PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 10. November 2026

Was in einem Apfel steckt: die Mikrobiomforschung macht es sichtbar

Zum Tag des Apfels rückt Ja! Natürlich gemeinsam mit Mikrobiomforscherin Univ.-Prof. Dr. Gabriele Berg von der TU Graz die faszinierende Welt der Mikroorganismen in den Mittelpunkt.

- **Rund 100 Millionen Bakterien beherbergt ein durchschnittlich großer Apfel.**
- **Mikrobiomforschung zeigt: Biologisch und konventionell angebaute Äpfel können sich in ihrer mikrobiellen Vielfalt unterscheiden.**
- **Weltweit gibt es über 30.000 Apfelsorten.**
- **Von Natyra bis Topaz: Acht Bio-Apfelsorten von Ja! Natürlich bieten unterschiedliche Geschmackserlebnisse.**

Ein Apfel gehört für viele Menschen in Österreich ganz selbstverständlich zur täglichen Ernährung. Doch hinter seiner Schale verbirgt sich eine faszinierende Welt: Äpfel besitzen ein eigenes Mikrobiom, dessen Zusammensetzung unter anderem von Sorte, Umwelt und Anbau beeinflusst werden kann. Zum Tag des Apfels am 13. November rückt Ja! Natürlich gemeinsam mit Mikrobiomforscherin Univ.-Prof. Dr. Gabriele Berg von der TU Graz diese unsichtbare Vielfalt in den Mittelpunkt.

Was die Mikrobiomforschung über Äpfel verrät

Eine wissenschaftliche Untersuchung von Birgit Wassermann, Henry Müller und Gabriele Berg aus dem Jahr 2019 schätzt, dass ein durchschnittlicher Apfel rund 100 Millionen Bakterien beherbergt. Die untersuchten frisch geernteten Bio-Äpfel wiesen eine höhere Bakterienvielfalt auf als die konventionell erzeugten Vergleichsäpfel. Die Gesamtmenge der Bakterien war hingegen ähnlich. Die Ergebnisse weisen darauf hin, dass naturnähere beziehungsweise weniger intensiv bewirtschaftete Anbausysteme, wie der Bioanbau, die mikrobielle Vielfalt auf Äpfeln begünstigen können. „Ein Apfel ist nicht nur ein Lebensmittel mit wertvollen Inhaltsstoffen, sondern auch Lebensraum für eine Vielzahl von Mikroorganismen. Unsere Untersuchungen zeigen, dass sich biologisch und konventionell angebaute Äpfel in der Zusammensetzung ihrer Bakteriengemeinschaften unterscheiden können. Welche Bedeutung die mikrobielle Vielfalt unserer Lebensmittel für uns Menschen hat, ist eine wichtige Frage der aktuellen Forschung“,

erklärt Univ.-Prof. Dr. Gabriele Berg von der TU Graz.
Herkunft und Anbausystem beeinflussen somit, welche Mikroorganismen wir beim Verzehr von Obst aufnehmen. Die Forschung liefert damit wichtige Hinweise auf die enge Verbindung zwischen Böden, Umwelt, Landwirtschaft, pflanzlichen Lebensmitteln und dem menschlichen Mikrobiom, deren Auswirkungen weiter erforscht werden.

Vielfalt beginnt lange vor dem ersten Bissen
Für Ja! Natürlich ist Vielfalt seit mehr als 30 Jahren ein zentraler Bestandteil der biologischen Landwirtschaft. Gesunde, lebendige Böden, vielfältige Fruchtfolgen und der Erhalt der Biodiversität bilden dafür eine wichtige Grundlage. „Weltweit gibt es über 30.000 Apfelsorten. Allein diese Zahl zeigt, wie beeindruckend die Vielfalt der Natur ist. Für uns bei Ja! Natürlich beginnt Vielfalt aber schon im Boden und auf unseren Feldern. Die Mikrobiomforschung zeigt uns jetzt eine weitere, bislang unsichtbare Ebene dieser Vielfalt. Gemeinsam mit Frau Professor Berg wollen wir noch besser verstehen, wie die Art der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung die Mikrobiome unserer Lebensmittel prägt“, erklärt Klaudia Atzmüller, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Apfel ist nicht gleich Apfel: Vielfalt, die man schmeckt
Auch geschmacklich hat der Apfel einiges zu bieten: Ja! Natürlich bietet acht Bio-Apfelsorten mit unterschiedlichen Eigenschaften. **Natyra** überzeugt mit süßen Frucht- und Zitrusnoten, **Gala** mit milder Süße und **Bonita** mit erfrischender Säure. **Braeburn** und **Topaz** begeistern mit intensivem Aroma, während **Jonagold** besonders saftig und **Nicoter/Kanzi** außergewöhnlich knackig ist. **Rockit** punktet als handlicher Mini-Apfel für unterwegs. Zum Tag des Apfels lohnt es sich also, auch einmal abseits der gewohnten Lieblingssorte zuzugreifen und damit das eigene Darmmikrobiom zu erweitern.

Forschungskooperation nimmt Lebensmittelmikrobiome unter die Lupe
Mit der im September angekündigten Forschungskooperation knüpfen Ja! Natürlich und Univ.-Prof. Dr. Gabriele Berg an diese Fragen an. Untersucht werden soll, wie biologische und konventionelle Anbaumethoden die Mikrobiome entlang der Lebensmittelproduktionskette beeinflussen – vom Boden über frische Erzeugnisse bis hin zu fermentierten Lebensmitteln. Dabei werden die einzelnen Stufen nicht isoliert, sondern in ihrem Zusammenhang betrachtet.

Über Ja! Natürlich
Vor mehr als 30 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs Bio-Pionier, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die REWE Group Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, hochwertige Qualität, bester Geschmack und Transparenz. Das alles hat oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung: Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt – aber auch Verantwortung gegenüber Österreichs biologisch wirtschaftenden LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Ja! Natürlich ist bei BILLA, BILLA PLUS, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.
Weitere Informationen unter www.janatuerlich.at und auf http://magazin.janatuerlich.at/.

Rückfragehinweis:

REWE International AG
Team Media Relations
Tel.: +43 2236 600 5261
E-Mail: mediarelations@rewe-group.at