine internationale Qualitätsauszeichnung für Obstsaft, den Preis für den erfolgreichsten und innovativsten Jungunternehmer und nun eben den „Südtirol Marketing Award“. Auszeichnungen für die Anstrengungen, die heute Früchte tragen. Wie einst die Bäume im Acker an der Grundstücksgrenze, die der experimentierfreudige Apfelbauer vor 23 Jahren erstmals pflanzte. ●



5 Jahre

Packender Abenteuer-Countdown.

Bist Du heiß? Schnapp den Preis!

ABENTEUER N.4 - FÜR DIE GRUPPE





Die Abenteuer: Sich einmal im Leben wie Tarzan & Jane durch die Lüfte schwingen. In der spektakulären Natur des Pustertals erproben 8 Teilnehmer die Sportart „Jarring“. In einem Lernparcours werden in einem Canyon bestimmte Übungen absolviert, geführt von einem Top-Outdoor-Guide. Dabei lernt jeder Teilnehmer verschiedene Absteigetechniken, Seil- und Knotentechnik, sowie den richtigen Umgang mit Klettergurt, Helm, Seil und Karabiner. Mindestalter 18 Jahre.

Die Gewinner aller Edelkässe werden in der Ausgabe vom 18. Dezember bekanntgegeben.

Die Teilnahmen: Überzeuge die Jury, warum genau Du der oder die Richtige bist, dieses Abenteuer einzulösen. Binde innerhalb **Donnerstag, 4. Dezember**, ein Foto mit deinem Vor- und Zunamen an die Mail-Adresse **info@erlebnisse24.com**. **Das Kennwort in der Betreffzeile lautet: „Tarzan“**. Das auch rechts das Bild zeigt Dich als Tarzan, Jane oder Dschungelmaschine. Mail schauen, wer sich den Preis verdient. Viel Spaß und Glück!

Das gesamte Spielprogramm ist in der Jahresausstellung „Marketing & Brand“ integriert.

In Zusammenarbeit mit



