



Lana verbindet.



PRESSEINFORMATION

Herbstzeit ist Apfelzeit – die Region Lana feiert die Vielfalt der Frucht

Von Blüte bis Ernte, von Tradition bis Innovation: In der Apfelregion Lana wird Geschichte lebendig und Zukunft nachhaltig gestaltet.

Lana und Umgebung, Südtirol – 17. September 2025. Wenn die Tage kürzer werden und die Landschaft rund um Lana in goldene Farben getaucht ist, beginnt die Zeit der Apfelernte. Kaum eine Frucht prägt Südtirol so stark wie der Apfel – er ist Symbol für bäuerliche Tradition, Motor der Wirtschaft und Inspirationsquelle für Kultur und Genuss. Wer die Region Lana kennt, hat vielleicht auch schon den liebevollen Beinamen „Apfeldorf“ gehört. Und doch spiegelt dieser nicht die ganze Vielfalt wider, die die Region zu bieten hat. Fest steht: Der Apfel prägt Natur- und Kulturlandschaft zu jeder Jahreszeit, sei es zur duftenden Blüte im Frühling oder während der Ernte im Herbst.



V.l.n.r.: Goldener Herbst in der Region Lana – das Castel Lebenberg thront inmitten der erntebereiten Plantagen © Patrick Schwienbacher; Apfelernte ist in Lana ein Gemeinschaftsprojekt: Familien unterstützen sich gegenseitig und selbst Gäste können mitmachen; Josef Holzner erzählt, dass sein Sparkling Rocco eigentlich durch einen „Unfall“ entstanden ist © lanaregion.it/ Maike Wittrek

Geschichte und Vielfalt des Apfels

Im Südtiroler Obstbaumuseum in der Region Lana wird Apfelgeschichte lebendig. Zwischen den alten Mauern des historischen Larchgutes erzählt das Museum eindrucksvoll von der Entwicklung des Obstanbaus im Land. Eine reichhaltige Dokumentation lädt Besucherinnen und Besucher dazu ein, tief in die Welt des Apfels einzutauchen – von

den ersten Schritten der Kultivierung bis hin zur modernen Apfelwirtschaft von heute. Hier wird der Apfel selbst zum Erzähler und macht sichtbar, wie eng er mit Kultur, Alltag und Landschaft Südtirols verbunden ist.

Doch auch in Zahlen zeigt sich die Bedeutung: Der Obstbau in Südtirol bedeckt 18.400 Hektar – nur drei Prozent der Landesfläche. Dennoch werden hier jährlich rund eine Million Tonnen Äpfel geerntet, davon allein 90.000 Tonnen aus der Region Lana. Insgesamt gedeihen über 25 Sorten, vom klassischen Golden Delicious über den „tropischen“ Scilate/envy™ bis hin zum modernen Cosmic Crisp®. Südtirol ist darüber hinaus der größte Bio-Apfel-Lieferant der EU: Etwa ein Viertel aller Bio-Äpfel Europas stammt von hier.

Blüte, Ernte und Erlebnis

Wann die Apfelblüte beginnt, hängt vom Spätwinter und Frühjahr ab: Meist öffnen sich die ersten Knospen Ende März oder Anfang April und verwandeln die Landschaft in ein Blütenmeer. Von August bis Ende Oktober schließlich plaudern Bäuerinnen, Bauern und Apfelbotschafterin Petra Niederstätter aus dem „Obstkistchen“ und nehmen Gäste mit zu den Wurzeln der köstlichen Früchte.

Die Äpfelernte selbst lässt sich ebenfalls hautnah erleben. Unter dem Motto „Vom Baum in die Kiste“ dürfen Besucherinnen und Besucher selbst mithelfen, Äpfel pflücken und die Arbeit der Landwirte kennenlernen. Vom sorgfältigen Pflücken über moderne Lagertechniken bis hin zur Vermarktung im Winter zeigt sich, wie eng Tradition und Innovation miteinander verwoben sind.

Nachhaltigkeit und Zukunft des Apfels

Ein wichtiger Botschafter dieser Verbindung von Tradition und Innovation ist Stefan Gögele, Biobauer und Apfelsommelier aus Lana. Als Apfelsommelier kennt er nicht nur den Geschmack und die Charakteristika unterschiedlichster Sorten, sondern auch deren Geschichte, Herkunft und Zukunft. Bei seinen Verkostungen nimmt er Gäste mit auf eine Reise durch die Welt des Apfels, erklärt, warum alte Sorten wiederentdeckt werden, welche modernen Sorten klimafit sind und wie sich nachhaltiger Anbau heute gestaltet.

Gögele zeigt, wie sich der Obstbau verändert: Neue Bewässerungssysteme sorgen für eine ressourcenschonende Versorgung der Bäume, höhere Lagen eröffnen neue Möglichkeiten im Anbau, und die Forschung arbeitet an Sorten, die auch mit steigenden Temperaturen und neuen klimatischen Bedingungen bestens zurechtkommen. Zudem fördert die Region Lana gezielt Nützlinge und entwickelt Zero-Waste-Strategien in der Verarbeitung. So entstehen nicht nur köstliche Früchte, sondern auch ein verantwortungsbewusster Umgang mit Natur und Ressourcen.

Sparkling Rocco – Innovation im Glas

Für genussvolle Momente steht auch Josef Holzner vom Weinsepphof in der Region Lana. Er gilt als Pionier für alkoholfreie Aperitifs aus roten Äpfeln und hat mit seinem „Sparkling Rocco“ ein einzigartiges Produkt geschaffen, das traditionelle Obstkultur mit moderner Lebensart verbindet. Feinperlig und frisch im Geschmack, eignet sich das Getränk perfekt als alkoholfreie Alternative für Aperitif-Liebhaber und beweist, wie kreativ die Verarbeitung des Apfels in Südtirol heute ist. Holzners Arbeit zeigt, dass der Apfel nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch in der Kulinarik ständig neue Facetten entfaltet.

Tradition trifft Zukunft

So verbindet Lana in diesen Wochen Vergangenheit und Zukunft, Arbeit und Genuss. Der Apfel begleitet die Region durch das ganze Jahr – er blüht im Frühling, wächst im Sommer, reift im Herbst und wird im Winter gelagert und vermarktet. Wer die Region in der Zeit der Apfelernte besucht, erlebt nicht nur den Geschmack einer besonderen Frucht, sondern auch die lebendige Kultur eines Dorfes, das mit Recht den Namen „Apfeldorf“ trägt – und sich zugleich mutig den Herausforderungen der Zukunft stellt.

Weitere Informationen, Erlebnisangebote sowie den Veranstaltungskalender gibt es unter www.lanaregion.it sowie auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Bildmaterial zu dieser Meldung ist [hier](#) verfügbar (Copyright, wie angegeben).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Künstler, Darsteller und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER DIE REGION LANA UND UMGEBUNG

Malerisch eingebettet zwischen Meran und Bozen im Etschtal liegt die Region Lana – Südtirols größte und älteste Apfelanbaugemeinde. Doch ist der Apfel bei Weitem nicht das einzige lokale Erzeugnis, das die Region prägt. Es ist die Fülle an Produkten, die Lana einzigartig machen: Der Duft gerösteter Kastanien, geschmacksintensive Weine aus biodynamischem Anbau oder die vielen Geschäfte und Handwerksbetriebe mit ihrem individuellen Sortiment. Neben Events wie „Lana blüht“ oder „Kastanientage – Keschntriggl“, die Einwohner und Gäste zur Gemeinsamkeit einladen, ist es die Gastlichkeit und das breite kulinarische Angebot von Buschenschank-Betrieben bis hin zur Haubenküche, was die Destination ausmacht. Alpin-mediterranes Flair sowie Bewegung auf drei Ebenen beim Wandern und Biken komplettieren das ganzheitliche Urlaubsvergnügen. Ursprüngliche Natur erleben die Gäste auf dem Hausberg Vigiljoch oder beim Spazieren auf den Waalwegen. Kulturell verbindet die Region Historisches wie Castel Lebenberg oder den Schnatterpeck-Altar mit modern interpretierten Orten wie dem Ansitz Kränzelhof, welcher achtsames Erlebnis mit Genuss verbindet. Zur Region gehören neben Lana auch die Ortschaften Burgstall, Gargazon, Tschermers, Völlan und Vigiljoch. www.lanaregion.it

PRESSEKONTAKT

piroth.kommunikation GmbH

Sandra Praschak

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel. +49 (0) 160 66 51 06

spraschak@piroth-kommunikation.com

Internet: www.piroth-kommunikation.com