

Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

1/2003

Editorial

Nun liegt schon der vierte elektronische Rundbrief vor, rechtzeitig vor Beginn der Frühjahrssaison. Am 25. und 26. April finden in Schlierbach die oberösterreichischen Obstbautage statt. Schwerpunktthema ist die Wirtschaftlichkeit von Streuobstbeständen; jener Bereich, der für die Zukunft dieser Kulturform entscheidend sein wird. Themenauswahl und Programmerstellung erfolgten in enger Zusammenarbeit mit der ARGE Streuobst. Unser Ziel ist es, einmal jährlich ein überregionales Treffen im Bereich Streuobst zu etablieren, durchwegs in Verbindung mit einer regionalen Veranstaltung.

Neben einer ausführlichen Programm- und Terminvorschau bringen wir in der vorliegenden Streuobst-Info u.a. aktuelle Beiträge zum Thema Feuerbrand, einen Artikel über die wirtschaftlich interessante Nische Dörrobst und einen Bericht zu Lebensmittelqualität & Marketing.

Ich würde mich freuen, viele von Euch bei den kommenden Veranstaltungen zu treffen!

Andreas Spornberger
Für das Redaktionsteam

März/April 2003

Aus dem Inhalt

Aktuelles zum Streuobstbau

- OÖ Obstbautage 2003 - Werfen Streuobstbestände auch Gewinne ab?
- Feuerbrand und Streuobstbäume
- Bericht über einen Forschungsaufenthalt zum Thema Feuerbrand in Neuseeland

Laufende Aktivitäten und Projekte

- Nische Dörrobst als Chance nutzen
- Qualität, Identität und Authentizität pflanzlicher Lebensmittel

Neue Obstprodukte am Markt

- Wildobst im eigenen Garten
- Laubgeschichten. Gebrauchswissen einer alten Baumwirtschaft, Speise- und Futterlaubkultur

Termine und Veranstaltungen

- Obstveranstaltungen Frühjahr & Sommer 2003

Kurzmeldungen

- Mostbarone
- Most, Fruchtsaft, Essig & Co

Aktuelles zum Streuobstbau

OÖ Obstbautage 2003

Werfen Streuobstbestände auch Gewinne ab?

Die ARGE Streuobst ist heuer erstmals Mitveranstalter der OÖ Obstbautage. Schwerpunkt der diesjährigen Veranstaltung ist die **Wirtschaftlichkeit von Streuobst**.

Experten aus dem In- und Ausland widmen sich der Frage, wie einträglich die Streuobstbewirtschaftung ist. Innovative Beispiele aus der Praxis zeigen, wie Streuobstprodukte erfolgreich verkauft und vermarktet werden.



wann: 25. - 26. April 2003

wo: Schlierbach, Stiftskeller (OÖ)

Programm, Freitag 25. April

9.30 Stell Dich ein

10.00 Eröffnung und Begrüßung

10.20 Streuobstbau in Europa - Aussichten für die Zukunft unter ökonomischen Aspekten
(Dr. Markus Rösler, Naturschutzbund Streuobst, NABU Saarland)

11.00 Zur Ökologie und Ökonomie von Streuobstbeständen - Ergebnisse eines Forschungsprojektes
(Dipl.-Ing. Barbara Steurer, ÖKL Wien)

11.40 Mechanische Streuobsternte - was bringt's, wenn Maschinen zur Hand gehen?
Dipl.-Ing. Martin Degenbeck, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Bayern)

12.20 Mittagessen

14.00 Feuerbrandanfälligkeit ausgewählter Mostobstsorten - Empfehlungen für den Praktiker
(Dr. Marianne Keck, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, Landwirtschaftliche Untersuchungen und Forschung, Wien)

14.30 Regionale Sorten des Kremstales
(Dipl.-Ing. Dr. Siegfried Bernkopf, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GesmbH, Linz)

15.00 Pause

15.30 IGV: Ein Verein - viele Initiativen für das Streuobst
Andreas Dietachmayr, Geschäftsführer, Schlierbach

15.45 Ein Innovativer Betrieb am Streuobstsektor - Nussbach Distillery
Ferdinand Linsbod, Nußbach

16.00 Exkursion zur Nussbach Distillery, Besichtigung der Brennerei und Verarbeitungsanlage, Besichtigung der Shropshire Schafzucht
(Ferdinand Linsbod)

20.00 Abendprogramm: Dokumentierte Saft und Mostverkostung

Samstag, 26. April

9.00 Erfolgreiche Produktpräsentation von Streuobst

Dr. Siegfried Pöchtrager, Univ. für Bodenkultur, Inst. für Agrarökonomik, Wien

9.45 Streuobst braucht PR

Dipl.-Ing. Regina Reiterer, ARGE Streuobst, Wien

Dipl.-Ing. Christian Holler, ARGE Streuobst, Burgenland

10.00 Österreichische Streuobstprojekte:

- **Süßmost - Neue Konzepte für die Vermarktung** (*Dipl.-Ing. Dr. Richard Dietrich, Technisches Büro für Naturbewirtschaftung und ländliche Entwicklung, Lauterach, Vorarlberg*)
- **Erlebnis Biobauernhof** (*Ing. Josef Mörwald, Garsten*)
- **Streuobst-Nutzungssituation am Beispiel Burgenland** (*Dipl.-Ing. Christian Holler, Technisches Büro für Kulturtechnik und Wasserwirtschaft, Güssing*)
- **Feuerbrand in Oberösterreich** (*Dipl.-HLFL-Ing. Heimo Strebl, Landwirtschaftskammer für Oberösterreich*)
- **Die wirtschaftliche Bedeutung des Streuobstes im Raum Grünburg - eine Reise durch die Zeit** (*Engelbert Resch, Grünburg*)
- **Paldauer Säfte** (*Karl Gutmann, Streuobstgemeinschaft Paldau, Steiermark*)

11.30 Pause

12.00 Exkursion zur Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach

- **Besichtigung der Obstgenbank** (*Dipl.-Ing. Dr. Siegfried Bernkopf, Dipl.-HLFL-Ing. Heimo Strebl, Landwirtschaftskammer für Oberösterreich*)
- **Besichtigung der Essiganlage** (*Ing. Josef Mörwald, Ing. Dietmar Bergmair, LWFS Schlierbach*)
- **Präsentation von Obsternte- und Verarbeitungsmaschinen** (*Firma VORAN, Pichl*)

14.00 Ende der Veranstaltung

15.00 Möglichkeit zur Stiftsführung und Käsereibesichtigung im Stift Schlierbach

Dauer ca. 2 Stunden

Teilnahmebeitrag: € 40,- (Pausengetränke und Tagungsmappe sind im Tagungsbeitrag inkludiert); Anmeldungen erbeten bis 15. April 2003.

Die Tagung findet in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer OÖ, dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI), der Innovativen Gemeinschaft Voralpenland (IGV) und der ARGE Streuobst statt.

Information:

Oö. Akademie für Umwelt und Natur, Stockhofstraße 32, 4021 Linz

Christian Hochreiner, Tel: 0732/7720-14438

e-mail: uak.post@ooe.gv.at, www.ooe.gv.at/veranstaltung

Zimmerreservierungen:

Öko-Ferendorf Schlierbach, Reservierungen Mo-Fr, 9-11 Uhr

Tel: 07582/83047

Feuerbrand und Streuobstbäume

Mit dem Vegetationsbeginn kommt wieder die Zeit der intensiven Feuerbranderkennung und –beobachtung. Mit einer rechtzeitigen Erkennung der Feuerbrandsymptome und einer darauffolgenden raschen Entscheidung zur richtigen Bekämpfungsmaßnahme lassen sich auch Streuobstbäume retten.

Bei den hohen landschaftsprägenden Streuobstbäumen kann ein „Feldstecher“ (mindestens 10x40 Vergrößerung), mit dem man in die oberen Kronenteile hinein schaut und die Kronenperipherie beobachtet, eine große Hilfe sein.

Die Erfahrungen im steirischen oberen Ennstal zeigen, dass in gebirgigen Gegenden vorwiegend Triebbränderscheinungen auftreten. Bis Herbst 2002 waren die Blüteninfektionen aufgrund der in den höheren Lagen zur Blütezeit auftretenden niederen Temperaturen kaum zu finden.



Die Erfahrungen aus den letzten beiden Jahren:

- Entgegen der Literatur befällt Feuerbrand auch höher gelegene Obstbäume!
- Die standortsbezogenen Witterungsbedingungen in der Obersteiermark lassen auf jahreszeitliche „Spätinfektionen“ (Spätfrühjahr bis in den Spätsommer) schließen
- Die in Hausgärten unbeobachtet stehenden Feuerbrandwirtspflanzen stellen ein beachtliches Infektionspotential dar
- Sofortiges kontrolliertes Roden, ein Abtransport unter phytopathologischem Bakterienstreuschutz (Abdecken der Transportwagen und des transportierten zu vernichtenden Materials, zu desinfizierende Schnittgeräte) und anschließendes fachgemäßes Verbrennen des mit Feuerbrand kontaminierten Materials (z. B. als Feuerwehrrübung) ist unabdinglich
- Bäume mit schlechtem Pflegezustand und minderer Vitalität sind gefährdeter
- Fachlich nicht richtig geschnittene Bäume (große Wunden liegen nicht im Saftstrom, zu viele große Wunden auf einem Baum) mit geringem Jungwuchs werden leichter befallen
- die Zahl der Infektionsstellen auf den einzelnen Bäumen wird nicht rechtzeitig und nicht richtig erkannt.
- Wenn keine wirtschaftlichen Interessen hinter den Obstbäumen stehen (der Baum als Lieferant für Maischen und für Saftobst) fehlt oft die Bereitschaft der Bevölkerung, rasch auf den Befall mit entsprechenden Maßnahmen zu reagieren.
- Umgeschnittene Stämme bleiben ohne Trocknungsschutz (darüber gelegte Plane, besser reißfeste Einwegplastikfolie) liegen, sodaß infektionsbereite Bakterien Schleimtröpfchen noch austreten können.
- Gemeindeeigene Feuerbrandbeauftragte reagieren zu lax bzw. erkennen den Feuerbrand nicht rechtzeitig, insbesondere auf den Ziergehölzen in den Hausgärten.
- Feuerbrand dient oft als Vorwand, „unbeliebte“ Bäume rasch loszuwerden.

Hinweise für die kommende Saison, um viele Streuobstbäume zu retten:

- Bei den Feuerbrandkontrollgängen ist grundsätzlich der gesamte Baum allumfassend und von innen nach außen zu betrachten.
- Die Befallskontrolle beginnt mit der Aufblüte der ersten Blütenbüschel und reicht über das gesamte Jahr!
- Die Feuerbrandentfernungsmaßnahmen sind eigene Arbeitsgänge, da beim Wegschneiden der befallenen Baumteile die örtlichen Desinfektionsrichtlinien der Schnittwerkzeuge und des Schneiderpersonals einzuhalten sind.
- Desinfektion der Schnittgeräte nach jedem durchgeführten Schnittgang!
- Große, starke und vitale Bäume verkraften die Infektionen besser und leiden weniger unter Rückschnittaktionen.
- Je schneller die Feuerbrandinfektionsstellen erkannt werden und je schneller ein fachgemäßes Wegschneiden der Infektionsstellen bis 50 cm und länger unterhalb der Befallsstellen in Richtung Stamm erfolgt, umso größer sind die Überlebenschancen der befallenen Bäume
- Bei großen Bäumen ist es zweckmäßig, tiefer ins gesunde Holz zurückzuschneiden, da der Feuerbrand aufgrund der großen Krone und der peripher (am Kronenrand außen) dichten Laubmasse das rechtzeitige Erkennen befallener Triebe schwieriger als bei kleinen Baumformen ist.
- Bei großkronigen Bäumen und dem Auftreten der Feuerbrandsymptome an der Kronenperipherie können rechtzeitige Rückschnittaktionen bei geringer Anzahl an Symptomstellen baumrettend sein.
- Der rasche fach- und sachgerechte Rückschnitt befallener Äste über das gesamte Jahr hinweg hilft die Bäume zu erhalten!
- Beginnend mit Blüte kann das rasche Ausreißen und sachgerechte Vernichten von erreichbaren, anfangs an den Blütenkronblättern und Narben befallenen Blütenbüscheln das Überleben eines Baumes sicherstellen.
- Beim Befall in Gipfelhöhe ist mindestens bis zur nächsten Astverzweigung darunter, besser bis 1m unterhalb auf eine Astverzweigung zurückzusetzen.
- Die Schnittwunden sind zu desinfizieren und sofort zu verschmieren, um einen Bakterienbefall der Schnittwunden zu verhindern.
- Treten Befallsstellen in Stammnähe (z. B. bei Wasserschosser) auf, gibt es meist keine Rettung für den befallenen großkronigen Baum, da die Bakterien schon weit ins Holz eingedrungen sind.
- Die Forschung und Versuche mit alternativen Bekämpfungsmethoden sind rasch voranzutreiben!
- Feuerbrandbeauftragte sollen mindestens 1 x wöchentlich ihre Kontrollgänge durchführen und bei Befall sofort reagieren!

Es bleibt wichtig, jede Sorte und jeden Baum ständig auf Feuerbrandbefall zu kontrollieren und sofort fachgemäße Schnittmaßnahmen zu tätigen!!!

Befallene Wirtspflanzen in den Hausgärten sind zu roden!

Auf das Auspflanzen von Feuerbrandwirtspflanzen ist zu verzichten!

Graz, am 4.3.2003

Anschrift des Verfassers:

Dr. Herbert Keppel, Landwirtschaftlichen Versuchszentrum Steiermark, Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg; Ragnitzstraße 193, 8047 Graz, Tel. 0316/304610; e-mail: herbert.keppel@stmk.gv.at

Bericht über einen Forschungsaufenthalt zum Thema Feuerbrand am Ruakura Institut in Hamilton (Neuseeland)

Im Vergleich zu Mitteleuropa ist der in Neuseeland auf etwas stärkeren Unterlagen betriebene Plantagenobstbau auf wenige größere Flächen konzentriert. Streuobstbäume und andere Wirtspflanzen gibt es kaum und stellen daher auch kein nennenswertes Problem dar. Die Feuerbrandregulierung erfolgt **in erster Linie** durch regelmäßige visuelle Kontrollen mit gleichzeitigem Ausschnitt befallener Äste und Kronen welcher bei trockener Witterung das ganze Jahr über durchgeführt wird. Größere Schnittwunden am Stamm werden dabei mittels Flamme desinfiziert.



Weiters wird zu Beginn der Blüte und zur Vorblüte vorbeugend der neuseeländische, artverwandte Antagonist (*Erwinia herbicola*, Stamm P10c9a) auf die Bäume gesprüht. Die Ausbringung dieses Antagonistenstammes mittels Bienen wurde ebenfalls schon erfolgreich in Neuseeland getestet und wäre auch für den hochstämmigen Obstbau bei uns interessant. Während im biologischen Anbau diese Maßnahmen als ausreichend gesehen werden, setzt der integrierte Anbau zusätzlich bei vorhergesagter hoher Infektionsgefahr auf Streptomycin, wobei bis zu drei Behandlungen zulässig sind. Laut Paul Vogelaar, Besitzer eines neuseeländischen Vorzeigebetriebes, wird die Verwendung von Antibiotika von den Vermarktern sehr kritisch gesehen und könnte in Zukunft Absatzprobleme im Export verursachen.

Was bedeutet das für den Streuobstbau?

Aufgrund der Erfahrungen in Neuseeland wäre auch für Österreich eine möglichst flächendeckende ganzjährige visuelle Kontrolle in Verbindung mit fachgerechtem Schnitt bzw. Rodung die wichtigste Maßnahme zur Senkung des Infektionspotentials von Feuerbrand. Wegen der zahlreichen und verstreuten Wirtspflanzen kann diese Aufgabe nicht allein von den Obstbauern und Feuerbrandbeauftragten erfolgreich durchgeführt werden. Zur Unterstützung könnten hierzu jedoch z.B. lokale Initiativen (Obst- und Gartenbauvereine, Naturfreunde u.a.) einen wichtigen Beitrag liefern.

Die Autoren arbeiten an einer umfassenden Strategie "Leben mit dem Feuerbrand", die neben diesen Maßnahmen auch Forschungsarbeiten zur allgemeinen Stärkung der Bäume umfasst und auch den Bereich Information und Öffentlichkeitsarbeit mitberücksichtigt.

Auszug aus einem Artikel, erschienen im Besseren Obst 2/03.

Im Rahmen des Mostsymposiums in Gießhübl/Amstetten wird am Mittwoch, 28.5.2003, das Schwerpunktthema "Feuerbrand und Erhaltung der Streuobstbäume" eingehend behandelt. Veranstalter Moststraße und Agrarbezirksbehörde (Info: franz.lumesberger@noel.gv.at)

Anschrift der Verfasser:

Gerhard Fischer und Andreas Spornberger, Institut für Obst- und Gartenbau, Boku Wien
A-1190 Wien, Baracke 3, Borkowskigasse
Postadresse: A-1190, Peter Jordan-Straße 82
Tel.: 01/47654-3402, Fax: 01/47654-3449, e-mail: andreas.spornberger@boku.ac.at

Laufende Aktivitäten und Projekte

Nische Dörrobst als Chance nutzen

Der Österreicher konsumiert im Schnitt 0,3 kg Dörrobst im Jahr. Nach einer Studie von Dr. Richard Dietrich, Lauterach, verarbeitet die Hälfte der 100 befragten Dörrobstproduzenten 100 bis 1.000 kg Frischobst im Jahr. Mehr als 5.000 kg Frischobst verarbeiten nur rund 10 Prozent. Je 40 Prozent verwenden traditionelle Dörrhäuschen bzw. selbstgebaute Trocknungsanlagen, 20 Prozent gekaufte Dörrschränke, Haushaltsdörrier oder Backöfen. Auf Grund der kleinen bis mittleren Erzeugungsmengen steht der Verkauf an den Konsumenten bei 90 Prozent der Erzeuger im Vordergrund. Bei Birnen- und Apfelspalten liegen die Preise zwischen 0,58 und 2,91 €, bei Zwetschken zwischen 0,29 und 3,27 € je 100 Gramm Dörrobst.

Konkurrenz durch Import

Importierte Trockenfrüchte und österreichisches Dörrobst bilden bei konventioneller Produktion qualitativ und preislich klar getrennte Märkte. Importware hat in der Regel eine höhere Restfeuchte, wird vielfach chemisch konserviert und ist preislich tiefer angesiedelt als österreichische Ware. Bei Biodörrobst gibt es hingegen kaum Unterschiede in der Qualität zwischen in- und ausländischer Ware. Während Birnen hauptsächlich aus dem Inland kommen und auch ins Ausland gehen, werden viele getrocknete Äpfel, Pflaumen und Zwetschken importiert.

Praxis der Obsttrocknung

Der Österreichische Lebensmittelcodex schreibt den Wasserentzug auf unter 20 % vor, um die Haltbarkeit zu garantieren. Die Obsttrocknung stößt in der Praxis auf die Grenze der Mechanisierbarkeit. Zwar wurden von Praktikern Schäl- und Schneidegeräte entwickelt, doch bleibt die Notwendigkeit, jede Frucht in die Hand zu nehmen. Verschiedene Lösungen an Dörrgeräten hat die Praxis ebenfalls gebracht. Heute geht der Trend zu Trockenschränken.



Trockenanlage, Foto: Fa. Neuero italiana KG

Aussichten für Trockenfrüchte

Der Markt für Dörrobst ist ausbaufähig. Dafür sprechen die ernährungsphysiologische Bedeutung in der ballaststoffarmen Ernährung, die großen Dörrobstimporte, der steigende Inlandsverbrauch und die Tatsache, dass Dörrobstkunden meist zu Stammkunden werden.

Kennzeichnung von Dörrobst

Auf der Verpackung sind gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung anzugeben

- Die **Sachbezeichnung**
- **Name und Anschrift**
- Die **Nettofüllmenge**
- Das **Mindesthaltbarkeitsdatum**
- **Lagerbedingungen**
- **Etwaige Zutaten**, z.B. bei schokoladeüberzogenen Dörrobstspalten

Anbieteradressen von Dörrgeräten und Geräten zur Obstvorbereitung können beim Autor angefordert werden.

Anschrift des Verfassers:

Dipl.-HLFL-Ing. Heimo Strebl, Obstbaureferat der Landwirtschaftskammer für OÖ
Auf der Gugl 3, 4021 Linz; Tel: 0732/6902-408; email: strehei@lk-ooe.at

Qualität, Identität und Authentizität pflanzlicher Lebensmittel

Erfolgreiche Produkte brauchen gut dokumentierte Identität, um ihre Qualität und Position am Markt zu sichern. Der folgende Beitrag ist ein Auszug aus einem Fachbericht zum Thema Lebensmittelqualität, erschienen in **Ernährung Vol 25(1) S 16-20, (2001)**.

Botanische Identität

Keine andere Identität ist für ein Lebensmittel so stark prägend wie die botanische Identität (jene Qualitätsmerkmale, die ihren Ursprung in den Eigenheiten der Nahrungspflanze bzw. des agrarischen Rohstoffes haben). Bei erfolgreichen Produkten ist die Nahrungspflanze fast immer abgebildet, der Bezug zur Pflanze, zur Frucht, zum Samen, zum Blatt ist gegeben. Das Marketing unterstreicht die artspezifischen Merkmale und "lobt sie aus".

Sorten-Identität

Je älter eine Kulturpflanze ist, desto entwickelter und ausgeprägter ist das Sortenwesen. In einigen Fällen ist die Sorten-Identität sogar bis zum Ende der Herstellungskette, d.h. bis hin zum Konsumenten, von größter Bedeutung und wird als Element des Marketing eingesetzt wie z.B. beim Obst. Allgemein gilt das Prinzip, dass das Qualitätsbewusstsein bei einer Nahrungspflanze und die Sortendifferenzierung eng zusammenhängen. Sorten-Identität wird oft kombiniert mit Herkunfts-Identität (regionale Sorten).

Herkunfts-Identität

Grundsätzlich unterscheidet man die agrarische Herkunft (definiert über einen geographischen Begriff) und die Produktions-Herkunft (Standort des Industriebetriebes). Die geschützte geographische Angabe (g.g.A.) und die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) im Sinne der EU-Verordnung 2081/92 beziehen sich sowohl auf die agrarische Herkunft als auch auf die Produktions-Herkunft, verknüpft mit Elementen der Verfahrens-Identität und der Sorten-Identität, womit ein sehr strenges Identitäts-Konzept vorliegt (z.B. "Wachauer Marille" als geschützte Ursprungsbezeichnung).

Herstellungs- oder Verfahrens-Identität

Zahlreiche Qualitäten beziehen sich direkt auf das Produktionsverfahren (konventioneller/integrierter/biologischer Anbau). Viele Angaben beziehen sich auf Verfahren der **Lebensmitteltechnologie**, z.B. Fruchtsäfte aus frischer Pressung (nicht aus Konzentraten hergestellt). Für Konsumenten haben die verschiedenen Verfahren der Haltbarmachung, wie Pasteurisieren, Sterilisieren, chemisch Konservieren oder Bestrahlen, besonders große Bedeutung.

Ökosoziale und kulturelle Identität

Ökosoziale Themen, wie die Auswirkung des Produktes auf seine Umwelt bzw. die kulturelle Identität sind ebenso von Bedeutung (z.B. Produkte von Streuobstwiesen, aus dem Nationalpark, aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft etc.)

Anschrift des Verfassers:

DI Helmut Reiner, Pflanze-Lebensmittel-Qualität
Grünentorgasse 19/12, A-1090 Wien,
Tel + Fax: 01/310 59 62, email: helmut.reiner@teleweb.at

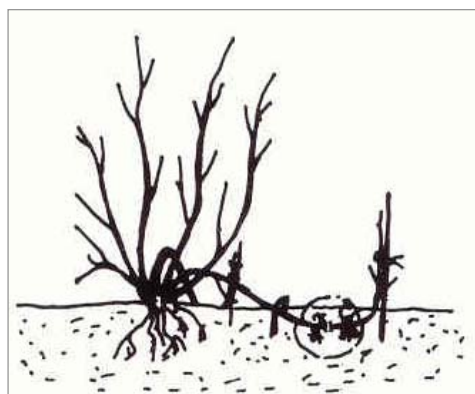
Neue Obstprodukte am Markt

Wildobst im eigenen Garten

Apfelbeere, Schlehdorn, Kornelkirsche & Co
von Helmut Piric

Das Buch stellt 46 Wild- und seltene Obstarten in Porträts vor und gibt sehr praxisnahe Informationen für die „Gartentauglichkeit“ und Eignung der Gehölze. Die Einteilung der Wildobstarten reicht von „großen Bäumen“ bis hin zu Sträuchern, Zwergsträuchern und Kletterpflanzen. Neben heimischen Wildobstarten von Speierling über Felsenbirne bis zur Preiselbeere werden einige exotische, gut gedeihende Wildgehölze vorgestellt, die sich für eine Fruchtnutzung anbieten.

Neben der allgemeinen Pflanzenbeschreibung gibt es Informationen zu Standortansprüchen sowie Hinweise über Krankheiten und Schädlinge. Die einzelnen Früchte werden auf ihre Inhaltsstoffe, Fruchterträge und Verwendungsmöglichkeiten hin beschrieben. Zusätzlich gibt der Autor Hinweise über Verwendung in der Volksheilkunde und im Volksbrauchtum.



Die Anleitung zu Vermehrung und Anzucht sowie Beschreibung von ausgewählten Sorten und Auslesen machen das Buch zu einem empfehlenswerten Ratgeber für Wildobstgärtner.

Im Anschluss an die Pflanzenporträts gibt es ein sehr anschauliches Kapitel zur Vermehrung und Veredelung der Wildobstarten sowie einen kurzen Rezeptteil. Inhaltsstoffe und Verwertungsmöglichkeiten der Wildobstgehölze werden in einer Tabelle zusammengefasst.

Als Bezugsquellen für Wildobst werden Baumschulen und Initiativen in Österreich, Deutschland und der Schweiz genannt, die „eine Vielzahl von heimischen Wildgehölzen, darunter auch zahlreiche Wildobstarten, die in diesem Buch behandelt werden“ führen sollen (R. Reiterer).

Helmut Piric (2002): Wildobst im eigenen Garten. Apfelbeere, Schlehdorn, Kornelkirsche & Co

Graz-Stuttgart. Leopold Stocker Verlag.

156 Seiten, zahlreiche Farabbildungen und Zeichnungen, ISBN: 3-7020-0956-6

Preis: € 15,80

Laubgeschichten

Gebrauchswissen einer alten Baumwirtschaft, Speise- und Futterlaubkultur
von Michael Machatschek

Die „Laubgeschichten“ erzählen über die traditionelle bäuerliche Nutzung zur Gewinnung von Futter- und Speiselaub, als Einstreu und Laubmist. Die sogenannten Schnaitelbäume dienten seit Alters her der Erzeugung mineralstoffreichen Laub- und Reisigfutters und waren ein fixer Bestandteil der Winterbevorratung. Darüber hinaus berichtet der Autor über weitere, heute längst vergessene Einsatzmöglichkeiten von Laub, Reisig, Knospen, Blüten und Rinde aus der Schnaitelwirtschaft. Das Buch gibt einen Überblick über Schnaitelgehölze, über die erforderlichen Arbeitsgänge der Schnaitelnutzung und das verwendete Werkzeug.

Neben den klassischen Edellaubbäumen erzählen die „Laubgeschichten“ immer wieder auch vom Gebrauch der Obstbäume. In einer Übersichtsliste von in Mitteleuropa verwendeten Futterlaubgehölzen ist eine überraschend hohe Anzahl von Obst- und Wildobstgehölzen vertreten. Laub und Zweige, die durch eine permanente Schnittpflege im Obstgarten anfallen, wurden früher Rindern, Schafen und Ziegen als Futter verabreicht.

Machatschek schreibt den Obstbäumen je nach Obstart und Aufbereitung eine unterschiedlich gute Futterqualität zu. Das Laub von Apfel, Kirsche, Marille, Zwetschke wurde beispielsweise zu Grünfuttermitteln verarbeitet und als Futtermittel eingesetzt. Die Blätter der Maulbeerbäume wurden zur Verfütterung, für die Seidenraupenzucht, aber auch für Speisezwecke bei uns kultiviert. Als weitere Nebennutzung der Obstbäume wird die Verwendung von Laub



bestimmter Obst- und Wildobstarten als Medizinalfutter für das Vieh angeführt.

Regionaltypische Nutzungen wie z.B. die Verwendung von Edelkastanienblättern zum Einwickeln und Konservieren von Käse eröffnen neue Blickwinkel auf ungewöhnliche Nebennutzungen von Obstgehölzen.

Machatschek schreibt mit sehr viel Anerkennung über die beinahe vergessene Bewirtschaftungsform der Laubnutzung und führt zahlreiche Beispiele und Bilder aus Österreich, Deutschland, Südtirol, der Schweiz und einigen europäischen Ländern an. Die Laubgeschichten sind spannend zu lesen und sind darauf ausgerichtet, das Gebrauchswissen dieser alten Baumwirtschaft für die Anwendung in der Gegenwart zu erhalten (R. Reiterer).

Michael Machatschek (2002): Laubgeschichten - Gebrauchswissen einer alten Baumwirtschaft, Speise- und Futterlaubkultur

Wien-Köln-Weimar: Böhlau Verlag.

544 Seiten, 55 Schwarz-Weiß- und 372 Farbbildungen, ISBN: 3-205-99295-4

Preis: € 35

Termine & Veranstaltungen

was?	„Winterruhe“ - Motto des Heckentages zum Frühlingsbeginn Naturschutzveranstaltung in Etzmannsdorf mit Informationszelten zu Knospenbestimmung, Blühzeitpunkte heimischer Gehölze, Vermehrung und Veredelung, Schnapsbrennen und Rahmenprogramm.
wann?	Sonntag, 6. April 2003, ab 12.00 Uhr
wo?	Etzmannsdorf bei Gars/Kamp
Info:	NÖ Naturschutzabteilung Tel: 02742//9005-16800 www.noe.gv.at/heckentag

was?	OÖ Obstbautage 2003 -Werfen Streuobstbestände auch Gewinne ab? ausführliches Programm siehe „Aktuelles zum Streuobstbau“
wann?	25. - 26. April 2003
wo?	Schlierbach, Stiftskeller (OÖ)
Info:	Oö. Akademie für Umwelt und Natur, Stockhofstraße 32, 4021 Linz Christian Hochreiner, Tel: 0732/7720-14438 e-mail: uak.post@ooe.gv.at , www.ooe.gv.at/veranstaltung

was?	Mostsymposium: Treffen der österreichischen und benachbarter Mostregionen Das Mostsymposium ist darauf ausgerichtet, zu brennenden Fragen und Entwicklungen rund um das Thema Streuobst gemeinsame Vorgangsweisen zu wählen und Initiativen –im Rahmen von gemeinsamen Projekten - anzugehen. Die Schwerpunktthemen können durch die Teilnehmer/innen mitdefiniert werden. Schwerpunktthemen: Most und Gesundheit/ Mostinnovationen/ Most und Tourismus/ Most und Kulinarium/ Most und Marketing/ Obstbaumkrankheiten/Feuerbrand
wann?	27. bis 29. Mai 2003
Programm	<u>Di. 27.05.03:</u> Abendprogramm „Most & Kabarett“ im Mostviertler Bildungshof Gießhübl, Beginn: 19:30 Uhr (Kartenvorbestellung) <u>Mi. 28.05.03:</u> 09.00: Eintreffen und Registrierung der Teilnehmer im Mostviertler Bildungshof 09.30: Workshop der Mostregionen 09.30 – 12.00 Uhr: Vorstellung von Schwerpunkten und Projektinitiativen der Regionen bzw. Impulsreferate zu Schwerpunktthemen 12.00 – 13.00 Uhr: Mittagessen

	<p>13.00 – 15.00 Uhr: Kleingruppen zu den Schwerpunktthemen 15.00– 16.30 Uhr: Präsentation der Workshopergebnisse im Plenum und Festlegen der weiteren Vorgangsweisen 17.00: Most-Tastingcorner; Verkosten der Produkte – Produzenten und Fachleute unter sich 19.30: Mostviertler Buffet</p> <p><u>Do. 29.05.03:</u> bei genügend Interesse Besichtigung von Betrieben</p>
wo?	Im Rahmen des Europa Most Festes 2003 in Euratsfeld
Info:	Für den Workshop selbst fallen keine Kosten an. Für Mittagessen, Nächtigung etc. müssen die Teilnehmer selbst aufkommen. Anmeldung erbeten.
	<p>Informationen: Die Moststraße, Gießhübl 7, 3300 Amstetten Tel: 07472/68100, Fax DW 40; email: office@mostviertel.at sowie Ing. Andreas Ennser, Tel: 07472/622 86; Fax-DW 29 e-mail: andreas.ennser@amstetten.lk-noe.at</p>

was?	<p>2. Landseer Schnapsbrennerkolloquium 2003 Inter/-nationales Expertenforum für Schnaps, Whisky, Weinbrand & Co</p>
wann?	Samstag, 21. Juni 2003
Programm	<p><u>08.45 – 12:30 Uhr:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • DI Manfred Gössinger: „Wie produziere ich ein qualitativ hochwertiges Williams Christ Destillat?“ • DI Christian Holler: „Alte Obstsorten – Vielfalt die schmeckt“ • Univ. Doz. Udo Pollmer: „Auswirkungen alkoholischer Getränke auf das körperliche Wohlbefinden“ • Ing. Andreas Fischerauer: „Grundlagen der Essigproduktion“ • DI Prof. Dr. Ing. Peter Jäger: „Das Verhalten von Geschmack- und Aromastoffen während der Destillation“ <p><u>13.30 – 15:30 Uhr:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Georg R. Treipl: „Variationen zum Thema Marketing + Produktgestaltung“ • Überraschungsgast: ein heimischer Spitzenbrenner „Die Philosophie des Erfolges – Qualität statt Quantität“ • Überraschungsgast: ein bekannter Haubenkoch über „Anwendungsvariationen von Schnaps u. Essig, abseits der gängigen Gebrauchsmuster“
wo?	Alte Schule Landsee (Mittelburgenland), 7341 Landsee, Hauptstraße Nr. 19
Info:	<p>Anmeldung durch Einzahlung des Veranstaltungsbetrages € 25,- auf das Konto 1028562 der Raiffeisenbank, BLZ 33014</p> <p>Information: Georg R. Treipl, Tel. 02618/7223, e-mail: info@uniskant.at</p>

Kurzmeldungen

Mostbarone

Die Mostgalerie Ardagger zeichnet jetzt eine Gruppe von Mostheurigen und Mostwirten als „Mostbarone“ aus. Insgesamt 12 Top-Betriebe zwischen Stadt Haag und Obergrafendorf sind es, die sich rund um die Mostgalerie und den Patron LR Josef Plank zu einer Tafelrunde scharen, um die Mostkultur weiterzuentwickeln und zu verbreiten.

Eine strenge Qualitätskontrolle kennzeichnet die Vereinigung. Alle Produkte müssen unabhängig verkostet werden, die besten dürfen die Marke „Mostgalerie“ tragen. Vor allem aber wollen die Mostbarone dem Gast besondere Mosterlebnisse bieten: Tischverkostungen werden ebenso angeboten wie eine „Mostritter-Tafelrunde“ als Gruppenangebot.

Die Mostbarone feilen an einer neuen Most-Spezialität, dem „Mostbarons-Most“. Außerdem bringen sie eine eigene Most-Währung in Umlauf, den „Most-Taler“, der bei allen Baronen als Zahlungsmittel gilt.

Der Start erfolgt am 9. April.

Information:

Toni Distelberger, Verein "Die Mostgalerie" der Moststraße
3300 Amstetten, Gigerreith 39
Tel. 07479/7334, Fax DW4; Mobil 0676/4613728

Most, Fruchtsaft, Essig & Co

Die Landwirtschaftskammer Oberösterreich hat eine „fruchtige“ Broschürenreihe herausgegeben. Sie umfasst ein Mostkochbuch „Mostkulinarium“, die Folder „Essiginspirationen“ und „Trink dich fit - Säfte vom Bauern“ sowie den „MOSTillion“, einen Mostschenkenführer.

Das 2002 erschienene „**Mostkulinarium**“ bietet eine Orientierung bei der Kunst des Mosttrinkens und gibt Empfehlungen für die ideale Trinktemperatur und Gläserauswahl. Weiters gibt es kurze Hinweise zur ernährungsphysiologischen Bedeutung des Getränkes, Anleitungen, welcher Most zu welchen Gerichten passt sowie Tipps zur Verwendung von Most in der Küche. Der Schwerpunkt des „Mostkulinariums“ liegt bei den kulinarischen Einsatzmöglichkeiten von Most und gliedert sich in einen Rezeptteil von Aperitiven über Suppen bis hin zu Desserts.

Der **MOSTillion** ist ein Verzeichnis der oberösterreichischen Mostschenken. Die einzelnen Mostschenken sind nach Bezirken gegliedert und mit genauen Adressen, Öffnungszeiten, Angebot, Ausstattung und Anfahrmöglichkeiten beschrieben. Im Anhang gibt es eine Literaturliste zum Thema „Most“.

Die Broschüren „**Essiginspirationen**“ und „**Trink dich fit - Säfte vom Bauern**“ geben Kurzinfos zum Thema Essig und Fruchtsäfte.

Information:

Die Broschürenreihe kann bei der Landwirtschaftskammer OÖ angefordert werden. Mit Ausnahme des Mostkulinariums (€ 11,-) sind alle Unterlagen gratis.

Landwirtschaftskammer für OÖ, Abt. für Ernährung und Direktvermarktung
Auf der Gugl 3, 4021 Linz; Tel: 0732/6902-1239, email: abt-erdv@lk-ooe.at

Impressum

Die ARGE Streuobst ist eine seit dem Jahr 2000 bestehende Plattform, die Österreich weit laufende Aktivitäten im Streuobstbau bündelt und als Ansprechpartner für Streuobstbelange zur Verfügung steht. Verschiedene öffentliche Institutionen, Vereine und Initiativen gehören der Arbeitsgemeinschaft an.

Um die Zusendung von Beiträgen, Informationen und Terminankündigungen wird ausdrücklich gebeten. Die Redaktion behält sich vor, eingegangene Beiträge zu kürzen. Interessierte werden gerne in den Verteiler aufgenommen!

ARGE Streuobst, c/o Institut für Obst- u. Gartenbau

Universität für Bodenkultur

A-1190 Wien, Baracke 3, Borkowskigasse

Postadresse: A-1190, Peter Jordan-Straße 82

Tel.: 01/47654-3402, Fax: 01/47654-3449

Redaktion Streuobst-Info

Christian Holler, Regina Reiterer, Andreas Spornberger

e-mail: streuobst-info@gmx.at