Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

Inhalt

Ausgabe 4/10, Dezember 2010

Editorial:

Vielfalt bei den Kulturpflanzen durch EU Richtlinien bedroht?

Aktivitäten der ARGE Streuobst

- Pomologische Verifizierung des „Zigeunerapfels“
- Gedanken zur der Situation des Streuobstbaus in Österreich

Projekte und Fachinfos

- Umsetzung EU Richtlinie 2008/62 bei Saatgut: Vielfalt in Gefahr?
- Biosphärenpark Wienerwald: Obstbaum-Aktion für Herbst 2011 startet jetzt!
- Projekt „Alte Sorten & Kultur beim Jaglbauer“ erhält Kulturlandschaftspreis
- OÖ: Biobauern pflanzten mehr als 4.000 Obstbäum
- Oberösterreich prämiert Jungmost-Preisträger
- Baumpflanzung im Europakloster Gut Aich
- Vorarlberg: Mit Streptomycin belastete Honigprobe festgestellt
- Feuerbrand: Walnüsse statt Streptomycin?
- Sortenwahl für eine integrierte Feuerbrandstrategie im schweizerischen Mostapfelanbau
- Schweiz: Alte Sorten für neue Säfte
- Russland startet Untersuchung zur Pawlowsk Samenbank
- Mundraub - eine Initaitive zur Obstnutzung

Rezensionen

- „Farbatlas Obstsorten“ in neu überarbeiteter Auflage
- „Ansatzschnäpse, Liköre und Kräuterweine“ in überarbeiteter Auflage
- „Handbuch Lebensmitteltechnologie: Technologie der Obstbrennerei“ in überarbeiteter Auflage
- „111 x Biosphärenpark Wienerwald“ – Buch zum 5jährigen bestehen des Biosphärenparks

Termine und Veranstaltungen

- Jän.-Aug. 2011: Verarbeitungskurse der OVA der LW-Kammer Kärnten, St. Andrä/L.
- 21.01.11: Veredeln von Obstbäumen, Fernitz bei Graz, Stmk.
- 24.+25.01.11: Schnapsbrennseminar, Kukmirn, Südburgenland
- Jän.-Mär 2011: Obstbaum Schnittkurse in Oberösterreich
- Jän.-Mär. 2011: Arche Noah Obstbaum-Schnittkurse in Wien und Niederösterreich
- 05.02.11: Landesobstbautag Kärnten, St. Andrä/L.
- 03.02.11: Grundlagen der Sensorik, Pischelsdorf, Stmk.
- 11.02.11: Exoten und Wildobst: Chancen für den heimischen Obstbau? Gleisdorf, Stmk.
- 22.+24.02.11: Obstbauseminar für Hobbyobstgärtner im Südburgenland
- 02.03.11: Essig herstellen - verwenden – verkosten, Pischelsdorf, Stmk.
- 04.03.11: Fachgerechtes Schneiden von Streuobstbäumen, Gleisdorf, Stmk.
- 11.+12.03.11: Obstbau für Gartenliebhaber: Schnitt u. Veredeln, ÖGG, Wien
- Mär.-Apr. 2011: Arche Noah Veredelungskurse, Schiltern, NÖ
- Feb.-Mär. 2011: Obstbaukurse am LFZ Klosterneuburg, NÖ
- Mär. 2011: Verarbeitungskurse am LFZ Klosterneuburg, NÖ

Das Redaktionsteam wünscht geruhsame Festtage und ein erfolgreiches Streuobstjahr 2011

Editorial

Vielfalt bei den Kulturpflanzen durch EU Richtlinien bedroht?

In den letzten Ausgaben des Streuobst-Info haben wir wiederholt über den Stand der Umsetzung der EU Richtlinie 2008/90 über das Inverkehrbringen von Vermehrungsmaterial und Pflanzen von Obstarten zur Fruchterzeugung berichtet. Diese Richtlinie muss bis Ende 2012 in nationales Recht umgesetzt werden, d.h. mit nationalen Durchführungsbestimmungen konkretisiert werden.
Wie diese Umsetzung in Österreich aussehen soll, scheint immer noch unklar. Leider gab es dazu bisher keinen öffentlichen Meinungsbildungsprozess unter Einbindung der NGO´s.
Freilich wird seitens der zuständigen Vertreter des Landwirtschaftsministeriums immer wieder betont, man wolle eine praktikable Lösung finden die die Erhaltung der Sortenvielfalt und den Zugang zu den Sorten garantiert.
Es beunruhigt nun aber doch sehr, wie sich die Dinge im Saatgutbereich entwickeln: Die EU Richtlinie 2008/62 und 2009/145 regelt die Zulassung von Landsorten und seltenen Sorten, die von genetischer Erosion bedroht sind und bis jetzt noch nicht registriert waren sowie das Inverkehrbringen dieser Sorten. Scheinbar wird auf Basis dieser Richtlinie nun in Österreich eine Umsetzung in die Wege geleitet die die Vielfalt und den freie Zugang zu den Sorten sowie die bäuerlichen Rechte gefährdet (siehe dazu den Bericht im vorliegenden Info).
Diese Entwicklung sollte uns - die wir uns primär mit Obstsorten beschäftigen, nicht gleichgültig lassen: Was im Saatgutbereich vorexerziert wird, könnte uns in ähnlicher Weise bei den Obstarten auch bald blühen!
Wir müssen daher gemeinsam mit den Saatgutinitiativen jetzt daran arbeiten die Vielfalt und den freien Zugang zu dieser Vielfalt zu erhalten.

(Christian Holler)

Aktivitäten der ARGE Streuobst

Pomologische Verifizierung des „Zigeunerapfels“

(Bernd Kajtna & Christian Holler)

In Österreich taucht häufig und verbreitet ein kleiner dunkelroter Apfel auf, der in keiner historischen, deutschsprachigen Pomologie beschrieben ist und sich daher sortenkundlich schwer einordnen lässt. Der Apfel trägt verschieden Bezeichnungen. Das häufigste Synonym ist „Zigeunerapfel“. Bisher war unklar, ob es sich hier um eine oder um mehrere, äußerlich sehr ähnliche Sorten, handelt.
Um diese Frage zu klären, sammelten Mitglieder der ARGE Streuobst im Herbst 2010 verschiedene Herkünfte des „Zigeunerapfels“ und verglichen diese miteinander.

Folgende PomologInnen waren an der Aufsammlung der Fruchtmuster und deren Aufarbeitung beteiligt: Siegfried Bernkopf, Eva-Maria Gantar, Christian Holler, Bernd Kajtna und Andreas Spornberger.

Foto: Zigeunerapfelsichtung am LFZ Klosterneuburg im Oktober 2010

Im Jahr 2003 wurde von Herbert Burgstaller ein „Zigeunerapfel“ aus Niederösterreich anhand einer ungarischen Pomologie als „Simonffy piros“ identifiziert. Eine Beschreibung und Abbildung der Frucht wurde unter der Bezeichnung „Roter von Simonffi“ in der NÖ Obstsortenmappe (ARCHE NOAH 2003) veröffentlicht. Das Sortenblatt „Roter von Simonffi“ ist unter www.arche-noah.at >Wissen >Obstsortenblätter als pdf abrufbar.
Die älteste uns vorliegende ungarische Literaturnennung von „Simonffy piros“ findet sich bei Mate BERECKI, 1884 (Gyümölcseszeti vazlatok, Band 3). In Ungarn wird für die Sorte „Simonffy piros“ übrigens auch das Synonym Cygany alma verwendet.

Die Bestimmung des „Zigeunerapfels“ als „Roter von Simonffi“ löste berechtigte Diskussionen unter den PomologInnen aus. Unter anderem deshalb weil es mehr als verwundert, dass eine in Österreich weit verbreitete Sorte nie für Österreich beschrieben wurde (z.B. fehlen „Simonffy piros“ bzw. der „Zigeunerapfel“ in der „Österreichisch-Ungarischen Pomologie“ von Stoll, sie finden sich nicht in den Blättern „Nach der Arbeit“ oder in den Arbeiten von Löschnig).

Die überregionale Verbreitung der Sorte vom Burgenland bis Tirol und das Alter der Bäume (40 bis 80 Jahre) sind Hinweise, dass der Apfel über Baumschulen verbreitet wurde. Vermutlich trug er in den Baumschulen verschiedene Bezeichnungen. Teilweise wurden bewusst oder unbewusst falsche Namen verwendet (u.a. vermutlich „Purpurroter Cousinot“), teilweise wurden wohl lokal vorhandene Namen herangezogen. Neben „Zigeunerapfel“ sind Schmutzerl (Yspertal im Waldviertel), Wachauer Weißling (Wachau), Meonerl (Mühlviertel), Jagdapfel (Tirol) und Zwiebelapfel (Burgenland) bekannte Lokalbezeichnungen.

Bisher war es verabsäumt worden, Fruchtmuster eines ungarischen „Simonffy piros“ zur Abklärung der Sortenidentität heranzuziehen. Für den „Zigeunerapfel“-Vergleich der ARGE Streuobst stellte die Corvinus Universität in Budapest heuer freundlicherweise Früchte des „Simonffy piros“ zu Verfügung.

Der Vergleich von 15 „Zigeuneräpfeln“ aus 4 Bundesländern (Burgenland, Steiermark, Niederösterreich, Oberösterreich) mit dem „Simonffy piros“ aus Budapest zeigte, dass sich fast alle Herkünfte phänotypisch vom “Simonffy piros“ nicht unterscheiden oder anders formuliert: die ungarische Sorte „Simonffy piros“ (= „Roter von Simonffi“) ist tatsächlich in ganz Österreich verbreitet und trägt verschiedene Lokalnamen, am häufigsten wird sie als „Zigeunerapfel“ bezeichnet.

Die Sortenbestimmung anhand von wenigen Fruchtmustern ist immer mit einer Unsicherheit behaftet. Deshalb ist nicht auszuschließen, dass sich optisch ähnliche Früchte doch in einzelnen Eigenschaften unterscheiden und als eingeständige Sorte zu führen wären.
In Niederösterreich ist zum Beispiel eine Sorte bekannt, die sich äußerlich vom „Roten von Simonffi“ nicht abgrenzen lässt, sich allerdings geschmacklich deutlich unterscheidet.
Im Burgenland wird zwischen rotfleischigen und grünfleischigen „Zigeuneräpfeln“ unterschieden bei denen ebenfalls aromatische Unterschiede festzustellen sind. Ob diese Unterschiede nur von Standort und Reifezustand abhängen oder ob es sich um genetisch verschiedene Sorten handelt, ist derzeit noch unklar.

Mit Hilfe von molekulargenetischen Untersuchungen können genetische Fingerabdrücke von Apfelsorten erstellt werden und pomologisch schwierig zu unterscheidende Sorten können so leichter identifiziert bzw. aufgetrennt werden. Das Land- und Forstwirtschaftliche Versuchszentrum Laimburg, Südtirol (S. Baric), hat sich bereit erklärt für die ARGE Streuobst solche genetischen Analysen beim „Zigeunerapfel“ durchzuführen. Derzeit werden Blattproben der von der ARGE Streuobst pomologisch gesichteten Fruchtmuster des „Zigeunerapfels“ bzw. „Roten von Simonffy“ in Südtirol genetisch analysiert. Damit liegen dann parallel zu den pomologischen Beschreibungen die genetischen Fingerprints vor und so sollten die letzten Unklarheiten was die Zuordnung der Sorten bzw. Sortentypen die unter dem Begriff „Zigeunerapfel“ subsumiert werden geklärt sein.

Foto: „Roter von Simonffi“ / „Zigeunerapfel“

Typisch für die Sorte ist die dunkelrote, glatte und glänzende Schale, die etwas bläulich bereift ist. Der Apfel ist bis Februar lagerfähig, im Geschmack säuerlichsüß mit Rosenaroma.

Um die Sache noch weiter zu verkomplizieren sei noch darauf hingewiesen, dass es eine Sorte mit dem pomologisch korrekten Namen „Zigeunerapfel“ gibt die sich vom Roten von Simonffi unterscheidet. Es handelt sich dabei um eine oberösterreichische Lokalsorte die von S. BERNKOPF (1989) beschrieben wurde. In der Arbeit von Bernkopf wird weiters die Sorte „Mostzigeuner“ beschrieben.

Autoren:
DI Bernd Kajtna, email: bernd.kajtna@arche-noah.at
DI Christian Holler, email: c.holler@tb-holler.at

Gedanken zur Situation des Streuobstbaus in Österreich

(Katharina Diana, Eva-Maria Gantar & Christian Holler)

Die Biodiversität im Streuobstbau ist mit der Gesamtsituation der extensiv genutzten, hochstämmigen Obstgärten untrennbar verbunden. Streuobstwiesen sind vom Menschen geschaffene Lebensräume. Ihr Fortbestand ist daher von der menschlichen Einflussnahme abhängig.

Derzeit gibt es keine flächendeckende aktuelle Statistik zum Streuobstbau in Österreich, die letzte Vollerhebung fand 1967 statt. Gleichzeitig mit der Agrarstrukturerhebung 2010 findet eine Zählung der Apfel-, Birnen- und Zwetschkenbestände durch die Statistik Austria statt. Allerdings werden hier nur die Baumzahlen ohne die Alterstruktur, die Nutzung und ohne Flächenbezug erhoben. Auf Grund der Fragenstellung fallen dabei z.B. Streuobstbestände auf Ackerflächen, in Weingärten oder an Wegrändern aus der Erhebung heraus, ebenso regional bedeutende Bestände bei Kirschen, Marillen, usw.

Die Ergebnisse werden Mitte 2011 erwartet und lassen aufgrund von regionalen Erfahrungen einen Rückgang der Obstbestände um mind. 40 % gegenüber der letzten Erhebung vor über 40 Jahren befürchten.

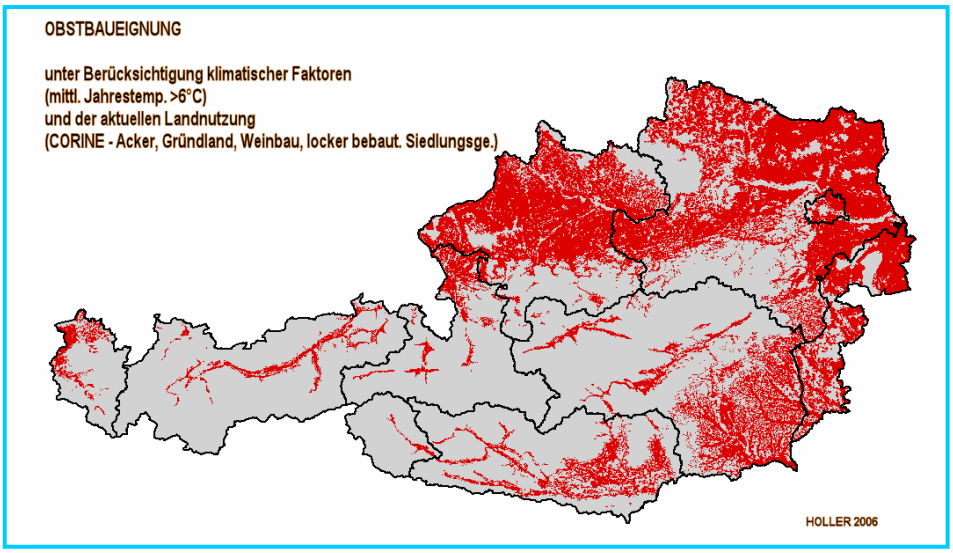


Abb.1: Regionen mit Obstbaueignung in Österreich (HOLLER 2006): alle rot gekennzeichneten Flächen eignen sich für den extensiven Obstbau. In diesen Gebieten war früher der Streuobstbau überall von Bedeutung, heute sind hiervon oft nur Restbestände erhalten.

Als ein Beispiel für den Bestandsrückgang kann exemplarisch der Rückgang der Kirschenbestände im nördlichen Burgenland angeführt werden (siehe Abb. 2).

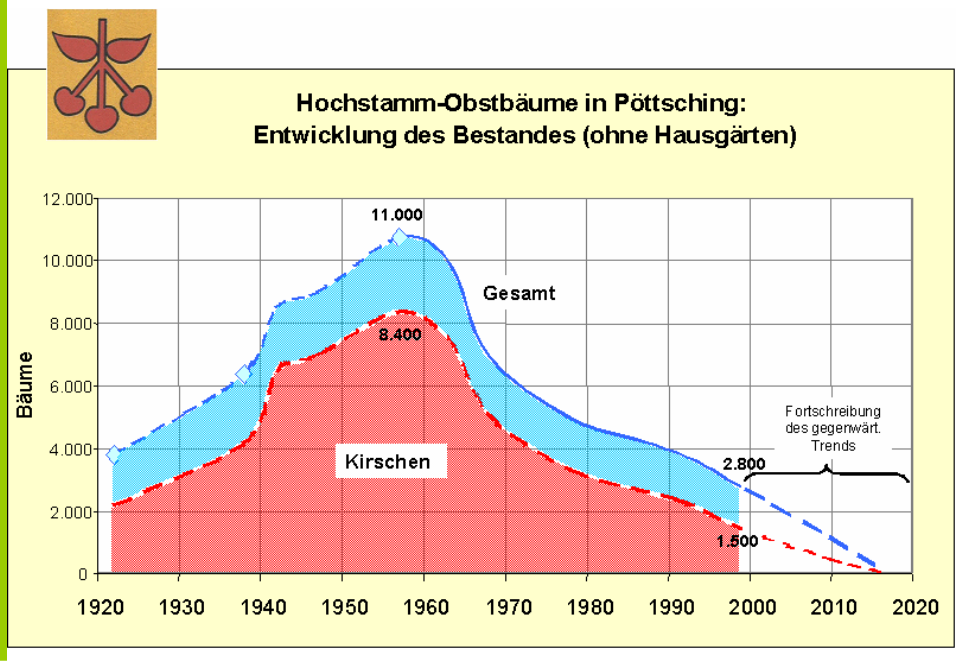


Abb.2. Entwicklung der Hochstamm-Kirschenbäume in Pötsching/Burgenland: aus: HOLLER & SPORNBERGER (2001)

Auch wenn die derzeit durchgeführte Erhebung zu begrüßen ist, wird für eine effiziente Förderung und Beratung ein genauerer Datenstand benötigt. Wir brauchen daher eine Bestandeserhebung, die es ermöglicht

- die Entwicklungen und Trends darzustellen;
- Strategien zu entwickeln und steuernd einzugreifen;
- inhaltliche und regionale Schwerpunkte zu setzen;
- Auswirkungen von Maßnahmen zu beurteilen.

Dazu müsste mindestens die Obstartenzusammensetzung, die Alterstruktur, der Pflegezustand und die Nutzungsintensität erhoben werden.

1. Die Rolle der Streuobstförderung für den österreichischen Streuobstbau

Prinzipiell besteht in Österreich ein Konsens zur Förderung des Streuobstbaues im Rahmen der EU-Agrarförderung (ÖPUL, Förderung von ökologisch wertvollen im Rahmen der Naturschutzmaßnahmen). Einige Bundesländer fördern darüber hinaus auch noch mit eigenen Programmen vor allem die Aus- und Nachpflanzung von jungen Bäumen.
Die Förderprogramme werden regional sehr unterschiedlich angenommen. Prinzipiell kann man davon ausgehen, dass Regionen mit hoher Wertschätzung des Streuobstbaues auch die Fördermaßnahmen eher in Anspruch nehmen. Dennoch zeigen verschiedene Untersuchungen (ÖKL 2004; FOITH; UNVERÖFFENTLICHT), dass mit Förderungen alleine der Rückgang an Flächen nicht gestoppt und schon gar nicht umgekehrt werden kann. Unumgänglich zur Erhaltung der Streuobstflächen ist eine durchgehende Nutzung und Pflege der Gärten. Erst das erwirtschaftete Einkommen garantiert den Bestand.

Als Beispiel dafür können die Zahlen aus 2008 für ÖPUL-Förderungen in Kärnten dienen.
Von den geschätzten 8000 ha Streuobstfläche in Kärnten (die ca. 400 000 Obstbäume beherbergen), haben knappe 25 % eine Förderung beantragt. Aufgrund von fehlendem Zahlenmaterial ist allerdings nicht bekannt, ob dieser Prozentsatz auf Österreich umgelegt hoch oder niedrig ist.

Tab.1: Überblick über die im Rahmen von ÖPUL geförderten Streuobstflächen und Betriebe in Kärnten (DIANAT 2010, Datenquelle: ARGE Naturschutz; 2008)

Förderung	Fläche in ha	Anzahl Betriebe
WF	916	979
ES	1.043	1.635
Gesamt	**1.959**	**2.614**
Anzahl Bäume (30 Bäume/ha)	~ 58.800 Obstbäume	
Ernte (150 kg/Baum)	8.820 t Obst/Jahr	

Parallel zum Flächenrückgang ist auch ein massiver Rückgang der Obstsortenvielfalt zu beobachten. Bestrebungen zum Sortenerhalt sind in Österreich seit den 1990-iger Jahren verstärkt etabliert worden und heute unbestritten.

2. Obstsortenerhaltung in Österreich

Mit der Ratifizierung der „Rio-Protokolle“ hat sich auch Österreich zur Erhaltung der Agrarischen Biodiversität verpflichtet (BUNDESGESETZBLATT FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH VOM 24. MÄRZ 1995, 67. STÜCK 1995). Dies beinhaltet auch die Erhaltung von pflanzengenetischen Ressourcen im Bereich Obst. Das Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg wurde mit der Erfüllung der Verpflichtungen im Rahmen von CBD, International Biodiversity (FAO), ECPGR, etc. betraut. Das Wissen über die Vielfalt von Sorten und die Evaluierung der Eigenschaften, gewährleistet die Nutzbarmachung im Anbau oder auch der Züchtung und holt die Obstsortenerhaltung so aus dem „Museumseck“.
In Österreich bestehen derzeit 8 ex-situ-Genbanken, die meist von öffentlichen Institutionen betrieben werden.

Andererseits ist die „on-farm“-Erhaltung in den letzten Jahren zunehmend ins Blickfeld gerückt worden. Diese Erhaltung und Nutzung auf privater Basis mit begleitender Betreuung durch eine Organisation die sich mit Sortenerhaltung beschäftigt, ist kostengünstiger als die durch Genbanken. Insgesamt kann in diesem Bereich in den letzten Jahren eine zunehmende Professionalisierung beobachtet werden. Dennoch lassen sich gewisse Unsicherheitsfaktoren (garantierte Betreuung, Reiserschnitt) nicht so leicht in den Griff bekommen. Es besteht daher allgemeine Übereinstimmung, dass nur eine Kombination aus beiden Verfahren zielführend ist.
Derzeit werden in 12 Projekten ca. 2600 Sorten mit ca. 9000 Bäumen erhalten, die auch dokumentiert und mehrfach abgesichert sind. (lt. mündl. Auskunft der diversen Mitglieder der ARGE STREUOBST 2009; UNVERÖFFENTLICHT)
Auf Obstarten bezogen sind dies zu 59% Apfelsorten, 23% Birnen, 8% Kirschen, 4% Marillensorten, 3% Zwetschken, 3% Nüsse und zu 1% Pfirsichsorten, die erhalten werden.
Wertet man alleine die Sortennennungen von 7 der 8 „ex situ-Genbanken“ aus, und stellt sie der Sortenverteilung und Anzahl an dazugehörigen Duplikatstandorten gegenüber, so wird rasch klar, wie notwendig eine Zusammenarbeit bei der SortenerhalterInnen ist.

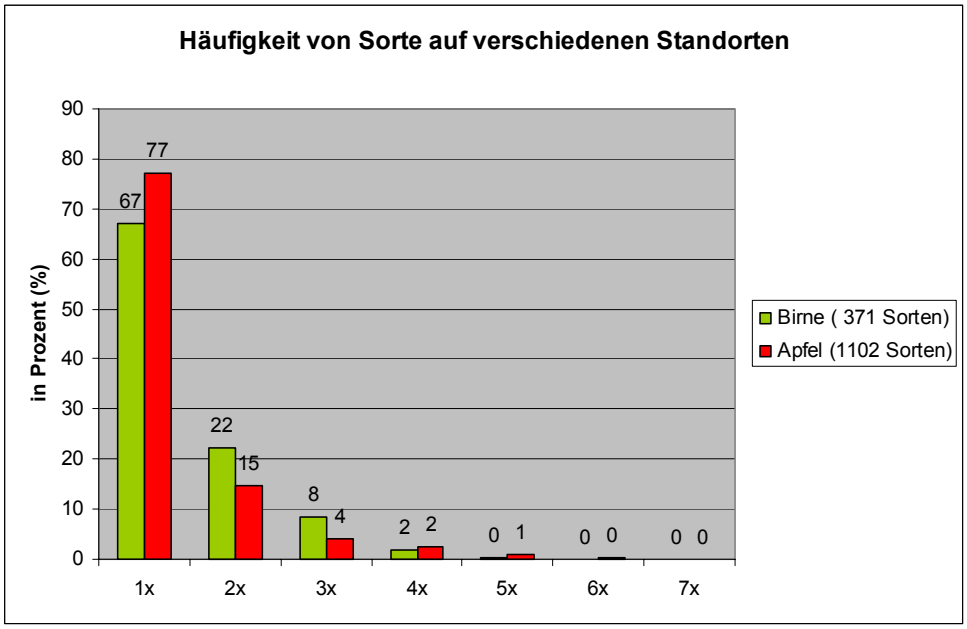


Abb. 3: Dargestellt ist die Sortenverteilung und Anzahl an den dazugehörigen Duplikatstandorten (GANTAR 2010); bei den Apfelsorten stehen mehr als ¾ der gesammelten Sorten an nur einem Standort. Bei den Birnensorten sind es nur unwesentlich weniger.

Es bleibt also noch sehr viel zu tun:
Vor allem die Weiterführung der regionalen Sortensammlungen, samt der Abgleichung, Verifizierung und eventuell notwendigen Duplizierung verlangt noch viel Arbeit. Ein Blick auf die Obstartenzusammensetzung der erhaltenen Obstsorten, zeigt dass vor allem im Stein- und Schalenobst noch zahlreiche Lücken bestehen. Es ist geplant die Erhaltung im Konnex zur Nutzung und den Sorteneigenschaften, im Rahmen eines österreichweiten Konzeptes umzusetzen. Ein diesbezügliches Projekt ist ausgearbeitet, wartet aber auf die Finanzierung
Last, but not least: der öffentliche Zugang zu Information über die Sorten und zu den Sorten selbst ist zu gewährleisten, denn alles andere würde die vorher beschriebenen Aktivitäten ad absurdum führen.
Vieles ist hier auch durch die Gründung der ARGE Streuobst in Bewegung gekommen und wird hoffentlich in den nächsten Jahren auch umgesetzt werden.
Eine Liste der in Österreich bestehenden Erhaltungsgärten kann bei Eva-Maria Gantar (LFZ Klosterneuburg) erfragt werden.

Kontakt:
DI Katharina Dianat, OWZ der LK-Kärnten, email: ova-online@gmx.at
Mag. Eva-Maria Gantar, LFZ Klosterneuburg, email: eva-maria.gantar@hblawo.bmlfuw.gv.at
DI Christian Holler, ÖNB Burgenland, email: c.holler@tb-holler.at

Saatgut: Vielfalt in Gefahr!
Aus für Pflanzentauschmärkte im Jahr der Biodiversität?

Quelle: Presseaussendung von ÖBV - Via Campesina Austria

Im Juni 2008 hat die EU-Kommission die Richtlinie 2008/62 erlassen.
Sie regelt die Zulassung von Landsorten und seltenen Sorten, die von genetischer Erosion bedroht sind und bis jetzt noch nicht registriert waren sowie das „Inverkehrbringen“ dieser Sorten.

Bei einer Informationsveranstaltung des Lebensministeriums wurden nun die Durchführungsbestimmungen für Österreich vorgestellt. Die anwesenden ErhalterInnen von seltenen und bedrohten Sorten reagierten entsetzt: „Unsere schlimmsten Befürchtungen wurden übertroffen“, so Florian Walter, Bergbauer in Pöls und Erhalter zahlreicher Sorten. „Dies ist das Aus für die so beliebten Pflanzentauschmärkte! Das mühsam aufgebaute Netzwerk von ErhalterInnen in Österreich wird mit diesen Regelungen in Frage gestellt.“

Bisher waren Erhaltungssorten freie Sorten, die genutzt, vermehrt und weitergegeben werden durften. Nach Inkrafttreten der Umsetzungsbestimmungen können diese Sorten in einem – im Vergleich zum regulären Zulassungsverfahren – vereinfachten und billigeren Verfahren zugelassen werden. Bis jetzt gab es diese Möglichkeit nicht. Sobald jedoch eine Sorte als Erhaltungssorte zugelassen ist, darf sie nur mehr von den jeweiligen Zulassungsinhabern vermehrt und verkauft werden. Die Sorte, die bisher allen frei zu Verfügung stand, wird somit privatisiert.

Genau dieser Punkt löst Empörung auf Seiten der ErhalterInnen aus:
„Diese traditionellen und seltenen Sorten werden seit Jahren von zahlreichen Bauern und Bäuerinnen sowie GärtnerInnen vermehrt, betreut und züchterisch verbessert. Nun sollen wir sie nicht mehr verkaufen, ja nicht einmal mehr tauschen dürfen! Für uns ErhalterInnen bedeutet das ein ständiges Leben in Ungewissheit, ob nicht morgen auch die geschätzte und gehütete Lieblingssorte privatisiert ist und nicht mehr weitergegeben werden darf. Wer wird sich dann noch die Mühe machen Sorten zu erhalten und weiter zu entwickeln?“ so Walter entrüstet.

Derzeit befinden sich in Österreich fast 70 Gemüsesorten im Zulassungsverfahren, darunter so bekannte und beliebte Sorten wie die Tomaten „Green Zebra“ und „Auriga“ oder der Paprika „Roter Augsburger“.

EU-weit sind bereits 100 Sorten zugelassen. Sobald ein EU-Mitgliedsland eine Region als „Ursprungsregion“ einer gewissen Sorte anerkennt, darf diese nur mehr in dieser Region angebaut werden. Auseinandersetzungen zwischen verschiedenen Mitgliedsstaaten sind damit vorprogrammiert. Zusätzlich gelten strenge Mengenbeschränkungen.

Fotos: Ochsenherz Gärtnerhof, www.ochsenherz.at

„Die EU-Kommission hat vorgegeben, durch die Erhaltungssortenrichtlinie die Bewahrung und Weiterentwicklung von traditionellen und seltenen Sorten erleichtern zu wollen. Das Gegenteil ist der Fall! Die Richtlinie und insbesondere auch ihre Umsetzung in Österreich machen die Arbeit der ErhalterInnen zunichte. Im Internationalen UN-Vertrag über Pflanzengenetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (ITPGR-FA) ist das bäuerliche Recht, Samen aus eigener Ernte zu gewinnen, zu tauschen und zu vermarkten, festgeschrieben. Dieser Vertrag wurde von der EU und allen Mitgliedsstaaten unterzeichnet. Durch die Erhaltungssortenrichtlinie wird dieses Recht verletzt“, ärgert sich Heike Schiebeck, Vorstandsmitglied der ÖBV-Via Campesina Austria, der Österreichischen Berg- und KleinbäuerInnenvereinigung.

„Die Umsetzung der Saatgutrichtlinie legalisiert die Biopiraterie: Pflanzensorten, die über Jahrhunderte von unzähligen Generationen von Bäuerinnen und Bauern gezüchtet wurden, sollen nun zum Eigentum einzelner Zulassungsinhaber werden. Seltene Sorten, die zynisch als „Liebhabersorte ohne ökonomischen Nutzen“ bezeichnet werden, sind durch das teure Zulassungsverfahren und die restriktiven Anbaubestimmungen vom Aussterben bedroht.
Im schlimmsten Fall werden dutzende oder hunderte traditioneller Saatgutsorten so binnen weniger Jahre durch Europas Agrarbürokratie ausgerottet“, befürchtet Michael Johann, Obmann der Grünen Bäuerinnen und Bauern.

Das ErhalterInnennetzwerk, die ÖBV-Via Campesina Austria und die Grünen Bäuerinnen und Bauern fordern die politisch Verantwortlichen in Österreich auf, die Durchführungsbestimmungen der Erhaltungsrichtlinie einer gründlichen Überarbeitung zu unterziehen. Insbesondere die Regelungen, die sich auf den Verkauf, die Weitergabe und den Tausch von Saatgut beziehen, müssen so abgeändert werden, dass die Arbeit der zahlreichen ErhalterInnen nicht bedroht wird.

Kontakt:
Florian Walter, ++43/ (0)3579/8037 oder (0)664/4165649
Michael Johann, ++43/ (0)664/2668548
Heike Schiebeck, ++43/ (0)4238/8705

Projekt „Alte Sorten & Kultur beim Jaglbauer“ erhält Preis beim Kulturlandschaftspreis 2010

Quelle: ausblicke – Magazin für ländliche Entwicklung 2.10

Der Kulturlandschaftspreis 2010 ist eine Initiative von Netzwerk Land in Kooperation mit dem LFZ Raumberg-Gumpenstein und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik anlässlich des internationalen Jahres der Biodiversität, die den Wert von Artenvielfalt und Kulturlandschaft in den Blickpunkt rücken will.
Das Projekt „Alte Sorten & Kultur beim Jaglbauer“ erhielt in diesem Rahmen den Sonderpreis in der Kategorie „Kulturlandschaft & Landwirtschaft/Forstwirtschaft“. Ziel des Sonderpreises „Eine wichtige Kleinigkeit“ war es, die Rolle der LandbewirtschafterInnen, besonders jene der Bäuerinnen und Bauern, für ein Kleinstprojekt, das sich dem Schutz besonderer landwirtschaftlicher Flächen widmet, hervorzuheben. Minister Berlakovich überreichte am 29. September 2010 in St Johann im Pongau Herrn Franz Weißensteiner eine Urkunde als Anerkennung für besonderes Engagement im Bereich Erhalt der Kulturlandschaft und der biologischen Vielfalt. Ein Preisgeld im Wert von 2.000 € wurde dem Siegerprojekt von *Ja! Natürlich* zur Verfügung gestellt.

Der Jaglbauer liegt im Naturpark Steirische Eisenwurzen auf der Breitau, einem Landschaftsschutzgebiet mit wunderbaren Streuobstwiesen. Seit 1608 ist der Biobauernhof in Familienbesitz. Petronella und Franz Weißensteiner, die den Betrieb seit 26 Jahren führen, setzen sich auf vielerlei Weise für die sie umgebende Landschaft und Artenvielfalt ein.
Alte Apfel- und Birnensorten werden von ihnen schon lange erhalten und neu gepflanzt. In Zusammenarbeit mit dem Naturpark Steirische Eisenwurzen wurden die Obstbäume im Rahmen des Projektes „Streuobstwiesen“ von DI Katharina Dianat pomologisch aufgearbeitet. Es wurden u.a. zwei vom Aussterben bedrohte Apfelsorten, Fraas Sommerkalvill und Esophus Spitzenburg entdeckt. In Zeiten, in denen Streuobstbestände immer mehr zurückgedrängt werden und an Wertschätzung verlieren, kann dies durchaus als besonderes Ereignis gewertet werden.

Ebenso gefördert werden auch Magerwiesen, Sauerwiesen und Strauchhecken. Viel händische Arbeit und Nachsaat bei Grasnarbenverletzung haben, wie auch Biologen feststellten, zu einer großen Artenvielfalt geführt. Vor 30 Jahren wurde eine Reihe von kleinen Tümpeln angelegt, die auch in Trockenzeiten verschiedenste Insekten, Libellen, Frösche und Vögel anlocken.

Der Betrieb hat sich auf die Direktvermarktung von Edelbränden aus seltenen Apfelsorten spezialisiert: Vielfalt kann man schließlich auch schmecken. Für die Produktverkostung und den Verkauf wird eine „Bauerngalerie“ mit einer Schaubrennerei eingerichtet. In dieser Bauerngalerie sollen Werke von Franz Weißensteiner ausgestellt werden, der ein begeisterter Maler ist und auf seinen Bildern auch Kulturlandschaften und bäuerliche Arbeiten darstellt. Die Etiketten für die selbst gemachten Edelbrände stammen ebenfalls aus seiner Feder. Im Jahreslauf sollen zukünftig Musik-, Tanz- und Brauchtumsveranstaltungen sowie Kunstausstellungen stattfinden.
Die Verkostung der Edelbrände zur Apfelernte ist unter den jeweiligen Bäumen geplant. Petronella und Franz Weißensteiner möchten Tradition und Moderne verbinden und etwas Einzigartiges schaffen. Dieses Einzigartige gilt es weiterzugeben. Nicht nur den Gästen soll die Bedeutung der Biolandwirtschaft und der Kulturlandschaft im Naturpark vermittelt werden. Petronella und Franz Weißensteiner wollen den eigenen Kindern ein Vorbild sein und deren Interessen fördern, um den Fortbestand der Artenvielfalt ebenso zu sichern wie den Fortbestand des Betriebs.

Weitere Informationen zum Kulturlandschaftspreis 2010 finden sie unter:
www.netzwerk-land.at/umwelt/kulturlandschaftspreis-2010

Biosphärenpark Wienerwald:
Obstbaum-Aktion für Herbst 2011 startet jetzt!

Der Biosphärenpark Wienerwald unterstützt auch 2011 wieder LandwirtInnen und Gemeinden bei der Neupflanzung von Obstbäumen. Die Obstbaum-Aktion für Herbst 2011 startet jetzt!

Gemeinsam mit dem Land Niederösterreich, der Stadt Wien, den Bezirksbauernkammern und der Arche Noah werden geförderte Obstbäume und Heckensträucher sehr kostengünstig und ohne komplizierte Förderabwicklung für die Auspflanzung auf landwirtschaftlichen Flächen in den Biosphärenpark-Gemeinden und Wiener Biosphärenpark-Bezirken angeboten.
Das Projekt wird über den Europäischen Landschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums gefördert.

Alle Bäume stammen aus Niederösterreichischen Baumschulen. Neben der Erhaltung einer ökologisch wertvollen und schönen Kulturlandschaft in der Region liefern die Obstbäume Früchte für regionale Köstlichkeiten beim Heurigenbuffet oder den Ab-Hof-Verkauf.

Obstbaum-Tag in Mödling
(Foto: I. Drozdowski)

Die Bestellung von Obstbäumen und Heckensträuchern zur Auspflanzung auf landwirtschaftlichen Flächen für den Herbst 2011 ist von 13. Dezember 2010 bis 28. Februar 2011 möglich - solange der Vorrat reicht.

Bestellformular unter:
http://bpww.at/fileadmin/Redakteure/Weinbaulandschaft/WBL_20101207_Bestellformular2011.pdf

Informationen:
Mag. Ines Lemberger
Tel. ++43/ (0)664 314 88 34
email il@bpww.at
www.bpww.at/regionales/weinbaulandschaft/obstbaeume

OÖ: Biobauern pflanzten mehr als 4.000 Obstbäume

Mehr als 4.000 Obstbäume, alles alte und erhaltenswerte Sorten, wie Behm, Fasslapfel oder Salzburger Birne, wurden bei der diesjährigen „Obstbaumtour“ von Bio Austria OÖ bestellt und gepflanzt. Etwa 350 Bio-Bauern haben sich an der Aktion beteiligt und ihre favorisierten Bäume aus ca. 100 verschiedenen Sorten ausgesucht. Absoluter Renner bei den Äpfeln war der Berner Rosenapfel.

"Streuobstwiesen sind nicht nur für Natur und Landschaft wichtig und gut, sie nutzen auch den Landwirten, denn Bio-Tafel- und Pressobst ist sehr gefragt. Die Bio-Obstbaumtour zeigt, dass Landwirtschaft und Naturschutz miteinander arbeiten und sich ergänzen können", so Obmann Martin Tragler.
Unterstützt wurde die Aktion von der Naturschutzabteilung des Landes, die durch das Förderprogramm „Naturaktives OÖ“ die Finanzierung der Bäume ermöglichte.

Kontakt + Infos:
Waltraud Gadermaier
Naturschutzberatung BIO AUSTRIA OÖ
Tel. +43/ (0)676/ 842214-365
email: Waltraud.Gadermaier@bio-austria.at
www.bio-austria.at

Oberösterreich prämiert Jungmost-Preisträger

Quelle: www.agrarnet.info

„Der „prämierte oö Jungmost“ ist das oberösterreichische Pendant zum Junker, der Vermarktungsplattform für den steirischen Jungwein", erläutert Kammerdirektor Friedrich Pernkopf, "er ist also der erste Most, der noch im Jahr der Ernte in die Flasche kommt. Im Glas zeigt er sich fruchtig, frisch und lebendig. Getrunken wird er am besten möglichst jung."

Zur Prämierung eingereicht werden können ausschließlich Apfel-Birnen-Produkte. Eine Expertenjury wählte mit Hilfe eines internationalen Schemas jene eingereichten Proben aus, die nicht nur erstklassig, sondern auch jungmost-typisch, also fruchtig, frisch und lebendig sind. 20 Betriebe nahmen heuer an der Bewertung teil, elf von ihnen dürfen nun den Status "prämierter oö Jungmost" führen.

Erhältlich ist der Jungmost bei den Produzenten selbst, in der Mosteria am Südbahnhofmarkt sowie in verschiedenen Spar-Filialen. Die Kontakte aller Vertriebspartner sind unter www.jungmost.at zu finden, ebenso wie die Adressen jener Gastronomiebetriebe, in denen die ausgezeichneten Produkte angeboten werden.

Baumpflanzung im Europakloster Gut Aich

aus: besseres Obst online www.besseres-obst.at

Als Abschluss der europäischen Streuobsttage in Kirchheim am Inn wurden von der Projektgruppe zur Planung der Streuobsttage Apfelbäume im Europakloster Gut Aich St.Gilgen (www.europakloster.com) gepflanzt.
Stellvertretend für die drei Länder die in erfolgreicher Kooperation die grenzübergreifenden Streuobsttage nun seit mehreren Jahren veranstaltet haben, wurden drei Apfelsorten auf einen Baum veredelt und vor dem Kloster gepflanzt.

Folgende Apfelsorten wurden hierfür ausgewählt:

Für Oberösterreich **Lütticher Rambour** - Beschreibung: sehr guter Wirtschaftsapfel, groß, grünlichgelbgelb, Fruchtfleisch ziemlich fein, saftig, ohne Würze, etwas vorherrschende Säure bei geringem Zuckergehalt.

Für Bayern **Fromms Goldrenette** - Beschreibung: späte Blüte, schlechter Pollenspender, da triploid, Pflückreife E September bis M Oktober, folgernd, fünf Monate lagerfähig, mittelgroß, flachrund, Schale glatt, fettig, ausgereift goldgelb, sonnenseits leicht gerötet; Fleisch fest weiß, saftig, wenig aromatisch, Ertrag meist hoch, kaum alternierend.

Für Salzburg **Salzburger Rosenstreifling** – Beschreibung: Frucht groß, abgestumpft, rundlich-eiförmig, gleichförmig gebaut, Schale derb, glatt, grünlichgelb, später gelb, reife Frucht gerötet und gestreift, Schalenpunkte zahlreich, fein bis mitteldick, hellbraun, oft mit hellrotem Hof, Fleisch gelblichweiss, ziemlich fein, saftig, etwas rosenapfelartig gewürzt, angenehme Säure bei ausreichendem Zuckergehalt.

Kontakt:
Hans Hartl
Kirchheimer Zukunft - Verein für nachhaltige Dorf- und Regionsentwicklung
A- 4932 Kirchheim im Innkreis, Kraxenberg 10
email: hans.hartl@kirchheim.at

Vorarlberg: Mit Streptomycin belastete Honigprobe festgestellt

aus: besseres Obst online www.besseres-obst.at

In Vorarlberg wurden mit Streptomycin belastete Honigprobe festgestellt, die notwendigen Schritte im Sinne der Lebensmittelsicherheit wurden sofort eingeleitet:

Im Zuge von Lebensmitteluntersuchungen ist bei einer Honigprobe aus dem Leiblachtal eine Streptomycinbelastung knapp über dem Grenzwert festgestellt worden. Das wird aus der Abteilung Landwirtschaft im Amt der Landesregierung mitgeteilt.
Der betroffene Imker wurde umgehend angewiesen, den Honig nicht in Verkehr zu bringen.

Das als Kontaminationsquelle in Frage kommende Pflanzenschutzmittel ist auf der österreichischen Seite des Leiblachtales nicht eingesetzt worden. Wegen der Lage des Bienenstandes in Hohenweiler nahe der Leiblach ist mit hoher Wahrscheinlichkeit davon auszugehen, dass die Rückstandsbelastung durch den Bienenflug auf Obstanlagen im Ausland verursacht worden ist.
Weil Nachuntersuchungen den Erstbefund bestätigt haben, wurde der belastete Honig beim Imker abgeholt und der VWG (Vorarlberger Wiederverwertungs GesmbH) zur Entsorgung übergeben. Der Verlust des Imkers wurde aus Landesmitteln entschädigt.

Feuerbrand: Walnüsse statt Streptomycin?

aus: besseres Obst online www.besseres-obst.at

Das Antibiotikum Streptomycin ist für Obstbauern derzeit das Mittel der Wahl zur Bekämpfung der gefährlichen Feuerbrandkrankheit. Als umweltschonende Alternative könnte bald ein natürlicher Stoff aus Walnüssen eingesetzt werden.

Wissenschaftler der Arbeitsgruppe Phytochemie an der Technischen Universität Wien suchen gezielt nach umweltschonenden Alternativen - so genannten soft chemicals, die vorzugsweise auch für den biologischen Anbau geeignet sind.

Der chemische Stoff Juglon aus Walnüssen, der unter anderem für die schwarze Farbe des Nusslikörs verantwortlich ist oder zum Färben von Textilien verwendet wird, scheint dabei besonders gut zu wirken. Bereits eine 0,000087 %ige Lösung der Reinsubstanz brachte die Bakterien in Flüssigkulturen zum Absterben.
„Die Vorteile von Juglon liegen klar auf der Hand", erklärt der Wissenschafter Dr. Christian Gosch. „Im Vergleich zu Streptomycin haben wir es hier mit einem hochwirksamen Wirkstoff aus einer heimischen Nutzpflanze zu tun".
In der Obstbaupraxis sollen vorzugsweise günstig herzustellende Walnussextrakte zum Einsatz kommen. Die Verwendung als Pflanzenschutzmittel wurde kürzlich von der Technischen Universität Wien zum Patent angemeldet. Bleibt zu hoffen, dass die viel versprechenden Laborergebnisse rasch in ein marktfähiges Produkt münden.

Sortenwahl für eine integrierte Feuerbrandstrategie im schweizerischen Mostapfelanbau

Die Versorgung der Obst verarbeitenden Industrie in der Schweiz mit qualitativ hochwertigen Mostäpfeln ist durch die Bakterienkrankheit Feuerbrand und den generellen Rückgang der Mostapfelbestände gefährdet. Ziel des Projekts „Sortenwahl für eine integrierte Feuerbrandstrategie im schweizerischen Mostapfelanbau (SOFEM)“ mit Projektdauer 2008-2011 ist es, Mostapfelsorten zu finden, zu testen und in den professionellen Mostobstanbau einführen zu helfen, die den heutigen erhöhten Anforderungen genügen bezüglich Robustheit gegenüber Feuerbrand, Wuchs- und Produktionseigenschaften sowie Qualität und technologische Eignung. Die Ergebnisse dienen zudem der Erhaltung und Erneuerung der sowohl für die Mostobstproduktion als auch für die Ökologie und Landschaft wichtigen Hochstammobstgärten.

Anforderungsprofil von gesuchten Sorten:

- Feuerbrandtolerant und allgemein robust gegen Krankheiten (Schorf, Mehltau);
- Hohe Erträge und geringe Alternanz;
- Wuchsstärke von mittel (Intensivanlage) bis stark (Hochstamm) und starke Krone;
- Säuregehalt >6 g/L, Zuckergehalt >12.5 °Brix und gute technologische Eignung;
- Geeignet für Maschinenernte und mit kurzem Erntefenster;
- Reifezeit: August bis Ende Oktober

Kontakt:
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Projektleitung: Simon Egger, Tel. +41/(0)44 783 63 94, email: simon.egger@acw.admin.ch
Projektbearbeitung: Gabriella Silvestri, Tel. ++41/ (0)44 783 61 94, email: gabriella.silvestri@acw.admin.ch
CH-8820 Wädenswil, Schloss, Postfach 185
www.agroscope.admin.ch

Schweiz: Alte Sorten für neue Säfte

aus: besseres Obst online www.besseres-obst.at

Das Schweizer Projekt «Beschreibung von Obstgenressourcen» BEVOG wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (NAP-PGREL) durchgeführt und durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) finanziell unterstützt. Detaillierte Informationen sind unter www.fructus.ch zu finden.

Aus über 800 alten Schweizer Apfelsorten diejenigen zu finden, die für die moderne Saftherstellung geeignet sind, ist das Ziel der Vereinigung FRUCTUS, der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW sowie von weiteren Partnern. Die Anforderungen an die alten Apfelsorten: Sie sollen robust gegenüber Krankheiten sein, gute Anbau- und Verarbeitungseigenschaften besitzen und gepresst einen Saft mit vortrefflichem Aroma liefern.
Einer «Tour de Suisse» gleich haben Experten von FRUCTUS und der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW zusammen mit weiteren Partnern von 2000 bis 2005 alte Apfelsorten aufgespürt. Die meisten Sorten wurden bei Privatpersonen wiederentdeckt. Im Projekt «Beschreibung von Obstgenressourcen» werden nun vielversprechende Apfelsorten ausgewählt und zu sortenreinem Apfelsaft gepresst.

Neben neu entdeckten alten Sorten wurden auch bekannte Mostapfelsorten wie Bohnapfel, Blauacher Wädenswil oder Schneiderapfel gepresst, analysiert und degustiert. Dies erleichtert den Vergleich der getesteten Sorten. Bestnoten bei der sensorischen Saftbewertung erreichten unter anderem klassische Mostapfelsorten wie Heimenhofer, Sauergreuch oder Bohnapfel.

Die Unterschiede von Saft zu Saft überraschten: Während die Apfelsorte Wildmuser sehr zuckerreich ist und niedrige Säure-Werte aufweist, hat die Sorte Engishofer einen sehr hohen Säure-Anteil. Sorten mit hohem Säure-Gehalt können trotz schlechterer Benotung interessant sein. Sie liefern die notwendige Säure für Apfelsäfte, die mehrheitlich aus süssen Tafelsorten gepresst werden.

Bekannte Spezialmostapfelsorten mit einer geringen Feuerbrandanfälligkeit und interessanten Qualitätseigenschaften sind Heimenhofer, Bohnapfel, Grauer Hordapfel oder Schneiderapfel. Weitere seltene Apfelsorten könnten in Zukunft dieses Sortiment erweitern, da einige in Versuchen sehr gute Safteigenschaften und eine gewisse Widerstandsfähigkeit gegenüber Feuerbrand gezeigt haben. Dank dieser Forschung helfen FRUCTUS und ACW mit, alte Apfelsorten für die Zukunft zu erhalten und einigen davon ein wirtschaftliches Comeback zu ermöglichen.

Grundlagen für die Wahl der Apfelsorten, die zur Saft-Beurteilung gepresst wurden, lieferten Informationen der ursprünglichen Baumbesitzer, Literaturhinweise und Qualitätsmessungen mit dem Analyseroboter «Pimprenelle», der den Gesamtzucker- und Säuregehalt von Früchten misst. Für die sensorische Beurteilung der Saftmuster verwenden die Fachleute das Bewertungsschema des Schweizerischen Süssmost-Qualitätswettbewerbs für 2010. Das Bewertungsschema findet man unter www.apfelsaft.ch .

Kontakt:
Vereinigung FRUCTUS
CH-8307 Effretikon, Wangenerstr. 22
Tel: ++41/(0)52 343 24 36
email: fructus@bluewin.ch
www.fructus.ch

Russland startet Untersuchung zur Pawlowsk Samenbank nach Twitter-Kampagne

Quelle: SAVE eNews 3/2010 der europäischen SAVE Foundation

Durch den Global Crop Diversiy Trust wurde bekannt, dass die russische Pavlovsk Sammlung, durch N. Vavilov aufgebaut und von Forschern während des 2. Weltkrieges mit ihrem Leben geschützt, einer privaten Wohnsiedlung weichen sollte.

Aufgrund massiver internationaler Proteste wurde nun bekannt, dass die russische "Housing development Foundation (RZhS)" den Verkauf des Vavilov Institut-Areales gestoppt hat. Eine wissenschaftliche Überprüfung der Anlage soll deren Bestand nun sichern.

Insgesamt enthält die Pavlovsk Station mehr als 6.000 Sorten von Früchten, Beeren, Gräsern und Getreiden, 90 Prozent davon sind nirgendwo anders auf der Welt zu finden. Die Weisung, den Ausverkauf der Sammlung zu stoppen, kam direkt aus dem Kreml.

Siehe: www.vaviblog.com

Mundraub – eine Initiative zur Obstnutzung

Angesichts ihrer Erfahrungen mit nicht genutztem Obst bei Ausflügen in Berlin, haben Kai Gildhorn, Katharina Frosch, Justin Buckley, Daniel Nielsen und Mirco Meyer im Herbst 2009 ein neues Web 2.0 Angebotes ins Leben gerufen:
Auf der nicht kommerziellen Internetplattform www.mundraub.org können aktive „Tagger“ – das sind Nutzer, die selbst etwas eintragen – ungenutzte Obstfundstellen in der Landschaft eintragen. Davon profitieren dann diejenigen, die das Obst gern nutzen möchten. Auf der Webseite werden Tagger und Ernter dafür sensibilisiert, vorab das Eintragen und das Beernten der Bäume mit Baumbesitzern und Anwohnern zu klären, achtsam mit den Bäumen und der umgebenden Natur umzugehen und Tieren ausreichend Winternahrung übrig zu lassen.

Die MundrauberInnen beschreiben ihre Ideen und Intentionen selbst wie folgt:

Wir möchten, dass kein ungenutztes Obst mehr am Baum verrottet und machen deshalb Mundraub salonfähig.

Wir wissen, dass jedes Jahr herrliche Früchte an zigtausenden von vergessenen Obstbäumen an Landstraßen, in verlassenen Gärten oder auf Grundstücken von Menschen mit wenig Zeit verderben. Oft handelt es sich dabei um sehr kostbare alte Sorten. Und das in unserer nächsten Umgebung.

Wir haben uns deshalb überlegt, wie ihr dem Rest der Welt über diese kostbaren Ressourcen berichten könnt. Die Initiative mundraub.org bietet euch eine Plattform, wilde oder in Vergessenheit geratene Obstbäume zum Abernten in der MundraubMap zu taggen, um sie anderen Menschen ins Bewusstsein zu bringen. Gratis, als euer Geschenk und als Geschenk der Natur. Wenn Ihr was zurück schenken wollt so werdet Ihr in der nächsten Version Informationen zu Aktionen finden, an denen Ihr Euch beteiligen könnt – oder die Ihr vielleicht selbst organisiert!

Wir sind uns bewusst, dass vermeintlich “herrenlose” Bäume – wie zum Beispiel an einer verlassenen Landstraße – jemandem gehören könnten. Ob Bund, Land oder Privatperson – wir wollen nicht zum Diebstahl animieren! Mit dem Wachsen der Plattform werden wir uns gemeinsam darum kümmern, dass die Besitzer ihre Bäume für alle sichtbar freigeben. Damit ihr ohne schlechtes Gewissen nach Herzenslust mundrauben könnt. Dazu bitten wir alle – Besitzer, Mundräuber, Anwohner – Missbrauch vorzubeugen. Damit die Schätze gebraucht und nicht missbraucht werden.

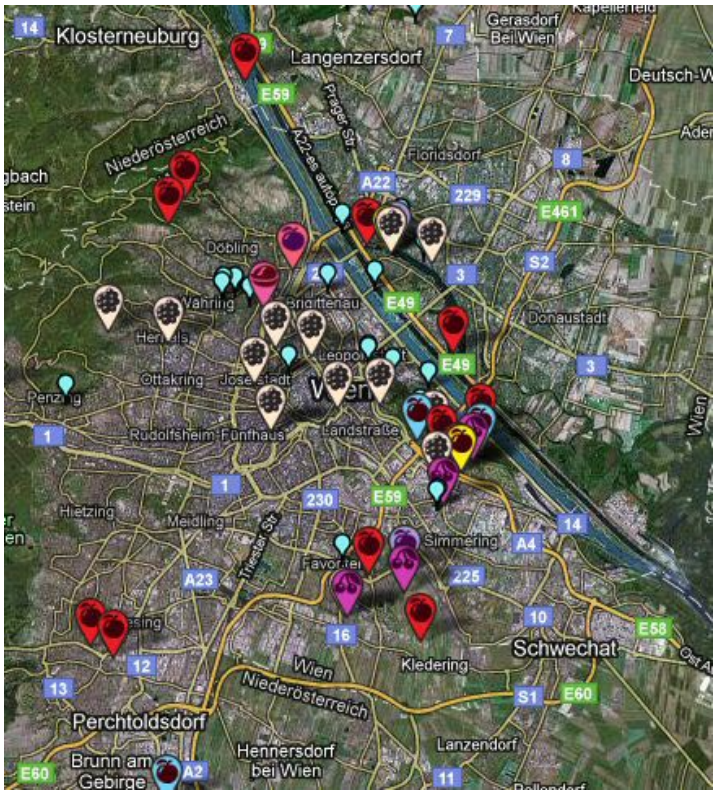
Wir hoffen, dass ihr die Schätze vor eurer Haustür wieder entdeckt und dass ihr für Bioäpfel und Ökokirschen aus Übersee, zumindest zwischen Juli und November, bald nur noch ein weises Schmunzeln übrig habt.

Seit Anfang 2010 verzeichnet www.mundraub.org eine halbe Million Seitenzugriffe mit steigender Tendenz.
Mehr als 2.500 Fundstellen sind in ganz Deutschland und darüber hinaus eingetragen. Oft handelt es sich dabei um kostbare alte Sorten, die von der Rodung bedroht sind, da sie Kosten verursachen und anscheinend keinen Nutzen bringen.

Doch die Seite bietet viel mehr als das: Mittlerweile hat sie sich zur Diskussionsplattform zu alten Sorten, Kindheitserinnerungen und Verarbeitungstipps entwickelt. Und es entstehen weitere eigenständige Initiativen aus ihr, wie zum Beispiel im bayerischen Freising „Mundraub: Suche Obst – biete Marmelade“.

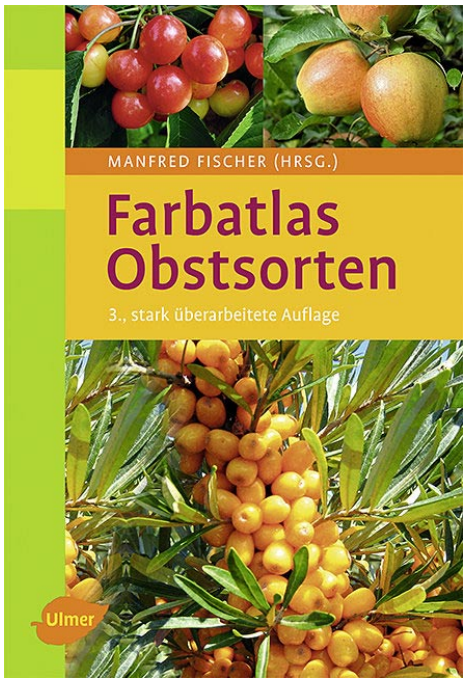
Durch die Reichweite und Wahrnehmung als charmante Marke bieten sich auch neue Ansätze der Vermarktung.
Die Herausforderung ist, das Konzept des freien Obstes mit regionalen Nutzungskonzepten im Bereich der Obstprodukte und des Tourismus, aber auch der Pflege und Neupflanzung von regionalen Obstbeständen zusammen zu bringen und Konflikte zwischen Mundräubern, Baum- und Grundstücksbesitzern und Naturschützern zu vermeiden.

Die Einträge für Österreich konzentrieren sich derzeit noch auf den Wiener Raum. Eine Erweiterung de österreichischen Angebots für Mundräuber wäre aber wünschenswert - ungenutztes Obst gibt es ja hierzulande jede Menge.



Kontakt:
mundraub.org
D-12435 Berlin, Bouchéstraße 79b
Tel: ++49/ (0)30/89 61 72 63
Fax: ++49/ (0)30/89 64 82 77
email: info@mundraub.org
www.mundraub.org

Farbatlas Obstsorten, 3. Auflage



Der Farbatlas Obstsorten, herausgegeben von Manfred Fischer, liegt nun bereits in der 3. Auflage im Ulmer Verlag vor. Gegenüber der zweiten Auflage wurden wesentliche Änderungen vorgenommen.
Von den mehr als 300 Obstsorten die in Wort und Bild vorgestellt werden, wurden 140 Sorten neu aufgenommen – also ca. die Hälfte der beschriebenen Sorten. Das hat zur Folge, dass ältere Sorten weggelassen wurden. Erweitert wurde der Wildobstteil, neu aufgenommen wurden Tafeltrauben.
Für die Sorten werden Herkunft, Abstammung, Anbaueignung, Wuchs- und Ertragseigenschaften sowie die wichtigsten Fruchtmerkmale und Verwertungseigenschaften beschrieben.

Im 40 Seiten umfassenden Einführungsteil des Buches werden folgende Themen behandelt:
Brauchen wir neue Obstsorten?, Geschichte der Obstzüchtung, Anforderungen an neue Sorten, Unterlagen, spezifische Zuchtziele für einzelne Obstarten, konventionelle und moderne Züchtungsmethoden, Befruchtungsbiologie, Virusproblematik, Deutsche Genbank Obst.

Der Sortenteil von A bis Z gliedert sich in die Kapitel Äpfel, Birnen, Quitten, Süß- und Sauerkirschen, Pflaumen, Aprikosen, Nektarinen, Pfirsiche, Tafeltrauben, Wildobstarten, Erdbeeren und Strauchbeerenobst.
Der Farbatlas Obstsorten richtet sich eindeutig an ein Publikum das an Neuheiten interessiert ist, wohl am ehesten an Erwerbsobstbauern. Wichtig ist diese Werk aber auch für alle die sich mit Sortenkunde beschäftigen - um auf dem aktuellen Stand zu sein. Wie stark Moden in der Obstzüchtung bzw. im Anbau eine Rolle spielen, illustriert der Wandel von der zweiten Auflage 2003 zur dritten Auflage 2010. Ob in den sieben Jahren wirklich 140 Sorten obsolet geworden sind, ist wohl die Frage. Was vom Sortenspektrum längerfristig Bestand hat, wird sich jedenfalls zeigen – alles was neu ist, ist nicht zwangsläufig gut. Zu empfehlen ist jedenfalls die erste und zweite Auflage des Buches nicht aus der Bibliothek zu werfen – vielleicht finden sich darin ja später die Beschreibungen von Sorten die längerfristig Bestand haben – und sei es „nur“ im Hausgarten oder Streuobstbau. *(Christian Holler)*

Fischer, M. (Hrsg., 2010): Farbatlas Obstsorten
3., stark überarbeitete Auflage
Ulmer Verlag
ISBN: 978-3-8001-6965-8
320 Seiten, 336 Farbfotos, 6 Tabellen, 19 x 13 cm, Hardcover; Preis : 30,80 €

Ansatzschnäpse, Liköre und Kräuterweine

„Ansatzschnäpse“, ein Klassiker aus der Reihe „Praxisbücher“ des Stocker Verlags, liegt in einer neu gestalteten und erweiterten Auflage vor.

Aus heimischen Kräutern, Beeren, Blüten und Früchten lassen sich ohne großen Aufwand viele köstliche Ansatzschnäpse und Liköre herstellen. Weit über 100 Rezepte leiten zur Herstellung klassischer Liköre, aber auch zur Erzeugung außergewöhnlicher Spezialitäten an. Ob herb, fruchtig oder süß: Von Apfelkorn und Buchenlikör spannt sich der Bogen über Schafgaben-Sekt und Holunderwein bis hin zu Löwenzahn-Likör und Zirbengeist. Williamsbirnen lassen sich selbst in Flaschen ziehen, Nussgeist lässt sich aus grünen Nüssen ansetzen und aus Heil- und Gewürzkräutern wie Pfefferminz, Spitzwegerich und Thymian können schmackhafte Liköre hergestellt werden.

Der weitgehend unverändert gebliebene einführende Teil des Buches mit ca. 40 Seiten, beschäftigt sich mit praktischen technischen Fragen für die Zubereitung von Ansatzschnäpsen wie Gerätewahl, Vorbereitung der Früchte, Ansatzalkohol, Filtrieren, usw. - darüber hinaus findet sich eine Anleitung zur Weinbereitung und Anleitung zur Sektbereitung.
Die wesentliche Erweiterung gegenüber früheren Auflagen besteht im erweiterten Rezeptteil. Alphabetisch gegliedert reicht er von Ackerdistel, Apfel, Alant, bis Weissdorn, Zirbe und Zwetschke.
Der besondere Wert diese Buches liegt neben den guten praktischen und praktikablen Anleitungen darin, dass es wirklich Lust macht selbst zu experimentieren und die verschiedensten Geschmäcker der Natur mit Geist dauerhaft in die Flasche zu zaubern. Etliche der Rezepte aus der voran gegangenen Auflage hat der Rezensent selbst mit gutem Erfolg ausprobiert. *(Christian Holler)*

Walter Gaigg (2010): Ansatzschnäpse, Liköre und Kräuterweine
Stocker Verlag
ISBN 978-3-7020-1288-5
152 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 16,5 x 22 cm, Hardcover
Preis: € 16,90

Technologie der Obstbrennerei

Das Standardwerk „Technologie der Obstbrennerei“ liegt nun in einer dritten, völlig neu überarbeiteten Auflage vor. Vom Rohstoff bis zur Destillatproduktion vermittelt dieses Buch wissenschaftlich fundiert die Grundlagen der Obstbrennerei. Es erläutert die Basis für eine erfolgreiche Destillatproduktion und vermittelt neueste wissenschaftliche Erkenntnisse praxisnah und verständlich.

Für das Buch hat sich ein kompetentes Autorenteam zusammengetan hat, in dem Jeder die Themen und Kapitel verantwortet, in denen er besonders firm ist.

Inhalt:
1. Chemische und biochemische Grundlagen der Brennereitechnologie (Gössinger)
2. Mikrobiologische Grundlagen der Brennereitechnologie (Pulver)
3. Rohstoffe in der Obstbrennerei (Dürr)
4. Brennereieinrichtungen und Geräte (Hagmann)
5. Einmaischen und Vergären (Dürr)
6. Brennen (Dürr)
7. Lagern und Fertigstellen (Dürr)
8. Ursachen und Beseitigung von Spirituosenfehlern (Scholten / Pulver)
9. Untersuchungsmethoden und Betriebskontrolle (Scholten)
10. Rechtliche Grundlagen (Albrecht)

Das Buch ist auf Grund seines Umfanges, der Ausführlichkeit und der eher wissenschaftlich gehaltenen Ausführungen, wohl eher dem professionellen Brenner zu empfehlen.
Im „Handbuch der Lebensmitteltechnologie“ - einer Buchreihe des Ulmer Verlages in der auch Titel wie „Mikrobiologie des Weines“, „Sekt - Schaumwein – Perlwein“ erschienen sind - wird aber mit Recht ein höherer Anspruch gestellt.
Wer ein einfach lesbares Buch, mit praktische Anleitungen ohne all zu viel theoretischen Hintergrund sucht, greift vielleicht doch lieber zu schmaleren Büchern die zum Thema Schnapsbrennen in verschiedenen Verlagen schon erschienen sind. *(Christian Holler)*

Technologie der Obstbrennerei
Handbuch der Lebensmitteltechnologie
Peter Dürr, Werner Albrecht, Manfred Gössinger, Klaus Hagmann, Daniel Pulver, Gerd Scholten.
3. Aufl. 2010
Ulmer Verlag
ISBN 978-3-8001-4899-8
300 Seiten, 107 Abb., 37 Tab., gebunden, 24 x 17 cm;
Preis: 59,90 €

111 x Biosphärenpark Wienerwald

Biosphärenparke sind Gebiete, die im Rahmen des UNESCO Programms „Der Mensch und die Biosphäre“ als Modellregionen für nachhaltiges Leben, Wirtschaften und Forschen ausgezeichnet werden. Die Einzigartigkeit jedes Biosphärenparks ist geprägt durch die Vielfalt von Natur, Kultur und Bewirtschaftung.

Der Wienerwald befindet sich in den Bundesländern Niederösterreich und Wien und wurde 2005 von der UNESCO in die weltweite Liste der Biosphärenparks aufgenommen.
Der Biosphärenpark Wienerwald bekommt zu seinem fünften Geburtstag ein ganz besonderes Geschenk. Ein Buch das die Vielfalt des befruchtenden Spannungsfeldes im Zusammenwirken der Millionenmetropole Wien und seines ländlichen Nachbarn Niederrösterreich darstellen will.
111 Menschen, die im Biosphärenpark Wienerwald arbeiten, wohnen oder die etwas Persönliches mit dieser Region verbindet, haben für dieses Buch 111 Kurzaufsätze verfasst. Dabei haben sie nicht nur ihr Wissen und ihre Erfahrungen eingebracht, sie haben vor allem auch ihre Liebe zu dieser einzigartigen Kulturlandschaft mit großzügiger Geste offenbart.

Der Band ist opulent gestaltet, großformatig im orangen Schuber schaut er schon aus wie ein Weihnachtsgeschenk. Inhaltlich verwirrt das Buch auf den ersten Blick etwas: sammelsurisch konterbuntes durcheinander von Themen, Spotlights in Text und Bild, zugegeben sehr schöne Fotos im Großformat. Eigentlich ist es nicht möglich den Inhalt hier zusammenzufassen – Beiträge über Landschaft, Waldwirtschaft, Kunst, Wein, Freizeit, Volkstümliches usw. stehen in ungeordneter Reihenfolge nebeneinander.
Das Buch vermittelt insgesamt jedenfalls wohl mehr Gefühl als Wissen. Ob ein solches Buch anspricht und ob man für solche Formate in seiner Bibliothek platz haben will, ist wohl eine Entscheidung des individuellen Geschmacks. *(Christian Holler)*

Biosphärenpark Wienerwald
Herausgegeben von Lois Lammerhuber, Andreas Schwab & Gerfried Koch
Verlag Lammerhuber, 2010
ISBN 978-3-901753-26-8
304 Seiten, 24,0 x 32,0 cm, gebunden
Preis 59,00 €

Termine & Veranstaltungen

Obstbau- und Verarbeitungskurse
der OVA der LW-Kammer Kärnten, St. Andrä/L.
Jänner bis August 2011

was? **Spezialkurs Baumwart**

wann? Beginn: 01.01.2011 08:00 Uhr - Ende: 08.09.2011 17:00 Uhr
11 Kursteile in Eintagesblöcken, Jänner - September 2011

Programm Grundlagen des Obstbaues Errichtung u. Pflege von Obstanlagen - Ernte - Lagerung - Schnitt- und Pflegemaßnahmen - Erkennen von Schädlingen und Krankheiten – Exkursion. Nach erfolgreicher Prüfung LFI-Prüfungsbestätigung.
Kursbeitrag: € 240.00
Ort: Obst- und Weinbauzentrum St. Andrä
Referent/in: Ing. Siegfried Quendler, OM Josef Quendler, OM Dietmar Kainz
Anmeldung bis: 24.12.2010

was? **Naturgemäßer Obstbaumschnitt**

wann? Donnerstag, 17. Februar 2011; 9:00 – 16:00

Programm Theorie und Praxis des Obstbaumschnittes
Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl)
Ort: OVA St. Andrä, Referenten: OM Josef Quendler; OM Dietmar Kainz

was? **Veredlung von Obstgehölzen**

wann? Donnerstag, 14. April 2011; 9:00 – 16:00

Programm Theorie und Praxis der Obstbaumveredlung
Ort: OVA St. Andrä, Referenten: OM Josef Quendler; OM Dietmar Kainz
Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl);

was? **Herstellung von Fruchtlikören und Ansatzschnäpsen**

wann? Donnerstag, 5. Mai 2011; 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
Ort: OVA St. Andrä, Referenten: Ing. Siegfried Quendler
Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl);

was? **Sommerschnitt von Obstgehölzen**

wann? Donnerstag, 25. August 2011; 9:00 – 16:00

Programm Sommerliche Schnittmaßnahmen im Obstbau
Ort: OVA St. Andrä, Referenten: OM Josef Quendler; OM Dietmar Kainz
Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl);

Info: Auskunft und Anmeldung zu allen Kursen der OVA:
LK-Kärnten, Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline)
email: obstbau@lk-kaernten.at www.owz-kaernten.at

was?	**Veredeln von Obstbäumen, Steiermark**
wann?	21.01.2011, 13:00 - 17:00 Uhr
wo?	Fernitz bei Graz, Obstbaumschule Hubmann
Programm	Das Veredeln von Obstgehölzen ist eine uralte gärtnerische Technik, die jede/r erlernen kann. Bei diesem Seminar erlernen Sie verschiedene Techniken und Möglichkeiten der Veredelung von Obstbäumen. Sie erfahren, zu welchem Zeitpunkt welche Veredelungstechnik möglich ist, wann es am sinnvollsten ist, von Bäumen, die Sie vermehren wollen, die Edelreiser zu entnehmen, worauf bei den Unterlagen (bzw. wilden Bäumen) zu achten ist, lernen das Werkzeug für Veredelungen kennen. Sie üben unter fachmännischer Anleitung die verschiedenen Veredelungstechniken auch selbst, damit Sie nach dem Seminar ihre eigenen Bäumchen herstellen können. Kursdauer: 8 Unterrichtseinheiten Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, Gartenbesitzerinnen und Gartenbesitzer, alle interessierten Personen Kursbeitrag: € 38,- gefördert aus Mitteln der europäischen Union, des Bundes und des Landes Steiermark; € 112,- ungefördert. Anmeldung bis: 07.01.2011
Info:	LFI Steiermark Barbara Geieregger-Voit Tel. ++43/ (0)664/602596 1375 www.lfi.at

was?	**Schnapsbrennseminar im Südburgenland**
wann?	24.01.2011 08:00 - 17:00 Uhr 25.01.2011 8:00 - 17:00 Uhr
wo?	Kukmirn, Brennereihotel Lagler (Burgenland)
Programm	Schnapsbrennen in Theorie und Praxis (Einmaischen, Gärung, Brennen, Verkosten) Referent: Tibor Vertes Anmeldung bis: 17.01.2011 Kursdauer: 16 Unterrichtseinheiten Kursbeitrag: € 60,- gefördert von Bund, Land und EU
Info:	Information: LFI Burgenland www.lfi.at

was?	**Obstbaum Schnittkurse in Oberösterreich** Jänner bis März 2011
wann? **wo?**	27.01.2011, 09:00 - 17:00 Uhr Gh Kirchenwirt Fam. Hauzinger, Rainbach 9, Rainbach im Innkreis 01.02.2011, 09:00 - 17:00 Uhr BBK Grieskirchen, Manglburg 2, Grieskirchen 09.02.2011, 09:00 - 17:00 Uhr BBK Steyr, Tomitzstraße 1, Steyr 23.02.2011, 09:00 - 17:00 Uhr Mostschänke Brandner, Winkling 3, Kronstorf 25.02.2011, 09:00 - 17:00 Uhr BBK Freistadt, Kammerstraße 4, Freistadt 03.03.2011, 09:00 - 17:00 Uhr BBK Gmunden, Linzer Straße 42, Gmunden 21.03.2011, 09:00 - 17:00 Uhr Gh Prangl, Ortsplatz 5, Altenberg
Programm	Gesunder Baum - reiche Ernte: Mit dem richtigen fachgerechten Schnitt können ein besserer Wuchs erreicht, der Ertrag reguliert und die Gesundheit des Baumes gestärkt werden. Der richtige Obstbaumschnitt will gelernt sein! Bei diesem Seminar erfahren die Teilnehmenden alles über Kronenaufbau, Schnittführung, Werkzeug, Sicherheit beim Baumschnitt und den richtigen Zeitpunkt. Weiters wird unter fachkundiger Anleitung das richtige Obstbaumschneiden in jungen und älteren Beständen praktisch geübt. Kursdauer: 8 Unterrichtseinheiten Zielgruppe: StreuobstanlagenbesitzerInnen Kursbeitrag: € 38,- Teilnehmerbeitrag ohne Förderung, € 25,- Teilnehmerbeitrag gefördert von Bund, Land und EU.
Info:	Information: LFI Oberösterreich Frau Mayr Tel. 050/6902-1267 www.lfi.at

was?	**Arche Noah Obstbaum-Schnittkurse in Wien und Niederösterreich** Jänner bis März 2011
wann? **wo?**	Samstag 29.01.2011, 9:00-16:00 Uhr Versuchsanlage Univ. f. Bodenkultur, Gerarsdorferstraße, A-1210 Wien mit Franz Kaltenberger Samstag 19.02.2011, 9:00-16:00 Uhr Landgasthaus Schreiner, Laimbach 5, A-3663 Laimbach am Ostrong, Bez. Melk mit Gerhard Voglhuber Samstag 26.02.2011, 9:00-16:00 Uhr Bioobstbau ERTL, Bergern 8, A-3650 Pöggstall mit Johannes Ertl Sonntag 27.02.2011, 9:00-16:00 Uhr Gabis Weinschenke, Obere Straße 18, A-3553 Schiltern mit Roland Gaber Samstag 12.03.2011, 9:00-16:00 Uhr Gasthaus Damböck – Stössingtalstube, Hendlgraben 2, A-3043 Stössing (Bez. St. Pölten Land) mit Johannes Maurer Sonntag 13.03.2011, 9:00-16:00 Uhr Gabis Weinschenke, Obere Straße 18, A-3553 Schiltern mit Roland Gaber
Programm	Naturnaher Obstbaumschnitt Der Kursbeitrag beträgt 41,- Euro pro Kurs / pro Person - inkl. Kursunterlagen. Eine Anmeldung ist bis spätestens 14 Tage vor dem gewünschten Kurs notwendig!
Info:	ARCHE NOAH Tel. +43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 email info@arche-noah.at www.arche-noah.at

was?	**Landesobstbautag Kärnten**
wann?	Samstag, 05.02.2011, 9:00 - 13:00 Uhr
wo?	Obst- und Weinbauzentrum St. Andrä / L.
Info	LK-Kärnten Ing. Quendler Siegfried Tel. ++43/ (0)4358/2296 email: obstbau@lk-kaernten.at

was?	**Grundlagen der Sensorik**
wann?	03.02.2011, 09:00 - 17:00 Uhr
wo?	Pischelsdorf in Steiermark, GH Stibor Günther's Hof
Programm	Verkosten von bäuerlichen Produkten Bei diesem Seminar erlernen sie Basiswissen rund um das Verkosten von Säften, Mosten, Weinen und Bränden kennen. Neben einer kurzen theoretischen Einführung in die Sensork liegt das Hauptaugenmerk des Seminars auf der praktischen Verkostung verschiedener Produkte. Details zur Organisation von Verkostungen sowie Hintergrundwissen über Bewertungsverkostungen runden das Seminar ab. Kursdauer: 8 Unterrichtseinheiten Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, die Grundkenntnisse über das Verkosten von bäuerlichen Produkten erhalten möchten Kursbeitrag: € 55,- gefördert aus Mitteln der europäischen Union, des Bundes und des Landes Steiermark; € 150,- ungefördert. Anmeldung bis: 20.01.2011
Info:	LFI Steiermark Barbara Geieregger-Voit Tel. ++43/ (0)664/602596 1375 www.lfi.at

was?	**Exoten und Wildobst:** **Chancen für den heimischen Obstbau?**
wann?	11.02.2011, 09:00 – 17:00 Uhr
wo?	Landwirtschaftliche Fachschule Gleisdorf (Steiermark)
Programm	Sanddorn, Dirndl und Eberesche - Wilde Energie (E. Gantar LFZ Klosterneuburg) Pflanzenschutz im Wildobstanbau (M. Wiesenhofer, LK Stmk) Vermarktungsmöglichkeiten von glücklichen Beeren (Goji, Aronia,…..) (R. Eckelt, www.goji-gold.de) Wildobstanbau in Kärnten (Ph. Lieten, Fragaria Holland) Anbau von Goji und Kiwi in der Steiermark (St. Brettner, Beerenhof Brettner) 7 Unterrichtseinheiten Kursbeitrag: € 10,-, € 15,- bei Anmeldung nach 04.02.2011; gefördert aus Mitteln der Europäischen Union, des Bundes und des Landes Steiermark
Info:	LFI Steiermark Barbara Geieregger-Voit Tel. ++43/ (0)664/602596 1375 www.lfi.at

was?	**Obstbauseminar für Hobbyobstgärtner im Südburgenland**
wann?	22.02.2011, 08:00 - 16:00 Uhr
wo?	Oberwart, Landw. Bezirksreferat (Burgenland) 24.02.2011 08:00 - 16:00 Uhr Dt. Tschantschendorf, GH Walits-Guttmann (Burgenland)
Programm	Theorie und Praxis der Schnitt- und Pflegemaßnahmen an Kern- Stein- und Beerenobst; Referent: Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Gsellmann Kursdauer: 9 Unterrichtseinheiten; Zielgruppe: alle interessierte Hobbyobstbauern Kursbeitrag: € 30,- Anmeldung bis: 15.02.2011
Info:	LFI Burgenland www.lfi.at

was?	**Essig herstellen - verwenden - verkosten**
wann?	02.03.2011, 09:00 – 17:00 Uhr
wo?	Pischelsdorf in Steiermark, GH Stibor Günther's Hof
Programm	Essig ist eines der ältesten und gesündesten Lebensmittel und bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten. Grundlagen der Essigbereitung, Herstellungsverfahren, Möglichkeiten der Verwendung, Inhaltsstoffe und deren Wirkung werden in diesem Seminar näher betrachtet. Außerdem haben Sie die Gelegenheit, verschiedene Essige zu verkosten. Kursdauer: 8 Unterrichtseinheiten Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, die ihr Wissen in der Produktion von Essig erlangen bzw. ihr Wissen auffrischen möchten, interessierte Personen Kursbeitrag: € 32,- gefördert aus Mitteln der europäischen Union, des Bundes und des Landes Steiermark; € 94,- ungefördert. Anmeldung bis: 16.02.2011
Info:	LFI Steiermark Barbara Geieregger-Voit Tel. ++43/ (0)664/602596 1375 www.lfi.at

was?	**Fachgerechtes Schneiden von Streuobstbäumen**
wann?	04.03.2011, 09:00 - 17:00 Uhr
wo?	Landwirtschaftliche Fachschule Gleisdorf (Steiermark)
Programm	Schnitt von alten und jungen Obstbäumen für die Selbstversorgung. Das Seminar gliedert sich in Theorie und Praxis. Kursdauer: 8 Unterrichtseinheiten Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, interessierte Personen Kursbeitrag: € 30,- gefördert aus Mitteln der Europäischen Union, des Bundes und des Landes Steiermark; € 85,- ungefördert. Anmeldung bis: 18.02.2011
Info:	LFI Steiermark Barbara Geieregger-Voit Tel. ++43/ (0)664/602596 1375 www.lfi.at

was?	**Obstbau für Gartenliebhaber – Schnitt und Veredeln**
wann?	Freitag, 11. März 2011, 14:00–19:00 Uhr Samstag, 12. März 2011, 8:30–13:00 Uhr
wo?	Österreichische Gartenbau-Gesellschaft A-1220 Wien, Siebeckstraße 14
Programm	**Freitag, 11. März 2011:** 14.00–15.30 Uhr: „Grundlagen des Obstbaumschnittes" - morphologische und physiologische Grundlagen, StR. Ing. Rudolf Novak 15.45–17.15 Uhr: „Durchführung der Formierung und des Schnittes bei Kernobstarten“„Formierung und Schnitt bei Steinobstarten“ „Formierung und Schnitt bei Strauchbeerenobstarten“ Pflanzbehandlung, Aufbauschnitt, Instandhaltungsschnitt, Verjüngungsschnitt, Korrekturschnitt, StR. Ing. Rudolf Novak 17.30–19.00 Uhr: „Veredlung“ Grundlagen der Veredlung, Veredlungsarten, StR. Ing. Rudolf Novak **Samstag, 12. März 2011:** 08.30–11.00 Uhr: „Obstbaumschnitt-Praxis“, StR. Ing. Rudolf Novak 11.30–13.00 Uhr: „Veredeln-Praxis“, StR. Ing. Rudolf Novak, Fachob. Insp. Franz Kaltenberger Kosten: € 80,--, für Mitglieder € 65,-- inkl. 3 Kaffeepausen, Seminarmappe Teilnehmerzahl: mind. 20, max. 25 Personen
Info:	Österreichische Gartenbau-Gesellschaft A-1220 Wien Siebeckstraße 14, Top 1.4 Tel.: +43/ (0)1/ 5128416-12 (Mo - Do 9 bis 14 Uhr) email: oegg@oegg.or.at www.garten.or.at

was?	**Arche Noah Obstbaum-Veredelungskurse, NÖ** März bis April 2011
wann?	Sonntag 27.03.2011
wo?	Gabis Weinschenke, Obere Straße 18, A-3553 Schiltern mit Roland Gaber Sonntag 03.04.2011 Gabis Weinschenke, Obere Straße 18, A-3553 Schiltern mit Roland Gaber
Programm	Obstbaum-Veredelungskurs Der Kursbeitrag beträgt 41,- Euro pro Kurs / pro Person - inkl. Kursunterlagen. Eine Anmeldung ist bis spätestens 14 Tage vor dem gewünschten Kurs notwendig!
Info:	ARCHE NOAH Tel. +43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 email info@arche-noah.at www.arche-noah.at

Obstbaukurse am LFZ Klosterneuburg
Februar bis März 2011

WeinObstKlosterneuburg.at
Unser Wissen trägt Früchte.

was? **Sortenempfehlungen für den extensiven Anbau**

wann? 28.02.2011, 9:00 bis 16:30
LFZ Klosterneuburg, Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2

Programm Biodiversität und Sortenvielfalt als Basis für ökonomischen und ökologischen Erfolg; Raritäten und allgemein bekannten Sorten sowie Neuzüchtungen bei Kern-, Stein- Beeren- und Schalenobst; Sortenempfehlungen; Versuchsergebnisse; Verkostungen sortenreiner Verarbeitungsprodukte.
€ 45,- max. 25 Personen; Kursleitung: Mag. Eva-Maria Gantar

was? **Kornelkirsche, Kriecherl und Co.**

wann? 04.03.2011, 9:00 bis 16:30
LFZ Klosterneuburg, Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2

Programm Kornelkirsche, Edeleberesche, Speierling, Apfelbeere, Mispel, Edelkastanie, der Mandel, Quitte, Kriecherlpflaumen und Weingartenpfirsich: Möglichkeit der Inkulturnahme; heutiger Stand der obstbaulichen Kulturmaßnahmen; Verkostung von Verarbeitungsprodukten, Grundzüge ihrer Herstellung besprochen.
Kurs für Obstproduzenten und Liebhaber.
€ 45,- max. 25 Personen; Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Lothar Wurm

was? **Schnittpraxis für großkronige Obstbäume**

wann? 08.03.2011, 9:00 bis 16:00
Versuchsgut Haschhof/Kierling - Treffpunkt: LFZ Klosterneuburg Parkplatz, Wienerstr. 74

Programm Kurs für Interessierte Anfänger im Intensiv- und Gartenobstbau; Morphologische und physiologische Grundlagen werden am Objekt vermittelt. Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung. Möglichkeit unter fachkundiger Anleitung großkronige Bäume verschiedener Obstarten in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug mitbringen!
€ 45,- max. 20 Personen; Kursleitung: Wolfgang Patzl

was? **Obstbäume selbst gemacht - Veredelungskurs**

wann? 28.03.2011, 9:00 bis 16:00 Uhr
Versuchsgut Haschhof/Kierling

Programm Theoretische Einführung in die Grundlagen des Veredelns; verschiedene Veredelungsarten; praktische Durchführung des Veredelns.
Mitzubringen sind Veredelungsmesser, Schere und Schleifstein.
€ 45,- max. 20 Personen; Kursleitung: Ing. Manfred Kickenweiz

Info:
LFZ Klosterneuburg
Tel. ++43/ (0) 2243/379 10
email: direktion@weinobst.at www.weinobstklosterneuburg.at
Anmeldeschluss 3 Wochen vor Kursbeginn.
Registrierung erfolgt in Reihenfolge der Anmeldungen.

Verarbeitungskurse am LFZ Klosterneuburg
März 2011

WeinObstKlosterneuburg.at
Unser Wissen trägt Früchte.

was?	**Brennereikurs 1 – Grundlagen**
wann?	01.03.2011 und 02.03.2011, 9:00 bis 16:30 Hauptgebäude, Wiener Straße 74
Programm	Kurs für Anfänger und Hobbybrenner mit und ohne Vorkenntnisse. Die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten: Auswahl der Rohware, Einmaischen, Gärung, Destillation, Einstellen auf Trinkstärke und Filtration. Es besteht die Möglichkeit eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen. Der praktische Teil nimmt ca. 50 % der Zeit ein. € 115,- max. 20 Personen, Kursleitung: Elke Groll

was?	**Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen**
wann?	09.03.2011, 9:00 bis 16:30 Hauptgebäude, Wiener Straße 74
Programm	Kurs für landwirtschaftliche Abfindungsbrenner und Kleinverschlussbrenner mit fundierten Vorkenntnissen (aufbauend auf Brennereikurs 1). Es wird speziell auf qualitätsverbessernde Maßnahmen im Zuge der Obstdestillation eingegangen, und anhand von Kostproben neue Trends in der Brennerei diskutiert. Es werden auch mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert. € 75,- max. 20 Personen, Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Manfred Gössinger

was?	**Sensorik für Destillate**
wann?	23.03.2011, 9:00 bis 16:30 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2
Programm	Kurs für Produzenten und Konsumenten von Destillaten. Worauf muss ich bei der Verkostung von Destillaten achten? Welche Eigenschaften soll ein Österreichischer Qualitätsbrand haben? Grundbegriffe der Sensorik, Methoden der Beurteilung, typische Fehler. € 90,-- max. 25 Personen, Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Manfred Gössinger

Info:	LFZ Klosterneuburg Tel. ++43/ (0) 2243/379 10 email: direktion@weinobst.at www.weinobstklosterneuburg.at Anmeldeschluss 3 Wochen vor Kursbeginn. Registrierung erfolgt in Reihenfolge der Anmeldungen.

Impressum:

ARGE STREUOBST

Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

c/o Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau
A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74 ZVR-Zahl 546313380
Tel. +43/ (0)676/ 83555455 email: info@arge-streuobst.at www.arge-streuobst.at

Die ARGE Streuobst bezweckt die Förderung des Streuobstbaus und die Erhaltung obstgenetischer Ressourcen in Österreich. Eines ihrer Ziele ist die Vernetzung aller am Streuobstbau interessierten Personen und Organisationen in Österreich. Das Streuobst-Info berichtet über streuobstbezogene Aktivitäten und Projekte, neue Obstprodukte und aktuelle Termine in Österreich und den angrenzenden Gebieten.

Um die Streuobstinteressen auf möglichst breiter Basis vertreten zu können, ist jedes Mitglied willkommen – Organisationen genauso wie engagierte Privatpersonen. Die Bezahlung des Mitgliedsbeitrages (€ 25,- für Einzelpersonen) ermöglicht unter anderem auch die künftige Herausgabe des Streuobst-Info. Wenn Sie die Arbeit der ARGE Streuobst unterstützen wollen, laden wir Sie ein Mitglied zu werden. Auch Mitglieder außerhalb Österreichs sind willkommen. Ein Formular für die Beitrittserklärung zum Verein ARGE Streuobst finden Sie zum Downloaden unter http://www.arge-streuobst.at/?page_id=34

Redaktion Streuobst-Info: Christian Holler, Katharina Dianat, Andreas Spornberger

Die namentlich gekennzeichneten Beiträge im Streuobst-Info, geben ausschließlich die persönliche bzw. fachliche Meinung der jeweiligen AutorInnen wieder.
Beiträge und Terminankündigungen per e-mail erbeten an: info@arge-streuobst.at
Beiträge sollten den Umfang einer A4-Seite (12 Pkt., inkl. Abb.) nicht überschreiten;
Redaktionelle Änderungen und Kürzungen vorbehalten.