



Whole Fruit phenolic Composition. *Scientia Horticulturae* 121.

Londzin, P., Siudak, S., Cegiela, U., Pytlík, M., Janas, A., Waligóra, A. & Flowarczna, J. (2018). Phloridizin, an Apple Polyphenol, Exerted Unfavorable Effects on Bone and Muscle in an Experimental Model of Type 2 Diabetes in Rats. *Nutrients* 10.

Masi, D., Taiti, C., Vignolini, P., Petrucci, A., Giordani, D., Heimler, D., Romani, A. & Mancuso, S. (2017). Polyphenols and Aromatic Volatile Compounds in Biodynamic and Conventional 'Golden Delicious' Apples (*Malus domestica* Bork.). *European Food Research and Technology* 243.

Massholder, F. (2017) *Lebensmittelsensoren*. <https://www.lebensmittlexikon.de/10001210.php>

Matthes, A. & Schmitz-Eiberger, M. (2008). Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Apple Fruit: Effect of Cultivar and Storage Conditions. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 82.

Mditshwa, A., Vries, F., Van der Merwe, K., Crouch, E. & Opara, U. (2015) Antioxidant Content and Phytochemical Properties of Apple 'Granny Smith' at different Harvest Times. *South African Journal of Plant and Soil* 32.

Mikulic-Petkovsek, M., Slatnar, A., Stampar, F. & Veberic, R. (2010). The influence of organic/integrated production on the content of phenolic compounds in Apple Leaves and Fruits in four different Varieties over a 2 year period [Abstract]. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. Doi: 10.1002/jsfa.4093

Mink, P., Scrafford, C., Barraj, L., Hamack, L., Hong, C.-P., Nettleton, J. & Jacobs, D. (2007). Flavonoid Intake and Cardiovascular Disease Mortality: A Prospective Study in Postmenopausal Women. *The American Journal of Clinical Nutrition* 85.

Moreno-Campuzano, S., Ontiveros-Torres, A., Pacheco-Herrero, M., Hernandez-Alejandro, M., Bonilla-Delgado, J., Luna-Munoz, J. & Ontiveros-Torres, M. (2020). Influence of Diet and Food Components on Mental Health. *Reference Module in Food Science*.

O'Neil, C., Nicklas, T. & Fulgoni III, V. (2015). Consumption of Apples is Associated With a Better Diet Quality and Reduced Risk of Obesity in Children: National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) 2003-2010. *Nutrition Journal* 14(45).

Ravn-Haren, G., Dragsted, L., Buch-Andersen, T., Jensen, E., Jensen, R., Németh-Balogh, M. ... Bügel, S. (2013). Intake of Whole Apple or Clear Apple Juice has Contrasting Effects on Plasma Lipids in Healthy Volunteers. *European Journal of Nutrition* 52.

Rühmer, T. (2014). Anforderungen an neue Apfelsorten. www.agrar.steiermark.at/cms/dokumente/11302381_13888112/5aac6735/2014-01%20Anforderungen%20an%20neue%20Apfelsorten.pdf

Semenov, G., Krasnova, I., Suvorov, O., Shuvalova, I. & Posokhov, N. (2015). Influence of Freezing and Drying on Phytochemical Properties of Various Fruit. *Biosci Biotech Res Asia* 12(2).

Shinohara, K., Ohashi, Y., Kawasumi, K., Terada, A. & Fujisawa, T. (2010). Effect of Apple Intake on Fecal Microbiota and Metabolites in Humans. *Anaerobe* 16.

Souci, S., Fachmann, W. & Kraut, H. (2016). *Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen*. (8. Auflage). Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH.

Statistik Austria. (2019a). *Statistik der Landwirtschaft 2019*. Download vom 10.08.2020 von https://www.statistik.at/web_de/nomenu/suchergebnisse/index.html

Statistik Austria. (2019b). *Versorgungsbilanz für Obst 2018/19*. Download vom 10.08.2020 von http://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html

Watzl, B. & Leitzmann, C. (2005). *Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln*. (3. Auflage). Stuttgart: Hippokrates Verlag.

Yuri, J., Maldonado, F., Razmilic, I., Neira, A., Quilodran, A. & Palomo, I. (2012). Concentrations of total Phenols and antioxidant Activity in Apple Do not Differ between Conventional and Organic Orchard Management. *Journal of Food, Agriculture & Environment* 10(2), 207-216. Download vom 15.10.2019 von <https://core.ac.uk/download/pdf/46751092.pdf>

Zupan, A., Mikulic-Petkovsek, M., Slatnar, A., Stampar, F. & Veberic, R. (2014). Individual Phenolic Response and Peroxidase Activity in Peel of Differently Sun-exposed Apples in the Period Favorable for Sunburn Occurrence. *Journal of Plant Physiology* 171.

Herbstzeit ist Pflanzzeit



Für die meisten Obstgehölze ist der Herbst die ideale Zeit zur Pflanzung. Jetzt kann der Baum noch gut einwurzeln und startet im nächsten Jahr mit guter Verbindung zum Mutterboden. Außerdem ist die Gefahr des Austrocknens geringer. Doch in der Durchführung der Pflanzung bestehen oft Unsicherheiten. Dazu gibt es am 3. Oktober am Seminarbauernhof Flitsch-Höllner in St.Marein/Graz ein 5stündiges Seminar mit den notwendigen Wissen um die sortengerechte Pflanzung. Den Themenbereichen Pflanzmaterial, Pflanzloch, Baumpfahl, Nährstoffversorgung, Pflanzschnitt und Baumschutz wird umfassend Rechnung getragen.

Samstag, 3. Oktober, 9 bis 14 Uhr,
Seminarbauernhof Flitsch-Höllner, St. Marein/Graz, Prüfung 14

Info und Anmeldung (bis 18.9.) beim LFI Stmk.: 0316 8050 1305,
zentrale@lfi-steiermark.at

Vom Landesverein

Herbert Hubmann ist von uns gegangen!

Viel zu früh mussten wir Abschied nehmen von Baumschulbetreiber **Herbert Hubmann** aus Mel-lach, der in unseren Vereinen eine große Rolle spielte. In fachlicher Hinsicht vermittelte er sein Wissen und seine Begeisterung bei unzähligen Kursen allen Interessierten im Bereich der Obstbaumveredelung und der Pflege der Obstgehölze. Darüber hinaus war er aber wesentlich mehr: Er war Mensch, Freund, Helfer in vielen Belangen und hat sich dadurch in unseren Herzen ein Denkmal von Bestand geschaffen.



Dankbar für sein Wirken bei der Ausbildung der Obstbaumwarte, seine Unterstützung bei Fachfragen und der Weitergabe seines Praxiswissens wünschen wir seiner Familie die Kraft, den Verlust zu bewältigen und sind überzeugt, dass der Geist von Herbert im weithin geschätzten Betrieb weiter zu spüren sein wird.

Der Landesvorstand und die Funktionäre der Ortsvereine