



**Hochschule Osnabrück**  
University of Applied Sciences

## **Esst mehr Äpfel!**

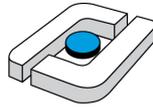
### **Wissenschaftler der Hochschule Osnabrück entwickeln Qualitätsindex für Äpfel**

**Osnabrück, November 2011.** Etwa eine Million Tonnen Äpfel werden jährlich in Deutschland angebaut, ein Drittel davon in Niedersachsen. Kontrolliert und vermarktet werden sie durch bestehende Qualitätsmanagement-Systeme. Wie der Apfel schmeckt wurde bisher im Rahmen dieser Kontrollen allerdings vernachlässigt. Wissenschaftler der Hochschule Osnabrück wollen dies nun ändern und einen Qualitätsindex für Äpfel entwickeln, der auch Parameter wie den Geschmack berücksichtigt. Insbesondere kleinen und mittleren Unternehmen soll damit ermöglicht werden, sich durch gehobene Produktqualitäten im Markt zu behaupten.

„Bisher standen Qualitätsparameter im Vordergrund, die die Abwicklung des Handels mit Obst und Gemüse erleichtern und eine Absicherung gegen Lebensmittelrisiken garantieren“, erläutert Prof. Dr. Ulrich Enneking, der an der Hochschule Osnabrück Agrarmarketing lehrt. Gemeinsam mit seinem Kollegen Prof. Dr. Werner Dierend, der das Fachgebiet Obstbau vertritt, leitet er das Projekt. „Zu diesen Qualitätsparametern zählen beispielsweise die Größe der Äpfel, ihre Sauberkeit, die Rückverfolgbarkeit und etwaige Pflanzenschutzmittelrückstände. Die tatsächliche Genussqualität des Konsumenten spielte bisher in Qualitätsmanagementmaßnahmen kaum eine Rolle“, so Enneking weiter. Über einen Zeitraum von zwei Jahren sollen deshalb nun im Forschungsprojekt „Qualitätsindex von Äpfeln zur Verbesserung der Produktakzeptanz“ insgesamt 8.000 Äpfel durch physikalische und chemische Messungen sowie durch die Beurteilung von Konsumenten erfasst werden. Im Anschluss werden Zusammenhänge zwischen den Messergebnissen und den Vorlieben der Endverbraucher untersucht und schlussendlich ein Qualitätsindex entwickelt, der in der Wareneingangskontrolle bzw. am Verkaufsort eingesetzt werden kann. „Die Ergebnisse unserer Studie sollen nicht nur die Wettbewerbsfähigkeit von qualitätsorientierten Unternehmen fördern“, ergänzt Dierend. „Wir wollen auch die Voraussetzungen für eine größere Apfelvielfalt in der Vermarktung und im Anbau schaffen.“ Regionale Sorten sollen damit beispielsweise bessere Chancen erhalten und der Apfel generell in seiner Attraktivität beim Verbraucher steigen.

**Geschäftsbereich Kommunikation**  
Albrechtstraße 30, Gebäude AF 0308  
49076 Osnabrück

**Redaktion: Ralf Garten**  
Tel. 0541 969-2177  
r.garten@hs-osnabrueck.de



# Hochschule Osnabrück

University of Applied Sciences

Kooperationspartner des Forschungsprojektes, das im Frühsommer 2013 abgeschlossen sein wird, sind die EDEKA aktiv-Märkte in der Iburger Straße, der Schützenstraße, am Petersburger Wall und in der Johannisstraße. Zudem ist auch die EDEKA Regionalgesellschaft Minden-Hannover daran interessiert, weiteren Einzelhändlern eine funktionierende Qualitätsbeurteilung zu empfehlen. Die Erkenntnisse der Studie können später auch auf andere Obst- und Gemüsearten übertragen werden.

**Bildunterschrift:** Sind auf den Geschmack gekommen: (v.l.) Prof. Dr. Werner Dierend, Projektmitarbeiterin Kirsten Stallmann und Prof. Dr. Ulrich Enneking von der Hochschule Osnabrück entwickeln einen Qualitätsindex für Äpfel.

**Geschäftsbereich Kommunikation**  
Albrechtstraße 30, Gebäude AF 0308  
49076 Osnabrück

**Redaktion: Ralf Garten**  
Tel. 0541 969-2177  
r.garten@hs-osnabrueck.de