

# Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

3/2007

## Editorial

Dezember 2007

Ein zwiespältiges Obstjahr geht dem Ende zu: Den besten Pressobstpreisen seit langem, stehen beängstigende Zustände auf Grund des Feuerbrands gegenüber. Da stellt sich die Frage wie es 2008 wohl weiter gehen wird? - Denkanstöße dazu finden sich in dieser Ausgabe reichlich.

In Folge der letzten Ausgabe des Streuobst-Info, die ausschließlich dem Feuerbrand gewidmet war, haben wir versucht eine Position der ARGE Streuobst zum Feuerbrand zu formulieren. Diese Bemühungen mündeten in einem Newsletter der gemeinsam mit dem Naturschutzbund herausgegeben wurde, Details dazu finden Sie in dieser Ausgabe.

Faire Preise für wertvolle Rohstoffe aus dem Streuobstbau – das sollte keine Ausnahme sein (auf Grund von Ernteaussfällen in bedeutenden Obstbaugebieten), sondern die Regel werden. Lesen Sie dazu den Kommentar des NABU, den wir wohl eins zu eins auf österreichische Verhältnisse ummünzen können. Aber das wichtigste ist nach wie vor die Eigeninitiative rund ums Produkt, das zeigt der Blick auf die laufenden Aktivitäten und Kurzmeldungen. Aber selbst beim Feuerbrand könnte bäuerliche Eigeninitiative vielleicht manches zum Besseren Wenden (nicht nur in der Schweiz).

Die Anzahl der Neuerscheinungen bei den Obstbüchern ist beachtlich, vor allem im Bereich der Verarbeitung (bis zu den Kochbüchern) sind die Verlage sehr aktiv. Vielleicht findet sich unter den vorgestellten Büchern ja auch noch ein Tipp für die letzten Weihnachtsgeschenke. *(Christian Holler)*

*das Redaktionsteam wünscht frohe Festtage und alles Gute für 2008*

## Aus dem Inhalt

### Laufende Aktivitäten und Projekte

- Sortengarten Burgenland - Regionale Obstgenbank eröffnet ➡
- Marketing u. Produktentwicklung: Fazit der Tagung im Obst-Hügel-Land, OÖ ➡
- Obstsorten aus dem Yspertal: Siebenkant & Rorregger Mostbirne ➡

### Feuerbrand

- „Überlebens-Newsletter“ zum Feuerbrand von ARGE Streuobst und Naturschutzbund ➡
- Feuerbrand Situation in Kärnten 2007 ➡
- Feuerbrand-Sortenversuch: Verlauf 2007 in Vorarlberg ➡
- Bäuerlicher Widerstand gegen Zwangsrodungen in der Schweiz ➡

### Kurzmeldungen / Rezensionen / Neue Obstprodukte

- Genussregion Apfel-Birnsaft Linz-Land, OÖ ➡
- Verein zur Förderung der Elsbeere im Westlichen Wienerwald, NÖ ➡
- Apfelwein und EU-Weingesetz ➡
- Alte Sorten als Ausweg aus der Apfel-Allergie? ➡
- Faire Preise für Streuobsterzeuger ➡
- P. Strallhofer (Hrsg.): Edelkastanie Waldbaum und Obstgehölz ➡
- LW-Kammer OÖ: Streuobstsorten der OÖ Voralpen ➡
- B. Haiden: Die Österreichische Mostküche ➡

### Termine und Veranstaltungen

- Terminübersicht und Termine für 2008 ➡

### Sortengarten Burgenland - die Regionale Obstgenbank des ÖNB wurde eröffnet (Christian Holler)

Vom ÖNB-Burgenland wurde im Verlauf der letzten drei Jahre eine regionale Obstsortengenbank für das Burgenland aufgebaut - also ein Sortengarten in dem alte Obstsorten gezielt erhalten werden. Das Projekt wurde im Rahmen des „Österreichischen Programms zur Entwicklung des ländlichen Raumes – Sonstige Maßnahmen“ vom Land Burgenland und der Europäischen Union gefördert, Kooperationspartner ist die Mostidylle Südburgenland. Am „Tag des Apfels 2007“ wurde der Sortengarten Burgenland in Anwesenheit von Landesrat Nikolaus Berlakovich der Presse präsentiert.



Für den Sortengarten konnten bisher 265 Obstsorten gesichert werden, ein weiterer Ausbau ist geplant. Die Bäume wurden aus Gründen der Erhaltungssicherheit auf mehrere Standorte verteilt. Im zentralen Sortengarten, in Neuhaus am Klausenbach, wurde pro Sorte zumindest ein Baum gepflanzt, Duplikatpflanzungen erfolgten an den anderen Standorten.

Zur Zeit umfasst der Sortengarten 155 Apfelsorten, 34 Tafelbirnen, 18 Mostbirnen, 34 Kirschenarten, 10 Marillen, sowie 14 Pflaumen- und Zwetschkensorten. Verteilt auf die verschiedenen Standorte wurden 800 Jungbäume gepflanzt. Der „Sortengarten Burgenland“ gehört zu den größten nichtstaatlichen Erhaltungsgärten in Österreich und ist damit nicht nur von burgenländischer sondern auch von nationaler Bedeutung.

Für den Sortengarten wurden 400 Mutterbäume in den Streuobstgärten des Burgenlandes erfasst. Der Schwerpunkt lag dabei in jenen Gebieten, in denen der Streuobstbau heute noch von Bedeutung ist. Von den Mutterbäumen wurden Fruchtmuster genommen, die Sorten pomologisch verifiziert und beschrieben. In der Folge wurde die Auswahl für den Sortengarten getroffen. Das Burgenland verfügt über eine hohe Anzahl an Sorten die nicht in der Literatur beschrieben sind. Die Erhaltung dieser Sorten, die zum Teil österreichweit einzigartig sind, ist besonders wichtig.

Die große Vielfalt bei den Obstsorten ist eng mit dem Streuobstbau verbunden. Nur bei dieser traditionellen Kulturform ist die Sortenvielfalt erhalten geblieben.

Die Alten Sorten sind akut gefährdet: Einerseits auf Grund der Überalterung der Baumbestände und der Nutzungsaufgabe im Streuobstbau, aber auch auf Grund von Krankheiten wie dem Feuerbrand. Die für Neupflanzungen im Handel erhältlichen Obstbäume werden oft europaweit vertrieben. Eine eigene Aufzucht wird nur mehr vereinzelt von regionalen Baumschulen betrieben. Auf Grund all dieser Entwicklungen droht ein Verlust an genetischer Vielfalt und regionaler Identität – dem versuchen wir mit dem Sortengarten Burgenland entgegen zu wirken.

Die Erhaltung von Kulturpflanzen ist eine regionale Verantwortung und braucht regionale Erhaltungsstrategien. Viele Sorten weisen nur regionale Verbreitung auf, ihr Wert ergibt sich oft im Zusammenhang mit der traditionellen Nutzung. Dies gilt auch für das Burgenland und seine ursprüngliche Obstsortenvielfalt.



Der für die Besucher zugänglich zentrale Teil des Sortengarten Burgenland befindet sich am Obstparadies - Hof der Familie Lendl, im Ortsteil Kalch, Gemeinde Neuhaus am Klausenbach (im Naturpark Raab, am Dreiländereck Burgenland - Ungarn - Slowenien). Hier werden die Obstsorten mit Beschilderung und Schautafeln dem Besucher näher gebracht, im Frühling 2008 wird hier auch eine Mostothek eröffnet. Über Videokameras kann ein Blick in die Brutkästen im Garten geworfen werden, Führungen werden angeboten, auch ein Programm für Schulen bzw. Kindergruppen. Der Besuch im Sortengarten ist nach Voranmeldung möglich.

Weiterführende Informationen zum Projekt gibt es unter [www.sortengarten-burgenland.at](http://www.sortengarten-burgenland.at)

Verfasser:

DI Christian Holler, Projektleiter Sortengarten-Burgenland  
A-7540 Güssing, Ludwigshof 31  
Tel. ++43/ (0)3322/43260 e-mail: [c.holler@tb-holler.at](mailto:c.holler@tb-holler.at)  
[www.sortengarten-burgenland.at](http://www.sortengarten-burgenland.at)

## **Marketing und Produktentwicklung im (Streu)-Obstbau**

Fazit der Tagung im Naturpark Obst-Hügel-Land, 15.-16.11.2007  
(*Rainer Silber*)

Achtzig Fachleute aus Deutschland und Österreich diskutierten bei der Tagung in St. Marienkirchen a. d. Polsenz über neue Wege im Streuobstbau. Die Bandbreite der Teilnehmer war groß: Neben Most-, Saft- und Schnapsproduzenten nahmen Fachlehrer, Marketingexperten, Journalisten und Vertreter von Landwirtschaftskammern, Landschaftspflegeverbänden und Regionalvermarktungsinitiativen teil. Organisiert wurde die grenzüberschreitende Veranstaltung vom Naturpark Obst-Hügel-Land gemeinsam mit Partnern aus dem „Netzwerk Streuobst“.



Es gibt kein Patentrezept zur nachhaltigen Sicherung der landschaftsprägenden Streuobstwiesen, ein Weg kann jedoch sein neue hochqualitative Produkte aus Obst zu entwickeln, sowie traditionelle Erzeugnisse zu verbessern und neu zu positionieren. Obst soll nicht nur verwertet oder verarbeitet, sondern veredelt werden. Markttaugliche innovative Produkte mit höchster Qualität herstellen und diese entsprechend professionell vermarkten, ist das Credo erfolgreicher Betriebe. Ob die hochstämmigen Obstbäume in Zukunft erhalten werden, ist in vielen Fällen eine ökonomische Frage. Wenn Streuobstflächen einen wirtschaftlichen Nutzen bringen, werden die Bäume auch gepflegt und das Obst geerntet. Streuobstwiesen brauchen eine wirtschaftliche Basis, um auch ihre ökologischen Funktionen erfüllen zu können, etwa als Lebensraum für viele heimische Tier- und Pflanzenarten.

Das Motto der Veranstaltung war „von den Besten lernen“. Warum nicht „Obst ins Bier streuen“ und „Most-Bier“ oder „Apfel-Bier“ auf den Markt bringen wie Jens Luckart (Brauerei Hofstetten) und Franz Haslehner (Kapsreiter Brauerei) anregten. Das Mischbier schmeckte den Besuchern sehr gut und könnte auch bei den Konsumenten gut ankommen. Martin Palz (LW-Kammer Steiermark) präsentierte die Erfolgsgeschichte der Marke „Steirischer Junker“. Strenge, selbstverordnete Regeln sichern die Qualität des Jungweins, konsequentes Marketing machte den Steirischen Junker in ganz Österreich bekannt. Mittlerweile zählen mehr als 300 Weinbauern zur Junker-Gemeinschaft. Der Erfahrungsaustausch mit Weinbauern inspirierte auch die Mostexperten, etwa über eine gemeinsame Dachmarke für „Jungmost aus Oberösterreich“ zu diskutieren.





Innovation bedeutet u. a. neue Pfade zu beschreiten. Das betrifft sowohl Produkte als auch Vertriebswege. Neben den Leitprodukten Most und Saft gilt es die vielfältige Produktpalette aus Streuobst zu betonen: Brände, Liköre, Dörrobst, Essig, Marmeladen usw. Das Aroma der alten Obstsorten macht den typischen Geschmack der Erzeugnisse aus. Die Aromavielfalt und der regionale Bezug sollten auch in der Vermarktung als USP hervorgehoben werden, meinte Hannes Kunisch (OÖ. Akademie f. Umwelt u. Natur). Siegfried Pöchtrager (Inst. f. Marketing u. Innovation, Univ. f. Bodenkultur, Wien) appellierte, die regionalen Kräfte zu bündeln. Landwirte, Direktvermarkter, Handel, Verarbeitung, Gastwirte und politisch Verantwortliche müssten an einem Strang ziehen, um eine Streuobst-Region wie das Obst-Hügel-Land erfolgreich zu positionieren. Die kleinen Strukturen im Streuobstbau und die wirtschaftliche Notwendigkeit legen betriebs- und regionsübergreifende Kooperationen nahe. Die Vorträge und Fotos zur Fachtagung finden Sie unter [www.obsthuegelland.at/obstbautage](http://www.obsthuegelland.at/obstbautage)

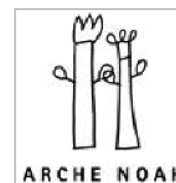
Verfasser:

DI Rainer Silber, Geschäftsführer Naturpark Obst-Hügel-Land  
Naturpark Büro Obst-Hügel-Land  
A-4076 St. Marienkirchen, Kirchenplatz 1  
Tel: ++43/(0) 7249/47112-25 e-mail: [info@obsthuegelland.at](mailto:info@obsthuegelland.at)  
[www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at)

## Obstsorten aus dem Yspertal: Siebenkant & Rorregger Mostbirne

(Bernd Kajtna)

Alljährlich im Herbst machen die Arche Noah Obstexperten sich auf die Suche - nach vergessenen Sorten, uralten Bäumen und engagierten Obstbauern und Obstbäuerinnen. Heuer war das Yspertal (NÖ, Südliches Waldviertel) das lohnende Ziel. Die **Rorregger Mostbirne** und der **Siebenkantapfel** zählen zu den häufigsten Sorten in der Region.



Der **Siebenkantapfel** ist eine Hauptsorte im Yspertal und ist unter diesem Namen zum Teil auch bekannt. Die Herkunft der Sorte ist völlig ungeklärt, möglicherweise ist sie sogar in der Region entstanden. Dafür spricht zumindest die starke Verbreitung auch in Form wahrer Baummethusalems in der näheren Umgebung und auch im angrenzenden Mostviertel.

Im übrigen Niederösterreich findet man den Siebenkant eher nur vereinzelt und außerhalb des Bundeslandes ist die Sorte wohl kaum verbreitet. Es handelt sich damit wahrscheinlich um eine echte niederösterreichische Lokalsorte, die aber durchaus eine größere Verbreitung verdient: Der ausgezeichnete frische, knackige Geschmack und vor allem seine Haltbarkeit bis Mai sprechen für ihn. Wohl kaum ein Apfel ist im normalen Keller gelagert im Mai noch so spritzig und erfrischend wie der Siebenkant. Auch der Baum ist robust und gedeiht sowohl in etwas höheren Lagen als auch im warmen, trockenen Klima sehr gut. Altbäume können mächtige Kronen mit bis zu 15 m Durchmesser erreichen, wobei die Wüchsigkeit der Sorte sehr stark von Standort zu Standort verschieden ist. Den Namen Siebenkant hat der Apfel wohl von den typischen Kanten, die die Frucht überziehen.



Im Yspertal wurden Siebenkantbäume auch in Obstanlagen aus den 1950er Jahren gefunden. In dieser Zeit wurden, unterstützt von der Landwirtschaftskammer, so genannte Musteranlagen angelegt. In den Sortenempfehlungen für diese Musteranlagen scheint der Name Siebenkant jedoch nie auf. Wahrscheinlich wurden die Bäume damals unter einer falschen Sortenbezeichnung ausgepflanzt, ein Irrtum der sich nicht als Fehler erwies.

Aufgrund der hervorragenden Qualitäten wurde der Siebenkantapfel in den letzten Jahren wieder entdeckt und die Nachfrage nach Bäumen brachte erfreulicherweise mehrere Baumschulen dazu, den Apfel ins Sortiment aufzunehmen.

Die **Rorregger Mostbirne** dient im Yspertal einem renommierten Edelbranderzeuger als Rohstoff für einen international höchstprämiierten Birnenbrand. Ob diese Sorte tatsächlich aus dem Yspertal stammt, ist unklar.

Jedenfalls sorgte eine Baumschule, die im 19. Jahrhundert im Schloss Rorregg bei Ysper existierte, für die Verbreitung dieser Mostbirne, das belegt das Heimatkundebuch des Bezirks Pöggstall aus dem Jahr 1928. Das Schloss Rorregg war wohl auch namensgebend für die Mostbirne. Die Rorregger wird im Yspertal häufig „Pelzte Holzbirne“ genannt.

In Vorarlberg, wo diese Birne auch vorkommt, heißt sie Petersbirne (LÖSCHNIG 1913). Sie eignet sich neben der Verarbeitung zu Edelbränden und Most im kernweichen Zustand für den Rohgenuss.

In der Region Yspertal wurden 23 Obstgärten besucht und 890 Apfel- und Birnenbäume zur Sortenbestimmung aufgesucht. Es konnten 92 Apfel- und 57 Birnensorten bestimmt werden. Eine ausführliche Zusammenfassung der Arbeiten ist unter [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) abrufbar.

Dieses Projekt wurde von der EU und dem NÖ Landschaftsfonds kofinanziert. In Zusammenarbeit mit der HLUW Ysper, der Initiative Zukunft und NÖ Naturschutz.

Verfasser:

DI Bernd Kajtna

Verein Arche Noah

A-3553 Schiltern, Obere Straße 40

Tel. ++43/ (0)2734/8626, Fax (0)2734/8627 e-mail: [obst@arche-noah.at](mailto:obst@arche-noah.at)

[www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)



## Feuerbrand

### „Überlebens-Newsletter“ zum Feuerbrand von ARGE Streuobst und ÖNB

(Christian Holler & Katharina Dianat)

Im August 2007 wurde von der ARGE Streuobst gemeinsam mit dem Österreichischen Naturschutzbund (ÖNB) ein „Überlebens-Newsletter“ zum Thema Feuerbrand herausgegeben. Neben einer kurzen Einführung zu Krankheit, Verlauf und Gefährlichkeit, war es ein Anliegen im Newsletter auf die Gefährdung aber auch besondere Bedeutung des Streuobstbaues in diesem Zusammenhang hinzuweisen. Den diesbezüglichen Teil des Newsletters, der als Positionierung der ARGE Streuobst zu verstehen ist, möchten wir hier neuerlich abdrucken:



#### Wert des Streuobstbaues

Im Kampf gegen den Feuerbrand müssen Strategien entwickelt werden, die dem Intensivobstbau gangbare Wege eröffnen, aber gleichzeitig die langfristige flächige Existenz des Streuobstbaues sichern. Der Wert des Streuobstbaues mit seiner vielfältigen ökologischen Funktion, sein Wert für die Landschaft und damit auch für Erholung und Tourismus, aber auch als Erwerbsstandbein und Basis der Eigenversorgung, muss in die Diskussion einfließen. Dies sind Werte die es genauso zu schützen gilt, wie die Existenz und das Erwerbseinkommen von Intensivobstbaubetrieben.

Gerade im Streuobstbau mit seiner großen Vielfalt an Obstarten und Sorten, liegt ein großes Potential im Hinblick auf ein zukünftiges „Leben mit dem Feuerbrand“. Die Natur muss ihre eigenen Strategien gegen den Feuerbrand entwickeln können: voreilige Rodungen verhindern unter Umständen, dass die Pflanzen ihre eigenen Abwehrmechanismen ausbilden und so jene Sorten erkannt werden, die mit der Krankheit zurechtkommen.

## **Erhaltung des Streuobstbaues**

Im Zuge der Bekämpfungsmaßnahmen werden gegenwärtig massiv Streuobstbestände gerodet, die Zweckmäßigkeit dieser Maßnahme ist fraglich. Das Bakterium verfügt über ein sehr hohes Infektionspotential, bei entsprechender Witterung kann sich aus kleinen Infektionsherden ein massiver Befall entwickeln. Die Annahme sämtliche Befallspflanzen unter Kontrolle halten zu können, ist aber unrealistisch, wenn man bedenkt, dass überall vorhandene Wildgehölze wie Weißdorn und Vogelbeere zu den Wirtspflanzen gehören.

Die Gefährdung für den Streuobstbau geht nicht nur vom Feuerbrand selbst, sondern auch von übereilten Rodungen aus. Mit jedem einzelnen Baum sollte mit Bedacht umgegangen werden und nur nach reiflicher Abwägung eine Rodung vorgenommen werden. Besonders beim Apfel lässt sich dies oft vermeiden, der Befall kann meist durch Rückschnitt bekämpft werden.

Im Rodungsfall braucht es auch im Streuobstbau einen Verlustausgleich und die Förderungen der Nachpflanzung um diese wertvolle Kulturform langfristig zu erhalten. An der Erarbeitung von Sortenempfehlungen für die Nachpflanzung muss mit Nachdruck gearbeitet werden. Es besteht ein hoher Bedarf an Beratung, Wissensvermittlung und öffentlicher Unterstützung bei der Bekämpfung im Streuobstbau.

Den gesamten Text des Newsletter finden Sie unter <http://www.naturschutzbund.at/aktivitaeten.html> (weiter klicken unter ÜBERLEBEN und ÜBERLEBEN-NEWSLETTER). Da finde sich dann übrigens auch alle anderen bisher erschienen „ÜberlebensNewsletter“ des ÖNB.

### Verfasser:

DI Christian Holler & DI Katharina Dianat

ARGE Streuobst

e-mail: [streuobst-info@gmx.at](mailto:streuobst-info@gmx.at)

## **Feuerbrand-Situation in Kärnten 2007**

*(Katharina Dianat - Basierend auf Informationen des aml. Pflanzenschutzdienstes Kärnten)*

Seit Mitte Juni 2007 war ein massiver Ausbruch der Bakteriose "Feuerbrand" festzustellen. Der Ausbruch der Krankheit war durch das relativ warme und trockene Frühjahr trotz der erfolgten Blüteninfektion, erst nach den ersten ergiebigen Regenfällen erfolgt. Fast alle der 132 Gemeinden in Kärnten waren bzw. sind davon betroffen. Auch die Städte Klagenfurt und Villach blieben nicht verschont. Es ist allerdings nicht auszuschließen, dass es auch in den Gemeinden, aus denen es keine Meldungen vorliegen, Feuerbrandinfektionen gibt.

Innerhalb kürzester Zeit langten aus ganz Kärnten ca. 2500 Verdachtsmeldungen ein. Zur Bewältigung des immensen Arbeitsanfalles wurden vom Amtlichen Pflanzenschutzdienst in Kärnten zusätzlich für den Zeitraum von 3 Monaten 5 Personen als Feuerbrand-Sachverständige eingestellt (1 Biologin, 2 Biologie-Studenten und 2 Dipl.Ing.).

Im Laufe des Sommers konnten alle eingegangenen Meldungen vor Ort nachgegangen werden. Eine zahlenmäßig genaue Auswertung nach Sorten und Gemeinden der Meldungen liegt noch nicht vor, dennoch kann von ca. 2.500 verifizierten Verdachtsfällen ausgegangen werden. Zur Absicherung der Diagnosen sind 250 FB-Proben gezogen und zur Laboruntersuchung an die AGES nach Wien gesandt worden, auch hier war der überwiegende Teil FB-positiv.

Der extrem frühe Blühbeginn (3-4 Wochen vor dem durchschnittlichen Blühbeginn) und die sehr kurzen Blüte haben sicher zu dem starken Infektionsgeschehen beigetragen. Auffallend war, dass so gut wie keine Apfelbäume befallen bzw. infiziert waren. Dem gegenüber waren über 90% der verdächtigen Birnenbäume FB-positiv. Die meisten der befallenen Birnenbäume waren Hochstämme der Sorten Speckbirne und die autochthone Sorte „Lederbirne“. Bei den Halbstämmen traf es vor allem die Sorte Williams Christ auf Quitten-Unterlage.

Obwohl der Anteil der gemeldeten Quitten aufgrund der geringen Verbreitung relativ gering war, waren diese ebenfalls zu über 90% FB-positiv. Ziergehölze (Cotoneaster, Pyracantha, Sorbus ssp.) waren kaum betroffen.

Zu stark befallene Bäume mussten gerodet werden, Bäume mit einem Befall von bis zu 30% wurden ausgeschnitten. Von den insgesamt 1500 zu rodenden Bäumen, wurden von betroffenen landwirtschaftlichen Betrieben 500 Bäume selbst geschlägert oder ausgeschnitten und verbrannt. Für die Arbeiten wird es wahrscheinlich eine geringfügige Entschädigung geben. Diese ist davon abhängig wie viel Landesmittel am Jahresende noch zur Verfügung stehen. Die Summe wird wahrscheinlich bei € 20,00 bis € 60,00 pro geschlägertem und sachgemäß entsorgtem Baum (je nach Größe) liegen.

Daneben waren drei Firmen beauftragt, die Schlägerungen und gegebenenfalls den Ausschnitt vorzunehmen. Aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes sind diese Arbeiten noch nicht abgeschlossen, allerdings sind bisher schon rund 700 Bäume betroffen. Die Kosten der Schlägerungsunternehmen übernimmt zur Gänze das Land. Auch die Kosten für, das in Kärnten verwendete, Desinfektionsmittel Lysetol FF werden vom Land übernommen.

Mit einer genauen zahlenmäßigen Aufstellung nach Gemeinden, Obstarten und – sorten ist Ende des Jahres zu rechnen.

Verfasserin:

DI Katharina Dianat

Obstbauversuchsanlage St. Andrä/Kärnten

A-9433 St. Andrä, Schulstraße 6

Tel. ++43/ (0)4358/2296 e-mail: [ova-online@gmx.at](mailto:ova-online@gmx.at) [www.ova-online.at](http://www.ova-online.at)

## **Feuerbrand-Sortenversuch: Verlauf 2007 in Vorarlberg**

*(Richard Dietrich)*

Im Frühjahr 2003 wurden 220 Halbstammbäume, davon ca. 100 Apfel und 120 Birnen ausgepflanzt. Es handelt sich dabei um etwa 90 verschiedene Kernobstsorten. Der Standort ist Teil eines Ringversuches unter Federführung des Bundesobstbauverbandes und fachlicher Leitung von Dr. Lothar Wurm, HBLA Klosterneuburg.



Im Westen grenzt ein Streuobstbestand mit Birnen (Zitronengelbe, Baldschmiedler, Subirer) an, die in den letzten Jahren bereits vom Feuerbrand befallen waren. Im Winter 2006/07 wurden drei Hochstammbäume aus dieser Reihe gerodet. Von Westen nach Osten schließen drei Apfelreihen und vier Birnenreihen an. Zwei Exemplare einer Sorte stehen pro Reihe mit einer halben Reihe Abstand. Die sieben Reihen stehen auf 6 m Abstand mit ca. 3 m Abstand innerhalb der Reihe.

Trotz der Entfernung einiger Hochstämme trat im Jahre 2007 der bisher massivste Feuerbrandbefall auf. Besonders die Apfelbäume waren betroffen. Die Chronologie zum Feuerbrandbefall 2007 im Einzelnen:

- + Am 02.05.07 wurde Baum 3/20 beprobt, mit negativem Ergebnis.
- + Am 14.05.07 wurden neun Proben gezogen. Fünf wurden (gemeinsam mit Ulrich Höfert) als visuell positiv und vier mittels AGES Analyse als positiv getestet. Die Bäume wurden ausgeschnitten bzw. gerissen.
- + Am 19.05. wurden wieder vier Befallstellen entdeckt und entfernt.
- + Am 23.05. wurden vier Befallstellen entdeckt und entfernt.
- + Am 30.05. wurden drei Befallstellen entfernt.
- + Am 14.06. wurden sechs Befallstellen gefunden und durch Ausschnitt saniert. Drei davon waren Altbefall, drei erstmals befallen.
- + Der Baum Reihe 1/7, Gr. Katzenkopf wurde auf den Stamm (0,5 m) wegen Feuerbrand zurück geschnitten. Eine erste Entfernung des Seitenastes hatte das Fortschreiten der Krankheit nicht verhindert.



+ Bei der Kontrolle am 03.09.07 wurden drei Bäume mit Feuerbrand teilweise massiv zurück geschritten: Landsberger Renette, Rote Landlbirne (Rückschnitt auf den Stamm, 0,5 m) und Rote Pichlbirne.

Als Ergebnis waren 2007 folgende Sorten von Feuerbrand befallen:

Birnen: Gr. Katzenkopf, Rote Landlbirn, Rote Pichlbirne.

Äpfel: Annanasrenette, Pilot, Rh. Winterrambour, Bramely Seedling, Roter Trier. Weinapfel, Ilzer Rose, Schmidberger Renette, Ingol, Klarapfel, Steir. Schafnase, Krummstil, Topaz, Landsberger, Odenwälder, W. Grieapfel, Zigeuner.

Am 24.08.07 wurde bei allen Bäumen eine Ertragsbonitierung durchgeführt. Der Bestand ist im 5. Standjahr. Es waren deutliche Unterschiede zwischen Äpfel und Birnen erkennbar. 72% der Birnen sind noch ohne jeden Ertrag. Bei den Äpfeln sind dies 45%. Damit ist auch der stärkere Feuerbrandbefall bei Äpfeln zu erklären.

Verfasser:

DI Dr. Richard Dietrich

NLE – Büro für Naturbewirtschaftung und ländliche Entwicklung

A-6923 Lauterach, Lerchenauerstraße 45, Tel. ++43/ (0)5572/23235-4755

e-mail: [obstorten@nle.at](mailto:obstorten@nle.at) [www.nle.at](http://www.nle.at) [www.kernobst-bodensee.org](http://www.kernobst-bodensee.org)

## **Bäuerlicher Widerstand gegen Zwangsrodungen in der Schweiz**

*(NABU-Streuobst-Rundbrief 4/2007)*

Der vergleichsweise starke Feuerbrandbefall 2007 nach dem warmen „Jahrhundertapril 2007“ auch in der Schweiz hat zu abstrusen Entwicklungen geführt. Wiewohl vergleichbare Erfahrungen aus dem direkt benachbarten Baden-Württemberg seit rund 15 Jahren vorliegen, gab es umfangreiche Rodungsanweisungen teils gegen den ausdrücklichen Widerstand von Hochstamm-Obstbaumbesitzern. In Einzelfällen geht dies bis hin zu Gerichtsverfahren, in denen sich Hochstamm-Erwerbsobstbauern gegen Rodungsanweisungen wehren.

Laut Angaben von „Hochstammobstbau Schweiz“, einer Organisation, der überwiegend Hochstamm-Erwerbsobstbauern angehören, handeln die kantonalen Kontrollorgane meist strikt nach den „überlebten“ Richtlinien des Bundesamtes für Landwirtschaft:

„Tilgen, Roden und verbrennen. Es fehlt ihnen die praktische Erfahrung, wie man Hochstamm-Obstbäume retten kann, oder sie wollen es nicht wahrhaben“, so Präsident Guido Schildknecht, der fordert, dass das „diktatorische kantonale Kontrollsystem“ weichen müsse. In Einzelfällen seien einfach alle Apfelbäume einer Sorte (z.B. „Tobiässler“) von den Kantonsvertretern als zum Roden angezeichnet worden. Die Hochstamm-Obstbauern berichteten unisono, dass insbesondere Apfelbäume nach einem ersten Befall im nächsten Jahr nur über eine erneute Blüteninfektion befallen wurden, sich ansonsten aber selbst nach starkem Befall ohne menschlichen Eingriff regenerierten.

Im schweizerischen Mörschwil hatten 15 Hochstamm-Obstbauern die kantonalen Kontrolleure vom Hof gejagt und ihnen den Zugang zu ihren Betrieben verwehrt. Zwei Hochstammbesitzer aus Mörschwil und einer aus dem Nachbardorf Steinach reichten nun mit einer Beschwerde gegen die Rodungsverfügung vor das Bundesverwaltungsgericht.

Allein im Kanton Thurgau waren bis Spätsommer 3.822 Apfelhochstämme und 736 Birnhochstämme gerodet worden.

Kontakt:

Hochstammobstbau Schweiz – Vereinigung zur Erhaltung und Förderung von Hochstammobstbäumen

Präsident Guido Schildknecht

CH 9402 Möschwil, Beggetwil

Tel. ++41 / (0)71 8661601

e-mail: [Hochstammobstbau.ch@gmx.net](mailto:Hochstammobstbau.ch@gmx.net)



### Genussregion Apfel-Birnsaft Linz-Land, Oberösterreich

Typisch für den Bezirk Linz ist eine lange Obstbaumallee zu den Bauernhäusern bzw. ein großer Obstgarten rund ums Bauernhaus. Das Saft- und Mostpressen hat hier lange Tradition, die von 140 bäuerlichen Familien gemeinsam gepflegt wird.

Ziel dieses Projektes ist es, die Obstbäume zu erhalten und das Obst gewinnbringend zu verwerten, den eigenen Hofsaft wertzuschätzen, ein gemeinsames Erscheinungsbild durch einheitliche Werbung: Auftreten, Logo, Etiketten, Flaschen, Hoftafeln und Foldern zu vermitteln, eine höhere

Wertschöpfung des Obstklaubens zu erzielen, die Streuobstanlagen zu erhalten und neue Anlagen entstehen zu lassen sowie das Image des gesunden Markenproduktes der „direkt gepressten Säfte“ in unmittelbaren Nähe, die Regionalität und Nachvollziehbarkeit zu pflegen.

Um die gute Qualität zu gewährleisten, gibt es für alle Saftanbieter Schulungen, die von den gesetzlichen Grundlagen bis zur Technologie der Saftbereitung alles beinhaltet. Im Bezirk Linz gibt es einige bäuerliche Betriebe, die das Lohnpressen zu bestimmten Konditionen übernehmen. Die Mitglieder der Interessensgemeinschaft der Hofsaftproduzenten müssen daher nur mehr das Obst zu diesen Lohnbetrieben bringen und holen sich den Saft in Flaschen gefüllt wieder ab.

Für alle Saft-Fans ist jetzt Durchprobieren angesagt. Denn bei jedem Bauern schmeckt der Saft ein wenig anders, genau wie das beim Most der Fall ist.



#### Informationen:

Hermann Metz

Obmann der Interessensgemeinschaft der Hofsaftproduzenten

A-4470 Enns, Einsiedl 4

Tel. ++43/(0)7223 85142, Mobil ++43/(0)664 564 06 03

e-mail: [metz.h@utanet.at](mailto:metz.h@utanet.at) [www.hofsaft.at](http://www.hofsaft.at)



### Verein zur Förderung der Elsbeere im Westlichen Wienerwald

Vor kurzem wurde ein "Elsbeer-Verein" mit Sitz in Michelbach (Niederösterreich) gegründet, der sich um die Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere (*Sorbus torminalis*) bemühen wird.

Im Westlichen Wienerwald, in der Gegend um Altlenzbach, Laaben, Brand, Innermanzing und Michelbach und in benachbarten Gemeinden, kommt die Elsbeere - einzigartig in Europa - sehr häufig in der Kulturlandschaft vor. Traditionell wird dort der berühmte Elsbeerbrand, der beste und teuerste Edelbrand Österreichs hergestellt. Der neu gegründete Verein will sich der Elsbeere im Westlichen Wienerwald annehmen.

Im Besonderen wird das Augenmerk des Vereines darauf liegen, die wunderbaren, mächtigen und stolzen Elsbeerbäume zu erhalten und - falls sie Früchte tragen, was oft nur mit mehrjährigem Abstand der Fall ist - abzuernten. Das haben sie sich verdient, allzu lange war ihnen ein Schattendasein beschert.

Elsbeerbäume finden sich seit Jahrtausenden in den Laubwäldern Mittel- und Südeuropas bis zum Kaukasus; sie können bis 300 Jahre alt werden; Bervorzugt werden warme, sonnige Hänge.



In Südtirol kann man Elsbeerbäume bis in eine Höhe von 1.000 m finden. Sie entwickeln sich auf nährstoffreichen, tiefgründigen, kalkhaltigen und gut durchlüfteten Böden am besten; Elsbeeren sind Selbstbefruchter. Im September/Oktober reifen die acht bis zehn Millimeter großen Früchte heran. Anfangs sehen sie rötlich gelb aus, verfärben sich aber in der Vollreife braun – mit heller Punktierung. Zuerst sind die Früchte noch hart, werden dann aber durch Frosteinwirkung teigig. Sie schmecken trocken, sandig-mehlig und säuerlich-süß. Die Ernte ist äußerst zeitaufwendig und anstrengend, da die Früchte nicht abfallen, sondern händisch geerntet werden müssen – in bis zu 10m Höhe. Zu dieser Zeit sind die Früchte noch nicht essbar, dazu benötigen sie nach dem Ernten noch ca. 2 Wochen Lagerzeit.

Für die Schnapsgewinnung werden die Elsbeeren nach der Nachreife händisch gerebelt und dann eingemaischt. Die Ausbeute beim Brennen ist gering - 100 Liter Maische ergeben ca. 3 Liter fertigen Brand. Aber all das nimmt man gerne in Kauf, spürt man schlussendlich den mandelartigen Geruch des fertigen Brandes in der Nase.

Informationen:

Veronika und Norbert Mayer  
A-3074 Michelbach, Mayerhöfen 1  
Tel. ++43/(0)2744/8256  
e-mail: [edelbrand@elsbeere.at](mailto:edelbrand@elsbeere.at)



## **Apfelwein und EU-Weingesetz**

*(Wiener Zeitung, 06.11.07)*

Apfelweine und andere Fruchtweine dürfen wahrscheinlich auch nach der EU-Weinmarktreform noch Wein genannt werden. Die Proteste in Hessen gegen den Verordnungsentwurf nach dem nur noch Wein aus Trauben Wein heißen dürfte, zeigen in Brüssel Wirkung. Ein Sprecher von Kommissarin M. Fischer-Boel erklärte, die Kommission sei sich der Bedenken bewusst und arbeite an einer pragmatischen Lösung. Das auf die Obstweine im Verordnungsentwurf vergessen wurde „sei keine Absicht gewesen“ sondern sei auf ein „rechtstechnisches Problem“ zurückzuführen.



## Alte Sorten als Ausweg aus der Apfel-Allergie?

(NABU-Streuobst-Rundbrief 4/2007)

Immer mehr Menschen klagen heute darüber, dass sie gegen Äpfel allergisch reagieren. Das kann verschiedenste Gründe haben: Relativ einfach lässt sich (durch den Kauf von Bio-Äpfeln) klären, ob es sich u. U. nur um eine Allergie auf Spritzmittel-Rückstände und gar nicht um eine Allergie gegen Äpfel handelt. Bei den „echten“ Apfel-Allergikern scheinen zwei verschiedene Typen von Allergien zu existieren: Zum einen diejenigen, die ausschließlich auf gelagerte Äpfel (und damit automatisch auch auf alle Äpfel aus dem Kaufhaus) allergisch reagieren, den Apfel frisch vom Baum dagegen ohne Beschwerden vertragen. An der Universität Münster gibt es inzwischen in Kooperation mit dem NABU ein Forschungsprojekt zum Thema.

Zum anderen gibt es zahlreiche Allergiker, die gegen sämtliche heutigen Marktsorten allergisch reagieren, während sie viele der alten Apfelsorten aus dem Streuobst- und Gartenbereich mehr oder minder problemlos vertragen. Die Betroffenen reagieren meist sehr überrascht, wenn sie einmal Gelegenheit haben, das (meist durch Zufall) festzustellen.

Die Ursachen für diese Art der Allergie sind bisher nicht erforscht. Es könnte u. a. daran liegen, dass alte Sorten in ihren Inhaltsstoffen z. T. deutlich verschieden sind, was Säuren, Mineralstoffe, Phenole etc. angeht. Die heutigen Marktsorten dagegen sind züchterisch meist untereinander eng verwandt und unterscheiden sich von daher auch hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe nur wenig, d.h. wer z.B. auf Jonagold allergisch reagiert, dürfte meist auch auf Elstar, Gala etc. allergisch sein.

Leider können keine allgemeingültigen Aussagen darüber getroffen werden, welche alten Apfelsorten von Allergikern vertragen werden und welche nicht, da es hier individuelle Unterschiede gibt. Erste Erfahrungen von Allergikern lassen z.B. die Sorten ‚Prinz Albrecht von Preußen‘, ‚Notarisappel‘ oder ‚Alkmene‘ als zumeist „nicht-allergen“ erscheinen. Viele weitere alte Sorten dürften sich jedoch ebenfalls als meist „nicht-allergen“ erweisen. Systematische Tests in dieser Frage hat es bisher noch nicht gegeben.

Einen Anfang, um diesen Fragen auf die Spur zu kommen, macht ein Internet-Angebot des BUND Lemgo. Unter [www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html](http://www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html) können Apfelallergiker sich informieren, welche Apfelsorten in der Umfrage des BUND von Betroffenen bisher als „allergen“ oder „nicht-allergen“ eingestuft worden sind. Es können auch eigene Erfahrungen mitgeteilt und somit anderen Betroffenen zur Kenntnis gegeben werden.

### Kontakte:

H.J.Bannier, D-33615 Bielefeld, Humboldtstr. 15, ++49/(0)521/121635; e-mail: [alte-apfelsorten@web.de](mailto:alte-apfelsorten@web.de)

NABU Münster, Karin Rietman, D-48145 Münster, Zumsandstr. 15, ++49/(0)251/1360-07,

e-mail: [Rietman@Muenster.de](mailto:Rietman@Muenster.de)

BUND Lemgo, D-32657 Lemgo Oberer Steinbrink 8, [www.bund-lemgo.de](http://www.bund-lemgo.de) e-mail: [kontakt@bund-lemgo.de](mailto:kontakt@bund-lemgo.de)

## Faire Preise für Streuobsterzeuger

(NABU Presseaussendung)

Angesichts der Diskussion um höhere Erzeugerpreise in der Landwirtschaft hat der NABU faire Preise auch für Obstbauern gefordert. Nach einer Kalkulation des NABU sind 20 Euro für den Doppelzentner für eine rentable Bewirtschaftung der Streuobstwiesen erforderlich. „Genauso wie Milchbauern zu Recht 40 Cent pro Liter Milch fordern, sollten die Obstbauern 20 Euro pro Doppelzentner Streuobst erhalten“, sagte der Sprecher des NABU-Bundesfachausschusses Streuobst, Markus Rösler. Der NABU appelliert an die Verbraucher, nicht nur für Kaffee, Bananen oder Blumen aus Afrika, Asien oder Lateinamerika faire Preise zu zahlen, sondern auch für die heimischen Streuobstbewirtschaftler. So bedeute z.B. bei Apfelsaft eine Steigerung um 12 Cent pro Liter eine Erhöhung der Erzeugerpreise um acht bis neun Euro je Doppelzentner.





Das schaffe für die deutschen Streuobstbauern eine wirtschaftliche Existenzgrundlage und erhalte damit das Ökosystem Streuobstwiese, für das Deutschland internationale Verantwortung besitze.

Die Preise für Mostobst lagen in den vergangenen Jahrzehnten regelmäßig zwischen vier und zehn Euro pro Doppelzentner – nur am Bodensee waren sie immer etwas höher. 2007 liegen die Preise in Deutschland aufgrund der stärkeren Nachfrage aus Mitteleuropa bei 13 bis 18 Euro pro Doppelzentner. „Das ist eine große Chance für die Keltereien. Wenn sie den Apfelsaft wie angekündigt deutlich teurer verkaufen, sollten sie 2008 die Auszahlungspreise auf 20 Euro steigern. Ansonsten laufen sie Gefahr, dass in den kommenden Jahren immer weniger Streuobstwiesen gepflegt und nachgepflanzt werden, die Rohware ausgeht und die Preise noch stärker steigen“, warnte Rösler.

Für die Verbraucher wirkt sich eine Erhöhung der Erzeugerpreise vergleichsweise gering aus. Bei einem Auszahlungspreis von 20 Euro pro Doppelzentner entfallen auf die Erzeuger rund 27 Cent pro Liter Streuobstsafte. Das ist weniger als eine Fünftel des Endproduktes, welches dann rund 1,40 bis 1,50 Euro pro Liter kosten würde.

Kontakt:

Dr. Markus Rösler, Sprecher des NABU-Bundesfachausschusses Streuobst,  
Tel. ++49/(0)711/2063-962  
e-mail: [Streuobst@web.de](mailto:Streuobst@web.de) [www.nabu.de](http://www.nabu.de) [www.streuobst.de](http://www.streuobst.de)

## Edelkastanie Waldbaum und Obstgehölz

Bereits im Dezember 2006 erschien das Buch „Edelkastanie – Waldbaum und Obstgehölz“ im Zoppelbergverlag. Peter Strallhofer beschreibt im Vorwort die Motive für die Herausgabe dieses Buches:

„Das Anliegen ist es, die Edelkastanie als Symbol- und Ertragsbaum besonders für das Steirische Weinland, aber auch darüber hinaus, wieder vermehrt zu kultivieren bzw. ihre existenzgefährdenden Krankheiten zu bekämpfen.

Es ist ein Fachbuch das trotz wiederholter Bemühungen – keinen Fachbuchverlag fand, was zur Gründung des Zoppelberg Buchverlages führte. Dieses Buch füllt in der Fachliteratur eine große Lücke, die es zu füllen galt. Das Buch ist für jene geschrieben worden, die über die Edelkastanie fachlich fundierte Auskünfte haben wollen und für die, die landschaftsprägende Baumgestalten als Symbol gegen den landwirtschaftliche Maximierungswahn pflanzen und pflegen und sich damit einen nachhaltigen Ertrag über Generationen hin erwirtschaften.“

Schöner und zutreffender kann man das vorliegende Buch nicht beschreiben, es wird durchaus dem Anspruch des Vorwortes gerecht.

Folgende Themen werden im Buch in straffer aber sehr informativer Form behandelt:

Herkunft, Anbauggebiete, Sorten und Unterlagen, Vermehrung und Anzucht; Errichtung einer Kastanienanlage (Bodenvorbereitung, Standortansprüche, Sortenwahl, Pflanzmaterial, Pflanzabstände, Pflanzung); Pflege (Düngung, Schnitt, Bodenpflege, Wühlmausbekämpfung, Bewässerung); Betriebsformen mit der Edelkastanie; Verträglichkeit mit anderen Baumarten; Pflanzenschutz, Pilzkrankheiten (Rindenkrebs, Tintenkrankheit, Sprühfleckenkrankheit), Viruskrankheiten, Tierische Schädlinge, Lagerkrankheiten; Holzigenschaften, Holzfehler, Holzverarbeitung und Holzverwendung;





Frucht: Ernte, Sortierung, Lagerung, Haltbarmachung, Verarbeitung (Konserven, Süßwaren, Mehl, Getränke); Körperpflege (Gesichtsmaske, u. -creme, Rasierwasser). (C. Holler)

H. ECKER, U. GERHOLD, J. KLEMENT, M. KLUG, T. RHÜMER, J. SCHANTL & P. STRALLHOFFER HRSG. (2006): Edelkastanie. Waldbaum und Obstgehölz. 112 Seiten, 60 Farbabbildungen u. Fotos; vierfarbig, Kartonumschlag, Format A5; Zoppelberg Buchverlag; keine ISBN Nummer; Preis € 24,80

**Bezug:**

Zoppelberg Buchverlag, Dr. Peter Strallhofer  
A-8461 Ehrenhausen, Sulztal 41  
Tel: ++43/ (0)664/9488699 e-mail: [strallhofer@zoppelberg.at](mailto:strallhofer@zoppelberg.at) [www.zopperlberg.at](http://www.zopperlberg.at)

## Streuobstsorten der OÖ Voralpen

Der Sortenvielfalt des oberösterreichischen Voralpenlandes Rechnung tragend, hat die Landwirtschaftskammer OÖ eine neue Broschüre unter dem Titel „Voralpen-Streuobstkultur - Streuobstsorten der OÖ Voralpen für Most, Saft, Dörrobst und Küche“ herausgebracht. Die Autoren der Broschüre sind Engelbert Resch, Siegfried Bernkopf und Heimo Strebl.

In der Broschüre werden 28 Apfel- und 28 Birnensorten vorgestellt. Neben der Herkunft werden die typischen Merkmale sowie die Verwendungseigenschaften für die Praxis beschrieben.

Jede Sorte wird mit einem Sortenfoto vorgestellt (Fotos mit charakteristischen Ansichten und Querschnitten, teilweise mit Blättern), die Früchte pomologisch beschrieben (Größe, Form, Schale, Stiel, Steilgrube, Kelch, Kelchgrube, Kerngehäuse, Fruchtfleisch, Reife), die Baumeigenschaften (Wuchs, Krone, Anfälligkeit, Ansprüche) und die Verwendungsmöglichkeiten dargestellt.

Neben der Vorstellung allgemein gängiger Sorten, die für eine Praxisbroschüre unerlässlich ist, liegt der Schwerpunkt bei oberösterreichischen Lokalsorten. Darin liegt sicher das besondere pomologische Verdienst dieser Broschüre, existiert doch über Lokalsorten bisher viel zu wenig Literatur. Um nur einige Namen von vorgestellten Sorten zu nennen: Petermörtelapfel, Roter und Weisser Griesapfel, Weißwiesling, Traunviertler Wasserbirne, Frauenbirne, Gemeine Kochbirne, Leutschbirne, usw.

Zur Broschüre sind auch zwei ein Plakate, jeweils mit Äpfeln und Birnen, erhältlich.

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH (2007): Voralpen Streuobstkultur. Streuobstsorten der OÖ Voralpen für Most, Saft, Dörrobst und Küche. Broschüre 64 Seiten, 15 x 21 cm, vierfarbig

**Bezug:**

LW-Kammer OÖ, Kundenservice  
Tel. ++43/(0)50 6902-1000 e-mail: [kundenservice@lk-ooe.at](mailto:kundenservice@lk-ooe.at)  
Broschüre € 3,- Plakat € 1,- je Stück



Leutschbirne

<b>Synonyme:</b> keine	<b>Fruchtfleisch:</b> grünlichweiß, grobzigelig, unter der Schale grünlich, sehr saftig, süß-säuerlich, herb, fest
<b>Herkunft:</b> Oberösterreich	<b>Reifezeit:</b> Oktober (November)
<b>Frucht:</b>	<b>Baum:</b>
<b>Größe, Form:</b> mittelgroß, 55-65mm hoch, 47-52mm breit, flaschenförmig bis glockenförmig, kelchbauchig, stielseitig verjüngt, unregelmäßig rund	<b>Krone:</b> hochpyramidal bis kugelig; starker Wuchs, kleines eiförmiges, dünnes, langstieliges Laub, mäßige Erträge
<b>Schale:</b> glatt bis leicht rau; Grundfarbe: grün bis gelblich; Deckfarbe: keine; zahlreiche grüne, braune Schalenpunkte, teilweise zart berostet	<b>Anfälligkeiten, Ansprüche:</b> anspruchslos
<b>Stiel:</b> mittellang, mittelstark, Fleischwulst vorhanden	<b>Verwendung:</b>
<b>Stielgrube:</b> klein	Gute Mostbirne (wichtig ist die richtige Reife, kräftiger Most)
<b>Kelch:</b> offen, groß	
<b>Kelchgrube:</b> mäßig tief, unruhig, faltig	
<b>Kerngehäuse:</b> kelchständig, spindelförmig, groß; Kerne: zahlreich, bauchig, dunkelbraun	

## Die Österreichische Mostküche

„Most & Kulinarium“ wurde 2004 ins Leben gerufen, um die vielen Einsatzmöglichkeiten von Most in der Küche zu demonstrieren und Feinschmecker eine neue Dimension des Genusses zu eröffnen. Für dieses Buch wurden ca. 100 Rezepte ausgewählt die im Zuge dieser Aktivitäten gesammelt wurden. Das Buch ist mit Unterstützung von „Moststraße“, „Most & Kulinarium“ und LW-Kammer OÖ entstanden.

Barbara Haiden gelingt es mit ihrer Rezeptsammlung wirklich „Gusto“ auf das Kochen mit Most zu machen (die auf einem Bauernhof im Mostviertel aufgewachsen Autorin ist schließlich Gusto-Redakteurin). Das Buch beschränkt sich aber nicht nur auf die Kochrezepte, sondern gibt zunächst eine Einführung in die Welt des Mostes, seine Entstehung und die Vielfalt der Moste und welcher Most zu welchem Essen gehört. Einige wichtige Mostbirnsorten werden kurz vorgestellt und dann ausführlich über „Menschen und Most“ sowie das Mostviertel philosophiert. Erst ausgestattet mit diesem Rüstzeug geht's an die Rezepte.

Die Palette der Gerichte reicht von eher Bodenständigem (Krautnockerln mit Mostsauce; Kutteln in Most, Wildragout mit Kletzenknödel und Apfelrotkraut) bis zu international angehaucht Modernem (Gebratenes Gemüse mit Tofu, Sojasprossen und Most; Spargel mit Most-Hollandaise). Das schöne dran ist, dass nicht nur der Most selbst in den Rezepten präsent ist, sondern die Mostbirnen (aber auch Apfel und Tafelbirnen) in jeder Form: als Zutaten, Beilagen und Dekor. Da findet sich also zum Beispiel ein Rezept für Eingelegte Mostbirnen (da werden die ganzen Früchte mit Most, Essig unter Beigabe von Birnbrand und anderen Zutaten eingekocht, das Rezept liefert auch Sortenvorschläge welche Mostbirnen hierzu besonders geeignet sind - das Pomologenherz schlägt höher!); weiters Dukatenbuchteln mit Birnenkoch; Most-Äpfel mit Rosmarincreme; Apfel-Tiramisu; Gratinierte Gewürzbirnen mit Marzipancreme; usw. Jedenfalls ging das Mostkochbuch - noch bevor es auf dem Schreibtisch zur Rezension gelangte, gleich direkt in die Küche nebenan, und ich traue mir daher für einige Rezepte wirklich die Hand ins Herdfeuer zu legen.

Im Anhang des Buches findet sich übrigens ein Verzeichnis von Bezugsquellen für den Most – zeitgemäß in Form einer Internet-Linkliste. (C. Holler)

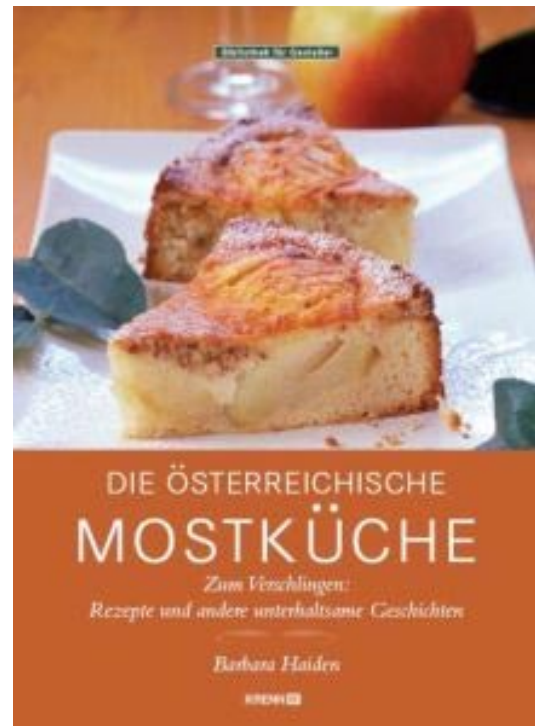
Haiden B. (2007): Die Österreichische Mostküche

144 Seiten, 16,5 x 23 cm, gebunden, zahlreiche Speisenbilder und auch sonstige schöne Fotos rund um den Most

ISBN 978-3-902351-97-5

Hubert Krenn Verlags GesmbH


Preis: €16,90



## Termine & Veranstaltungen

### Terminübersicht

- 23.01.08: Bio-Schnapsbrenn Seminar / St. Oswald ob Eibiswald / Stmk. ➡
- Jän. - Feb.08: Kurse und Infos der OVA Kärnten / St. Andrä, Lavanttal ➡
- Jän. - März 08: Obstbaumschnittkurse der Arche Noah, div. Orte in Wien u. NÖ ➡
- März - Apr. 08: Veredelungskurse der Arche Noah, div. Orte in NÖ ➡
- Aug. 08: Sommerschnittkurse u. -veredelung, Arche Noah in Schiltern / NÖ ➡
- 15.-16.11.08: Internationales Pomologentreffen / Landkreis Regensburg / Bayern ➡

<b>was?</b>	<b>Bio-Schnapsbrenn Seminar</b>	
<b>wann?</b>	23.01.08, 9:00 – 13:00	
<b>wo?</b>	Bio-Betrieb Martin Gosch, vulgo Kogler, Krumbach 18, A-8553 St. Oswald ob Eibiswald	
<b>Programm</b>	Referent: Ing. Martin Gosch, Landwirtschaftskammer Steiermark Inhalt: Bio-Richtlinien für Destillateure (Bio-Obstauswahl, Reinzuchthefer, Enzyme, sonstige Zusätze und Maischebehandlung, Zutaten in der Likörherstellung); Allgemeine gesetzliche Grundlagen (Abfindungsbrennen, Verschlussbrennen, Gewerbeordnung, sozialversicherungsrechtliche, Regelungen, Lebensmittelcodex, Deklaration der Produkte); Betriebsvorstellung und Besichtigung der Brennerei, Fragen zu Produktion, Werbung, Vermarktung; Fachaustausch; Hauptprodukte sind: Bergbirnen-Brand, Bergapfel-Gold (Fruchtschneise), Bergzweitschen-Brand, Berghimbeerlikör, Bergholunderlikör, Walnusslikör.  Kosten: Euro 15,00; vergünstigt für Bio Austria Mitglieder Euro 10,00	
<b>Info:</b>	Anmeldung bis spätestens 18. Jänner 2008 Bio Austria, Frau Höfer e-mail: <a href="mailto:eva.hoefer@ernte.at">eva.hoefer@ernte.at</a> Tel. ++43/(0)316/8050-7145.	

<b>was?</b>	<b>Kurse und Infos der OVA Kärnten</b>	
	<b>Sachkundenachweis für die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln</b>	
<b>wann?</b>	Donnerstag 06.03.08 bis Samstag, den 08.03.08 täglich von 8:00 bis 18:00 Uhr	
<b>Programm</b>	Das Kärntner Chemikaliengesetz verlangt, dass jeder, der in der Landwirtschaft Pflanzenschutzmittel ausbringt, einen Sachkundenachweis vorweisen können muss. Dieser kann durch die Absolvierung eines 20-stündigen Spezialkurses erlangt werden, der Neben Nützlings- und Schädlingskunde sowie Applikationstechnik auch Toxikologie, Unfallvermeidung und Erste Hilfe beinhaltet und mit einer Prüfung abschließt.	
<b>wo?</b>	Obstbauversuchsanlage der LW-Kammer Kärnten, St. Andrä im Lavanttal	
<b>Info:</b>	Anmeldung bis 02. Jänner 2008, im Verbandsbüro Tel: ++43/(0)463-58 50 1427 email: <a href="mailto:lovk@lk-kaernten.at">lovk@lk-kaernten.at</a>	
<b>wann?</b>	<b>Spezialkurs Baumwart 2008</b> Termin 1. Modul: 26.1.2008 8:00 - 16:00: Einführung Abschluss ist Mitte Oktober 2008	
<b>Programm</b>	Für den Spezialkurs Baumwart 2008 sind noch Plätze frei! Im Kurs werden Kenntnisse vermittelt, um im eigenen Betrieb oder überbetrieblich obstbauliche Arbeiten durchführen zu können. Nach erfolgreicher Prüfung erhalten die Teilnehmer/innen die LFI-Prüfungsbestätigung zum „Baumwart“. Gesamtdauer: 11 Kursteile in Eintagesblöcken Inhalt: Grundlagen des Obstbaues – Errichtung und Pflege von Obstanlagen – Ernte – Lagerung – Schnitt und Pflegemaßnahmen – Erkennen von Schädlingen und Krankheiten – Exkursionen Kurskosten: richten sich nach der Teilnehmerzahl (ca. 240 €)	
<b>wo?</b>	Obstbauversuchsanlage der LW-Kammer Kärnten, St. Andrä im Lavanttal	
<b>Info:</b>	Anmeldung über: LK-Kärnten Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline) email: <a href="mailto:obstbau@lk-kaernten.at">obstbau@lk-kaernten.at</a> oder unter <a href="http://www.ova-online.at">www.ova-online.at</a>	
<b>Voran- kündigung</b>	<b>„Landesprämierung 2008“ für bäuerliche Obstverarbeitungsprodukte</b> Die Abgabe von Proben für die Kärntner Landesprämierung 2008 wird am 11. und 12. Februar 2008 sein. Genauere Informationen sind ab Anfang Jänner 2008 auf der homepage der OVA zu finden. <a href="http://www.ova-online.at">www.ova-online.at</a>	
<b>Info</b>	<b>Kein Edelreiserverkauf in der OVA im Frühjahr 2008</b> Aufgrund des Feuerbrandbefalls in der Genbank der OVA wird es im Frühjahr 2008 keinen Edelreiserverkauf der OVA geben.	



<b>was?</b>	<b>Obstbaumschnittkurse</b>
<b>wann?</b> +	<b>19.01.08</b> und <b>20.01.08</b>
<b>wo?</b>	1210 Wien, Versuchsanlage d. BOKU Ref. Franz Kaltenberger
	<b>23.02.08</b> 2011 Sierndorf, GH Kiefer-Schödl, Unterpaschenbrunn 19 Ref. Gerhard Voglhuber
	<b>08.03.08</b> und <b>15.03.08</b> 3553 Schiltern, Arche Noah Schaugarten, Obere Str. 40 Ref. Roland Gaber
	Dauer: 9:00 – 16:00 Kosten: Euro 41,00 pro Person (inklusive Kursunterlagen)
<b>Info:</b>	Verein Arche Noah Anmeldung: <a href="mailto:info@arche-noah.at">info@arche-noah.at</a> A-3553 Schiltern, Obere Straße 40 Tel. ++43/ (0)2734/8626, Fax 02734/8627 <a href="http://www.arche-noah.at">www.arche-noah.at</a>



<b>was?</b>	<b>Veredelungskurse</b>
<b>wann?</b> +	<b>29.03.08</b>
<b>wo?</b>	3553 Schiltern, Arche Noah Schaugarten, Obere Str. 40 Ref. Roland Gaber
	<b>05.04.08</b> 2011 Sierndorf, GH Kiefer-Schödl, Unterpaschenbrunn 19 Ref. Gerhard Voglhuber
	Dauer: 9:00 – 16:00 Kosten: Euro 41,00 pro Person (inklusive Kursunterlagen)
<b>Info:</b>	Verein Arche Noah Anmeldung: <a href="mailto:info@arche-noah.at">info@arche-noah.at</a> A-3553 Schiltern, Obere Straße 40 Tel. ++43/ (0)2734/8626, Fax 02734/8627 <a href="http://www.arche-noah.at">www.arche-noah.at</a>



<b>was?</b>	<b>Sommerschnittkurs und Sommerveredelung</b>
<b>wann?</b> +	<b>02.08.08</b> und <b>03.08.08</b>
<b>wo?</b>	3553 Schiltern, Arche Noah Schaugarten, Obere Str. 40 Ref. Roland Gaber
	Dauer: 9:00 – 16:00 Kosten: Euro 41,00 pro Person (inklusive Kursunterlagen)
<b>Info:</b>	Verein Arche Noah Anmeldung: <a href="mailto:info@arche-noah.at">info@arche-noah.at</a> A-3553 Schiltern, Obere Straße 40 Tel. ++43/ (0)2734/8626, Fax 02734/8627 <a href="http://www.arche-noah.at">www.arche-noah.at</a>



<b>was?</b>	<b>8. Internationales Pomologentreffen</b>
<b>wann?</b>	Sa. 15.11.- So. 16.11.2008
<b>wo?</b>	Landkreis Regensburg, Bayern
<b>Info:</b>	Josef Wittmann email: <a href="mailto:josef.wittmann@gmx.de">josef.wittmann@gmx.de</a>

### **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](mailto:streuobst-info@gmx.at)  
Die Beiträge sollten den Umfang einer A4-Seite (12 Pkt., inkl. Abb.) nicht überschreiten;  
Redaktionelle Änderungen und Kürzungen vorbehalten.