

Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

3/2008

Editorial

Dezember 2008



Der Schwerpunkt dieser Ausgabe liegt bei den Fachartikeln zum Obstbaumschnitt und zur Etikettierung von Säften. Beides kann man nicht oft genug kompetent darstellen. Die Beiträge stammen von Heimo Strebl, Obstbauberater der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, einem tatkräftigen Förderer der österreichischen Streuobstkultur.

Das Titelfoto stammt ebenso aus Oberösterreich, und zwar aus dem Streuobstwiesen Fotowettbewerb des Naturpark Obsthügelland – noch mehr Fotos und weiterführende Hinweise dazu finden sie in dieser Ausgabe.

Ein besonderer Hinweis verdient der Bericht „Landfrauen ernähren die Welt“, da auch im Streuobstbau wie in anderen landwirtschaftlichen Bereichen, ein Gutteil der Arbeiten von Frauen geleistet wird.

(Christian Holler)

*das Redaktionsteam wünscht frohe Festtage
und alles Gute für 2009*

Aus dem Inhalt

Laufende Aktivitäten, Projekte und Fachinfos

- Hochstämmen richtig ans Holz gehen ➡
- Walnussfruchtfliege - ein neuer Schaderreger in Österreich ➡
- Obstsaften, Nektare und Sirupe richtig kennzeichnen ➡

Kurzmeldungen / Rezensionen / Neue Obstprodukte

- Naturpark Obst-Hügel-Land: Siegerbilder Fotowettbewerb Streuobstwiesen ➡
- Genussregion Bramberger Obstsaft ➡
- Deutschland: Bund-Projekt zur Apfelallergie ➡
- Biosphärenpark Wienerwald: Obstbäume für die Weinbaulandschaften ➡
- Landfrauen ernähren die Welt ➡
- Buch zur Europom 2005: Apfel- und Birnensorten Europas ➡
- Buch zur Biodiversität in Österreich ➡
- Tagungsband Saft, Sorten, Szenarien – Zukunft des Streuobstbaus in Mitteleuropa ➡

Termine und Veranstaltungen

- Jän.–Aug. 09: Obstbaumschnitt- u. Veredlungskurse, St.Andrä/L., Kärnten ➡
- 31.01.09: Kärntner Landesobstbautag, St.Andrä/L., Kärnten ➡
- Jän.–Mai 09: Schnitt-, Veredlungs- u. Wühlmauskurse, Obstparadies, Neuhaus, Bgld. ➡
- Feb.+März 09: Obstbaumschnitt- und Veredlungskurse, Arche Noah, NÖ ➡
- Feb. – Mai. 09: Verarbeitungskurse, St.Andrä/L., Kärnten ➡

Hochstämmen richtig ans Holz gehen

Mit Ende der Vegetationsperiode kommt die Zeit für den Instandhaltungs- und Verjüngungsschnitt bei Kernobst und Zwetschke. Der Schnitt kann bis März durchgeführt werden. Süß- und Sauerkirschen, Marillen, Pfirsiche und Nussbäume dürfen im Winter nicht geschnitten werden wegen Krankheitsgefährdung (z.B. Gummifluss) oder Verbluten beim Nussbaum.

Festlegen der Kronenform

Standard bei Hoch- und Halbstämmen des Kernobstes und der Süßkirsche ist die Pyramidenkrone. Bei Zwetschke und Pfirsich ist die Hohlkrone günstig. Diese entsprechen am besten dem Wuchscharakter. Bei Marille und Weichsel sind beide Kronenformen möglich.

Pyramidenkrone: Die Pyramidenkrone besitzt einen Mitteltrieb als Stammverlängerung sowie drei bis vier Leitäste, welche möglichst gleichmäßig um die Mitte verteilt sein sollen. Vier Leitäste sollte man nur bei wirklich optimaler Verteilung belassen. Großkronige

Birnbäume können auch eine zweite Etage an Leitästen haben, wenn während des Aufbauschnittes ein Mindestabstand von 60 cm zur unteren Etage an Leitästen erreicht wird.

Hohlkrone: Sie besteht aus dem Stamm und drei Leitästen, der Mitteltrieb fehlt. Hier ist generell auf einen vierten Leitast zu verzichten, weil das die Bruchgefahr der Krone erhöht.



Obstbaumkronen richtig aufbauen

Der Aufbauschnitt umfasst den Pflanzschnitt und den Erziehungsschnitt während der ersten fünf Jahre. Ziel ist ein tragfähiges Kronengerüst für einen langlebigen Baum.

Pflanzschnitt als Basis: Sowohl bei der Herbst- als auch bei der Frühjahrspflanzung erfolgt der Pflanzschnitt im Frühjahr ab Mitte März, um eventuelle Frostschäden während des Winters zu verhindern. Ziel ist die Herstellung eines Gleichgewichtes zwischen Trieben und Wurzeln.

Pflanzschnitt der Pyramidenkrone: Zunächst werden der Mitteltrieb und die drei bis vier um diesen möglichst gleichmäßig verteilte Leittriebe festgelegt. Anschließend werden alle anderen Triebe entfernt. Die Leittriebe werden auf Saftwaage, d.h. auf möglichst gleiche Höhe auf eine außen stehende Knospe angeschnitten. Dabei werden sie um die Hälfte bis zwei Drittel auf 7 bis 10 Knospen eingekürzt. Der Mitteltrieb wird um 10 bis 20 cm länger angeschnitten als die Leittriebe.

Aufbauschnitt der Pyramidenkrone: Der Neuzuwachs der Leittriebe wird auf eine außen stehende Knospe so angeschnitten, dass sie sich in Saftwaage befinden. Dabei wird je nach Situation auf ein bis zwei Drittel des Neuzuwachses eingekürzt. Alle von den Leitästen ins Innere der Krone wachsenden Triebe werden entfernt, alle nach außen wachsenden Triebe bleiben unbeschnitten, da sie als spätere Fruchtholzträger nicht zu stark treiben sollen. Der Anschnitt eines nach außen wachsenden Seitentriebes erfolgt ausnahmsweise nur dann, wenn seine Terminalknospe höher liegen würde als die Saftwaage der Leitäste. Der Mitteltrieb wird jedes Jahr auf eine gegenständige Knospe angeschnitten, um ihn möglichst gerade zu halten. Die vorletzte Knospe vor dem Anschnitt wird dabei ausgebrochen, um die oben stehende zu fördern. Der Mitteltrieb soll um 20 bis 50 cm höher stehen als die auf Saftwaage angeschnittenen Leitäste. Diese Maßnahmen sind in den fünf Jahren in gleicher Weise durchzuführen.

Aufbauschnitt der Hohlkrone: Behandlung der Leitäste grundsätzlich gleich wie bei der Pyramidenkrone. Ins Kroneninnere wachsende Triebe können belassen werden, solange sie nicht zu dicht stehen bzw. sich nicht kreuzen.

Instandhaltungsschnitt im Ertragsstadium

Nach der Phase des Aufbauschnitts kommt der Baum langsam ins physiologische Gleichgewicht. Dabei sollen Triebzuwachs und Fruchtbehang in einem möglichst ausgeglichenen Verhältnis stehen. Der nun folgende Instandhaltungsschnitt zielt darauf ab, den Baum möglichst lange jung und ertragsfähig zu halten.

Ziele: Erhaltung des physiologischen Gleichgewichtes zwischen Neutriebbildung und Fruchtbildung: Im Ertragsstadium wird der Baum nicht jedes Jahr geschnitten. Ein stärkerer Schnitt ist nach einem guten Ertragsjahr zu empfehlen.

Erhalten günstiger Lichtbedingungen im gesamten Kronenbereich. Vorbeugen gegen das Überbauen der Kronen: Zu dicht stehende Triebe neigen dazu, aus Lichtmangel in den oberen Bereich der Krone durchzuwachsen und sich erst dort wieder zu verzweigen.

Wie schneiden?

Beim Instandhaltungsschnitt werden die Leittriebe und der Mitteltrieb nicht mehr eingekürzt. Entfernt werden sich kreuzende, ins Kroneninnere wachsende, zu dicht stehende oder abgebrochene Triebe. Fruchttriebe werden bei zu wenig Platz gänzlich entfernt, aber nicht eingekürzt. Dies würde einen verstärkten Austrieb des beschnittenen Triebes und verminderten Fruchtansatz bedeuten. Nach innen wachsendes Fruchtholz an den Fruchtästen der Leittriebe kann bei genügend Platz stehen bleiben.

Verjüngungsschnitt im Altersstadium

Gründe: Zu viel Kronenmasse bzw. überbaute Kronen mit schlechten Lichtbedingungen; schwachwüchsige, jedoch reichtragende Obstsorten und –sorten; geschädigte Bäume (Frost, Schnee- oder Eisdruck, Hagelschäden); vernachlässigte Kronen jüngerer Bäume, welche in der Praxis oft zu sehen sind; keine oder ungenügende Fruchtholzerneuerung.

Wie verjüngen?

Notwendige stärkere Eingriffe immer zu Beginn des Schnittes durchführen.

Lieber mehr entbehrliche Seitenäste zur Gänze entfernen als zu viel an der Fruchtholzgarnierung herum schneiden. Lichtbahnen ins Kroneninnere schaffen. Junge Triebe, oft als Wasserschoße bezeichnet, nicht wegschneiden, sondern freistellen bzw. vereinzeln. Beim Auslichten übereinander liegender Fruchtbögen immer die untenliegenden herausschneiden. Unterdrückte, im Schatten stehende Äste entfernen. Beim Entfernen stärkerer Äste immer zuerst von unten einschneiden, dann den Ast von oben abschneiden und letztlich einen sauberen Trennschnitt durchführen. Durch diese Schnittfolge werden Rinden- und Holzrisse vermieden. Stärkere Äste sollen im stumpfen Winkel von 120 bis 130 Grad abgeleitet werden. Bei mehreren Stammverlängerungen nur die günstigste stehen lassen oder alle entfernen.

Extrem große, nach oben gerichtete Schnittflächen (>10 cm) mit einem Wundverschlussmittel oder Baumwachs verstreichen. Damit wird das Eindringen von Wasser vermieden. Kleine bzw. nach unten gerichtete Schnittstellen brauchen nicht verstrichen zu werden.

Richtiges Schnittwerkzeug

Leichtmetallsägen dienen dem Schnitt stärkerer Äste bzw. Triebe ab ca. 1,5 cm Durchmesser, Baumscheren werden während des Aufbauschnittes im Jugendstadium bzw. zum Beschneiden dünner Triebe bzw. zum Auslichten von Fruchtholz verwendet. Scheren haben bei größeren Astdurchmessern den Nachteil, dass die Schnittstelle gequetscht wird, während moderne Sägen einen schonenden, glatten Schnitt liefern. Eine exakte Schnittführung erreicht man, indem man ausschließlich auf Zug schneidet.



Verwendet man Sägen oder Scheren auf Teleskopstangen, so muss man auf jeden Fall zur Schnittstelle sehen. Beim „blinden Schnitt“ bleiben oft unliebsame Aststummel zurück oder man beschädigt verbleibendes Holz durch Hineinschneiden.

Was tun bei Feuerbrand?

Wo einmal Feuerbrand aufgetreten ist, muss auch in Zukunft mit einem gewissen Potenzial gerechnet werden. Neben der Sortenwahl bietet der Obstbaumschnitt die wesentlichste Möglichkeit, den Feuerbrand zu reduzieren. Basis aller Maßnahmen und Vorgangsweisen bilden die Regelungen der Pflanzenschutzgesetze bzw. Feuerbrandverordnungen der Bundesländer.

Bisherige Erfahrungen zeigen:

- Apfel stoppt Feuerbrandinfektionen leichter ab als Birne.
- Triebinfektionen haben meist größere Nachwirkungen als Blüteninfektionen.
- Je früher befallene Triebe entdeckt und zurück geschnitten werden, umso besser ist es.
- Der Rückschnitt muss bei Triebinfektionen mindestens 60 cm in das optisch gesunde Holz hinein erfolgen, denn die Bakterien sind in der Regel schon weiter gewandert als das optisch an der veränderten Rinde ersichtlich ist.
- Der ausreichende Rückschnitt von befallenem Fruchtholz nach Blüteninfektionen ist praktisch nicht möglich. Der Baum stoppt solche aber häufig von selber gut ab.
- Der Rückschnitt soll nicht bei sichtbarer Bakterienschleimbildung an den Befallsherden sowie bei feuchter oder feucht-schwüler Witterung erfolgen.
- Hochstämme sollen bei Feuerbrandbefall nicht zu intensiv geschnitten werden, da dies zu vermehrter Jungtriebbildung führt. Jungtriebe gelten als höchst anfällig für Feuerbrand.
- Befallenes Schnittgut ist in Kürze zu verbrennen bzw. zwischenzeitlich abzudecken.
- Die Desinfektion der Schnittwerkzeuge ist unerlässlich. Auf entsprechende Seuchenhygiene ist auch bei Arbeitskleidung, Händen bzw. Fahrzeugen zu achten.

Autor:

Dipl.-HLFL-Ing. Heimo Strebl
Landwirtschaftskammer Oberösterreich
A-4021 Linz, Auf der Gugl 3
Tel. +43/ (0)50/ 6902- 1408 e-mail: Heimo.Strebl@lk-ooe.at

Die Walnussfruchtfliege - ein neuer Schaderreger

Die Walnussfruchtfliege (*Rhagoletis completa*) ist heuer erstmals in Österreich nachgewiesen worden. Bei Befall kann die Nussqualität erheblich vermindert werden, Ernteaufträge sind möglich. Ursprünglich stammt die Walnussfruchtfliege aus Nordamerika. Ende der 1980-er Jahre wurden erste Exemplare in Europa (Schweiz) entdeckt. In den darauf folgenden Jahren wurde sie dann auch in Italien, Slowenien, Kroatien, Deutschland und zuletzt 2007 in Frankreich festgestellt. Durch ein gezieltes Monitoring in Tirol durch das Institut für Pflanzengesundheit der AGES, der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, wurde das Vorkommen der Walnussfruchtfliege nun auch in Österreich bestätigt.



Biologie und Schadbild

Die Walnussfruchtfliege ist mit der Kirschfruchtfliege (*Rhagoletis cerasi*) verwandt und dieser in Aussehen und Lebensweise sehr ähnlich. Wie der Name schon sagt, sind ihre Wirtspflanzen Nüsse (Juglans-Arten), wobei hier die Walnuss von Bedeutung ist. Daneben kann sie unter bestimmten Bedingungen auch auf Pfirsich vorkommen. Wie die Kirschfruchtfliege bildet sie nur eine Generation pro Jahr aus, die Puppen überwintern im Boden. Ab etwa Ende Juni schlüpfen die erwachsenen Fliegen und können bis September bzw. Oktober beobachtet werden.

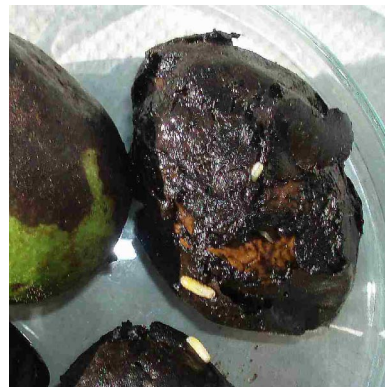


Die Eier werden in die grüne Fruchtschale gelegt. Die Larven (Maden) ernähren sich vom Fruchtfleisch, wodurch dieses weich, schwarz und schleimig wird. Eine Frucht kann von mehreren Larven befallen sein. Nach einer drei- bis fünfwöchigen Fraßtätigkeit lassen sich die Larven entweder alleine oder mit den Nüssen zu Boden fallen, wo sie sich in die Erde vergraben und verpuppen.

Bei starkem Befall kann nicht nur die Nussschale schwarz und unansehnlich werden, sondern auch der Nusskern selbst betroffen werden, wodurch es zu Qualitätsminderung und Ertragseinbußen kommt. In Italien sind teilweise 50 bis 90 Prozent der Walnüsse befallen.

Anzeichen für einen Befall

Ein Hinweis für den Befall mit der Walnussfruchtfliege sind schwarz verfärbte, faule Fruchtschalen, die zur Erntezeit deutlich sichtbar sind. Allerdings weisen manche Pilz- oder Bakterienkrankheiten ähnliche Schadsymptome auf. Hauptmerkmal für den Befall durch die Walnussfruchtfliege ist das Vorhandensein von weißen Maden, die in den schwarzen Fruchtschalen leicht zu erkennen sind. Um mehr über die Verbreitung der Walnussfruchtfliege in Österreich zu erfahren, wird um Zusendung von verdächtigen Früchten an das Institut für Pflanzengesundheit gebeten (Information unter Tel. 050-555/33311 oder 33326).



Autor:

DI Oskar Wawschinek

AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Fachinfo:

AGES - Institut für Pflanzengesundheit

A-1226 Wien, Spargelfeldstraße 191

Tel: ++43(0)50/555-33326, email: pflanzengesundheit@ages.at

<http://www.ages.at/ages/ueber-uns/presse/pressemeldungen/walnussfruchtfliege-in-oesterreich-entdeckt/>

Obstsäfte, Nektare und Sirupe richtig kennzeichnen

Quelle: Landwirtschaftskammer, www.agrarwetter.at



Das Inverkehrsetzen von Fruchtsaft, Nektar und Sirup verlangt eine vollständige Kennzeichnung auf dem Etikett.

Fruchtsäfte: Die Sachbezeichnung lautet "-saft" unter Voranstellung der jeweiligen Fruchtart (z.B. "Apfelsaft"). Fruchtsaft ist ein gärfähiges, aber nicht gegorenes Erzeugnis aus reifen, gesunden Früchten, frisch oder haltbar gemacht. Werden Zusätze zugegeben, so sind dabei die Bestimmungen der Fruchtsaft-Verordnung und der Zusatzstoff-Verordnung einzuhalten. Sämtliche Zutaten und Zusätze sind entsprechend zu deklarieren. Bei Fruchtsäften aus zwei Obstarten, müssen diese in der Sachbezeichnung deklariert werden. Die Frucht mit dem höheren Anteil ist als erste zu nennen. In der Zutatenliste ist der %-Anteil der Obstarten anzugeben. Werden drei und mehrere Obstarten verwendet, sind diese unter dem Punkt "Zutaten" in absteigender Reihenfolge ihres Mengenanteils anzugeben.

Muster:

- Sachbezeichnung: Zweifruchtsaft z.B. Apfel-Holundersaft, 100 % Saft
- Erzeuger: Franz Muster, Obstweg 1, A-1234 Garten, ev. Bio-Kontrollnummer,
- Nettofüllmenge: 1 l
- Losnummer / Chargennummer: L-011006
- Mindesthaltbarkeitsdatum: mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ
- Temperatur und Lagerbedingungen: nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen
- Zutaten: Apfelsaft (85%), Holundersaft (15%), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

Fruchtnektare: Fruchtnektar ist Fruchtsaft versetzt mit Wasser und max. 20 % Zuckerarten und/oder Honig (max. 20 % des Gesamtgewichtes des fertigen Erzeugnisses). Die handelsübliche Sachbezeichnung besteht aus dem Wort "Nektar" und dem Namen der Frucht, mit dem Hinweis auf den jeweiligen Fruchtgehalt z.B. Pfirsichnektar, Fruchtgehalt mindestens 50 %.

Muster:

- Sachbezeichnung: Fruchtnektar z.B. Erdbeer-Nektar, Fruchtgehalt mindestens 40 %
- Erzeuger: Franz Muster, Obstweg 1, A-1234 Garten, ev. Bio-Kontrollnummer,
- Nettofüllmenge: 1 l
- Losnummer/Chargennummer: L-011006
- Mindesthaltbarkeitsdatum: mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ
- Zutaten: Erdbeermark, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark in % des fertigen Erzeugnisses:

- Äpfel, Birnen und Pfirsich, Holunderbeeren, Quitten: 50 %
- Himbeeren, Marillen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Hagebutten, Kirschen, Brombeeren: 40 %
- Sauerkirschen, Weichseln: 35 %
- Pflaumen, Zwetschken, Ebereschen, Preiselbeeren, Stachelbeeren, Schlehen: 30 %
- Sanddorn, Johannisbeeren/Ribisel 25: %

Freiwillige Hinweise dürfen gemacht werden, sofern sie zutreffend sind, z.B. "durch Erhitzen haltbar gemacht", "pasteurisiert", "naturtrüb", die Empfehlung "vor dem Öffnen schütteln".

Sirupe: Sirupe sind dickflüssige Erzeugnisse, die aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen, natürlichen Aromastoffen von Fruchtschalen, Pflanzen- oder Kräuterextrakten oder durch Hinzufügen von Zucker, Wasser und deren Zutaten hergestellt und verdünnt oder unverdünnt konsumiert werden. Es können auch andere Lebensmittel wie zum Beispiel Nüsse oder Gemüsesäfte verwendet werden. Die Trockensubstanz beträgt mindestens 55° Brix, bei Kräutersirupen mindestens 45° Brix. Gemessen werden die Brix mit dem Refraktometer.

Frucht- oder Obstsirupe: Sie werden aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen hergestellt. Die korrekte Sachbezeichnung lautet "-sirup" unter Voranstellung der jeweiligen Fruchtart. z.B. "Himbeersirup". Mindestfruchtanteil: 10 %. Bei Sirup aus zwei Obstarten, sind die Gewichtsanteile beider Obstarten anzugeben. In der Sachbezeichnung wird der Name der Frucht mit dem höheren Anteil vorangestellt. Werden bei Sirup aus drei oder mehr Obstarten die Früchte in der Sachbezeichnung genannt, ist der Name der Frucht mit dem höheren Anteil voranzustellen.

Kräutersirupe: Sie enthalten Pflanzenextrakte und/oder Pflanzendestillate als geruchs- oder geschmacksgebende Komponenten, z.B. Melisse, Minze.

Sonstige Sirupe: Sie enthalten andere geruchs- und geschmacksgebende Komponenten wie beispielsweise Nüsse, Gewürze oder Tee.

Bei Sirup der verdünnt konsumiert werden soll, ist eine Gebrauchsanleitung bzw. Verdünnungsangabe anzugeben (z.B. 1+6), wobei dieses der Erzeuger definiert. Das Getränk muss in der entsprechenden Verdünnung den Charakter der Früchte, Kräuter oder Blüten deutlich aufweisen. Freiwillige Angaben: Angaben über die Haltbarmachung z.B: "durch Erhitzen haltbar gemacht" oder "pasteurisiert".

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Wird das Produkt als Bio-Produkt bezeichnet, muss die Bio-Kontrollnummer auf das Etikett.

Nettofüllmenge: Sie wird bei bei Getränken in Liter, Zentiliter und Milliliter angegeben. Die Zifferngröße ist je nach Nettofüllmenge festgelegt. Mindestschriftgrößen in Milimeter: bis 200 Gramm/20 Zentiliter: 3 mm; >200 bis 1000 Gramm/>20 bis 100 Zentiliter: 4 mm; >1000 Gramm/>100 Zentiliter: 6 mm. Die Angabe der Füllmenge am Etikett kann bei Pflandflaschen entfallen, wenn die Füllmenge am Flaschenboden dauerhaft und gut sichtbar angebracht ist.

Erlaubte Nennfüllmengen für Frucht-, Gemüsesäfte und Nektar in Liter sind: 0,125 – 0,2 – 0,25 – 0,33 – 0,35 – 0,5 – 0,6 – 0,75 – 1 – 1,25 – 1,5 – 2 – 2,5 – 3 – 4 – 5.

Losnummer: Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit "L" verpflichtend beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können.

Mindesthaltbarkeitsdatum: Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben können lauten:

- "mindestens haltbar bis TT/MM": Tag und Monat genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes weniger als 3 Monate beträgt.
- "mindestens haltbar bis Ende MM/JJ": Monat und Jahr genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes zwischen 3 und 18 Monaten beträgt.
- "mindestens haltbar bis Ende JJ": die Angabe des Jahres genügt, wenn das Produkt über 18 Monate haltbar ist.

Das Wort "mindestens" muss ausgeschrieben werden! Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes kann von verschiedenen Faktoren abhängen wie Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung. Empfohlen wird die Mindesthaltbarkeitsfrist eher kurz anzugeben, um auf die Frische des Produktes hinweisen zu können - längstens bis zur nächsten Ernte.

Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen: Temperatur und Lagerungshinweise sind für Säfte nicht zwingend erforderlich. Entsprechende Lagerungshinweis für Saft und Nektar wären: "kühl und dunkel lagern" oder "Nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen".

Zutaten: Unter dem Titel "Zutaten" sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichts- bzw. Volumenanteils zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

Die Zugabe von Säure darf in der technologisch erforderlichen Menge erfolgen, wenn Höchstmengen eingehalten werden: bei Saft: max. 3g/l Zitronensäure (als Säuerungsmittel) oder Ascorbinsäure (als Antioxidationsmittel); bei Traubensaft: Calciumcarbonat und Kaliumtartrate; bei Nektar: max. 5g/l Zitronensäure oder Milchsäure bzw. Ascorbinsäure. Wird Säure zugesetzt, so muss die Zutatenklasse "Säuerungsmittel" und der Name des verwendeten Mittels angegeben werden. Gleiches gilt für Antioxidationsmittel.

Wird eine Zutat in der Sachbezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, muss diese Zutat nach ihrem %-Anteil deklariert werden.

Beispiel:

Pfirsich-Marillennektar

Fruchtgehalt: 50%

Zutaten: Pfirsichmark (75%), Marillenmark (25%), Wasser, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

Bioprodukte: Wird ein Produkt als "bio" ausgelobt, ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich. Z.B: Kennzeichnung durch ein "*" bei der jeweiligen Zutat und dem Hinweis: " ... aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft" bzw. "... aus biologischem/ökologischem Landbau/Anbau".

Autor:

Dipl.-HLFL-Ing. Heimo Strebl & Dr. Martina Ortner

Landwirtschaftskammer OÖ

A-4021 Linz, Auf der Gugl 3

Tel. +43/ (0)50/ 6902- 1408, e-mail: Heimo.Strebl@lk-ooe.at

Naturpark Obst-Hügel-Land: Siegerbilder des Fotowettbewerbs Lebensraum Streuobstwiesen

Streuobstwiesen und Baumreihen prägen das Bild der Kulturlandschaft im Naturpark Obst-Hügel-Land. Diese Landschaftselemente bieten Lebensräume für viele Tiere und Pflanzen. Zugleich schätzen viele Menschen diese Landschaft als Erholungsraum.

Unter dem Titel „Lebensraum Streuobstwiesen - eine Reise durch die Jahreszeiten“ führte der Naturpark Obst-Hügel-Land unterstützt von Naturschutzbund OÖ, Land OÖ und Raiffeisenbank heuer einen Fotowettbewerb durch - hier die Siegerbilder:



Weitere Fotos aus dem Wettbewerb unter
<http://www.obsthuegelland.at/index.php?id=176>

Kontakt:

Verein Naturpark Obst-Hügel-Land
A-4076 St. Marienkirchen an der Polsenz, Kirchenplatz 1
Tel.: ++43/ (0)7249/ 47112-25,
email: info@obsthuegelland.at www.obsthuegelland.at

Genussregion Bramberger Obstsaft

Obstkultur ist in doppelter Hinsicht eine mündliche Kultur, einerseits als Kulturgut, dessen Bedeutung auch von seiner mündlichen Überlieferung genährt wird, und andererseits als gesundes Lebensmittel, das in aller Munde ist. Damit unsere alten Apfelsorten in Zukunft nicht zu einer Fußnote der Botanik verkommen, müssen wir alles tun um sie erhalten.

Der Obst- und Gartenbauverein Bramberg am Wildkogel und „Tauriska“ haben es sich zum Ziel gesetzt, diesen Reichtum alter Apfelsorten der Nachwelt zu erhalten.

Der Verein rund um die Bramberger Obstpresse zählt inzwischen etwa 400 Mitglieder.

Tauriska wurde 1986 als Verein zur Förderung der Kultur- und Regionalentwicklung in der Region Nationalpark Hohe Tauern gegründet. Der Name Tauriska entstammt einem keltischen Volksstamm, der vor rund 2000 Jahren an der Süabdachung der Alpen lebte. Heute steht Tauriska für kulturelle, wirtschaftliche und geistige Erneuerung, wobei von Beginn an eine enge Verknüpfung mit der Nationalparkidee bestand. Tauriska ist Mitinitiator für die Genussregion „Bramberger Obstsaft“, übernimmt die finanzielle Abwicklung, organisiert zusammen mit dem Obst- und Gartenbauverein Veranstaltungen und macht Öffentlichkeitsarbeit.



Aktivitäten in der Genussregion

Obstpresse: Im Gebäude des Wilhelmstalls, beim Museum Bramberg und gleich neben dem Pinzgauer Wollstadl gelegen, betreibt der Obst- und Gartenbauverein Bramberg eine moderne Obstpressanlage, die auch kleinere Mengen akzeptiert und zu köstlichem Obstsaft verarbeitet. Abgefüllt wird in Boxen im Apfel-Design (Bag in Box), mit drei, fünf und zehn Litern.

Schulprojekt "Mein Obstbaum": Die Idee ist das Schüler der ersten Klasse Hauptschule zu Beginn des Schuljahres einen regionaltypischen Obstbaum bekommen. Diesen im Rahmen eines Schulprojektes mit einem Experten (Landwirt, Baumwart) in einem Obstgarten pflanzen und dann vier Jahre bis zum nächsten Schulwechsel pflegen und betreuen. Zum Abschluss der Hauptschule kann dann der Schüler seinen Baum mit nach Hause nehmen und dort weiterpflegen. Schüler denen es nicht möglich ist den Baum mit nach Hause zu nehmen können ihren Baum im Gemeindegebiet pflanzen. Im Projekt-Unterricht werden junge Menschen so praxisnah unsere heimischen Obstbäume näher gebracht.

Obstbaumpatenschaft: Wer keinen eigenen Garten hat, kann eine Obstbaumpatenschaft übernehmen. Auf Gemeindegrund werden Obstbäume gepflanzt. Derjenige, der die Patenschaft für einen oder mehrere Bäume übernimmt ist für diesen verantwortlich und pflegt und erntet seinen Baum. Für Hilfestellung stehen die Experten des Obstbaumvereines zur Verfügung.

Baumpflege/Baumwart: In Kursen werden das richtige Pflanzen, Baumschneiden, Veredeln und auch die Verarbeitung gezeigt. Experten werden zu Vorträgen, Erfahrungsaustausch eingeladen. Es wird angeregt dass sich Leute zum Baumwart(in) ausbilden lassen.

Kontakt:

Obst- und Gartenbauverein Bramberg

Obmann Toni Lassacher

A-5733 Bramberg am Wildkogel, Wilhelmstall (Museum Bramberg)

Tel. ++43(0)676/843225505 www.obstpresse.at

Verein TAURISKA

A-5741 Neukirchen am Grossvenediger, Kammerlanderstall, Künstlergasse 15a

Tel.: ++43(0)6565/6145, Fax: ++43(0)65656145-4, email: office@tauriska.at www.tauriska.at

Bund-Projekt zur Apfelallergie



Da es in Deutschland viele Apfelallergiker gibt, hat man sich in Lemgo zu einem Projekt entschlossen.

Apfelallergiker können der BUND-Ortsgruppe per Email melden, welche ungespritzten Apfelsorten (Bio-Anbau) sie vertragen können und welche nicht. Die Angaben werden in eine Datei übernommen und so können alle Betroffenen nachlesen, welche Apfelsorten für Allergiker eher verträglich sind und welche nicht. Unterstützt wird das Projekt vom Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. Die Internetadresse lautet: <http://www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html>

Meldungen zur Verträglichkeit bzw. Unverträglichkeit von Apfelsorten bitte per Email übermitteln. Beim BUND Lemgo freut man sich über die positiven Reaktionen und darüber, dass man mit dem Projekt vielen Menschen helfen kann. Ein Problem bleibt allerdings für die Allergiker. Wo kann ich die Äpfel kaufen? Leider werden die alten Sorten kaum im Handel angeboten. Da hilft es nur entsprechende Sorten im eigenen Garten anzupflanzen oder vorhandene Apfelbäume umzuveredeln oder sich z.B. einer BUND-Gruppe anzuschließen. In Lemgo darf jedes BUND-Mitglied für den Eigenbedarf so viele Äpfel ernten wie man möchte.

Hochgradig sensibilisierte Allergiker sollten nur mit Zustimmung und Betreuung ihres Facharztes entsprechende Tests mit alten Apfelsorten durchführen, da die Eigenexposition zu erheblichen allergischen Symptomen führen bis hin zur Anaphylaxie.

Kontakt:

BUND Lemgo

D-32657 Lemgo, Oberer Steinbrink 8

email: kontakt@bund-lemgo.de

www.bund.lemgo.de

Biosphärenpark Wienerwald: Obstbäume für die Weinbaulandschaften



Weingartenpfirsiche, Mandeln, Kirschen, Äpfel, Dirndl, Nüsse, Elsbeere oder Speierling - lange Zeit wurden diese Früchte in der traditionellen Weinbaulandschaft kultiviert. Heute sind Obstbäume in den Weingärten zur Seltenheit geworden.

Gemeinsam mit dem Land Niederösterreich, der Bezirksbauernkammer Baden und Mödling und der Arche Noah bietet der Biosphärenpark Wienerwald für die WinzerInnen und LandwirtInnen aus den Biosphärenpark-Gemeinden an der Thermenlinie Obstbäume und Heckensträucher an. **Eine Bestellung von Obstbäumen ist bis 31.01.2009 möglich.**

Gefördert wird die Auspflanzung von Obstbäume und Heckensträucher auf landwirtschaftlich gewidmeten Flächen in einer der Biosphärenpark Gemeinden der Thermenregion. Ausgewählt wurden standortgerechte Sorten für die Thermenregion und die Weinbaulandschaft, geliefert von Niederösterreichischen Baumschulen; Kosten: 33% des Einkaufspreises (Bäume inklusive Pflanzmaterial mit Pflöcken, Baumschutz und Verbisschutz); Erhaltungspflicht: mind. 5 Jahre.

Am 24.November fand als begleitendes Service eine Beratungsveranstaltung zum Thema „Obstbäume in der Weingartenlandschaft - regionstypische Sorten für die Thermenregion, Pflanzung, Pflege und Verarbeitung“ in der BBK Baden-Mödling statt.

Die Pflanzung von Obstbäumen trägt zu einer ökologischen und wirtschaftlichen Nachhaltigkeit in der Region bei! Neben der Erhaltung einer wertvollen und schönen Kulturlandschaft liefern die Obstbäume Früchte für regionale Köstlichkeiten beim Heurigenbuffet.

Information:

Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH, Mag. Ines Lemberger

Tel ++43/(0)699/192 457 38, Fax ++43/(0)2231/66804-50, email: il@bpww.at

<http://bpww.at/regionales/weinbaulandschaft/obstbaeume/>

Landfrauen ernähren die Welt

Quelle: Landwirtschaftskammer - www.agrarwetter.at

Unter dem Titel "Bäuerinnen ernähren die Welt" luden Österreichs Bäuerinnen heuer erstmals rund um den Weltlandfrauen- und Welternährungstag zu Aktionstagen in den Bundesländern ein.



"Frauen in der Landwirtschaft spielen sowohl bei der Sicherung der Ernährung eine Hauptrolle, als auch bei der Erhaltung einer intakten Umwelt und eines funktionsfähigen ländlichen Raumes. Um der Öffentlichkeit diese Leistungen der Bäuerinnen und Landfrauen in aller Welt bewusst zu machen, wurde 1995 im Rahmen der Weltfrauenkonferenz in Peking von der Frauen-Weltgipfel-Stiftung der 15. Oktober zum Weltlandfrauentag erklärt.

Die Arbeitsgemeinschaft Österreichische Bäuerinnen in der Landwirtschaftskammer Österreich ist Mitglied im Weltlandfrauenverband (ACWW) und unterstützt die zentralen Forderungen der Landfrauen, wie etwa die Umsetzung des Menschenrechts auf Nahrung, eigenständiges Einkommen und gleicher Zugang zu Informationstechnologien als auch die Forderung nach Chancengleichheit beim Zugang zu politischen Entscheidungsfunktionen", erklärte Anna Höllner, Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Bäuerinnen in der Landwirtschaftskammer Österreich, anlässlich des Weltlandfrauen- und des Welternährungstages am 15. und 16. Oktober.

Ohne Einsatz der Landfrauen würden noch mehr Menschen hungern. In den Entwicklungsländern produzieren Bäuerinnen unter teilweise sehr schwierigen Bedingungen 80% der Lebensmittel und sichern somit die Versorgung ihrer Familien. Rund 70% der Armen leben in ländlichen Gebieten und der Weg aus der Armut und aus dem Hunger beginnt bei den Landfrauen. Obwohl sie selbstständig Landwirtschaft betreiben und sich auch im sozialen und kulturellen Bereich engagieren, bleibt ihnen beispielsweise der Zugang zu Landbesitz, Investitionskrediten und Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen nach wie vor größtenteils verwehrt.

Der Kampf gegen Armut beginnt bei Landfrauen. Die Bäuerinnen in den Entwicklungsländern brauchen daher Verbündete in aller Welt, die verstärkt für ihre Anliegen eintreten, denn ohne effektive Unterstützung der Landfrauen wird der Kampf gegen die Armut aussichtslos sein. So wie wir in Österreich Solidarität einfordern mit den ländlichen Räumen innerhalb unseres Landes, so erklären sich Österreichs Bäuerinnen solidarisch mit den Bäuerinnen und Landfrauen in den Ländern der Dritten Welt", betonte die Bundesbäuerin abschließend.

Im Weltlandfrauenverband sind derzeit rund 300 Mitgliedsorganisationen mit insgesamt rund 9 Millionen Landfrauen aus 68 Ländern vertreten. Bei der UNO-Welt-Frauenkonferenz in Beijing, China, 1995 wurde der Weltlandfrauentag mit dem Ziel ins Leben gerufen, den internationalen Austausch und das Verständnis zwischen Landfrauen aller Nationen zu fördern.

Autorin:

Ludmilla Herzog
Landwirtschaftskammer Österreich
A-1010 Wien, Schauflergasse 6
Tel: ++43 (1)53 441 – 0
email: office@lk-oe.at www.lk-oe.at www.agrarwetter.at

Buch zur Europom 2005: Apfel- und Birnensorten Europas

Bereits 2007 wurde von der Gesellschaft für Pomologie und Obstsortenerhaltung Bayern, der Band „Apfel- und Birnensorten Europas - vorgestellt auf der EUROPOM 2005 in München“ herausgebracht.

Das Buch enthält Beschreibung und Abbildung von 500 Apfel- und 100 Birnensorten aus 13 europäischen Ländern die bei der Europom im Rahmen der Bundesgartenschau ausgestellt waren. Nach einem kurzen Einleitungsteil mit allgemeinen Informationen zur Gesellschaft für Pomologie und Obstsortenerhaltung Bayern und zur Europom, folgt ein Überblick über die einzelnen AusstellerInnen und die Listen der jeweils von ihnen ausgestellten Sorten.

Im Hauptteil des Buches erfolgt die Darstellung der Sorten in alphabetischer Reihenfolge. Jede Sorte ist mit dem Foto einer typischen Einzelfrucht (in 50% der Originalgröße) sowie einer Kurzbeschreibung dargestellt. Die Kurzbeschreibung gliedert sich in folgende Punkte: Synonyme, Herkunft, Reifezeit, Frucht (Größe, Fleischfarbe, Geschmack), Verwendung, Anbau, Sonstiges (besondere Baumeigenschaften oder besondere Merkmale). Leider werden bei den einzelnen Sorten keine Angabe mehr zu den AusstellerInnen der abgebildeten Frucht gemacht.

Das Buch gibt eine gute Übersicht über die Vielfalt der ausgestellten Sorten. Natürlich kann es keine Pomologie ersetzen, das ist aber wohl auch nicht die Absicht der Herausgeber. Es ist gut geeignet sich einen raschen überblicksartigen Eindruck über viele Sorten zu verschaffen. Für viele der Sorten gibt es hier wohl erstmals fotografische Abbildungen. Etwas vermisst man Angaben darüber, wie die Sortenverifizierung durchgeführt wurde, dies wäre bezüglich der Verlässlichkeit der Sortenrichtigkeit doch von Interesse gewesen.

Insgesamt ein sehr gelungenes Werk das den praktisch PomologInnen als Hilfe bei der Arbeit jedenfalls zu empfehlen ist.

(Christian Holler)

Gesellschaft f. Pomologie u. Obstsortenerhaltung Bayern (2007): Apfel- und Birnensorten Europas. Vorgestellt auf der EUROPOM 2005 in München

Obst- u. Gartenbauverlag, ISBN: 978-3-87596-120-1

312 Seiten, 600 farb. Fotos; 24 x 17 cm, gebunden; Preis: 20,50 €



Buch zur Biodiversität in Österreich

Am besten lässt sich der Begriff „Biodiversität“ mit „Vielfalt des Lebens“ übersetzen. Neben der genetischen Vielfalt innerhalb einer Art schließt die Biodiversität auch den Reichtum an Lebensräumen und Ökosystemen ein.

Innerhalb Europas verfügt gerade Österreich auf Grund seiner geografischen Lage, über eine besondere Vielzahl an Arten und Lebensräumen. Das vorliegende Buch gibt erstmals einen Überblick über wesentliche Aspekte der Biodiversität in Österreich, die etwa 67 000 Pflanzen- und Tierarten umfasst und beinahe 500 Biotoptypen unterscheidet.



Biodiversität in Österreich

Räumliche Muster und Indikatoren der Arten- und
Lebensraumvielfalt

Norbert Sauberer / Dietmar Moser / Georg Grabherr

Der Band, in dem Beiträge von 27 AutorInnen vereint sind, bietet Grundlagen für das Verständnis der räumlichen Verteilung der Biodiversität und richtet sich nach dem Klappentext an alle, die in den Bereichen Biologie, Landschaftsökologie und Raumplanung tätig sind.

Ziel des Werkes ist es, wesentliche Gesichtspunkte der Biodiversität in Österreich zu beleuchten. Im Mittelpunkt steht die Arten- und Lebensraumvielfalt und welche Möglichkeiten zu deren Erfassung es gibt. Landesweite Darstellungen und Analysen der Moos-, Gefäßpflanzen-, Brutvogel- und Biotoptypenvielfalt werden ergänzt durch regionale Untersuchungen bei Heuschrecken und Säugetieren – basierend auf Projekten, die im Rahmen der österreichischen Kulturlandschaftsforschung durchgeführt wurden. Einen weiteren Schwerpunkt bildet eine vergleichende Biodiversitätsanalyse der Agrarlandschaften im Osten Österreichs – gilt doch die Landwirtschaft als ein hauptsächlicher Verursacher des Rückganges der Biodiversität.

Insgesamt handelt es sich beim vorliegende Werk eher um kein Buch für eine breite Leserschicht – dazu erscheint das Thema zu wenig kulinarisch aufbereitet, sondern um eine Fachpublikation für den Kreis von SpezialistInnen die im Detail mit dem Thema befasst sind.

Zur Biodiversität von Streuobstwiesen findet sich im Buch leider nichts - nur die Äpfel und Birnen am hübschen Buchcover.

(Christian Holler)

Sauberer N., D. Moser & G. Grabherr (2008): Biodiversität in Österreich - Räumliche Muster und Indikatoren der Arten- und Lebensraumvielfalt

Bristol Schriftenreihe 20, Haupt Verlag, ISBN: 978-3-258-07359-0

313 Seiten, 158 farb. Abb., 21 schw.-w. Tab. - 24 x 17 cm, kartoniert; Preis: 23,70 €

Tagungsband Saft, Sorten, Szenarien - Zukunft des Streuobstbaus in Mitteleuropa



Beim Streuobst-Materialversand des NABU ist seit kurzem der Tagungsband zur Tagung „Saft, Sorten, Szenarien – Zukunft des Streuobstbaus in Mitteleuropa“ erhältlich.

Der Tagungsband besteht aus einer kurz gehaltenen gedruckten Broschüre im A4-Format und einer CD auf der die einzelnen Referate der Tagung zu finden sind.

Die bundesweite Streuobst-Vermarkter-Tagung des NABU Tagung fand im März 2007 in Fulda statt. Der Schwerpunkt der Referate lagen in den Bereichen Perspektiven des Streuobstbaus national und international, Vermarktung sowie Gesundheit und Inhaltsstoffe. Die letzteren Beiträge stellten unter Beweis, dass Streuobst deutliche Vorteile anbieten kann was Inhaltsstoffe und Gesundheit angeht. Diese Aspekte müssen künftig vermehrt in der Forschung bearbeitet werden und verstärkt den KonsumentInnen bewusst gemacht werden.

Die Internationalen Referate zeigten einmal mehr, dass viele Problemfelder ähnlich gelagert sind, es jedoch auch nationale Spezifika gibt (vor allem im Bereich des rechtlichen Rahmens und der Förderkulissen). Während aus Luxemburg und der Schweiz über weitgehend vertrautes berichtet wurde, brachte das Referat über England einige für Mitteleuropa ungewöhnliche Aspekte zu Tage, u.a. wurden Haselnuss-Wiesen als Sonderform des Streuobstbaus vorgestellt. Beeindruckend war die Vielfalt der vertretenen regionalen Aufpreisvermarktungsinitiativen mit ihren Produkten. Der Trend geht hier verstärkt vom reinen Apfelsaft hin zu Mischsäften (z.B. Apfel-Kirsch, Apfel-Zwetschke, aber auch Mischsäfte mit Mango und Maracuja aus fairem Handel). Die Rhöner Streuobst-Vermarktungspioniere Harald Elm und Jürgen Krenzer stellten darüber hinaus eine breite Palette von Produkten vor, die vom Apfelschaumwein, über Saft-Most-Verschnittgetränke, bis hin zum Apfelbier reichten. Hier zeigt sich deutlich, dass das Feld der Verarbeitungsprodukte noch lange nicht erschöpft ist, es bedarf nur guter Ideen, Geschick im Marketing und großer Beharrlichkeit.

Für uns in Österreich kann nach wie vor das Deutsche Modell der regionalen Aufpreisinitiativen ein großes Vorbild sein, wird doch damit auch dem „anonymen Streuobstproduzenten“, der selbst keine Initiative in der Vermarktung setzen kann (oder will), eine Möglichkeit eröffnet, seine Rohware zu einem gerechten Preis zu vermarkten.

Deutlich wurde in den Diskussionen, dass auch in Deutschland der Streuobstbau ein heterogenes Bild bietet, mit unterschiedlichen regionalen Strukturen (z.B. Sonderformen wie Kirschbäume auf Ackerflächen in Franken) und auch unterschiedlichen Lösungsansätzen. In der Abschlusserklärung („Fuldaer Erklärung“) wurde versucht auf Basis der unterschiedlichen Ansätze einen gemeinsamen Nenner zu finden.

(Christian Holler)

NABU Streuobst-Materialversand
D-73733 Esslingen, Hochwiesenweg 40
Tel ++49/(0)711/3108084, Fax ++49/(0)711/3108096
email: naturpaedagogik@t-online.de
www.naturpaedagogik.shop.t-online.de
www.streuobst.de

Termine & Veranstaltungen

Obstbaumschnitt- und Veredlungskurse Kärnten



was? Baumschnittkurs Streuobst

wann? 17. Jänner 2009; 9:00 – 12:00

Programm Baumverjüngung, Alternanzverhinderung für hochwertiges Verwertungsobst

Ort: LFS St. Andrä/Lavanttal

Veranstalter: Absolventenverband d. LFS St. Andrä

Referent: DI Gustav Fleischner

Preis: 15,- € pro Person

was? Naturgemäßer Obstbaumschnitt

wann? 9. Februar 2009; 9:00 – 16:00

Programm Preis: 25,- € (begrenzte Teilnehmerzahl)

Ort: OVA St. Andrä

Referenten: OM Josef Quendler; OM Dietmar Kainz

was? Obstbaumschnitt

wann? 7. März 2009; 9:00 – 16:00

Programm Wuchsgesetze, Schnittregeln bei Apfel-, Birnen- und Kirschbäumen; Schneiden von Spindelanlagen und Streuobstbäumen; Schnittwerkzeuge;

Ort: LFS Goldbrunnhof; Völkermarkt

Veranstalter: LFS Goldbrunnhof

Referenten: KR Ing. Thomas Gadner, Ing. Gerald Pirker, Ing. Harald Gadner

Anmeldung unter: LFS Goldbrunnhof (Tel.: 04232/2251)

Preis: 15 €/Person

was? Veredlung von Obstgehölzen

wann? 16. April 2009; 9:00 – 16:00

Programm Theorie und Praxis der Obstbaumveredlung

Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl)

Ort: OVA St. Andrä

Referenten: OM Josef Quendler; OM Dietmar Kainz

was? Sommerschnitt von Obstgehölzen

wann? 27. August 2009; 9:00 – 16:00

Programm Sommerliche Schnittmaßnahmen im Obstbau

Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl)

Ort: OVA St. Andrä

Referenten: OM Josef Quendler; OM Dietmar Kainz

Info: Auskunft und Anmeldung:

LK-Kärnten

Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline)

email: obstbau@lk-kaernten.at

www.ova-online.at

was?	Landesobstbautag Kärnten
wann?	31. Jänner 2009; 9:00 – 13:00
Programm	Programm ab Mitte Jänner downloadbar unter www.ova-online.at Ort: OVA St. Andrä
Info:	Veranstalter: LK Kärnten / Obstbauverband Kärnten Auskunft: LK-Kärnten Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline) email: obstbau@lk-kaernten.at



**Kurse im Obstparadies
in Neuhaus am Klausenbach, Südburgenland**



was?	Baumschnittkurs
wann?	Jänner/Februar 2009
Programm	Erziehungsschnitt, Instandhaltungsschnitt Referent: ÖR Hermann Pilz
was?	Wühlmauskurs
wann?	März 2009
Programm	Wie fange ich Wühlmäuse
was?	Veredlungskurs
wann?	Blütezeit 2009
Programm	Theorie und Praxis der Obstbaumveredlung Referent: ÖR Hermann Pilz
was?	Sensenmähkurs
wann?	30. Mai 2009
Programm	Referent: Franz Lex

Info:	Alle Kurse finden im Obstparadies statt: A-8385 Neuhaus am Klausenbach, Kalch 39 Auskunft und Anmeldung: Rosalinde Lendl Tel. ++43/ (0)3329/2665 od. 0664/4979745 email: office@obstparadies.at www.obstparadies.at
--------------	--

**Arche Noah Obstbaumschnitt- und Veredelungskurse
in Niederösterreich**



was? **Schnittkurs**
wann? 22. Februar , 9.00 Uhr - ca. 16.00 Uhr
wo? Arche Noah Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern
Programm Erlernen Sie die Kunst des naturnahen Obstbaumschnitts
Referent: Roland Gaber

was? **Schnittkurs**
wann? 1. März, 9.00 Uhr - ca. 16.00 Uhr
wo? Versuchsanlage d. Univ. f. Bodenkultur, Gerasdorferstraße, 1210 Wien
Programm Erlernen Sie die Kunst des naturnahen Obstbaumschnitts
Referent: Franz Kaltenberger

was? **Schnittkurs**
wann? 7. März, 9.00 Uhr - ca. 16.00 Uhr
wo? Gasthaus Langthaler, Pömling 14, 3644 Emmersdorf
Programm Erlernen Sie die Kunst des naturnahen Obstbaumschnitts
Referent: Gerhard Voglhuber

was? **Schnittkurs**
wann? 15. März, 9.00 Uhr - ca. 16.00 Uhr
wo? 3151 St. Georgen / Steinfeld im GH „Vagötzigod“, Griesmaierstraße 1
Programm Erlernen Sie die Kunst des naturnahen Obstbaumschnitts
Referent: Roland Gaber

was? **Veredelungskurs**
wann? 29. März, 9.00 Uhr - ca. 16.00 Uhr
wo? Arche Noah Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern
Programm Erlernen Sie die Kunst des naturnahen Obstbaumschnitts
Referent: Roland Gaber

Info: Kosten je Kurs: € 41,-
Die Bezahlung erfolgt vorab per Erlagschein (wird mit Anmeldebestätigung zugesandt). Jeder Teilnehmer erhält ausführliche Kurs-Unterlagen
Anmeldung per Post, Fax oder e-mail bis spätestens 1 Woche vor dem Termin
Arche, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern,
Fax: (0043)-(0)2734-8627, email: info@arche-noah.at

Verarbeitungskurse Kärnten



was?

Herstellen von Likören

wann?

7. Feber 2009; 9:00 – 12:00

Programm

Grundlagen und Möglichkeiten zur Herstellung von Likören und Fruchtansätzen mit Beispielverkostung

Ort: LFS St. Andrä/Lavanttal

Veranstalter: Absolventenverband d. LFS St. Andrä

Referent: DI Gustav Fleischner

Anmeldung unter: LFS St. Andrä (Tel.: 04358/2304)

Preis: 15 €/Person

was?

Herstellung von Fruchtlikören und Ansatzschnäpsen

wann?

7. Mai 2009; 9:00 – 16:00

Programm

- Grundlagen der Likörherstellung: Ausgangsprodukt: Saft aus heim. Früchten und Obstbrand aus der Abfindungsbrennerei

- Herstellungsempfehlungen

- Rechtliche Rahmenbedingungen: Kennzeichnung, Lebensmittelkodex, Brennrecht

- Verkostung typischer Fruchtsaftliköre

Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl)

Ort: OVA St. Andrä

Referenten: Ing. Siegfried Quendler (LK-Beratungsdienst)

Info:

Auskunft und Anmeldung:

LK-Kärnten

Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline)

email: obstbau@lk-kaernten.at

www.ova-online.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.