Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

2/2006

Editorial Dezember 2006

Auch wenn diese Ausgabe der Streuobst-Info leicht pomologielastig erscheint, finden sich hoffentlich auch für die breite Palette der Streuobstinteressierten wieder genug Informationen. Eine enge Auffassung des Themas Streuobst war ja nie im Sinne der Redaktion.

Wie umfassend allein die Pomologie zu sehen ist, zeigt unter anderem die ausführliche Rezension einer Ausstellung in dieser Ausgabe. Pomologie ist Kunst – das war uns ja schon immer allen klar!



Aber auch über Obstholz als Ausgangsmaterial für Kunstwerke findet sich auf den folgenden Seiten etwas. Und dann gibt es noch Tipps für die letzten Bucheinkäufe vor dem Fest. (Christian Holler)

Damit wünscht das Redaktionsteam eine geruhsame Weihnachtszeit und anhaltende Freude in den Streuobstgärten für 2007

Aus dem Inhalt

Laufende Aktivitäten und Projekte

- ➤ Bericht über das 6. Internationalen Pomologentreffen in Kärnten
- ➤ Bericht über die Europom 2006 in Naumburg
- ➤ Nachlese zum NÖ Obstbaumtag im Wienerwald
- ➤ Hinweise zu einer in Kärtner verbreiteten Apfelsorte gesucht

Kurzmeldungen / Rezensionen / Neue Obstprodukte

- ➤ NÖ Sortenmappe: Neue Sortenblätter online
- ➤ Johann und Joseph Knapp: Historische Pomologische Darstellungen aus Österreich
- ➤ Buch zum Streuobstbau Obstwiesen erleben und erhalten
- ➤ Jahresheft 2006 des Deutschen Pomologen-Verein
- ➤ Nussbacher Walnussbuch
- ➤ Handbuch Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre →
- ➤ Pflanzaktion 2006: 15.000 Obstbäume für Tirol
- ➤ Feuerbrand in Österreich 2006: Aktuelle Infos zu Steiermark u. Kärnten
- ➤ Holzkunst: Obstholz sinnvoll nutzen

Termine und Veranstaltungen

- ➤ 27.01.07: Kärntner Obstbautag / St. Andrä, Lavanttal
- ➤ 01.-05.07: Kurse der OVA Kärnten / St. Andrä, Lavanttal
- ➤ 09.-11.03.07: Streuobst-Vermarkter-Tagung des NABU / Fulda, Deutschland
- ➤ 13.-21.10.07: Europom 2007 in Luxemburg
- ➤ 26.10.07: NÖ Obstbaumtag 2007 im Yspertal / NÖ
- ➤ 10.-11.11.07: Internationales Pomologentreffen / Forum Alpach / Tirol

Laufende Aktivitäten und Projekte

6. Internationales Pomologentreffen in St. Andrä im Lavanttal – eine Nachlese

Das in Sortenbestimmerkreisen nicht mehr wegzudenkende alljährliche Treffen fand heuer an der Obstbauversuchsanstalt (OVA) St. Andrä im Lavanttal in Kärnten statt. Wir bedanken uns recht herzlich bei Katharina Dianat, Projektbetreuerin der OVA, für die Einladung und Gestaltung und vorbildliche Organisation des Programms, sowie beim Leiter der OVA Siegfried Ouendler.

Das PomologInnentreffen gibt Raum zur Darstellung von laufenden Projekten rund um den Obstbau und die Sortenbestimmung in den einzelnen teilnehmenden Ländern.

Zum Einstieg referierte Eckhart Fritz über Zukunft und Probleme der Sortenbestimmung und –erhaltung. Als wesentlich für die Pomologie strich er dabei präzises wissenschaftliches Arbeiten auf Basis einheitlicher Standards hervor.

Katharina Dianat stellte in ihrem Beitrag die OVA, die Versuchsanstalt der Kammer für Land- und Forstwirtschaft Kärnten, vor. Auf den rund 2,3 ha obstbaulichen und 1,3 ha weinbaulichen Versuchsflächen werden Anbauversuche durchgeführt und alte, regionale Obstsorten erhalten. Neben der Qualitätssicherung bäuerlicher Produkte durch ein Mostlabor, ist auch die Aus- und Weiterbildung ein Arbeitsschwerpunkt. Weitere Aktivitäten großer sind Verarbeitungsversuche bei Mostbirnen, Erhebungen von



Streuobstbeständen, Beratung und Sortenbestimmung, Messung der inneren Fruchtqualität alter Kernobstsorten, Genbank.

Theresa Foith (OVA) stellte die Ergebnisse der Streuobsterhebung Kärnten 2004 vor. Die Arbeit ist Teil des INTERREG IIIa-Projektes (Kärnten/Slowenien) mit dem Titel "Qualitätsmanagement im Obstbau und in der bäuerlichen Obstverarbeitung (QUAM)". Auch hier ist die OVA bzw. die Landwirtschaftskammer Kärnten österreichischer Projektpartner. Über dieses Projekt wurde im Streuobst-Info 1/06 bereits im Detail berichtet.

Aleksander Šiftar (Slowenien) berichtete in seinem Beitrag über die Schneebirne *Pyrus nivalis*, Jacq., als einen rätselhaften Baum und seine Spuren im Mostbirnensektor. Er ging auf die Beschreibungsunstimmigkeiten in der Literatur ein und gab eine Zusammenfassung der Merkmale von *Pyrus nivalis* nach Jaquin, ergänzt mit anderen Autoren. Abschließend konnten einige Mostbirnensorten genannt werden, die eine oder mehrere dieser Besonderheiten aufweisen: Betzelbirne, Črnivka, Champagner Bratbirne, Hirschbirne, Schneiderbirne, Steirische Scheibelbirne, Tepka, Welsche Bratbirne, Winterhonigbirne. Welche dieser Sorten der *Pyrus nivalis* verwandtschaftlich am nächsten steht bzw. ob eine dieser Birnen sogar die geheimnisvolle "Schneebirne" ist, bleibt weiterhin rätselhaft.

Auch im niederösterreichischen Mostviertel beschäftigt man sich mit der Verarbeitung und Untersuchung von Mostbirnensorten. Gerlinde Handlechner vom Verein Neue Alte Obstsorten, stellte das Projekt "Verarbeitung und Inhaltsstoffanalyse gängiger Mostbirnen" vor. Die Arbeitschwerpunkte lagen einerseits bei der Untersuchung der Inhaltsstoffe und andererseits bei der Feststellung der sensorischen Eigenheiten der einzelnen, reinsortig verarbeiteten Mostbirnensorten, die durch die Verkostung der Produkte Saft, Most, Brand, Essig und Kletzen (Dörrobst) festgestellt wurden. In den Jahren 2004/2005 wurden 15 Mostbirnensorten verarbeitet. Vorläufig kann gesagt werden, dass Mostbirnensorten wie Rote Pichelbirne, Schweizer Wasserbirne, Grüne Winawitz, Stieglbirne in allen Verarbeitungskategorien sensorisch sehr gut bewertet werden konnten. Teilweise sehr milde Mostbirnensorten können also auf der ganzen Linie mit einwandfreien Produkten aufwarten.

Die Inhaltsstoffanalysen der Sorten und Feststellung der Zucker/Säure/Gerbstoffmuster lieferte eine breite Grundlage zu weiteren Versuchen.

Auch im Burgenland existiert eine Obstsortengenbank, wie Christian Holler, Projektleiter dieser, berichtete, die im Rahmen des Förderprogramms "Sonstige Maßnahmen der ländlichen Entwicklung" aufgebaut wird. Projektträger ist der Österreichische Naturschutzbund der Landesgruppe Burgenland. Auch über dieses Projekt wurde im Streuobst-Info 1/06 bereits im Detail berichtet.

Die Kernobstsorten-Inventarisierung in Vorarlberg wurde von Richard Dietrich vorgestellt. Hier wurden in den vergangenen drei Jahren insgesamt 2680 Fruchtmuster kartiert und begutachtet (1446 Apfel- und 1234 Birnenproben). 31 % konnten nicht bestimmt werden unter anderem auch viele Lokalsorten. Speziell für Vorarlberg sind bei den Äpfeln der Erdbeerapfel, der Tiroler Hut und der Prinzer zu erwähnen. Bei den Birnen konnte heuer die Augsburgerbirne in Form eines 200-jährigen Baumes bezeichnet werden.

Dieser Projektemarathon fand am Samstag statt und wurde am Abend durch einen Besuch in den "Mostbarkeiten" einer Gemeinschaftsinitiative der Mostproduzenten und im dazugehörigen Mostmuseum und einer Essigverkostung einen abwechslungsreichen Ausklang. Der kulinarische Abschluss beendete den Tag. Am Sonntag folgte allgemeines Sortenbestimmen der mitgebrachten Obstproben, exzellentes Mittagessen und eine Besichtigung des OVA Geländes.

Diese Tagung stärkt den Zusammenhalt der einzelnen Initiativen auch über die Ländergrenzen hinweg und bringt ein bisschen Licht in den Sortendschungel!



Das nächste Internationale Pomologentreffen findet vom 10.-11.11.2007 im Forum Alpach, Tirol statt. Veranstaltende Organisation: "Grünes Tirol" / Landwirtschaftskammer Tirol; Kontakt: Ing. Manfred Putz, e-mail: manfred.putz@lk-tirol.at

Verfasser:

DI Gerlinde Handlechner

Verein Neue Alte Obstsorten / Regionalmanagement Mostviertel A-3362 Öhling, Mostviertelplatz 1, Tel. +43/ (0)7475/53 340 300

e-mail: neue-alte-obstsorten@mostviertel.at

Bericht über die Europom 2006 in Naumburg

Zum zweiten Mal hat sich die Obstbauversuchsanlage der Kammer für Land- und Forstwirtschaft Kärnten (OVA) und das Institut für Garten- Obst und Weinbau der Universität für Bodenkultur an der Ermensität von Obstantischen Elementation FUROROM in der Einstellung FURO



Europäischen Obstsortenausstellung EUROPOM beteiligt (österreichisches Team siehe Foto).

Rund 1000 alter und neuer Obstsorten wurden von 27.10. – 5.11.2006 im kleinen Städtchen Naumburg/Hessen im Rahmen der EUROPOM 2006 ausgestellt. Die jährlich stattfindende internationale Obstschau, hat sich zum Ziel gesetzt die Vielfalt der europäischen Sorten und die Bemühungen zur Erhaltung derselben einem breiten Publikum zu präsentieren.



Neun Nationen von Irland bis zu Republik Tschechien und von Italien bis in den Norden Europas stellten heuer ihre wichtigsten Sorten den Besuchern vor, wobei natürlich der Gastgeber besonders Deutschland viele regionale Besonderheiten präsentierte. In eigenen Ausstellungskojen wurden neben den Sortimenten der einzelnen Teilnehmerländer, empfehlenswerte Sorten den Hausgarten Landschaftsobstbau vorgestellt. Auch regionale Besonderheiten, wie der Luikenapfel oder neue, resistente Züchtungen kamen nicht zu kurz.

Schon Tradition war die Anlaufstelle zur Obstsortenbestimmung. Neu waren jedoch Fachvorträge und Arbeitsgruppen zur pomologischen Bearbeitung von Apfel, Birne und Steinobst sowie zur Zukunft der EUROPOM in den nächsten Jahren. Eine entsprechende Publikation wird derzeit von den Veranstaltern vorbereitet. Nähere Informationen dazu unter http://www.stadt-naumburg.info/p/d1.asp?artikel id=1621

Neben der Ausstellungshalle sorgte auch dieses Jahr zusätzlich ein Markt mit Köstlichkeiten und Informationen rund ums Obst dafür, dass auch wirklich jeder etwas Passendes für sich finden konnte

Am österreichischen Stand wurden 100 Apfel-, Birnen-, und Walnusssorten des österreichischen Sortiments vorgestellt. Während die BOKU neben Tafeläpfeln und Birnen Spezialitäten ihrer europaweit einzigartigen Sammlung an Walnusssorten präsentierte, stellte die OVA dieses Jahr vor allem ihr Mostbirnensortiment und Außergewöhnliches aus dem Bundesland vor.

Die Europom 2007 findet von 13. bis 21.10.07 in Luxemburg statt. **Wer aus Österreich Interesse an einer Beteilung hat, bitte mit Katharina Dianat in Verbindung setzen.** Es ist geplant, aus jedem Bundesland jeweils 8-10 charakteristische Sorten (Obstart egal) auszustellen.

Verfasserin:

DI Dianat Katharina
Obstbauversuchsanlage St. Andrä/Kärnten
A-9433 St. Andrä, Schulstraße 6
Tel. +43/ (0)4358/2296

e-mail: ova-online@gmx.at www.ova-online.at

Nachlese zum NÖ Obstbaumtag im Wienerwald - Obst und Sortenraritäten im Dunstkreis einer Großstadt

Der Niederösterreichische Obstbaumtag ist eine Wanderveranstaltung die jedes Jahr in einem anderen Gebiet Niederösterreichs stattfindet. Im Vorfeld untersucht das Arche Noah Team das Gebiet pomologisch und bei der Veranstaltung werden die Ergebnisse der Arbeit präsentiert. Heuer stand der Wienerwald auf dem Programm. Dabei zeigten sich einige Besonderheiten die sich aus der räumlichen Nähe zu Wien ergeben.

Viele der besuchten Obstgärten stammt aus den 30er bis 50er Jahren, angelegt zur Versorgung des Wiener Marktes mit Frischobst. Hier finden wir einige wenige Sorten, die zu dieser Zeit eben gängige Marktsorten waren, wie etwa Kanadarenette, Gelber Bellefleur, Landsberger Renette

Ebenfalls aus dieser Zeit stammt ein Garten in Wolfsgraben - angelegt in der Zwischenkriegszeit von einem Baumwart und offenbar auch Sortensammler. In dem dicht an dicht bepflanzten Garten finden sich alleine 30 verschiedene Apfelsorten allesamt Sorten die in den 'Blättern nach der Arbeit' abgebildet sind. Seltene Sorten wie Okabena (Bild rechts), Cludius Herbstapfel, Wealthy, Cellini (Bild unten), Edelrenette, oder die sonst kaum bekannte amerikanische Sorte Baldwin verdanken ihr Vorkommen wohl der großen Beliebtheit dieser Kleingärtnerzeitschrift in Wien.





Ein völlig anderes Bild präsentierte sich in einem großen Bestand in Mauerbach also unmittelbar angrenzend an die ,noblen' Bezirke Wiens. Die ältesten Baumexemplare stammen hier aus der Zeit vor 1900 und bereiteten den Sortenbestimmern viel Kopfzerbrechen, das sich erst durch die Geschichte des Bestands erklärte. Die Flächen gehörten ursprünglich zu drei so genannten "Duckhütten" wie die ärmlichen Holzfällerbehausungen im Wienerwald bezeichnet wurden. Hier ist also keine Spur vom wenige Kilometer weiter vorhandenen Reichtum zu finden, das Geld reichte nicht einmal für veredelte Bäume, bei den rätselhaften 'Sorten' handelte es sich einfach um Sämlinge, die die Holzfäller wohl selbst gezogen hatten.

Bei der Aufnahme in 20 Obstgärten im Wienerwald wurden insgesamt 120 verschiedene Apfelsorten gefunden – bei den Birnen gab es heuer nahezu einen Totalausfall. Dabei kann gesagt werden, dass beinahe in jedem Garten eine Sorte gefunden wurde, die als sehr selten eingestuft werden kann, für das Arche Noah Team wiederum ein Ansporn ihre Arbeit zu intensivieren, denn wie in allen Landesteilen gilt auch im Wienerwald: 'da Huat brennt', d.h. die Bestände sind hochgradig überaltert und pflegebedürftig.

Der NÖ Obstbaumtag 2007 findet am 26. Oktober im Yspertal in der HLUW Yspertal statt. Informationen zu interessanten Beständen im südlichen Waldviertel bitte an obst@arche-noah.at oder 02734/8626/17

Verfasser:

DI Roland Gaber, Arche Noah A-3553 Schiltern, Obere Straße 40

Tel. +43/ (0)2734/8626-17

e-mail: obst@arche-noah.at www.arche-noah.at

Hinweise zu einer Apfelsorte gesucht

Beim Pomologentreffen 2006 wurde ein Apfel vorgestellt der im südöstlichen Teil von Österreich und auch in Oberösterreich verbreitet sein dürfte, bisher aber nicht näher bestimmt werden konnte. Lokale Bezeichnungen sind "Fasslapfel" und "Kärntner Bohnapfel". Es wäre interessant weitere Hinweise über die Verbreitung und Bezeichnung des Apfels zu bekommen. Eine Beschreibung der Sorte nach IPGRI



findet sich der Sortenbezeichnung "unbekannt Weissenbach-Gumitsch" unter auf http://www.ova-online.at/datenbank/apfelsorten.php.

Hier nur eine Kurzbeschreibung (K. Dianat) und einige Fotos (C. Holler).

Kurzbeschreibung:

Gestalt: klein bis mittelgroß; hochgebaut bis fassförmig, deutlich mittelbauchig; Querschnitt rippig;

<u>Kelch:</u> klein, geschlossen bis halboffen; Kelchgrube flach, mittelweiter. Stiel: kurz bis mitteldick; oft fleischig; häufig durch "Nase" zur Seite gedrückt; Stielgrube flach und weit, leicht strahlenförmig berostet.

Schale: Grundfarbe gelblichweiß mit rosa bis himbeerfarbener, geflammter Deckfarbe; bläulich-weiß beduftet; deutliche weiße Schalenpunkten; kaum fettig; nur Stielgrube berostet.

Fleisch: gelblich weiß; harmonisch süßsäuerlich mit wenig Würze; relativ mürb, aber sehr saftig;

Kernhaus: groß; deutlich kugelförmig, mittelständig; Achse weit offen und gegen Kammern weit offen; Kerne im Verhältnis sehr klein und rundlich; mittelbraun.

Baum: sehr starkwüchsig mit kugel- bis schirmförmiger, dichter Krone; wird nicht allzu hoch; kaum Alternanz.

Anfälligkeiten: Schorfempfindlich, besonders am Lager; ansonsten sind kaum Anfälligkeiten zu beobachten.

Verwendung: Wirtschaftsapfel; Pflückreife Ende September (auf 600m Seehöhe); am Naturlager haltbar bis Mitte Dezember.

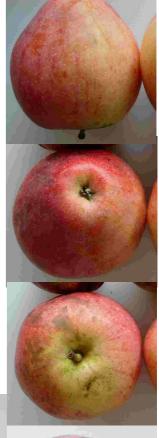
Verarbeitungsrichtwerte:

10-Fruchtgewicht: 850 g

pH-Wert: 3,37;

Gesamtsäure: 7,7 g/l; KMW: 10,5° / Brix: 12,5°.





Hinweise zur Sorte bitte an:

DI Dianat Katharina Obstbauversuchsanlage St. Andrä/Kärnten A-9433 St. Andrä, Schulstraße 6 Tel. +43/ (0)4358/2296

e-mail: ova-online@gmx.at www.ova-online.at

Kurzmeldungen / Rezensionen / Neue Obstprodukte

NÖ Sortenmappe: Neue Sortenblätter online

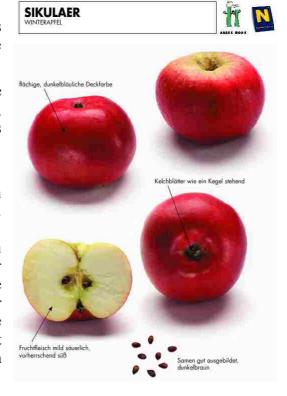
Die bewährte Sortenmappe "Obstsorten aus Niederösterreich" wird nun sukzessive auf eine digitale Publikation umgestellt.

Die jetzt neu erschienen Sortenblätter für die Apfelsorten Edelrambour von Winnitza, Sikulaer, Muskatrenette und Rote Walze stehen ab sofort als Download unter folgender Adresse zur Verfügung:

http://www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=157

Unter dieser Adresse können auch alle bisherigen Sortenblätter kostenlos herunter geladen werden – d.h. der gesamte Inhalt der Sortenmappe.

Auf Anforderung verschickt die Arche Noah gegen Kostenersatz die Ergänzungsblätter auch in gedruckter Form (limitierte Auflage!). Eine automatische Nachsendung zur Ergänzung der Mappen, wie bisher gewohnt, gibt es nicht mehr. Die gesamte Sortenmappe in gedruckter Form, als Ringmappe mit ca. 200 Sortenblätter, 4farbig, gibt es zur Zeit noch um EUR 29.- zuzügl. Versand bei der Arche Noah.



Kontakt:

NÖ – Obstservice ARCHE NOAH

A-3553 Schloss Schiltern, Obere Strasse 40

Tel.: +43/ (0)2734/8626/17, Fax.: +43/ 2734/8627 e-mail: <u>obst@arche-noah.at</u> <u>www.arche-noah.at</u>

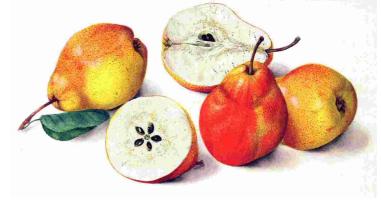
Johann und Joseph Knapp: Historische Pomologische Darstellungen aus Österreich

Zur Zeit läuft in der Österreichischen Galerie im Oberen Belvedere in Wien, die Ausstellung "Blumen für das Kaiserhaus". Die Ausstellung ist dem Schaffen der Wiener Maler Johann Knapp (1778–1833) und Joseph Knapp (1810-1867) gewidmet.

Die Ausstellung und der zugehörige Katalog umfassen neben zahlreichen wunderbaren Pflanzenbildern, ca. 50 Bilder von Früchten (diverses Obst). Diese Bilder geben Anlass, sich näher mit dem Werk dieser beiden Künstler – Vater und Sohn – aus pomologischer Sicht auseinander zu setzen. Die Fruchtabbildungen sind von hervorragender Qualität und Detailschärfe, meist sind neben dem Äußeren der Frucht auch die inneren Merkmale in Schnitten

dargestellt, bei Steinobst und Beeren auch belaubte Triebe. Die ausgestellten Obstbilder zeigen, dass hier ein unentdeckter Schatz der österreichischen Obstsortenkunde existiert.

Werfen wir eine kurzen Blick auf die Umstände unter denen diese Bilder entstanden sind, Museumsdirektor und Ausstellungskurator Gerbert Frodl schreibt:



"Der Botanische Garten in Schönbrunn, Holländischer Garten genannt, und der Botanische Garten der Universität entstanden während der Regierungszeit Maria Theresias. Sie dienten nicht nur der Repräsentation des Kaiserhauses, sondern auch der Forschung und Lehre. Der Anspruch, das Pflanzenreich möglichst vollständig zu erfassen, erforderte eine zielgerichtete Sammeltätigkeit. Expeditionen in die Karibik, nach Amerika, Südafrika und andere ferne Regionen ergaben eine eindrucksvolle Ausbeute, so dass der Holländische Garten bald als einer der reichhaltigsten der Welt galt. Der anhaltende Strom von Neuzugängen an exotischen Pflanzen erforderte die botanische Einordnung, die Beschreibung und die zeichnerische Dokumentation. Erzherzog Anton Viktor übertrug letztere Aufgabe Johann Knapp. Der Maler schuf für ihn zwei ausgezeichnete Sammelbände mit Aquarellen, die "Seltenen Pflanzen aus dem Garten Erzherzog Antons" und die "Flora exotica". Darüber hinaus entstanden in unermüdlicher Arbeit viele Hundert weiterer Bilder.

Erzherzog Anton Viktor beauftragte Johann Knapp auch damit Obstsorten abzubilden. 400 Früchtebilder sowie eine Serie Aquarelle "Österreichs Weintrauben" befanden sich im Atelier des Künstlers. Erzherzog Johann, dem Förderung dieses Wirtschaftszweiges besonders in ungünstigen Alpenregionen am Herzen lag, ließ in seinen Musterhöfen Rebensorten aus Italien, der Krim und Persien für den Anbau in der Steiermark testen. Die von Johann Knapp begonnene Arbeit auf diesem Gebiet setzte sein Sohn Joseph später für Erzherzog Johann fort. Die umfangreiche Sammlung von ausgezeichneten Früchtebildern beider Maler hätte, wäre sie eingebunden



worden, ein kostbares Prachtwerk, eine Pomona austriaca, darstellen können."

Wie dem Katalog zu entnehmen ist, befinden sich die pomologischen Bilder, so weit sie erhalten sind, heute zum einen Teil in der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien, zum andern Teil in der Sammlung des Museum für Kunst und Gewerbe in Hamburg (hier war die Ausstellung bereits im Sommer 2006 zu sehen). Das Sortenverzeichnis der Hamburger Sammlung umfasst 102 Apfelsorten, 113 Birnen, 36 Pfirsiche und Aprikosen, 48 Pflaumen, 11 Kirschen, 19 Melonen, 72 Trauben und 47 sonstige Früchte (Zitrus, Feigen, Beeren, usw.). Im Ausstellungskatalog ist das Sortenverzeichnis der Hamburger Sammlung im Detail zu finden. Für den Bestand der Österreichischen Nationalbibliothek ist leider kein Sortenverzeichnis angeführt, allerdings die Anmerkung, dass sich die dargestellten Sorten nur in wenigen Fällen überschneiden. Die Abb. zum Artikel zeigen "Beurre Stärkmann" und "Pomme rouge d'Ulm".

Das pomologische Resümee von Ausstellungsbesuch und Durchsicht des Katalogs ist eindeutig: Es ist jammerschade für die wissenschaftliche Aufarbeitung der Obstsorten in Österreich, dass die Obstbilder von Johann und Joseph Knapp nie gesammelt veröffentlicht wurden und damit für die praktisch arbeitenden PomologInnen nicht zugänglich sind. Eine pomologische Aufarbeitung der Bilder und Veröffentlichung in gedruckter oder digitaler Form, könnte einen wesentlichen Beitrag zur Sortenkunde in Österreich leisten. (C. Holler)

Ausstellung:

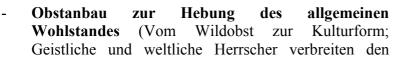
BLUMEN FÜR DAS KAISERHAUS. Meisterwerke des Wiener Malers JOHANN KNAPP 1778 −1833 Österreichischen Galerie Belvedere, Oberes Belvedere, Wien <u>www.belvedere.at</u> 15.11.06 bis 11.02.07; Öffnungszeiten: Di. bis So. 10-18 Uhr, Mo. Geschlossen; Eintritt: € 9,−

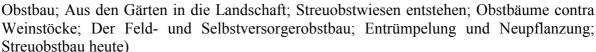
Katalog zur Ausstellung:

Helga de Cuveland (2006): **Natur im Aquarell.** Meisterwerke der Wiener Hofmaler Johann und Joseph Knapp. 160 Seiten, 173 Abb., davon 168 in Farbe, Prestel Verlag, Preis: € 29,- ISBN 3-7913-3686-X

Streuobstbau - Obstwiesen erleben und erhalten

"Tradition bedeutet nicht, Asche zu verwahren, sondern eine Flamme am Brennen zu halten." Mit diesem Zitat als Motto beginnen Markus Zehnder und Friedrich Weller ihr neues Buch zum Streuobstbau. Die beiden Autoren braucht man an dieser Stelle wahrscheinlich nicht vorzustellen, sind sie doch beide seit vielen Jahren aktiv in der deutschen Streuobstszene und darüber hinaus bekannt. Das empfehlenswerte Buch, das auch durch viele ausgezeichnete Fotos besticht, ist ein Versuch das Thema Streuobstbau in seiner Gesamtheit einem breiten Kreis von LeserInnen zu erschließen. Der kurze Blick auf die Kapitel im Inhaltsverzeichnis zeigt die Bandbreite:





- **Obstbäume in der Landschaft** (Mythologie; heil- und nahrungsbringende Frucht; Obstbäume zieren die Landschaft; Streuobstwiesen Erholungslandschaften; Sortenschätze)
- Vielfältiger Lebensraum (Strukturen; Ökosystem; Eingriffe)
- Landschaft, die schmeckt (Gesundheit und Ernährung; Säfte, Obstwein, Destillate, Dörrobst)
- Erhalten durch Pflegen (Anlage und Pflege von Streuobstwiesen, Düngung, Schnitt, usw.)
- Traditionelles Handwerk (Baumwart, Pomologe, Küfer, Imker)
- Urlaub unter Streuobstbäumen (Streuobstlandschaften: Mittlerer Albtrauf, Mostviertel, Rhön, Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute, Mostindien Oberthurgau)
- Ausblick

Das gesamte Buch ist dem eingangs zitierten Grundsatz verpflichtet, am besten lässt sich die Intention der Autoren durch einige Auszüge aus dem letzten Kapitel illustrieren:

"Die vorstehenden Kapitel haben den vielfältigen Wert der Streuobstwiesen, aber auch ihre akute Gefährdung gezeigt. Wie bei anderen traditionellen Formen der Landwirtschaft mit extensiver Bewirtschaftung ist ihr Fortbestand in einer ausschließlich auf Rationalität und Wirtschaftlichkeit ausgerichteten Zeit nicht gesichert. Außerdem fehlen sowohl das fachliche Wissen als auch die Bereitschaft zur vermeintlich unwirtschaftlichen Arbeit in den Obstwiesen.

..... Streuobstwiesen können nur erhalten werden, wenn das Interesse an deren Bewirtschaftung und Pflege wieder steigt. Ein wichtiger Anreiz hierfür sind bessere Produktpreise. Halten sich die Mostobstpreise auf dem derzeitigen Niveau (wie vor 100 Jahren!), wird sich bald niemand mehr nach den Früchten bücken. Die Früchte sollten entgegen aller Globalisierungstendenzen nicht in den großen Marktpool fließen, sondern getrennt zu Premiumprodukten "aus Streuobstwiesen" verarbeitet werden.

.... Im eigenen Haushalt hergestellte Produkte aus Früchten von Streuobstwiesen führen zu einem neuen Geschmacks- und Genusserlebnis

... Mittel- und langfristig werden nur Bäume überdauern können, die fachgerecht gepflegt werden. Dies ist zwar mit etwas Mühe verbunden, aber ein idealer Ausgleich zu den Belastungen im beruflichen Alltag. Abgeschieden von der hektischen Betriebsamkeit kann die Arbeit in "Gottes freier Natur" einen neuen Wert bekommen

viesen entstehen; Obstbäume contra

.... Eine auf die Möglichkeiten des Einzelnen abgestimmte obstbauliche Betätigung kann eine Quelle tiefer Befriedigung sein, wobei das "Miteinander" für ein gemeinsames Ziel noch den Gemeinschaftssinn fördert. Wer als Kind schon den jahreszeitlichen Entwicklungsgang der Bäume vom ersten Knospenschwellen über die Entfaltung von Blüten und Blättern bis zur Ernte der reifen Früchte und der herbstlichen Verfärbung und den Fall des Laubes aus nächster Nähe greifbar miterlebt, der wird ein anderes Verhältnis zu seiner Umwelt bekommen Er darf die Gewissheit haben, dass er, in dem er Bäume pflanzt und pflegt, auch einen positiven Beitrag leistet zur Erhaltung und Gestaltung seiner Umwelt, die ihm und vielen anderen Heimat bietet. Ein solches Engagement kann heute nicht mehr wie in absolutistischen Zeiten durch Generalreskripte verordnet werden; es muss vielmehr aus der Einsicht freier Bürger erwachsen. Sie darin zu bestärken und zu unterstützen, steht aber auch einem modernen Staatswesen sehr wohl an!"

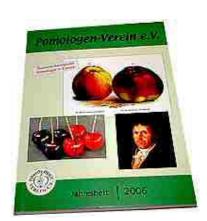
Das vorliegende Buch ist ein wertvoller Beitrag um die Einsichten wachsen zu lassen. (C. Holler)

Zehnder Markus & Friedrich Weller (2006): Streuobstbau. Obstwiesen erleben und erhalten. 160 Seiten,125 Abbildungen, 7 Tabellen, geb.; Ulmer Verlag; Preis € 34,90 ISBN 3-8001-4690-8

Jahresheft 2006 des Deutschen Pomologen-Verein

Der Pomologen-Verein hat vor kurzem sein "Jahresheft 2006" herausgebracht. Der Schwerpunkt der diesjährigen Ausgabe ist der "Pomologie in Europa" gewidmet, das Heft umfasst 112 Seiten. Das Inhaltsverzeichnis des Jahresheftes kann von der Webseite des Pomologen-Verein herunter geladen werden: www.pomologen-verein.de

Im Jahresheft 2006 findet sich auch ein Gesamtinhaltsverzeichnis der Jahreshefte 1991 – 2006. Dieses bietet eine wertvollen Überblick über die bisher erscheinen Artikel und erleichterte die Suche nach bestimmten Themen.



Auch dieses Gesamtverzeichnis steht unter www.pomologen-verein.de zum download bereit.

Das Jahresheft ist über die Bundesgeschäftsstelle zu beziehen, es wird für Nichtmitglieder gegen eine Schutzgebühr von 4,00 € zuzügl. Versandkosten abgegeben, Mitglieder erhalten das Jahresheft kostenlos.

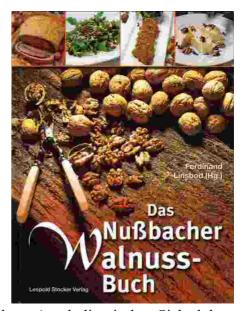
Pomologen-Verein e.V. Bundesgeschäftsstelle c/o Joachim Brauss D-53177 Bonn, Deutschherrenstraße 94

Tel: +49/ (0)151/52 91 05 64 e-mail: info@pomologen-verein.de www.pomologen-verein.de

Nußbacher Walnussbuch

Mit diesem Titel ist von Ferdinad Linsbod ein neues Buch herausgegeben worden. Glaubt man dem Klappentext, so erwartet man an eine umfassende Darstellung der Walnusskultur im Oberösterreichischen Kremstal, an dessen Rande der Ort Nussbach liegt. Tatsächlich finden sich zwar einige allgemeine Kapitel (Die Walnuss, Walnuss für die Gesundheit, Walnussöl, Nussbach und die Walnüsse, Nußbacher Nussgeist), jedoch sind diese mit zusammen 12 von insgesamt ca. 100 Seiten doch eher schmal geraten. Der überwiegende Teil des Buches besteht aus den 80 Kochrezepten. Insofern wäre als Buchtitel "Das Nußbacher Wallnuss-Kochbuch" angebracht gewesen.

Damit soll dem Marketinggeist(!) der Nußbacher kein Abbruch getan werden. Schließlich braucht es ja gerade



solche Marketingaktivitäten um die Streuobstkultur zu erhalten. Aus kulinarischer Sicht lohnt sich der Blick in das Büchlein ja durchaus: Ob es nun süß oder salzig, warm oder kalt sein soll, die Walnuss ist in vielen Rezepten als Tüpfchen auf dem i einsetzbar.

Bezüglich Geist (s.o.), sind an dieser Stelle jedenfalls einige Worte über den Nußbacher Nussgeist zu verlieren. Der Nußbacher Nussgeist wird aus grünen Walnüssen, Gewürzen, Zucker und Edelbränden hergestellt. Die grünen Nüsse werden zur Zeit der Sommersonnenwende geerntet. Nur wenn dieser Likör in Nußbach (OÖ) mit Nußbacher Walnüssen hergestellt wird, darf er die geschützte Gebietsbezeichnung Nußbacher Nussgeist tragen. Aus sonnengereiften Äpfeln und Birnen wird ein fruchtiger Obstbrand hergestellt. Er ist die Grundlage für den Nußbacher Nussgeist und hat großen Einfluss auf den harmonischen Geschmack dieser Spezialität. Es gibt in Nußbach zirka dreißig Hersteller, die Nußbacher Nussgeist produzieren. Die Nußbacher Nussgeiste der verschiedenen Produzenten zeichnen sich durch eine Vielfalt unterschiedlicher Duft-, Aroma- und Geschmacksvariationen aus.

(C. Holler)

Linsbod Ferdinand (Hrsg. 2006): Das Nussbacher Walnuss-Buch 96 Seiten, zahlreiche farbige Abbildungen - Gebunden, $22\times16,5$ cm Stocker Verlag; Preis: 9,95 € ISBN 3-7020-1133-1

Handbuch der Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre

Das Handbuch will die die Grundlagen für die professionelle Erzeugung hochwertiger Branntweine und Liköre vermitteln. Der Autor führt den Brenner vom Rohstoff über dessen fachgerechte Bearbeitung bis zum Verkosten und Beurteilen der fertigen Getränke.

Das Buch beschäftigt sich mit folgenden Themen:

- Edelbrände aus Obst, Wein, Getreide, Kartoffeln, Holunder, Topinambur, Enzian und anderen Wurzeln sowie Rüben
- Liköre aus Früchten und Fruchtsäften, Kräuter-, Gewürz- und Bitterliköre, Eier-, Sahne- und Milchlikör, Whiskyliköre, Sonderliköre
- Technologie der Edelbrand- und Likörerzeugung
- Geruchs- und Geschmacksstoffe, Aromatisierung, Sensorik, Sinnenprüfung und Degustation
- Analytik und Labor, Betriebskontrolle
- Gesetzliche Grundlagen, Fachrechnen, Kalkulationsbeispiele, Tabellenwerk

Man könnte durchaus die Frage stellen, wie weit sich das nun vorliegenden Buch mit dem, bereits in 9. Auflage im gleichen Verlag, erschienen Buch "Schnapsbrennen" von Josef Pischl (ISBN: 3-7020-0739-3) überschneidet. Auf den ersten Blick erweckt das neue Buch den Eindruck, dass ein professionellerer Brennerkreis angesprochen werden soll. Sicher ist es in einigen Bereichen ausführlicher und hintergründiger, es verlangt damit aber auch dem Leser mehr Geduld ab. Wer bereits das praktische Bändchen von Pischl im Regal hat, sollte das neue Buch wohl vor dem Kauf im Vergleich durchblättern um zu entscheiden ob es ihm im Einzelfall neue Zugänge eröffnet. (C. Holler)

Jäger Peter (2006): Das Handbuch der Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre. Vom Rohstoff bis ins Glas.

248 Seiten, zahlreiche farbige Abbildungen; Gebunden; 22 × 16,5 cm

Stocker-Verlag; Preis: 19,90 €

ISBN: 3-7020-1131-5

Obstbaumpflanzaktion: 15.000 Obstbäume für Tirol

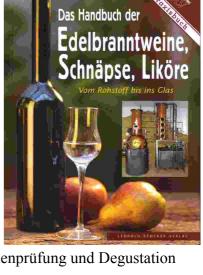
Zusammenarbeit von Tiroler Landesregierung, Gemeinden. Obstund Gartenbauvereinen und Tiroler Baumwärterverband wurden in Tirol heuer 15.000 Obstbäume nachgepflanzt. Parallel dazu auch wurde eine Informationskampagne durchgeführt.

Das Infomaterial kann in der Geschäftsstelle

des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine bestellt werden: Die kostenlose Broschüre "Der Obstbaum in der Landschaft und im Siedlungsbereich" von Manfred Putz und Hansjörg Weratschnig wird gegen Portoersatz zugeschickt. Das Fachbuch "Fachgerechter Obstbaumschnitt "von Hansjörg Weratschnig und Manfred Putz, ist um € 9,50 zuzügl. Versandkosten erhältlich.

Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine A-6020 Innsbruck, Brixnerstraße 1

Tel +43/ (0)59292-1521 e-mail: gruenes.tirol@lk-tirol.at www.gruenes-tirol.at





Seite 12 Streuobst-Info 1/2006

Feuerbrand in Kärnten

Nachdem es in den letzten Jahren nur Einzelfälle gab, ist seit August 2006 ein verstärkter Befall in Kärnten zu verzeichnen. Im Raum Diex wurde Mitte September ein starker Befall bei Birnbäumen festgestellt. Auch in der Gemeinde Kirchbach im Gailtal konnte Feuerbrand an Birnbäumen nachgewiesen werden. Die zuständige Abteilung der Landesregierung (Abt. 11) führte die Bekämpfungsmassnahmen durch. Insgesamt sind ca. 300 Bäume (vornehmlich großkronige Mostbirnenbäume der Sorte Speckbirne) gerodet worden. Sämtliche Rodungen waren aus dem Streuobstbereich. 40 Stück der gezogene Proben waren positiv:

In Kärnten wird immer wieder auf die Übertragung nicht nur durch Insekten während der Blüte, sondern auch über Schnittwerkzeug hingewiesen. Für eine vollständige Desinfektion von Schnittwerkzeug mit Alkohol muss der 70%ige Alkohol mindestens 20 Minuten einwirken. Mit einem geeigneten Desinfektionsmittel (Lysetol FF) beträgt die Eintauchzeit bei einer 15%igen Lösung ca. 5 Minuten.

Meldung bei Verdacht auf Feuerbrand müssen an nachstehende Adresse erfolgen:

Amtlicher Pflanzenschutzdienst in Kärnten, Abteilung 11 Agrarrecht

Tel: 050/536 – 31116

Aus: "Das Obstblatt", Zeitung des Kärtner Landesobstbauverbandes, 4/06, Sept. 2006

Feuerbrand – aktuelle Infos zur Steiermark online

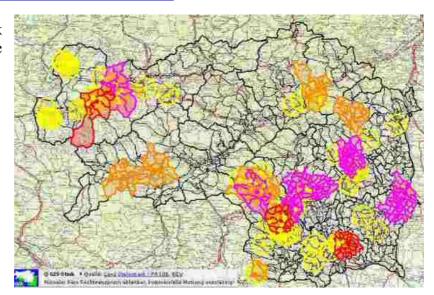
Für das Land Steiermark können aktuelle Informationen zur Feuerbrandsituation über die Webseite des Landes abgerufen werden:

http://www.verwaltung.steiermark.at/cms/ziel/631144/DE/

Dort findet sich auch der Link zur aktuellen Verbreitungskarte für die Steiermark.

Befallsgebiete:

rot 2006 pink 2005 orange 2004 gelb vor 2004



Holzkunst: Obstholz sinnvoll nutzen

Natürlich wünschen wir uns alle, dass unsere Obstbäume möglichst lange leben und jedes Jahr reiche Früchte tragen. Aber irgendwann ist's dann halt doch vorbei mit diesen Bäumen. Auch sie gehen den Weg alles Irdischen.

Gewiss mag in diesen Tagen des Biomassebooms, der wärmende Ofen eine mögliche letzte Bestimmung für einen Obstbaum sein. Aber sollt man nicht vorher darüber nachdenken, ob das Holz nicht einem edleren Zweck zugeführt werden könnte? Diese Bäume haben meist einigen Generationen am Hofe begleitet - soll diese zu Holz gewordene Vergangenheit, einfach im Feuer landen?





Selbst wenn die Stämme schon zu stark mitgenommen sind, um daraus größere Stücke wie Möbel zu fertigen, können kleinere Teile vielleicht immer noch einer würdigen Verwendung zugeführt werden. Tatsächlich gibt es ja in den meisten Regionen Menschen die sich der handwerklichen und künstlerischen Verarbeitung von Holz widmen. Diese sind meist auch auf der Suche nach charaktervollem Holz – und Obstholz gehört da an oberster Stelle dazu. Diese Leute sind dann oft recht froh wenn sie schönes Holz bekommen können.

Ein Künstler der schon auch mal einen größeren Weg auf sich nimmt, um zum wertvollen Rohstoff zu gelangen, ist **Toshen Ebersteiner**. Die Werke des in Oberösterreich ansässigen Holzkünstlers kann man auf den Kunstmärkten am Wiener Karlsplatz oder direkt in seiner Werksatt in Natura bewundern. Auch auf seiner Webseite ist zu sehen, was man aus dem Holz herauslocken kann:

Totes Holz ist immer noch lebendiges Holz.

Die auf dieser Seite abgebildeten Objekte stammen alle aus Toshen Ebersteiners Hand

Bild oben: Apfelwoge;

Bild mitte: Gefäß (Zwetschke); Bild unten: Rochen (Nuss).

Also beim nächsten Mal bevor man mit dem Schneiden und Hacken beginnt, doch vorher zum Telefon greifen und beim nächsten Holzkünstler anfragen ob nicht Interesse besteht das Holz zu nutzen.

(C. Holler)

Toshen Ebersteiner A-4293 Gutau, Tannbach 19 Tel: +43/ (0)7946/6707 e-mail: toshen@utanet.at www.holzkunst-toshen.com



Termine & Veranstaltungen

was?	Kärntner Obstbautag 2007
wann?	Datum: Samstag, 27.01. 2006, 9:00 – 13:00
wo?	LW-Fachschule, St. Andrä im Lavanttal
Programm	Verleihung in der LFI Zertifikate "Baumwart" und "Kellerwart" Berichte über Aktivitäten im Kärntner Obstbau (Quendler, Dianat)
Info:	LK-Kärnten Tel. +43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline) www.ova-online.at

was?	Kurse der OVA Kärnten
wann? Programm	Spezialkurs Obstbau - Teil 1 Baumwart (2007) 1. Modul 20.01.07, 8:00 - 17:00; Abschluss Oktober 2007 Gesamtdauer: 11 Kursteile in Eintagesblöcken Zur Vertiefung der theoretischen und praktischen Kenntnisse, um im eigenen Betrieb oder überbetrieblich Obstbauarbeiten durchführen zu können. Inhalt: Grundlagen des Obstbaues; Errichtung u. Pflege von Obstanlagen; Ernte; Lagerung; Schnitt u. Pflegemaßnahmen; Erkennen von Schädlingen u. Krankheiten; Exkursionen. Nach erfolgreicher Prüfung LFI-Prüfungsbestätigung "Baumwart". Programm unter http://www.ova-online.at/kurskalender.php ; Kurskosten: 240 € Anmeldung noch bis Ende Dezember 2006 möglich
wann? Programm	Naturgemäßer Obstbaumschnitt Donnerstag, 22.02.07; 9:00 - 16:00 Theorie und Praxis des Obstbaumschnittes; Referenten: OM Josef Quendler, OM Dietmar Kainz; Kosten: 25 €, Begrenzte Teilnehmerzahl
wann? Programm	Veredlung von Obstgehölzen Donnerstag, 18.04.07 Theorie und Praxis de der Obstbaumveredlung; Referenten: OM Josef Quendler, OM Dietmar Kainz; Kosten: 25 €, Begrenzte Teilnehmerzahl
wann? Programm	Herstellung von Fruchtlikören und Ansatzschnäpsen Donnerstag, 24.05.07; 9:00 - 16:00 Grundlagen u. Ausgangsprodukte der Likörherstellung; Herstellungsempfehlungen; Rechtliche Rahmenbedingungen; Verkostung typischer Fruchtsaftliköre. Referent: Ing. Siegfried Quendler; Kosten: 25 €, Begrenzte Teilnehmerzahl
wo?	Obstbauversuchsanlage der LW-Kammer Kärnten, St. Andrä im Lavanttal
Info:	Anmeldung über: LK-Kärnten Tel. +43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline) oder unter www.ova-online.at

was?

Bundesweite Streuobst-Vermarkter-Tagung

"Saft, Sorten, Szenarien

- Zukunft des Streuobstbaus in Mitteleuropa"

wann?

09.-11.03.2007

wo?

Antoniusheim, Fulda, Deutschland

Programm

Veranstalter ist der NABU-Bundesfachausschuss Streuobst gemeinsam mit der Kelterei Elm sowie der Rhöner Apfelinitiative.

Freitag Abend: Einführung in die Tagung durch Markus Rösler; gemeinsam mit Harald Elm und Jürgen Krenzer Produktpräsentation und -verkostung.

Samstag und Sonntag werden drei Schwerpunkte abgehandelt:

Vermarktung: U.a. wird Uli Miller als einer der "Gründungsväter" der Streuobst-Aufpreisvermarktung über die überaus erfolgreiche Vermarktung von jährlich rund 1 Mio. Liter Streuobst-Getränken im Raum Bodensee-Oberschwaben, Harald Elm über die Vermarktung von Bio-Streuobstgetränken aus der Sicht eines mittelständischen Unternehmens und Daisy von Arnim über die erfolgreiche Vermarktung von Streuobstprodukten in den neuen Ländern berichten

Obstsortenvielfalt und Gesundheit: In zwei Referaten wird es um das Thema Apfelsorten, Allergien & Gesundheit gehen. Dan Keech aus England wird (auf deutsch) über die Obstsortenvielfalt in Großbritannien und die vielfältige Verwertung und Vermarktung informieren.

Zukunft des Streuobstbaus: Referenten von Hochstamm Suisse, ARGE Streuobst Österreich, Hellef fir`d Natur und des NABU werden Zukunftsperspektiven und Szenarien für die Entwicklung des Streuobstbaus aufzeigen.

Zum Abschluss der Tagung werden alle Teilnehmer eine Fuldaer Erklärung zum Streuobstbau verabschieden.

Am Sonntag besteht die Möglichkeit in die Streuobst-Schaukelterei von Jürgen Krenzer in Ehrenberg-Seiferts zu fahren (Mittagessen mit regionalen und Streuobst-Produkten, Betriebsbesichtigung, Produktverkostung).

Aufpreisvermarktern werden sich mit Ausstellungen, Broschüren und ihren Produkten während der gesamten Tagung vorstellen. Das Komplettangebot des NABU-Streuobstmaterialversands wird während der Tagung angeboten.

Detail-Programm download unter http://www.streuobst.de

Info:

Anmeldungen bis spätestens 4. März 2007

Anmeldung schriftlich (Anmeldeformular im Programmflyer) per Post oder Fax an:

NABU-Gruppe Fliedetal, Wolfgang Lauer

D-36103 Flieden, Am Rausch 1

Fax: +49/ (0)6655/ 917056

oder per email an Wolfgang Lauer@t-online.de

Die Tagungsgebühr in Höhe von 60,-€ ist zeitgleich zu überweisen:

Konto: 432962, BLZ: 530 640 23, Raiffeisenbank Flieden

Kennwort: "SO-Tagung Fulda, Name, Einrichtung"

was? **Europom 2007 in Luxemburg**

wann? 13.-21.10.2007; Fachkongress am 15.10.2007

wo? auf der Lux-Expo

> Wer von österreichischer Seite Interesse an einer Beteilung hat, möge sich bitte mit Katharina Dianat (e-mail ova-online@gmx.at) in Verbindung setzten. Es ist geplant, aus jedem Bundesland jeweils 8-10 charakteristische Sorten (Obstart egal)

auszustellen.

Info: Hellef fir'd Natur - Richard Dahlem

Maison 18, L-9740 Beovange

Tel. +352/(0)921509 e-mail: Hellef.nord@pt.lu

www.hfn.lu oder www.europom.be

was? Niederösterreichischer Obstbaumtag 2007

wann? Samstag 26. Oktober, 10:00-18:00

wo? **HLUW Yspertal**

Höhere Lehranstalt für Umwelt und Wirtschaft

des Zisterzienserstiftes Zwettl - Yspertal

A-3683 Yspertal, Schulstraße 13

Info: DI Roland Gaber, Verein Arche Noah

> A-3553 Schiltern, Obere Straße 40 Tel. +43/ (0)2734/8626, Fax 02734/8627

e-mail: obst@arche-noah.at, www.arche-noah.at

was? 7. Internationales Pomologentreffen

wann? 10.-11.11.2007

Info:

Veranstaltende Organisation: "Grünes Tirol";

wo? Forum Alpach / Tirol / Österreich

Ing. Manfred Putz

"Grünes Tirol" / Landwirtschaftskammer Tirol

A-6020 Innsbruck, Brixner Str. 1

Tel. +43/ (0)59292-1522 e-mail: manfred.putz@lk-tirol.at

Impressum

ARGE Streuobst, c/o Institut für Garten-, Obst- und Weinbau

Dep. f. Angew. Pflanzenwiss. u. Pflanzenbiotechnologie, Univ. f. Bodenkultur A-1180 Wien, Gregor Mendel Str. 33, Tel.: +43/(0)1/47654-3402, Fax: -3449 Redaktion Streuobst-Info: Christian Holler, Katharina Dianat, Andreas Spornberger

Die ARGE Streuobst ist die informelle Plattform der österreichischen Streuobstinitiativen. Ihr Ziel ist die Vernetzung aller am Streuobstbau interessierten Personen und Organisationen in Österreich. Die Streuobst-Info berichtet über streuobstbezogene Aktivitäten und Projekte, neue Obstprodukte und aktuelle Termine in Österreich und den angrenzenden Gebieten.

> Beiträge und Terminankündigungen per e-mail erbeten an: streuobst-info@gmx.at Die Beiträge sollten den Umfang einer A4-Seite (12 Pkt., inkl. Abb.) nicht überschreiten; Redaktionelle Änderungen und Kürzungen vorbehalten.

Streuobst-Info 1/2006 Seite 17







1