

Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

1/2009

Editorial

April 2009

Die Zeit für den winterlichen Obstbaumschnitt ist zwar schon vorbei, aber das Thema Baumschnitt und Baumpflege ist immer aktuell.

Das nebenstehende Bild weist zurück in die 1950er Jahre, wo allerorts die Baumwärtler für Schnitt und Pflege der Streuobstbäume zur Verfügung standen.

Darüber wie heute ein zeitgemäßer Baumschnitt für den Streuobstbau aussehen soll, gibt es doch unterschiedlichste Ansichten. Einige spannenden Gedanken dazu finden sie im ersten Teil dieses Streuobst-Infos. Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre Reaktionen dazu.

Darüber hinaus finden Sie in diesem Info wieder eine Reihe von Kurzmeldungen und jede Menge Termine.

(Christian Holler)



Aus dem Inhalt

Laufende Aktivitäten, Projekte und Fachinfos

- Zeitgemäßer Obstbaumschnitt ➡
- Hochstämmen richtig ans Holz gehen: Eine Experten-Diskussion ➡

Kurzmeldungen / Rezensionen / Neue Obstprodukte

- Grundtvig EU Lernpartnerschaft "Vielfalt ist Leben" ➡
- Arche des Geschmacks bei Slow Food ➡
- Genuss Region „Wiesenwienerwald Elsbeere“ ➡
- Buch über Hofbäume ➡

Termine und Veranstaltungen

- Apr.–Dez. 09: Obstbau- und Verarbeitungskurse, OVA St.Andrä/L., Kärnten ➡
- Apr.–Okt. 09: Veranstaltungen u. Kurse im Obstparadies, Neuhaus/Klb., Südburgenland ➡
- 16.+17.04.09: Tagung Biodiversität u. Landwirtschaft: Chance für alte Sorten?, Mallnitz ➡
- 01.+02.05.09: EU-Workshop "Marketing für Streuobstwiesen u. Produkte", Mostviertel, NÖ ➡
- Mai+Juli 09: Imkereikurse, Limbach, Südburgenland ➡
- 08.05.09: Tag der Elsbeere, Michelbach, NÖ ➡
- Jul.–Okt. 09: Obstveranstaltungen im Almenland / Stmk.
- 01.08.09: Sommerschnittkurs und Veredelung, Arche Noah, Schiltern, NÖ ➡
- Okt. 09: Obstveranstaltungen der Arche Noah in NÖ ➡
- 04.10.09: Obstsorten-Bestimmungstag von Bio-Austria, Neukirchen/Walde, OÖ ➡
- 09.–12.10.09: Europom 2009, Belgien ➡
- 28.+29.10.09: Markt der Vielfalt und Int. Biodiversitäts-Kongress „Terra Madre“, Wien ➡
- 13.–15.11.09: Internat. Pomologentreffen Arenenberg / Kt.Thurgau / Schweiz ➡

Gedanken zum zeitgemäßen Obstbaumschnitt

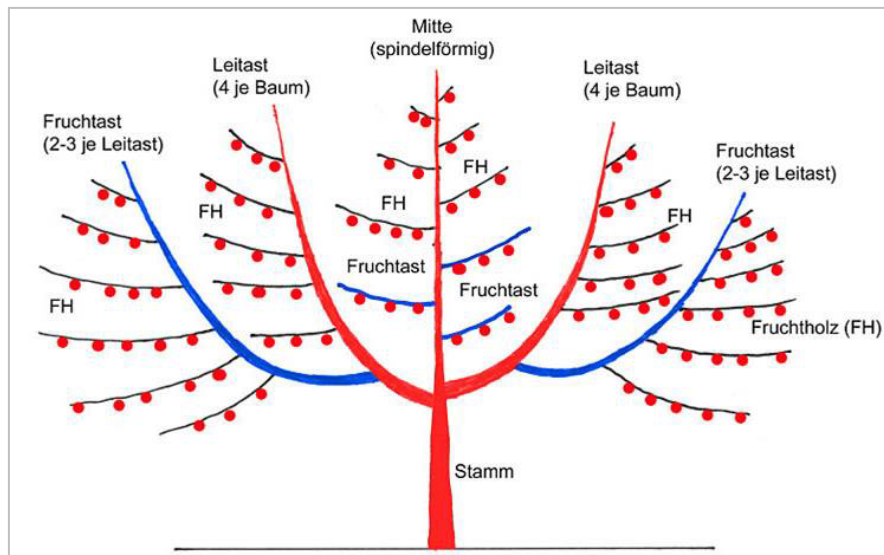
Über die Jahre des Obstbaumschneidens und Unterrichtens darüber haben sich bei mir langsam aber dafür umso sicherer Zweifel über die Richtigkeit und die Zeitgemäßheit dessen was so allgemeine Lehrmeinung ist eingeschlichen. Das letztjährige Pomologentreffen mit den Themen wie Unterlagswahl und Öschbergkronenschnitt, Schweizer Obsterhaltung waren Anregung diese Zweifel auch einmal zu Papier zu bringen.

Das beginnt einmal bei der Pflanzung von Obstbäumen, die wir im Streuobstbau als Hochstämme auf weite Standräume (64 m² und darüber) pflanzen. Vom Gedankengang der wirtschaftlichen Nutzung ist das aber unrentabel, da bis zum Eintritt merklicher Erträge Jahrzehnte vergehen (vor allem wenn Sämlingsunterlagen verwendet werden). Sinn machen würde hier eher die alte Taktik mit den Bleibern und Weichern, z.B. Pflanzung auf 4m Pflanzabstand (beim Apfel z.B. auf A2).

Die Sortenempfehlung und neue Möglichkeiten der Unternutzung wären eigene Kapitel für sich.

Beim Pflanzen muss man kräftig zurückschneiden heißt es. Aber warum die schönen kräftigen Triebe aus der Baumschule wegschneiden zugunsten von mieselsüchtigem Neuaustrieb im ersten Standjahr? Da stress ich den Baum schon lieber ordentlich, lasse möglichst viel am Baum, kürze minimal und damit hab ich gerade diese Hochstammbäume auf Sämlingsunterlage genau dort wo ich sie haben will: beim Blühen und Fruchten und damit von Anfang an beim gebremsten Wachsen. Selbst in unserem Trockengebiet sind dabei kaum Ausfälle zu erwarten.

Kommen wir zur Erziehung unserer Extensiv-Hochstämme und da ist in der Lehre gewaltig der Wurm drin und der heißt Öschbergkrone (siehe unten stehende Abb.).



Diese Erziehungsform stammt aus Zeiten in denen auf Hochstämmen Tafelobst produziert wurde und hat mit extensiv rein gar nichts zu tun. Sie ist nur mit sehr regelmäßigem Schnitt zu bewerkstelligen. Wenn dieser dann unterbleibt, ist diese Erziehungsform weder als Baum stabil noch pflegeleicht. Das gilt umso mehr je unendlicher die Wuchskraft der Kombination ist (z.B. Harberts Renette auf Sämling).

Kurze Öschbergkronen-interne Anmerkung: Die vielerorts zitierte 2te Astetage, die man bei starkwüchsigen Kombinationen im Abstand von 50cm von der ersten Etage erziehen möge, ist schlicht und einfach Unfug. Man stelle sich dazu einfach nur einen ausgewachsenen Gravensteiner-Baum mit solch einem Kronenaufbau vor: Erste und zweite Etage wären dabei miteinander verwachsen!

Soweit die Kritik, was ist aber die Alternative? Ich kann leider kein ausgeklügeltes Patentrezept anbieten, aber was für mich einfacher, stabiler und letztlich extensiver zu bearbeiten ist, wäre etwas das ich jetzt einmal als Riesen-Buschbaum bezeichnen möchte. Darunter versteh ich einen Baum der aufgebaut ist aus mehreren gleichrangigen Ästen die sich schraubig um den Mitteltrieb anordnen, es gibt keine Höhenbegrenzung.

Betrachten oder beschneiden wir solche - zufällig entstandenen- Altbäume so können wir Vorteile feststellen: Der Baum ist ohne Leiter zu beschneiden (\Leftrightarrow Öschbergkrone), Überbauungen sind leicht zu entfernen und die Krone ist insgesamt sehr stabil. Weder führen kräftige Schnitteingriffe zu einem ‚Entwachsen‘ der Krone noch entsteht Bruch durch Frucht oder Schneelast (\Leftrightarrow Öschbergkrone). Die Fruchtqualität ist dank des trotzdem pyramidalen Wuchses gut, nur die Anzahl der leicht von unten zu pflückenden Früchte ist möglicherweise geringer, was ja in der Verwertung ohnehin zweitrangig ist.

Noch etwas Althergebrachtes ist zu beanstanden und zwar unsere Baumformen die produziert und verkauft werden. Wir können Buschbäume auf schwachwachsenden Unterlagen kaufen und Halb- und Hochstamm auf starkwachsenden Unterlagen aber wer braucht das schon? Buschbäume mit ihrem niedrigen Kronenansatz sind nur im Intensivanbau brauchbar. Im Hausgartenbereich würden wir eigentlich Hochstämme auf Busch- oder mittelstark wachsenden standfesten Unterlagen brauchen. Der Halbstamm als Baumformat auf starkwachsender Unterlage ist überhaupt ein Unding, das - obstbaulich richtig gezogen (Öschberg) - eigentlich nirgendwo stehen kann, denn wo brauch ich denn einen 6 bis 8m großen Baum unter dem ich nicht durchgehen kann?

Hier wäre ein Umdenken in den Baumschulen und natürlich in der Beratung wünschenswert, denn das Schöne am Obstbau ist ja die lange Tradition, die uns eine Vielfalt an Wissen und v.a. aber Pflanzenmaterial zur Verfügung stellt, das allen Ansprüchen an die Größe, das Aussehen des Baumes und alle Formen der Bewirtschaftung gerecht wird.

Verfasser:

DI Roland Gaber

Verein Arche Noah

A-3553 Schiltern, Obere Straße 40

Tel. +43/ (0)2734/8626, Fax +43/ (0)2734/8627

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

Hochstämmen richtig ans Holz gehen: Eine Experten-Diskussion

Im Streuobst-Info 3/08 hatten wir den Fachartikel „Hochstämmen richtig an Holz gehen“ von **Heimo Strebl** veröffentlicht. Zu diesem Artikel erreichten uns verschiedene Reaktionen und Anmerkungen, die ausführlichste stammt von **Hans-Joachim Bannier**. Es entspannte sich in der Folge zwischen den beiden Experten ein interessanter Fachdialog zu einzelnen Aspekten des Obstbaumschnittes der im Folgenden wiedergegeben wird. Die beiden Autoren hoffen, damit die Diskussion über eine notwendige und sinnvolle Streuobstwiesenpflege weiter anzuregen.

Bannier: Mit Interesse habe ich Ihre Ausführungen zur Hochstamm-Erziehung bei jungen Obstbäumen im Streuobst-Info gelesen. Im Großen und Ganzen kann ich Ihren Ausführungen folgen; zu einigen Details möchte ich aus meiner Schnittpraxis an jungen Obstbäumen ergänzende Anregungen einbringen.

Strebl: Ich darf vorausschicken, dass mein Beitrag die Erfahrungen mit dem Obstbaumschnitt in der Praxis darstellt, sowohl auf meinem eigenen Betrieb als auch bei diversen Kursen, die ich halte. Natürlich gibt es von Baum zu Baum verschiedene Abweichungen aufgrund der Sorte, des Wuchsverhaltens, des Standortes, usw.

Bannier: Wenn die Stammverlängerung beim Pflanzschnitt bereits 20 cm länger gelassen wird, führt das zu einer zu starken Dominanz der Mitte und einem Zurückbleiben der Leitäste. Meines Erachtens sollte zu Beginn die Stammverlängerung max. 10 cm Vorsprung haben.

Strebl: Die Empfehlung von 20 cm bei der Stammverlängerung bezeichne ich bei Kursen üblicherweise als "Baumscherenlänge". Einzelne Sorten wie etwa Kronprinz Rudolf, welche sehr steil nach oben treiben und hochpyramidale Kronen bilden, werden durchaus auch etwas kürzer angeschnitten. Für mich ist die wichtigste Vorgabe der Sitz gut entwickelter Knospen, welche den Anschnitt letztlich mitbestimmen.

Bannier: Meines Erachtens ist es sinnvoll, nicht nur die Leitäste und die Stammverlängerung, sondern auch die Haupt-Seitenäste (unter den Leitästen) regelmäßig mit anzuschneiden, damit auch diese Dickenwachstum erlangen und tragende Funktion für die Seitenäste 2. Ordnung sowie das Fruchtholz erlangen. Außerdem sind die seitlichen Triebe, wenn man sie gänzlich ungeschnitten ließe, oft schon sehr lang und entwickeln sich gelegentlich (gegenüber dem Leitast) zu stark (aufgrund Ihrer im Vergleich zum geschnittenen Leitast zu großen Blattmasse!). Richtig ist allerdings, dass man das Anschneiden von Seitenästen dann im Lauf der Kronenerziehung immer mehr zurückfahren muss.

Strebl: Ihr Hinweis auf das Anschneiden von Seitenästen 2. Ordnung kann aus meiner Sicht bei steil wachsenden Sorten Sinn geben. Je flacher eine Krone aufgebaut ist, umso wichtiger ist es aus meiner Erfahrung diese Seitenäste 2. Ordnung nicht anzuschneiden.

Bannier: Ich sehe es genauso, dass bei der Instandhaltung der Kronen der Schnitt nicht mehr jährlich erfolgen muss, sondern zum Teil in zwei- bis drei- (bis vier-) jährigem Turnus. Allerdings meine ich, dass ein stärkerer Schnitt nicht nach einem guten Ertragsjahr erfolgen sollte, sondern jeweils vor einem guten Ertragsjahr bzw. nach einem Ausfalljahr. Der Schnitt nach einem guten Ertragsjahr erhöht die starke Triebigkeit und die Alternanz des Baumes, der Schnitt vor dem guten Ertragsjahr wirkt der Alternanz entgegen und sorgt für einen ausgeglicheneren Baum.

Strebl: Ihr Hinweis vor einem guten Ertragsjahr zu schneiden, um Alternanz vorzubeugen ist grundsätzlich ein sehr guter. Meine Erfahrung mit Kursteilnehmern im Bereich des Hochstammschnittes zeigt allerdings, dass kaum jemand den Fruchtansatz für das kommende Jahr beachtet, aber doch auf gute Erträge im vergangenen Jahr reagiert. Das Auslichten des abgetragenen Fruchtholzes wird demnach als Belohnung des Baumes für seine Leistung verstanden. Daher ist es mir lieber, die Landwirte schneiden nach einem starken Ertrag als gar nicht oder jedes Jahr gleichmäßig stark.

Bannier: Der "ausgeglichene", "ruhige" Baum gilt im Übrigen auch als die beste Vorbeugemaßnahme gegen Feuerbrand. (Obstbauern im konventionellen Erwerbsanbau spritzen zum Teil den Wuchsregulator 'Regalis', um den starken Wuchs zu bremsen und einen ruhigeren Baum zu bekommen, auch als Vorbeugung gegen Feuerbrand.)

Strebl: Da gebe ich Ihnen völlig recht.

Bannier: Sie schreiben, dass Kirschen, Marillen und Walnüsse generell nicht im Winter geschnitten werden sollten. Nach meinen Erfahrungen ist allerdings bei Jungbäumen ein Winterschnitt zur Anregung des Triebwachstums durchaus sinnvoll. Der Schnitt der Süßkirschen ist (gegenüber dem Apfelschnitt) lediglich in der Art zu modifizieren, dass direkte Wunden am Stamm und an den Leitästen vermieden werden sollten. D.h., dass z.B. beim Pflanzschnitt nicht benötigte überzählige Seitentriebe nicht direkt am Stamm geschnitten werden sollten (da die Süßkirsche die Wunden sehr schlecht verheilt), sondern mit 2-3 Knospen Abstand zum Stamm (diese Stummel treiben dann ihrerseits wieder aus, jedoch eher schwächer als die länger angeschnittenen Leitäste).

Nach meinen Erfahrungen kann man auch junge Walnüsse im Winter schneiden, wenn man die Schnitte grundsätzlich vom Stamm und den Leitästen fernhält und ein wenig nach außen verlegt (wie weit, kann bei unterschiedlichen Sorten unterschiedlich sein; wichtig ist, dass die verbliebenen Stummel lebend bleiben, aber nur kurzes Neuholz bilden). Bei Marillen wiederum sollte man meines Erachtens generell nur möglichst sparsam in das Wachstum des Baumes eingreifen, da die Marille von allen Obstarten den Schnitt am wenigsten mag und bei zu starkem Rückschnitt auch mal ganz eingehen kann ('Marillensterben').

Strebl: Kirschen treiben üblicherweise auch im Jungbaumalter sehr stark, weshalb ich einen Sommerschnitt beim Aufbau bevorzuge. Ähnliches stelle ich bei der Nuss fest. Bei Marille habe ich die Selbe Erfahrung beim Wuchsverhalten. Allerdings ist bei unseren in der Regel hohen Niederschlägen im südlichen Oberösterreich der Faktor Holzkrankheiten von entscheidender Bedeutung. Hier sehe ich, dass die Förderung der Holzkrankheiten durch Frühjahrsschnitt gegeben ist.

Autoren:

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

Hans-Joachim Banner
Alte Obstsorten - Obstbaumschnitt – Obstsortenbestimmung
D-33615 Bielefeld , Humboldtstr. 15
Tel. 0521-121635 e-mail: alte-apfelsorten@web.de

Grundtvig EU Lernpartnerschaft „Vielfalt ist Leben“

Im Grundtvig Lernpartnerschaftsprojekt „Vielfalt ist Leben“ haben sich Organisationen aus Österreich, Deutschland, Dänemark, Polen und Ungarn zusammengefunden um gemeinsam für die Streuobstwiesen in Europa zu arbeiten. Die Lernpartnerschaft hat vor allem die Vernetzung zwischen den einzelnen Organisationen zum Ziel.



Der erste Arbeitsworkshop fand von 5. – 7. Februar 2009 in Gerolfingen in Mittelfranken statt. Hier wurden verschiedene Projekte besucht. Die Region Hesselberg macht mit den Projekten rund um das „Klassenzimmer im Grünen“ die Bewohner und Besucher der Region auf die Streuobstwiesen aufmerksam. Teile dieses Projektes sind der „Arche Noah Garten der Sinne“ in Dinkelsbühl und das „Naturerlebnis Kappelbuck“. Mit beiden Projekten werden vor allem Kinder und Jugendliche dazu eingeladen die Natur in der Streuobstwiese zu entdecken und zu beobachten.

Ebenso wurde eine eigene Regionsmarke „hesselberger“ entwickelt. 34 Hesselberger und Streuobstliebhaber haben sich zu einer Gesellschaft zusammengeschlossen, um die Streuobstwirtschaft in der Region um den Hesselberg wieder wirtschaftlich zu machen. Sie wollen nicht nur Fruchtgenuss Gästen und Einheimischen verfügbar machen, sondern auch die Region stärken. Die Säfte und Moste der Marke Hesselberger tragen damit zur nachhaltigen Entwicklung der Region rund um den Hesselberg bei. Die Produktpalette reicht von Fruchtsäften, über Apfelmost und Apfelsecco hin zur „Perlenden Birne“ ein Birnenschaumwein aus Mostbirnen als Top-Produkt (Infos: www.hesselberger.com , www.region-hesselberg.de).

Der österreichische Beitrag zum Workshop in Deutschland war das Projekt „Bartl & der Most“. Christa Dietl (Bartl Erfinderin) und Michaela Granzer (Moststraße) referierten darüber wie Bartl den Kindern in der Moststraße die Streuobstwiese erklärt.

In jedem der teilnehmenden Länder wird ein Workshop zu einem Streuobst-Thema stattfinden. Am 1. und 2. Mai 2009 wird der europäische **Workshop zum Thema „Marketing für Produkte aus Streuobstbau und für Streuobstwiesen“** in der Moststraße stattfinden (Siehe Terminkalender in dieser Ausgabe des Streuobst-Info).

Grundtvig-Lernpartnerschaften sind ein Rahmenmodell für Kooperationsaktivitäten kleineren Umfangs mehrerer Organisationen im Bereich der Erwachsenenbildung aus mindestens drei teilnahmeberechtigten Ländern. Im Mittelpunkt steht der Austausch zwischen den Partnern auf der Grundlage konkreter Themen. Dieser Austausch von Erfahrungen, Verfahren und Methoden trägt zum gesteigerten Bewusstsein für die kulturelle, soziale und wirtschaftliche Vielfalt Europas und zu einem verbesserten Verständnis für die Bereiche gemeinsamen Interesses in der Erwachsenenbildung bei. Zu den geförderten Projektaktivitäten gehören unter anderem Arbeitstreffen der Projektpartner, Austausch von Lehrenden und Lernenden in der Erwachsenenbildung, Erstellung projektbezogener Materialien, Dokumentation und Verbreitung der Projektaktivitäten.

Kontakt:

Tourismusverband Moststraße

Mag. (FH) Michaela Granzer

A-3362 Öhling , Mostviertelplatz 1

Tel: +43/ (0)7475/53 340 315, Fax: +43/ (0)7475/53 340 350, e-mail: office@moststrasse.at www.moststrasse.at

Die „Arche des Geschmacks“ bei Slow Food



Die Slow Food Organisation mit italienischem Ursprung hat sich zu einer der größten internationalen Organisationen entwickelt, welche sich um faires und gutes Essen kümmert. Die fast 100.000 Mitglieder, die sich in ihrer Funktion gegenüber den Landwirten immer häufiger als Koproduzenten sehen, gestalten in den verschiedensten Ländern die Entwicklung von Landwirtschaft, Gastronomie und dem Lebensmittelangebot durch ihre Philosophie - "Essen was man retten will" - in immer größerem Ausmaß mit.

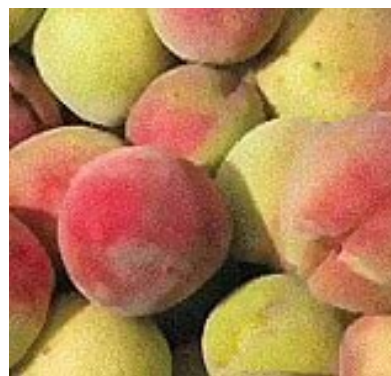
Slow Food hat mit der "Arche des Geschmacks" eine Antwort gefunden, welche international umgesetzt und gelebt wird. Grundlage bietet die simple Idee, dass man gute schmeckende Lebensmittel die man retten will, ganz einfach essen muss. Regionale Lebensmittel, Nutzier- und Nutzpflanzenarten deren Betreuungs- und Herstellungsaufwand unter den derzeit gegebenen Marktbedingungen schwer in den Preis einkalkulierbar sind, sollen unter dem Dach der Slow Food Bewegung wieder den ihnen zustehenden Stellenwert erlangen.

Alle bei uns bisher bekannten Labels sind sowohl auf Erzeugnissen von Kleinbauern als auch auf industriell erzeugten Lebensmitteln zu finden. Die "Arche des Geschmacks" schließt genau diese Lücke. Mit dieser Auszeichnung kann der Mehraufwand bei der Erzeugung belohnt werden und die traditionellen Herstellungsmethoden können so erhalten bleiben.

Seit zwei Jahren wird nun auch in Österreich an diesem internationalen Projekt mitgearbeitet. Durch die Zusammenarbeit von Slow Food Wien, Arche Noah und Arche Austria unter dem Dach von Bio Austria wurde das österreichische Archeprojekt ins Leben gerufen und die ersten Produzenten wurden eingeladen ihre Produkte einzureichen. Nach nun fast zwei Jahren Arbeit wurden die ersten Förderkreis- und Archeprodukte von der internationalen Archekommission in die Liste der wertvollen "Arche des Geschmacks" aufgenommen.

Derzeit umfasst die "Arche-Liste" 830 Einträge aus 52 Ländern mit 11 Produkten aus Österreich: Crocus Austriacus – Safran, Innviertler Abgereifeter oder Graukäse, Weingartenknoblauch, Sulmtaler Huhn, Radieschen "Riese von Aspern", Lungauer Tauernroggen, Vorarlberger Riebelmais, Bregenzerwälder Bergkäse, Elsbeerbaum Wiesenwienerwald, Gemischter Satz und den Weingartenpfirsich.

Weingartenpfirsiche werden traditionell in Weingärten gepflanzt, da dem Pfirsich die trockenen, warmen Böden zusagen und die Früchte zur Zeit der Weinlese reifen. Der Weingartenpfirsich wird über den Samen (Pfirsichkern) und nicht durch Veredelung vermehrt. Dadurch entstand eine große genetische Vielfalt von Pfirsichen. Die Früchte variieren demnach in ihren Eigenschaften, haben aber eine relativ späte Reifezeit gemeinsam. Die Farbe der eher kleinen Früchte ist grünlich, manchmal mit einem intensiven rot. Das Fruchtfleisch ist hell bis weiß und hat einen intensiven aromatischen leicht bitteren Geschmack.



Der Weingartenpfirsich ist nicht nur eine exzellente Erfrischung während der Arbeit im Weingarten, sondern bietet auch ein attraktives Aroma für die Herstellung von Marmeladen, Säfte und Bellini.

Projektträger:

Slow Food Wien www.slowfoodwien.at, Arche Noah www.arche-noah.at, Arche Austria www.arche-austria.at

Webshop für Arche Produkte: <http://www.vielfalt.com>

e-mail: arche@slowfoodwien.at

Genuss Region „Wiesenwienerwald Elsbeere“

Die freistehenden und großkronigen Elsbeerbäume sind ein typisches Erscheinungsbild des Wiesenwienerwaldes.

Das Elsbeerreich erstreckt sich vom östlichen Mostviertel bis zum westlichen Wienerwald. Seit Jahrhunderten wird dort ein einzigartiger Elsbeerbaumbestand bewirtschaftet, aus dessen Früchten der Elsbeerbrand entsteht. Um den Erhalt des Baumbestandes hat sich ein Kreis von landwirtschaftlichen Betrieben gebildet, pro Jahr werden 250 Liter dieser Spezialität produziert. Zusammen bewirtschaften diese Betriebe ungefähr ein Drittel der Elsbeerbäume.

Die Elsbeere ist eine bräunliche, bis daumennagelgroße Wildfrucht, welche im reifen Zustand weich wird und direkt vom Baum weg genossen werden kann. Sie schmeckt leicht säuerlich und entfaltet schließlich ein mandel-marzipanähnliches Aroma. Der Elsbeerebaum (*Sorbus torminalis*) findet sich in der Region – und das ist die Einzigartigkeit – freistehend auf Wiesen oder an Feldrainen, seltener am Waldrand, und wird hauptsächlich zur Fruchtnutzung herangezogen. Er bietet beim Wandern im Wiesenwienerwald ein einmaliges und beeindruckendes Naturerlebnis. Zahlreiche Hütten und Ausflugsziele sowie die schnelle Erreichbarkeit von den nahen Großstädten St. Pölten und Wien finden bei den Ausflugstouristen großen Anklang.

Im Zentrum des Wiesenwienerwaldes liegt die Marktgemeinde Michelbach, sie ist der Sitz des Vereines zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere. Der Verein ernannte dieses Gebiet der Elsbeere zum „Elsbeerreich“. Folgende Gemeinden bilden das Elsbeerreich: Brand-Laaben, Kasten, Stössing, Michelbach, Pyhra, St. Veit an der Gölsen, Rohrbach an der Gölsen, Hainfeld, Ramsau, Innermanzing

Als erstes „Slow Food“-Produkt aus Niederösterreich wurde im die Wiesenwienerwald Elsbeere bei der Slow Food Messe Terra Madre in Turin im vergangenen Oktober ausgezeichnet. Die „Slow Food“-Organisation hat es sich zur Aufgabe gemacht, regionale Produkte, die unter den Kriterien „gut, nachhaltig und fair“ produziert werden, ausfindig zu machen und zu erhalten. Nach langer Vorarbeit konnte nun von „Slow Food“-International der Elsbeer-Förderkreis eröffnet werden. Im Zuge der alle zwei Jahre stattfindenden internationalen „Slow Food“-Konferenz „Terra Madre“ wurde dieser Förderkreis einem internationalen Publikum präsentiert. Der Förderkreis soll dazu beitragen, die Bewirtschaftung der Bäume zu erweitern und die Verarbeitung der Früchte zu gewährleisten.

Information:

Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere
Obmann Ing. Norbert Mayer
A-3074 Michelbach, Mayerhöfen 1
Tel: +43/ (0)2744/8256, e-mail: edelbrand@elsbeere.at



Hofbäume – Tradition, Baumarten, Pflege

Der Gärtnermeister, Baumsachverständiger und Fotojournalist Rudolf Wittmann und der Biologe Jacob Zwisseli haben sich des Themas Hofbäume angenommen.

Unterm Hofbaum wird gelebt, gelacht, gefeiert über Generationen hinweg. Ein solcher Baum ist das Herz und das grüne Wohnzimmer eines Hofes. Jede Baumart hat ihre Geschichte und ihre Eigenheiten in Wuchs und Pflege. Dieses Buch gibt einen Einblick in Natur und Kultur der Hofbäume.

Nach einigen einführenden Kapitel die sich vor allem dem Kulturgut Hofbaum widmen (die Rolle des Hofbaumes in der ländlichen Lebenswelt, der Hofbaum als Element der Kulturlandschaft), werden an Hand der einzelnen Baumarten die Hofbäume im Detail präsentiert. Folgende Baumarten werden behandelt: Ahorn, Linde, Eiche, Rosskastanie, Walnuss, Esche, Birne, Edelkastanie, Rotbuche, Hängeweide, Hainbuche, Birke, Holunder, Bergulme und Eibe.

Zu jeder Baumart werden Standortansprüche, Aussehen und Wuchs, Nutzung (Früchte, Holz) und Besonderheiten erläutert.

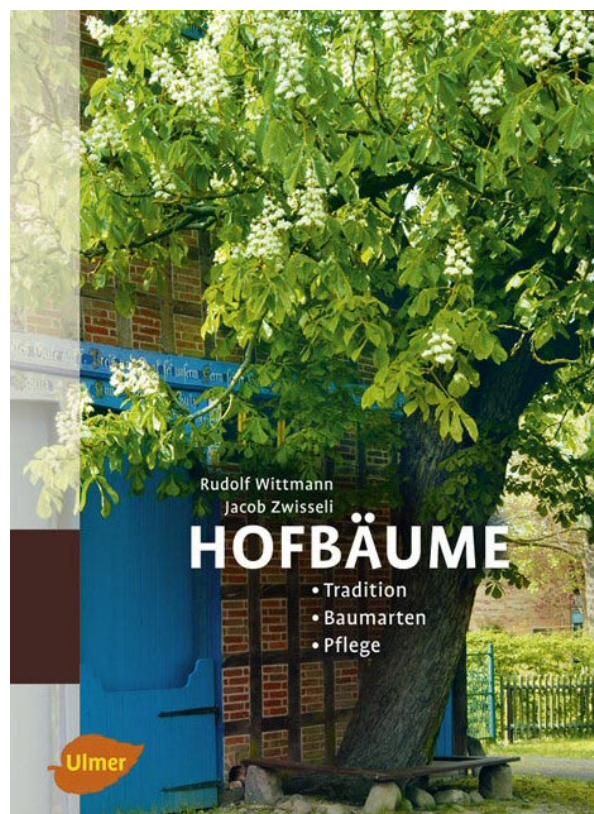
Über 100 Farbfotos zeigen markante Baumindividuen – meist vor Fachwerk- und Backsteinbauten in diversen deutschen Landschaften. Der österreichische Leser vermisst Bildmaterial aus den südlicheren heimischen Gefilden und die Sehnsucht nach einem spezifisch österreichischen Buch zum Thema Hofbäume kommt auf.

Das vorliegende Buch ist jedenfalls ein gelungener Versuch die Bedeutung von traditionellen Hofbäumen als ein besonderes Element der mitteleuropäischen Kultur und Landschaften darzustellen. Solche Bemühungen sind hoch an der Zeit, drohen diese Kulturgüter doch allerorts in der Thujenhecken - Kurzrasen - (Un)Kultur unterzugehen. *(Christian Holler)*

Wittmann Rudolf & Zwisseli Jacob (2008): Hofbäume, Tradition - Baumarten - Pflege

Ulmer-Verlag, ISBN 978-3-8001-5438-8

144 Seiten, 26 x 19,6cm, gebunden; Preis: 30,80 €



Termine & Veranstaltungen

Obstbau- und Verarbeitungskurse Kärnten



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?

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. Referenten: Ing. Siegfried Quendler

Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl); Ort: OVA St. Andrä

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

was?

Kellerwirtschaftskurs „Fachgerechte Mosterzeugung“

wann?

September 2009

Programm

1.Tag: Grundlagen der Mosterzeugung; Rohstoff Obst; Obstverarbeitung; Gärung ; Kontrollen. 2. Tag: Stabilität des Mostes (Theorie und Praxis).

Preis: 40 € (begrenzte Teilnehmerzahl); Ort: OVA St. Andrä

was?

Herstellung von Fruchtbränden

wann?

November 2009

Programm

Theorie und Praxis der Obstbrennerei unter Abfindung; Rohstoff Obst; Verarbeitung; Vergärung; Destillatabtrennung; Trinkfertigmachen; Kontrollen.

Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl); Ort: OVA St. Andrä

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?

Herstellung von Edelbränden

wann?

Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule St. Andrä/Lavanttal
Dezember 2009

Programm

Von der Maische zum sauberen Edelbrand und Verkostung

Referent: DI Gustav Fleischner

Preis: 20 €/Person; Ort: LFS St. Andrä/Lavanttal

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



**Veranstaltungen und Kurse im
Obstparadies und Sortengarten Burgenland**
in Neuhaus am Klausenbach, Südburgenland
18. April bis 6. Juni 2009

was? Veredlungskurs
wann? Samstag, 18. April 2009, 13:00-16:00 Uhr
Programm Veredlungskurs für AnfängerInnen in Theorie und Praxis
Referent: ÖR Hermann Pilz. Kosten: € 8,-/P. inkl. Führung durch das Obstparadies

was? Vogelstimmenexkursion
wann? Samstag, 02. Mai 2009, 09:00-12:00 Uhr
Programm Auf der Suche nach Grünspecht, Wendehals, Wiedehopf und Gartenrotschwanz mit
Dr. Klaus Michalek. Bitte Fernglas mitbringen. Unkostenb.: € 5,-/3,-/2,-

was? Wer hat schon einmal Bäume gekostet?
wann? Samstag, 09. Mai 2009, 10:00-13:00 Uhr
Programm Salate und Aufstriche aus Baumblätter- und knospen
Unkostenbeitrag: € 8,-/P. inkl. Lebensmittelkosten,

was? Honig- und Wildbienen im Jahr der Bestäubung
wann? Samstag, 16. Mai 2009, 10:00 Uhr
Programm Die Bienenfreunde® erklärten 2009 zum „Jahr der Bestäubung“. Der
Naturparkimker Philipp Lendl stellt seine fleißigen Bienen vor und besucht mit
Ihnen die Königin im Reich der Honigbienen. Gratisverkostung von Honig.
Fotovortrag von Franz Lex über die große Bedeutung der Bestäubungsleistung der
Bienen und ihrer Verwandten in unserer Kulturlandschaft. Kosten: € 5,-/3,-/2,-

was? Sensenmähkurs
wann? Samstag, 30. Mai 2009, 08:00-13:00 Uhr
Programm Ein bunter Mix aus Theorie und Praxis, mit Franz Lex anschließend zünftige Jause
wie zu Großvaters Zeiten. Fotovortrag: "Fauna und Flora", Informationen (Anlegen
einer Naturwiese), Fragen, Erfahrungsaustausch, Führung durch den
Streuobstsortengarten. Kosten: € 5,-/3,-/2,-

was? Batnight im Dreiländer Naturpark Raab
wann? Samstag, 6. Juni 2009, 19:00-23:00
Programm Vortrag "Die Fledermäuse im Österreichischen Teil des Naturparks Raab",
anschließend Detectorexkursion im Sortengarten, danach Ausflugszählung bei der
Ev. Kirche in Neuhaus. Referentin: Dr. Friederike Spitzenberger, BatLife.
Unkostenbeitrag: € 5,-/3,-/2,-

Info: Alle Veranstaltungen 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

**Veranstaltungen und Kurse
im Obstparadies und Sortengarten Burgenland**
in Neuhaus am Klausenbach, Südburgenland
27. Juni bis 03. Okt. 2009



was? **Tag der Artenvielfalt**
wann? Samstag, 27. Juni 2009, 13:00 –17:00 Uhr
Programm Programm für Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren:
Exkursionen: „Tier- und Pflanzenvielfalt in den Streuobstwiesen von Neuhaus/Klb.–
die Bedeutung der Streuobstwiesen für den Erhalt der Artendiversität“.
Die Pflanzen der Streuobstwiesen bestimmen und fotografieren (Dr. J. Tajmel). Die
Vögel in den Streuobstwiesen optisch und anhand ihrer Stimme kennen lernen (Dr.
Klaus Michalek). Die Tagfalter und Heuschrecken in den Streuobstwiesen von
Kalch beobachten und fotografieren (Dr. Anton Koschuh). Brigitte Tiefenbacher
(Naturführerin und Waldpädagogin) führt die Kinder auf die Spuren der Tiere und
Pflanzen der Streuobstwiesen. Unkostenb.: € 5,-/3,-/2,-

was? **Kennst du Rudi und seine Freunde?**
wann? Donnerstag, 09. Juli, 10:00-12:30 Uhr
Programm Erlebnis Streuobstgarten - Spiel und Spaß für die ganze Familie
Mindestteilnehmer 10 Personen, € 6,--/Kind, € 9,--/Erw., Dauer: 2-3 Stunden

was? **Sommer-Baumschnittkurs gesunder Baum – reiche Ernte**
wann? Donnerstag, 23. Juli 2009, 17:00-20:00 Uhr
Programm Auch im Sommer will der Baum gepflegt werden, damit ein gesunder Ertrag ihrer
Früchte sichergestellt ist.
Unkostenbeitrag.: € 8,- inkl. Führung durch das Obstparadies

was? **Nachtfalterleuchten im Sortengarten Burgenland**
wann? Donnerstag, 20. August 2009, 19:00-23:00 Uhr
Programm Mit speziellen Lichtfallen werden die Falter angelockt und dann beobachtet und
bestimmt mit Leo Kuzmits.
Unkostenbeitrag: € 5,-/3,-/2,-

was? **Sortenausstellung im Sortengarten Burgenland**
wann? Samstag, 03. Oktober 2009, 10:00 Uhr
Programm - Maschankker, Kronprinz Rudolf & Co: Ausstellung + Verkostung alter Obstsorten
- Führungen durch den Sortengarten Burgenland
- Möglichkeit mitgebrachte Obstsorten bestimmen zu lassen
- Mostverkostung in der Mostothek (4 Kostenproben € 3,--)
- Apfelsaftpressen für Kinder
mit DI Christian Holler und Familie Lendl
Unkostenbeitrag: € 5,-/3,-/2,-

Info: Alle Veranstaltungen 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

was?	Biodiversität in der Landwirtschaft: Chance für alte Sorten?	 
wann?	Donnerstag, 16. April 2009, Beginn: 10.00 h Freitag, 17. April 2009, Ende: ca. 12.30 h (Exkursion)	
wo?	BIOS Nationalparkzentrum Mallnitz, 9822 Mallnitz	
Info:	<p>Österreich hat sich zum Ziel gesetzt, dem Verlust biologischer Vielfalt auch im Landwirtschaftsbereich entgegenzuwirken. Die Landwirtschaft steht wie kein anderer Sektor im Spannungsfeld zwischen nützen und schützen. Sie hat die Aufgabe, die Ernährung der wachsenden Bevölkerung zu möglichst guten Preisen zu gewährleisten und gleichzeitig nachhaltig zu wirtschaften.</p> <p>Die Tagung geht der Frage nach, welchen Beitrag alte Sorten für die Biodiversität leisten. Ist es unter den strengen Richtlinien der EU überhaupt möglich, gentechnikfrei zu füttern und alte Sorten wieder in den Handel zu bringen? Am Beispiel von Mais wird aufgezeigt wie Saatgut genetisch verändert wird und welche Auswirkungen sich dadurch ergeben. Welche Rolle Schutzgebiete und Länder bei der Erhaltung von alten Sorten leisten können, veranschaulichen praktische Beispiele.</p> <p>Referenten: Sanja BARIC, Land- und forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg; Josef FEILMEIER, Nachhaltigkeitspreisträger und Futtermittelproduzent, Passau; Josef HOPPICHLER, Bundesanstalt für Bergbauernfragen; Bernd KAJTNA, Arche Noah; Bernd KRAUTZER, Bundesanstalt für alpenländische Wirtschaft, Gumpenstein; Philipp STROHM, Greenpeace Austria; Markus RESSEL, Naturpark Sölktaier; Referent Bio Austria</p> <p>Kosten: € 48,- (exkl. Unterkunft/Verpflegung); Ermäßigung BIOAustria Mitglieder</p>	
Info:	<p>Nationalparkakademie Hohe Tauern A 9971 Mauterndorf in Osttirol, Kirchplatz 2 Fax: ++43(0)4875 5112-21 e-mail: nationalparkakademie@hohetauern.at www.hohetauern.at/bildung</p>	

was?	Europäischer Workshop „Marketing für Streuobstwiesen (-produkte)“ im Rahmen des Grundtvig Projekts „Vielfalt ist Leben“	
wann?	Freitag, 1. Mai 2009, ab 7.30 Uhr, Samstag, 2. Mai 2009, ab 08.30 Uhr,	
wo?	Gafringwirt in Euratsfeld	
Info:	<p>Freitag: Exkursionstag zu Betrieben in der Moststraße Samstag: Workshop mit verschiedenen Vorträgen zum Marketing für Streuobstwiesen (-produkte)</p> <p>An beiden Tagen werden die Projektpartner/innen aus Deutschland, Dänemark, Polen und Ungarn teilnehmen.</p> <p>Um Anmeldung wird gebeten - begrenzte Teilnehmerzahl.</p>	
Info:	<p>Tourismusverband Moststraße Mag. (FH) Michaela Granzer A-3362 Öhling , Mostviertelplatz 1 Tel: +43/ (0)7475/53 340 315, Fax: +43/ (0)7475/53 340 350, e-mail: office@moststrasse.at www.moststrasse.at</p>	

Imkereikurse
Limbach, Südburgenland

was? **Imkerei für Neueinsteiger**

wann? 2. Mai 2009 09:00 Uhr bis 3. Mai 2009 15:00 Uhr

Die Zahl der Imker nimmt dramatisch ab. Es gibt bereits Orte ohne Bienenhaltung und mangelhafter Befruchtung bei Obst, Gemüse und Feldfrüchten. Das Seminar will Begeisterung für die Bienenhaltung wecken und Grundlagen für den erfolgreichen Beginn einer Imkerei schaffen. Im Vordergrund stehen ein preiswerter Einstieg und die rationelle Arbeit mit Bienen. Vorgestellt wird die Magazin-Betriebsweise. Die grundsätzlichen Tätigkeiten am offenen Bienenstock werden vermittelt (Verhalten des Imkers, Erweitern, Aufsetzen, Schwarmverhinderung).

was? **Imkerei-Kurs Wintervorbereitung und Varroabehandlung**

wann? Samstag, 4. Juli 2009, 8:30-17:00 Uhr

Schon im Sommer entscheidet sich für den Imker der Erfolg im nächsten Jahr. Dazu zählt die wirksame Bekämpfung der Varroa-Milbe (mit Ameisen- und Oxalsäure). Das Tagesseminar wendet sich auch an neue Imker, die ihre Bienenvölker sicher über den Winter bringen wollen. Augenmerk gilt der Menge des Winterfutters und Möglichkeiten der Futtergabe. Der Workshop beinhaltet überwiegend Praxis. Es wird an den Bienenstöcken gearbeitet, bitte Schutzkleidung mitbringen.

Info: Ingolf Hofmann
Hofried 5, A-7543 Limbach
Tel./Fax +43/(0)3328-32171, e-mail ingolf.hofmann@aon.at

was? **Tag der Elsbeere**

wann? 8. Mai 2009

wo? Michelbach / NÖ

Der Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere veranstaltet 2009 erstmals einen Tag der Elsbeere. Der Elsbeerbrand der ProduzentInnengemeinschaft ist seit 2008 als Slow Food Förderkreis anerkannt.

Info: Veronika und Norbert Mayer
A-3074 Michelbach, Mayerhöfen 1, "Auf der Prinz"
T: +43/(0)2744/82 56
e-mail: edelbrand@elsbeere.at
www.elsbeere.at



Obstveranstaltungen im Almenland /Steiermark

Arche Noah und Almenland Bauerngartl



was?

Vortrag: Beerenobst-Raritäten

wann?

24. Juli 19 Uhr

wo?

Gasthof Willingshofer, Gasen, Steiermark

Programm

Aromatische Erdbeeren, süße Ribisel und schwarze Himbeeren lassen sich in jedem Garten anbauen und ernten. Einen Überblick über besonderes und wohlschmeckendes Beerenobst bietet diese Veranstaltung. Referent: Bernd Kajtna; Kosten: 8,- €

was?

Obst - Sortenbestimmungstag im Almenland

wann?

10. Okt., 10-16 Uhr

wo?

Kathreinerhaus, St. Kathrein am Offenegg, Steiermark

Programm

Mitgebrachte Obstsorten werden bestimmt. Sie bekommen Tipps zu Pflege und Lagerung der Sorten. Die Früchte werden zu einer Sortenschau zusammengestellt. Mit den Pomologen Roland Gaber und Bernd Kajtna; Kostenlos.

Info:

Almenland Bauerngartl, Daniela Doppelhofer, Tel. +43/ (0)676/844 841 888
Arche Noah: Tel. +43/ (0)2734/8626, email: info@arche-noah.at

was?

Sommerschnitt und Veredelung von Obstbäumen

wann?

1. August 9:00-16:00 Uhr

wo?

Arche Noah Schaugarten
Obere Straße 40, A-3553 Schiltern

Programm

Lassen Sie sich einführen in das alte Handwerk der Veredelung von Obst-Bäumen
Mit Theorie- und Praxisteil - bitte entsprechend wetterfeste Kleidung und eventuell eigenes Werkzeug mitbringen

Referent: Roland Gaber

Kosten: € 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.

Info:

Arche Noah
A-3553 Schiltern, Obere Straße 40
Tel. +43/ (0)2734/8626, Fax: +43/(0)2734-8627
email: info@arche-noah.at www.arche-noah.at



Arche Noah Obstveranstaltungen in NÖ
Oktober 2009



was? **Raritätenherbst & Obst – Sortenbestimmungstag**
mit Unterstützung des Land NÖ/Abteilung Naturschutz und der EU

wann? 17. und 18. Okt., 10:00 – 18:00 Uhr

wo? Arche Noah Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern

Programm Herbstlicher Gartengenuss für die ganze Familie; Gemütlicher Ausklang der Schaugarten-Saison; Raritäten Einkaufen; Jungpflanzen, Gemüse- und Obst - Raritäten. Obstbäume. Ermäßigungen auf viele Produkte.
Sprösslingsprogramm: Getreide selbst dreschen, Mehl mahlen, bunte Bilder aus Bohnen & Kürbiskernen. Materialbeitrag: EUR 3.-.
Ausstellungen Erdäpfel & Äpfel; Beratung von ARCHE NOAH, Bio Austria & Permakultur Austria. Kulinarik Bio-Catering.
Rund ums Obst: Obst-Sorten-Bestimmung; Beratung zu alten Obstsorten; Baumschulverkauf ; Verkauf von Obst-Produkten; Führung zu alten Obstsorten.
Kosten: € 6,- / 4,50

was? **Sortenbestimmungstag im Wienerwald**

wann? 26. Oktober, 10:00 – 17:00 Uhr

wo? Ökogarten Mödling, A-2340 Mödling, Guntramsdorferstraße 16/1

Programm Obstsorten-Bestimmung; Beratung zu alten Obstsorten; Baumschulverkauf; Kleine Sorten-Ausstellung; Verkauf von Obstprodukten aus dem Biosphärenpark Wienerwald; Kalte und warme Speisen. Die mitgebrachten Früchte werden zu einer Sorten-Ausstellung aufgebaut. Eintritt frei.

Info: Arche Noah
A-3553 Schiltern, Obere Straße 40
Tel. +43/ (0)2734/8626, Fax: +43/(0)2734-8627
email: info@arche-noah.at www.arche-noah.at

was? **Obst - Sortenbestimmungstag**
in der Bio-Baumschule Raninger

wann? 4. Oktober, 10:00-16:00 Uhr

wo? Bio-Baumschule Raninger,
Hofstetten 6, A-4724 Neukirchen/Walde
Gemeinde Eschenau im Hausruckkreis

Programm Obstsorten-Bestimmung; Beratung zu alten Obstsorten; Baumschulverkauf; Kleine Sorten-Ausstellung; Obstbuffet.
Die bestimmten Früchte werden zu einer Sortenschau zusammengestellt. Die so entstandene Ausstellung zeigt die Sorten der Region und kann in der Baumschule bewundert werden. Eintritt frei.

Info: Arche Noah
Tel. +43/ (0)2734/8626, Fax: +43/(0)2734-8627
email: info@arche-noah.at www.arche-noah.at



was?	Europom 2009 in Belgien
wann?	10.-12.10.2009
wo?	Kasteel Landcommanderij Alden Biesen Bilzen, Limburg B-3740 Bilzen, Kasteelstraat 6
Info:	NBS-Secretariaat B-3724 Vliermaal, Leopold III-straat 8, Tel.: +32/(0)12 39 11 88 - Fax: +32/(0)12 74 74 38 e-mail: info@boomgaardenstichting.be www.boomgaardenstichting.be www.europom.be



was?	TERRA MADRE Österreich veranstaltet von der Stadt Wien in Kooperation mit Slow Food und Arche Noah
wann?	28.-29.10.2009 Diese Veranstaltung ist Teil des von Slow Food International initiierten, weltumspannenden Netzwerks der TERRA MADRE, zur Verteidigung der Biodiversität und der bäuerlich und handwerklich produzierten Lebensmittelvielfalt und tritt für die Ernährungssouveränität aller Menschen und Regionen der Erde ein. Am 28./29. Oktober 2009 veranstaltet die Stadt Wien gemeinsam mit Slow Food Wien und Arche Noah im Wiener Rathaus nicht nur einen großen " Markt der Vielfalt ", auf dem Biobauern und BiobäuerInnen und LebensmittelhandwerkerInnen ihre hervorragendsten, von Slow Food ausgesuchten Produkte präsentieren werden, und wo es auch Möglichkeiten zur Verkostung geben wird, sondern auch ein großer Internationaler Biodiversitäts-Kongress unter Teilnahme von Vertretern von Slow Food International, Carlo Petrini, Paolo de Croce, der alternativen Nobelpreisträgerin Vandana Shiva, Vertretern der Universität für Bodenkultur, und vielen ProduzentInnen und weiteren Fachleuten.
wo?	Rathaus A-1010 Wien
Info:	Arche Noah, A-3553 Schiltern, Obere Straße 40 email: info@arche-noah.at Slow Food Wien e-mail: arche@slowfoodwien.at www.slowfoodwien.at



was?	9. Internationales Pomologentreffen
wann?	13.-15.11.2009
wo?	Schloss Arenenberg Arenenberg / Kanton Thurgau / Schweiz
	Das Hauptthema sind die Tafel- und Mostbirnen. Der Anlass wird mit der Fachtagung des NAP Projektes BEVOG zum Thema Obstsäfte und der des Nussprojektes mit einer Nussausstellung kombiniert. Es wird eine Sortenausstellung und eine Exkursion in den Sortengarten Hofen-Roggwil organisiert; es werden Verkaufstollen mit Angeboten von Hochstammprodukten besucht.
Info:	Veranstalter: FRUCTUS, Verein zur Förderung alter Obstsorten und ALN-Strickhof Tel.: +44/ (0)52 343 2436 e-mail: klaus.gersbach@gmx.ch www.fructus.ch , www.strickhof.ch

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.