Inhalt

Ausgabe 2/11, Juni 2011

Aktivitäten der ARGE Streuobst
- Bericht über die Mitgliederversammlung der ARGE Streuobst am 1. April 2011
- Internationale Streuobst-Fachtagung Österreich-Ungarn-Slowenien, 22.+23 Sept. 2011

Projekte und Fachinfos
- EU-RL 2008/90 Inverkehrbringen von Vermehrungsmaterial von Obstarten: Umsetzung in Österreich
- EU Saatgut Richtlinie: Umsetzung in Österreich entschärft
- Forchtenstein/Bgld.: Online Petition gegen Umwidmung von Natura 2000 Streuobstwiesen in Bauland
- LFI Zertifikatslehrgang für Baumwärter / Obstbaumpfleger im Burgenland, Beginn im Sept. 2011
- Neues Leben auf alten Bäumen: Hochstammschnittkurse in Kärnten
- EU-Gebietsschutz für „Mostviertler Birnmost“
- Kärntner Apfelwein mit kontrollierter Herkunftskennzeichnung
- Vorarlberger Landesprämierung für Brände, Likör Most, Saft und Essig
- Gartenrotschwanz Vogel des Jahres 2011
- Ein Plädoyer für Juliäpfel mit Sortenüberblick für den Streuobstbau
- Bio-Methode gegen Feuerbrand im Feldversuch in der Schweiz
- Sonderschau "Die süßesten Früchte" im Gartenbaumuseum in Wien bis 7. Oktober 2011

Rezensionen
- Pomologie „Von Rosenäpfeln und Landlbirnen“
- Kochbuch „Traditionelle Küche Mostviertel. Die besten Hausrezepte der Moststraße“
- Pomologie „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland“
- Tagungsunterlagen zum 5. Landesweiten Streuobsttag in Ludwigsburg zum Download

Termine und Veranstaltungen
- 09.07.11: Schnitt von Obstbäumen im Sommer, St. Marienkirchen/P., OÖ
- 12.-17.07.11: Ganzheitliche Pflege von Obstbäumen, Schloss Rodaun, Wien
- 25.08.11: Sommerschnitt von Obstgehölzen, Kurs am OWZ St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- Sep.- Okt. 11: Arche Noah Sortenbestimmungstage an verschiedenen Orten in NÖ und in Wien
- 02.+03.09.11: Schnapsbrennkurs in Puch, Landesverband für Obstbau, Salzburg
- 09.09.11: Schnapsbrennkurs in Fusch, Landesverband für Obstbau, Salzburg
- 18.09.11: Aktionstag Alte Obstsorten bei der Landesgartenschau Ansfelde, OÖ
- 22.09.11: Kellerwirtschaftskurs Fachgerechte Mosterzeugung, OWZ St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- 21.-25.09.11: Streuobsttage und Mostkirtag auf Schloss Tabor, Neuhaus/Klb., Südburgenland
- **22.+23.09.11: Internat. Streuobst-Fachtagung Österr.-Ung.-Slowenien**, Schloss Tabor, Südbgld.
- 24.+25.09.11: Apfelfest St. Georgen/Lavanttal, Kärnten
- 29.09.11: Europäischer Tag der Agrobiodiversität: „Agrobiodiversität und Klimawandel“
- 30.09.+07.10.11: Einführung in die Pomologie, LFI Seminar, LW Fachschule Warth, NÖ
- 30.09.-02.10.11: Obstausstellung St. Georgen, Salzburg
- 01.-30.10.11: „Pomollia“ Obstausstellung, Hundsmarktmühle, Thalgau, Salzburg
- 02.10.11: Weberbartl-Fest rund um das Streuobst, St. Marienkirchen/P., OÖ
- 13.-15.10.11: Terra Madre Austria, Rathaus, Wien
- 15.+16.10.11: Obstausstellung Elsbethen, Salzburg
- 22.+23.10.11: Europom 2011, Zug, CH
- Nov.11: Herstellung von Fruchtbränden, Kurs am OWZ St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- 05.11.11: Moderierte Obstsortenverkostung, St. Marienkirchen/P., OÖ
- 26.11.11: Winterfachtagung für Baumwärter und interessierte Gartler, Wals, Salzburg

Aktivitäten der ARGE Streuobst

Bericht von der Mitgliederversammlung der ARGE Streuobst am 1. April 2011

(Christian Holler)

Im April des Vorjahres, wurde die ARGE Streuobst als Verein aus der Taufe gehoben. Am 1. April wurde nun die statutengemäß jährliche Mitgliederversammlung für 2011 abgehalten.
Die Veranstaltung fand wiederum an der Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau LFZ Klosterneuburg statt. Dem Direktor DI Karl Vogl darf an dieser Stelle für die Gastfreundschaft gedankt werden und auch dafür, dass die ARGE Streuobst in seinem Haus einen festen Stützpunkt gefunden hat, der über eine Postadresse doch wesentlich hinausgeht.

Vorangestellt war der Mitgliederversammlung eine Informationsveranstaltung der zuständigen Dienstellen des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft zur geplanten Umsetzung der EU-Richtlinie 2008/90 über das Inverkehrbringen von Vermehrungsmaterial und Pflanzen von Obstarten in Österreich. Im vorliegenden Streuobst-Info wird hierüber von Mag. Eva Gantar ausführlich berichtet – siehe Seite 8.

Die Mitgliederversammlung war nach Erledigung der formalen Punkte (Begrüßung und Eröffnung, Feststellung der Beschlussfähigkeit, Beschluss der Tagesordnung, Protokoll der Gründungsversammlung, Bericht des Kassiers, Rechnungsbericht und Entlastung des Vorstands), den Berichten der Sprecherin DI Katharina Dianat des Vorstandes über die bisherigen und geplante zukünftige Arbeit der ARGE Streuobst gewidmet.

Die Bilanz des ersten Vereinsjahres ist eine sehr positive und war geprägt durch konsequente Arbeit an den zentralen Themen des Vereins. Die geplanten Aktivitäten der ARGE Streuobst 2011/2012 sind folgende:

Beteiligung an der Internationale Streuobst-Fachtagung Österreich - Ungarn - Slowenien, am 22.+23. Sept. 2011. Siehe hierzu die folgenden Seiten diese Streuobst-Info.

Die Gestaltung der Richtlinien für die Streuobstförderungen ab 2013 (ÖPUL) stellt eine wesentlichen Rahmen für die Zukunft des Streuobstbaus in Österreich dar. Daher hat der Vorstand beschlossen sich hier aktiv einzubringen und hierfür auch die nötigen Vereinsmittel einzusetzen. Diesbezüglich wurde auch ein Ansuchen an das BMLFUW gestellt und um die offizielle Einbindung der ARGE Streuobst in die Arbeitgruppen gestellt, dieses wurde positiv beschieden.

Die Europom soll 2012 – erstmalig in Österreich, als gemeinsame Veranstaltung des LFZ Klosterneuburg und der Österreichischen Gartenbaugesellschaft in Klosterneuburg durchgeführt werden. Für die Mitglieder der ARGE Streuobst besteht eine Möglichkeit zur Teilnahme.

Über die Nominierung des Lütticher Rambour als Streuobstsorte des Jahres 2011, sowie den Schwerpunkt der gemeinsamen pomologischen Arbeit 2011 - die Maschanzker, wurde in der Ausgabe 1/2011 des Streuobst-Info bereits ausführlich berichtet.

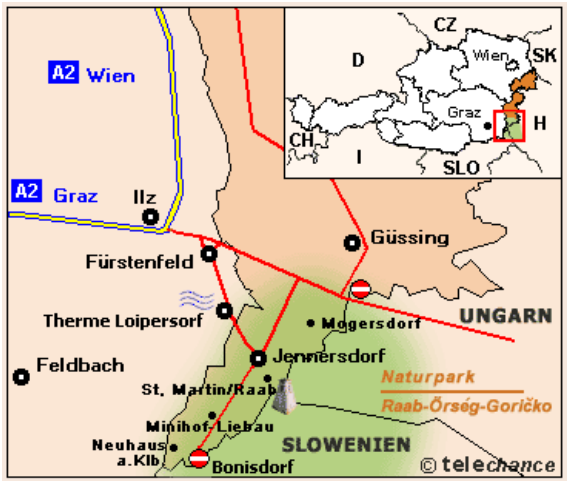
Im Anschluss an die Mitgliederversammlung fand ein gemütlicher Ausklang mit Verkostung von Säften und Mosten traditioneller Sorten auf Einladung des LFZ Klosterneuburg statt.

Internationale Streuobst-Fachtagung Österreich – Ungarn – Slowenien Do. 22. und Fr. 23 September 2011

(Christian Holler)

Im Rahmen des Leader+ Projekts „Infokampagne für den Streuobstbau im Burgenland“ findet von Mi. 21.09. bis So. 25.09.2011 eine große Streuobstveranstaltung auf Schloss Tabor in Neuhaus am Klausenbach im Südburgenland statt.
Die Veranstaltung richtet sich an die breite Öffentlichkeit mit Obstsortenausstellung und Verkostung, allgemeinen Informationen rund um den Streuobstbau, Programm für Schulklassen, Neuhauser Mostkirtag und Kulinarium rund ums Obst (siehe hierzu auch Terminkalender in diesem Streuobst-Info).

In diesem Rahmen wird auch die **Internationale Streuobst Fachtagung** auf Schloss Tabor abgehalten. Die Tagung wird in Kooperation von Naturpark Raab, Verband der Naturparke Österreichs, LFI, Österreichischer Naturschutzbund Landesgruppe Burgenland und der ARGE Streuobst durchgeführt.
Diese Veranstaltung im Dreiländereck Österreich – Ungarn – Slowenien, ist dafür prädestiniert, internationale Aspekte der Erhaltung der Streuobstbestände und der Erhaltung der obstgenetischen Ressourcen aufzugreifen und zu thematisieren sowie die grenzüberschreitende Zusammenarbeit zu fördern. Die aneinander grenzenden Naturparks Raab (Österr.), Örseg (Ung.) und Goricko (Slow.), können hierfür die trilaterale Basis bieten.



Der inhaltliche Schwerpunkt der Tagung wird bei der Zusammenschau der derzeitigen Initiativen im Dreiländereck sowie beim Aufzeigen von Vermarktungsmöglichkeiten und Inputs zur Entwicklung von regionalen Spezialitätenprodukten liegen. Die große Obstsortenausstellung mit Beteiligung der österreichischen Obstgenbanken, wird darüber hinaus ausreichende Gelegenheit zur gemeinsamen pomologischen Arbeit bieten.
Die Tagung wird im Rahmen des Programms zur grenzüberschreitenden Kooperation zwischen Österreich und Ungarn gefördert. Der LFI Workshop findet im Rahmen des Projekts „Naturparkspezialitäten“ statt.

creating the future
Programm zur grenzüberschreitenden Kooperation ÖSTERREICH - UNGARN 2007-2013
AUSZTRIA - MAGYARORSZÁG Határon Átnyúló Együttműködési Program 2007-2013

Programm der Internationalen Streuobst-Fachtagung

Das Programm der Tagung finden Sie auch unter www.arge-streuobst.at zum Download.

Donnerstag 22.09.11, Vormittag:

9:30 Lasecco Empfang auf Einladung der Inn-Salzach-Obstinitiative
10:00 Begrüßung und Eröffnung
Obmann Landtagsabgeordneter Bgmst. Helmut Sampt, Naturpark Raab
Obmann Mag. Dr. Ernst Breitegger, Naturschutzbund Burgenland
DI Katharina Dianat, Sprecherin der ARGE Streuobst

Tagung Teil 1:
Erhaltung obstgenetischer Ressourcen in Österreich, Ungarn u. Slowenien:
Welche Möglichkeiten bietet die Sicherung der Biodiversität für die moderne Nutzung?
10:15 Aktivitäten und Projekte in Österreich
Mag. Eva Gantar, HBLA u. Bundesamt f. Wein- u. Obstbau Klosterneuburg
10:45 Aktivitäten und Projekte in Ungarn
Dr. Ildikó Király, Univ. Budapest, Dep. f. Pomologie
11:15 Aktivitäten und Projekte in Slowenien
Prof. Dr. Metka Hudina, Univ. Ljubljana, Dep. f. Landwirtschaft
11:45 Diskussion

12:00 Mittagessen auf Schloss Tabor

Donnerstag 22.09.11, Nachmittag:

13:30 Exkursion: Besichtigung von Streuobstbeständen und Streuobstprojekten im Dreiländereck Österreich - Ungarn - Slowenien

19:30 Abendveranstaltung mit kulinarischem Rahmenprogramm auf Schloss Tabor

Freitag 23.09.11, Vormittag:

8:30 Grußworte Agrarlandesrat Andreas Liegenfeld, Burgenländische Landesregierung

Tagung Teil 2:
Streuobstinitiativen Dreiländereck Österreich - Ungarn – Slowenien:
Erhaltung, Nutzung und Vermarktung
8:45 Aktivitäten und Projekte im Burgenland - ein Überblick
DI Christian Holler, Naturschutzbund Burgenland
9:05 Aktivitäten und Projekte im Naturpark Raab, Österreich
Rosalinde Lendl, Obstparadies Neuhaus/Klb., Naturparkführerin NP Raab
9:25 Pause
9:45 Aktivitäten und Projekte im Nationalpark Örseg, Ungarn
Dr. István Szentirmai, NP Örseg
10:15 Aktivitäten und Projekte im Naturpark Goricko, Slowenien
Dr. Bernard Goršak, Direktor NP Goricko
10:45 Diskussion mit den Referenten: Streuobst - Kooperationsmöglichkeiten im Dreiländereck

11:15 Produkt- und Posterpräsentationen der TagungsteilnehmerInnen
Streuobstprodukte - Streuobstprojekte - Streuobstforschung

12:00 Mittagessen auf Schloss Tabor

Freitag 23.09.11, Nachmittag:

Workshop von LFI und Verband der Naturparke - Vermarktungsmöglichkeiten und Entwicklung regionaler Spezialitätenprodukte im Streuobstbereich:

13:30 Streuobst-Genussregionen in Österreich - ein Überblick
Obfrau Margareta Reichsthaler, Verein Genussregionen Österreichs

13:50 Die Kraft des Kleinen: Von der Streuobstwiese zur modernen Obstpresse und regionalen Produkten
Christian Vötter, Verein Tauriska u. Leopold Kohr-Akadem., Neukirchen a. Grv./Salzbg.
Obmann Toni Lassacher, Obst- u. Gartenbauverein Bramberg

14:20 Slow Food: Eine Weltbühne für regionale Vielfalt - eine Chance für Streuobstprodukte
DI Bernd Kajtna, Arche Noah und Slow Food Convivium Niederösterreich

14:50 Pause

15:05 Vermarktung von Bio-Streuobst und Produktion für den Großhandel - Erfahrungen und Herausforderungen
Ing. Otto Kicker, Ökoland Vertriebs GmbH / Bio-Austria, Linz

15:35 Streuobstsäfte und Streuobstvermarktung - die Sicht eines regionalen Verarbeiters
Karl Tummer, Saftquelle und Xunder Xandl, Stegersbach Burgenland

16:05 Pause

16:20 Workshop mit den Referenten: Künftige Chancen für die Streuobstvermarktung

17:20 Zusammenfassung der Workshop-Ergebnisse

17:35 Abschlussresümee der Tagung, Verband der Naturparke Österreichs

17:45 Kulinarischer Ausklang auf Einladung der Ökoland Vertriebs GmbH für Bioprodukte

Der Freitag Nachmittagprogramm wird im Rahmen des Projekt Naturparkspezialitäten des Verbandes der Naturparke Österreichs durchgeführt.

Produkt- und Posterpräsentationen:

Im Rahmen der Tagung besteht die Möglichkeit für Produkt- und Posterpräsentationen. Sie sind eingeladen Ihre Streuobstprodukte, Streuobstprojekte und Berichte aus der Streuobstforschung zu präsentieren. Im Tagungsprogramm ist auch die Möglichkeit für Kurzpräsentationen hierzu vorgesehen. Es wird keine gesonderte Standgebühr verrechnet, es ist nur der Tagungsbeitrag zu entrichten (siehe unten). **Auf Grund des beschränkten Platzangebots, bitte dringen um umgehende Anmeldung Ihrer Präsentation.**

Obstsortenausstellung:

Bei der Tagung auf Schloss Tabor wird auch eine große Obstsortenausstellung zu sehen sein. Die ausgestellten Früchte stammen aus dem Burgenland, Ungarn und Slowenien, sowie von verschiedene Genbanken und Sortenerhaltungsgärten aus ganz Österreich.
Am Mi. 21.09., ab 16:00, sowie am Do. 22.09. und Fr. 23.09. parallel zum Tagungsprogramm, besteht die Möglichkeit zur Besichtigung der Sortenausstellung. Schwerpunkte der gemeinsamen pomologischen Arbeit: die Maschanzker, Aufarbeitung von Sorten aus dem Dreiländereck Österreich - Ungarn - Slowenien, Abgleich von Fruchtmustern aus den österreichischen Genbanken.

Mittwoch 21.09.11:

Für TeilnehmerInnen die bereits am Mittwoch anreisen, besteht die Möglichkeit zur Teilnahme an einem **Schmankerlabendessen mit Mostbegleitung** mit den Mostsommeliers Rosalinde und Hans Lendl, Beginn 19:30 in Neuhaus (Kosten sind gesondert vor Ort zu begleichen).

Anmeldung:

Von den TeilnehmerInnen sind die Kosten für Exkursion, Verpflegung während der Tagung und Abendprogramm am Donnerstag zu tragen, die Teilnahmegebühr beträgt 65,- €, (Einzeltage: Do. 55,- €, Fr. 25,- €). Für die Unterkunft ist selbst Sorge zu tragen, Zimmerauskünfte erhalten Sie beim Naturpark Raab unter Tel: +43 (0) 33 29 - 484 53, Email: office@naturpark-raab.at .

Für die Tagung ist eine schriftliche Anmeldung per Post oder Email erforderlich.
Anmeldung bis zum 10. September erbeten! Bei Anmeldung nach dem 10. September ist die Teilnahme nur bei verfügbaren Restplätzen möglich. Bei der Anmeldung bitte bekannt geben, an welchen Teilen der Veranstaltung teilgenommen wird.

Die Anmeldung wir erst mit Einzahlung des Tagungsbeitrages auf das Konto Nr. 100048496 bei der RBB Güssing BLZ 33027, IBAN AT333302700100048496, BIC RLBBAT2E027 wirksam.

Informationen und Anmeldung:

DI Christian Holler
A-7540 Güssing, Ludwigshof 31
Tel. +43/ (0)664-4773149
Email: c.holler@tb-holler.at

Schloss Tabor liegt inmitten des **Drei-Länder Naturparks Raab-Örség-Goricko**. Die Tagung bietet eine einmalige Gelegenheit diese Grenzregion kennen zu lernen:

Der **Naturpark Raab** umfasst die sieben südlichsten Gemeinden des Burgenlandes. Er reicht vom Tal der Lafnitz im Norden, über die Raab, bis an die slowenische Grenze im Süden. Das Hügelland zwischen den Flüssen ist geprägt von Streusiedlungen mit Streuobstbeständen. Mit Themenwegen und in Erlebnistouren werden die Besonderheiten der Region auf unterhaltsame Weise dargestellt. Gaststätten und Buschenschänken sorgen mit ihren Spezialitäten für das leibliche Wohl. Leitprodukt des Naturparks ist der „Maschanzker“ und die daraus gewonnenen Verarbeitungsprodukte. Am Obstparadies-Hof in Kalch, befindet sich die einzige Mostothek des Burgenlandes, und der „Sortengarten Burgenland“ - die regionale Obstsortengen-bank für das Burgenland mit 260 Obstsorten.
Das Goričko ist der nördlichste Teil der slowenischen Region Prekmurje. Der **Naturpark Goričko** umfasst elf Gemeinden. Hauptort ist Grad, hier befindet sich das größte Schloss Sloweniens. Weinberge, Wiesen, Äcker, Streuobstgärten und Wälder, Moorgebiete, Sumpfwiesen, unbegradigte Bäche, malerische Ortschaften und einsame Bauernhöfe prägen die Landschaft. Große Teile des Naturparks sind Natura 2000 Gebiet.
Der südwestungarische **Nationalpark Örség** umfasst 28 Gemeinden im Komitat Vas. Mit ca. 2/3 der Fläche hat der Wald die größte Bedeutung im Nationalpark. Zwischen den Wäldern liegen kleinere und größere Ackerflächen, Wiesen und Moorgebiete. Eine Besonderheit ist der unregulierte Flusslauf der Raab als Natura 2000 Gebiet.

EU-RL 2008/90 Inverkehrbringen von Vermehrungsmaterial von Obstarten: Umsetzung in Österreich

(Eva-Maria Gantar)

Seit einiger Zeit werden in Publikationen und Beiträgen Befürchtungen zum Verlust von Obstsortenvielfalt laut. Grundlage ist die Richtlinie 2008/90/EG zur Inverkehrbringung von Vermehrungsmaterial und Pflanzen von Obstarten zur Fruchterzeugung die mit 30. September 2012 zur Anwendung gelangt. Die RL regelt die Inverkehrbringung von Obstgehölzen, Beerensträuchern und auch Erdbeerpflanzen. Grundsätzlich regelt die RL kommerziell genutzte Obstsorten. Im Hinblick auf die Förderung und Erhaltung durch die Nutzung alter Sorten und der Bekanntmachung von Wissen, ist die Erfassung auch von weniger verbreiteten Sorten relevant. Alle in Europa erfassten "allgemein bekannten Sorten" können auch in Österreich Inverkehr gebracht werden. Gefordert ist eine Zusammenstellung "allgemein bekannter (traditioneller) Obstsorten" abseits von Sortenregistrierung und Sortenschutz unter Verwendung einer standardisierten Beschreibung.

Die Koordination und Durchführung erfolgt an der HBLAuBA Klosterneuburg unter Nominierung einer Sorte mittels kurzer Beschreibung. Um der Aufgabenstellung einer umfassenden und weitreichenden Erfassung der in Österreich existenten "allgemein bekannten Obstsorten" zu begegnen, konnten einige Organisationen und Vereinigungen zur Mitarbeit gewonnen werden. Neben der Erfassung von "allgemein bekannten Obstsorten" und ihrer Kurzbeschreibung, soll die Information auch einen groben Überblick zur Obstsortenvielfalt in Österreich liefern. Die RL bietet damit auch ein gute Möglichkeit zur Verbreitung und Vertiefung des Themas Biodiversität, Obstsortenvielfalt, Pflanzengenetische Ressourcen.

Die Umsetzung aller Ziele ist jedoch nur unter Beteiligung von möglichst vielen Betroffenen und Interessierten möglich. Ein erster Schritt war die am 1. April im Rahmen der Generalversammlung der ARGE Streuobst abgehaltene Informationsveranstaltung am LFZ Klosterneuburg. Grundlagen wurden zu den Rechtsgrundlagen der Umsetzung der RL 2008/90/EG in Österreich durch das BMLFUW, zum Konzeptvorschlag für die Durchführung und den Ablauf der Umsetzung durch die HBLAuBA Klosterneuburg und auch zur Abgrenzung zu Sortenregistrierung und Sortenschutz durch das BAES/AGES geschaffen. In der anschließenden Diskussion konnten viele offene Fragen geklärt werden und das Konzept konnte mit vielen praktischen Hinweisen zur Umsetzung bereichert werden.

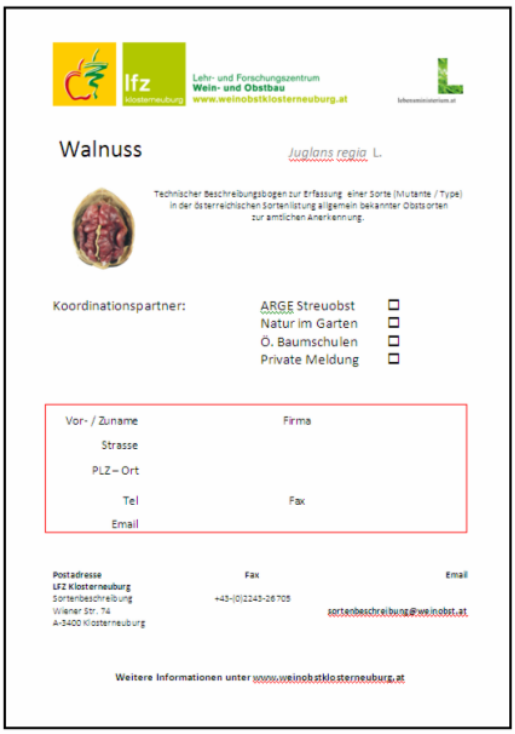
Wie sieht die Situation in Österreich nun wirklich aus?

Die Richtlinie regelt die Inverkehrbringung von bestimmten Obstarten. Neben registrierten Sorten und Sorten unter Sortenschutz, die bekannt und beschrieben sind, existieren aber auch „allgemein bekannte (traditionelle, alte Sorten) Obstsorten“. Auch bisher schon ist durch einen Versorger (zB eine Baumschule) ein Verzeichnis mit entsprechenden Beschreibungen der im Verkauf befindlichen Obstsorten zu führen. Ziel ist es nun, eine nationale Liste der „allgemein bekannten Obstsorten“ mit vergleichbaren Beschreibungen für Österreich zu erstellen.

Was ist eine „allgemein bekannte Obstsorte“?

Jede Obstsorte, die nicht in Österreich oder in einem europäischen Mitgliedsstaat registriert oder national oder gemeinschaftlich unter Sortenschutz (CPVO) gestellt wurde, zählt mit allen ihren Mutanten, Selektionen, Ökotypen zur Gruppe der „allgemein bekannten Obstsorten“. Die zu bearbeitenden Obstarten werden in den Durchführungsbestimmungen der RL 93/79/EWG genannt: Edelkastanie, Mandarine, Orange, Zitrone, Limette, Haselnuss, Quitte, Echte Feige, Kumquats, Erdbeere, Walnuss, Apfel, Olive, Pistazie, Bitterzitrone, Mandel, Marille, Süßkirsche, Sauerkirsche, Pflaume, Pfirsich, Nektarine, Ostasiatische Pflaume, Birne, Ribisel, Stachelbeere, Himbeere, Brombeere, Heidelbeere, Preiselbeere.

Die Aufnahme einer Sorte in die Liste der „allgemein bekannten Obstsorten“ erfolgt unter bestimmten Voraussetzungen: Die Sorte muss nachweislich in Österreich existent sein, die Möglichkeit einer Besichtigung durch die Behörde gegeben sein und neben dem Sortennamen auch eine Beschreibung nach den Vorgaben der HBLAuBA Klosterneuburg durchgeführt sein. Die technischen Beschreibungsbögen (TBBs) können für die Obstarten auf der Homepage der HBLAuBA Klosterneuburg bezogen werden. Die zur Erfassung erstellten österreichischen Beschreibungsvorgaben sind in 4 Abschnitte untergliedert und umfassen Angaben zur koordinierenden Organisation, Angaben zur Sorte (Herkunft, Geschichte, Synonyme etc.) und die geforderten Merkmale zur Charakterisierung einer Sorte (Farbe, Reife,etc.). Des Weiteren können allgemeine Informationen, Bemerkungen und Erfahrungen mit einer Sorte bekannt gegeben werden.



Lehr- und Forschungszentrum
Wein- und Obstbau
www.weinobstklosterneuburg.at

Walnuss

Juglans regia L.

Technischer Beschreibungsbogen zur Erfassung einer Sorte (Mutante / Type) in der österreichischen Sortenlistung allgemein bekannter Obstsorten zur amtlichen Anerkennung.

Koordinationspartner:
ARGE Streuobst ☐
Natur im Garten ☐
Ö. Baumschulen ☐
Private Meldung ☐

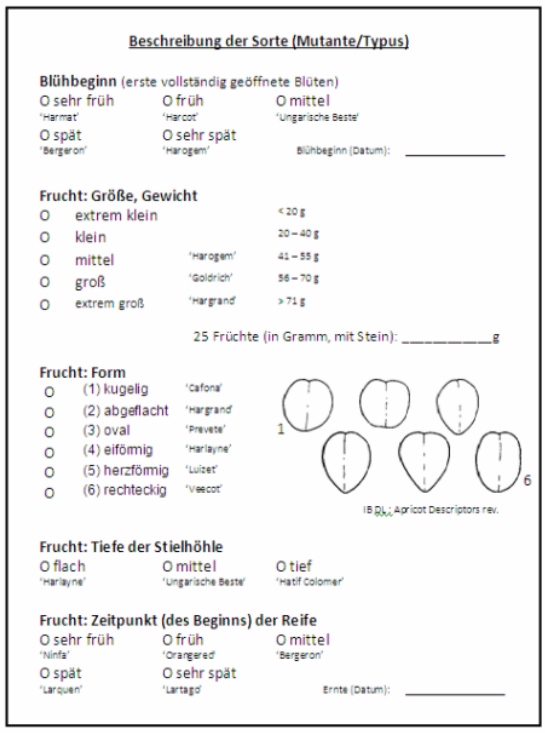
Vor- / Zuname | Firma
Strasse
PLZ – Ort
Tel | Fax
Email

Postadresse
LFZ Klosterneuburg
Sortenbeschreibung
Wiener Str. 74
A-3400 Klosterneuburg

Fax
+43-(0)2243-26705

Email
sortenbeschreibung@weinobst.at

Weitere Informationen unter www.weinobstklosterneuburg.at



Beschreibung der Sorte (Mutante/Typus)

Blühbeginn (erste vollständig geöffnete Blüten)
O sehr früh 'Harmat' | O früh 'Harcot' | O mittel 'Ungarische Beste'
O spät 'Bergeron' | O sehr spät 'Harogem'
Blühbeginn (Datum): _____

Frucht: Größe, Gewicht
O extrem klein < 20 g
O klein 20 – 40 g
O mittel 'Harogem' 41 – 55 g
O groß 'Goldrich' 56 – 70 g
O extrem groß 'Hargrand' > 71 g

25 Früchte (in Gramm, mit Stein): _____ g

Frucht: Form
O (1) kugelig 'Cafona'
O (2) abgeflacht 'Hargrand'
O (3) oval 'Prevete'
O (4) eiförmig 'Harlayne'
O (5) herzförmig 'Luizet'
O (6) rechteckig 'Veecot'

1 6

IBPGR Apricot Descriptors rev.

Frucht: Tiefe der Stielhöhle
O flach 'Harlayne' | O mittel 'Ungarische Beste' | O tief 'Hatif Colomer'

Frucht: Zeitpunkt (des Beginns) der Reife
O sehr früh 'Ninfa' | O früh 'Orangered' | O mittel 'Bergeron'
O spät 'Larquen' | O sehr spät 'Lartagd'
Ernte (Datum): _____

Im Anschluss werden die Beschreibungen aus ganz Österreich miteinander verglichen, die Sortenbeschreibung „amtlich anerkannt“ und in der Liste der „allgemein bekannten Obstsorten“ zugänglich gemacht. Neben der Listung für die Umsetzung der Richtlinie kann damit auch gleichzeitig eine Erfassung der österreichischen Obstsorten erfolgen.

Die Bemühungen von unterschiedlichen Koordinationspartnern spiegeln das breite Bedürfnis und auch Interesse an der Thematik wieder. Zum fachlichen Austausch und Zusammenfassung der österreichischen Genbanken ist die ARGE Streuobst ein wichtiger Koordinationspartner. Mit breitflächigem Zugang zu Betroffenen koordiniert der Verband österreichischer Baumschulen und Staudengärtner interessierte Baumschulen und auch privat Interessierte können über den Koordinationspartner „Natur im Garten“ sich an der Suche nach österreichischen Obstsorten beteiligen. Der Antrag zur Aufnahme einer Obstsorte kann bis 30. Juni 2012 an der HBLAuBA Klosterneuburg direkt oder über einen Koordinationspartner elektronisch oder per Post erfolgen.

Weitere Informationen zur Richtlinie und zur Umsetzung in Österreich erhalten Sie auf der Homepage der HBLAuBA Klosterneuburg www.weinobstklosterneuburg.at oder unter sortenbeschreibung@weinobst.at .

Kontakt:
Mag. Eva-Maria Gantar
LFZ Klosterneuburg
email: eva-maria.gantar@hblawo.bmlfuw.gv.at

EU Saatgut Richtlinie: Umsetzung in Österreich entschärft

(aus: Arche Noah, Pressemitteilung 30.05.2011)

Saatguttausch wird nicht weiter eingeschränkt: Erfolg für die ErhalterInnen der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Vielfalt in Österreich

„Die Gefahr einer weiteren Einschränkung des Austausches von Saatgut in Österreich konnte vorerst gebannt werden", zeigt sich Arche Noah Geschäftsführerin Mag. Beate Koller erfreut über die Unterzeichnung der österreichischen Saatgutverordnung durch Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich. „Gut, dass Minister Berlakovich nun seine Entscheidung zugunsten der biologischen Vielfalt und im Sinne der bäuerlichen Rechte getroffen hat. Alles andere wäre ein verheerendes Signal für jene gewesen, die ansonsten für ihr nicht profitorientiertes Engagement mit Verwaltungsstrafen bedroht worden wären – und das, obwohl sie in den letzten Jahrzehnten zahlreiche alte Sorten vor dem Aussterben bewahrt haben."

Konkret drohte durch das neue EU Zulassungsverfahren (RL 2008/62/EG und RL 2009/145/EG) die Gefahr, dass lokale und seltene Sorten, die oft bereits über Jahrzehnte von GärtnerInnen und kleinbäuerlichen Betrieben erhalten wurden, nicht mehr hätten weitergegeben werden dürfen. Deshalb forderte Arche Noah in einer Stellungnahme das Landwirtschaftsministerium auf, den Austausch von Saatgut auch bei diesen besonders schützenswerten Sorten durch eine Anpassung der österreichische Saatgutverordnung sicherzustellen.

Bereits 75% der landwirtschaftlichen Biodiversität verloren

Der freie Markt hat sich in den letzten Jahrzehnten als nicht imstande erwiesen, die Sortenvielfalt zu erhalten. Im Gegenteil: Parallel zur Entwicklung des Saatguthandels wurden seit 1900 bereits 75 % der landwirtschaftlichen Vielfalt aus dem Anbau verdrängt. Diese Verlust-Schätzung stammt von der FAO, die in ihren Empfehlungen der on farm Erhaltung der Agro-Biodversität die höchste Priorität einräumt.

Kleinbäuerliche Betriebe und GärtnerInnen erbringen große Leistungen für die Vielfalt

In Österreich und weltweit wird ein Großteil der noch vorhandenen Diversität an Nahrungspflanzen von bäuerlichen Betrieben und in Gärten lebendig erhalten. Durch die permanente Nutzung können sich die Pflanzen den wechselnden Umweltbedingungen anpassen, und auch das Wissen über Anbau und Verwendung der lokalen Sorten wird erhalten und weiterentwickelt. Der Austausch von Saatgut war seit Jahrtausenden ein wichtiger Motor für die Entwicklung der Sortenvielfalt. Vor diesem Hintergrund fordert die Arche Noah Rechtssicherheit für die nicht profitorientierte Saatgutarbeit ein. Eine ernst gemeinte Biodiversitätspolitik muss die bäuerlichen Rechte des Nachbaus und Austausches von Saatgut schützen und die Sortenerhaltung on farm fördern. Besonders zum letzten Punkt gibt es auch in Österreich noch großen Nachholbedarf.

Saatgutrechtsreform der Europäischen Kommission wird mit Sorge verfolgt

Zwar kann mit der nun unterzeichneten Novelle vorerst Entwarnung gegeben werden, gebannt ist die Gefahr aber noch nicht: Unter dem Schlagwort „better regulation" arbeitet die EU Kommission derzeit an einer Revision des Europäischen Saatgutrechts. Umso wichtiger ist es, dass die österreichische Regierung hier in den kommenden Monaten auf europäischer Ebene eine klare Position vertritt: Die Rechte der Bauern und Bäuerinnen, Gärtner und Gärtnerinnen, eigenes Saatgut nachzubauen und auszutauschen, müssen im Interesse der Biodiversität und der Ernährungssouveränität geschützt werden. Sie dürfen nicht unter dem Vorwand des KonsumentInnenschutzes den Interessen international agierender Konzerne untergeordnet werden, die bereits heute den Zugang zu Saatgut in hohem Ausmaß kontrollieren.

Kontakt:
Mag. Beate Koller
Verein Arche Noah - Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt
A-3553 Schiltern, Obere Straße 40
Tel +43/(0)2734-8626 Fax 8627, email: info@arche-noah.at www.arche-noah.at

Forchtenstein /Burgenland: Online Petition gegen Umwidmung von Natura 2000 Streuobstwiesen in Bauland

Wie in der letzten Ausgabe des Streuobst-Info berichtet, soll in der Gemeinde Forchtenstein im Burgenland, ein ca. 7 ha großes Streuobstwiesengebiet das Teil eines Natura 2000 Schutzgebietes für die Zwergohreule und Landschaftsschutzgebiet ist, in Bauland umgewidmet werden.

Diesbezüglich gibt es nun eine Online Petition mit der die InitiatorInnen dies verhindern wollen, die Petition kann unter folgenden Link unterzeichnet werden:
http://www.petitiononline.at/petition/rettet-den-lebensraum-der-zwergohreule/135

Aus dem Petitionstext:
Natura-2000-Gebiete sind Europaschutzgebiete von gemeinschaftlicher Bedeutung. Die Mitgliedsstaaten sind verpflichtet, in den ausgewiesenen Gebieten für einen günstigen Erhaltungszustand der jeweils bedeutsamen Artvorkommen und Lebensräume zu sorgen. Die Hauptbedeutung des Gebietes in Forchtenstein liegt in einem starken Vorkommen – 10 bis 20 Reviere – der Zwergohreule (*Otus scops*). Eines von nur zwei österreichischen Vorkommen des Zugvogels in dieser Größenordnung. Er besiedelt in erster Linie die alten Streuobstbestände und Edelkastanienhaine, aber auch die kleinflächigen vorhandenen Auwälder des Gebietes.

Das Gebiet ist in seiner Einzigartigkeit ein wichtiger Erholungsraum – nicht nur für die Tierwelt, sondern auch für Menschen. Forchtenstein ist Teil des Naturparks Rosalia-Koglberg.
Mit der teilweisen Verbauung dieses einmaligen Bereiches verliert die Gemeinde viel an Attraktivität für den touristischen Bereich. In der Bewerbung dieses Gebietes spielt das Vogelschutzgebiet sogar eine besondere Rolle.

Die InitiatorInnen der Petition fordern daher einen sofortigen Planungsstopp und eine Prüfung anderer Gebiete für die Baulanderweiterung. Das Vogelschutzgebiet für die Zwergohreule soll in seiner vollen Größe erhalten bleiben.

Ein ORF Report-Beitrag über die Causa kann unter folgendem Link angesehen werden:
http://www.youtube.com/watch?v=ISWvJGa4RKs

Baumwärter / Obstbaumpfleger Ausbildung im Burgenland – Beginn Sept. 2011

Streuobstbäume brauchen eine Mindestmaß an Pflege, das gilt sowohl für Jungbäume als auch wenn die Bäume möglichst lange vital und gesund erhalten werden sollen. Der Erfolg und damit die Freude am Obstbau, stellen sich nur bei fachgerechter Pflege der Bäume ein. Daher bietet das LFI Burgenland heuer erstmalig den Baumwärter Zertifikatslehrgang an. Die Erhaltung und Förderung des Streuobstbaus in und um unsere Ortschaften, ist ein wesentliches Ziel dieser Ausbildung.

Die Inhalte des Lehrganges wurden auf Basis des bundesweit einheitlich vorgegeben Rahmens in Zusammenarbeit mit dem Naturschutzbund Burgenland auf die besonderen Erfordernisse im Burgenland abgestimmt.
In 14 Kurstagen wird neben der notwendigen Theorie vor allem sehr viel Wert auf das praktische Arbeiten in Obstgärten und Obstwiesen gelegt.

Die BaumwärterInnen können nach Abschluss der Ausbildung als Multiplikatoren vor Ort diese Informationen in Theorie und Praxis an Interessierte weitergeben. Sie können ihre Dienstleistungen aber auch zum Beispiel im Rahmen der Maschinenringe entgeltlich anbieten.

Der Lehrgang zum Baumwärter beinhaltet das Grundwissen für die Pflege unserer Obstbäume in den Gärten und der Landschaft:

- Ökologie von Streuobstwiesen
- Pflanzen von Bäumen, Anlegen von Obstgärten
- Schnitt und Pflege von Obstbäumen (inkl. Motorsägenkurs)
- Sorten und Sortenvielfalt, Unterlagen/Veredelung
- Grundlagen bei Beerenobst
- Bodenkunde, Düngung, Bewässerung, Pflanzenschutz
- Recht- und Betriebswirtschaft, Persönlichkeitsbildung

Die Ausbildung startet Ende September 2011 und dauert bis August 2012.
Mit erfolgreichem Abschluss des Lehrganges werden die TeilnehmerInnen mit einem Ausbildungszeugnis als „Baumwärter/Obstbaumpfleger“ vom LFI zertifiziert.
Die Ausbildung wird von der EU dem Bund sowie vom Land Burgenland gefördert und kann daher um günstige € 250.- pro Person angeboten werden. Der Kursort richtet sich nach der Herkunft der TeilnehmerInnen.

Anmeldung und Informationen:
LFI Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland
Tel. +43/ (0)2682/702-420
email: lfi@lk-bgld.at

Neues Leben auf alten Bäumen: Hochstammschnittkurse in Kärnten

(Katharina Dianat & Siegfried Quendler, OWZ Kärnten)

Zwischen Februar und April 2011 wurde in Kärnten im Rahmen des Leader Projektes „Obst- und Weinbau in Kärnten“, Schnittkurse zur Revitalisierung von Hochstämmen angeboten.

In 7 der 9 Kärntner Bezirke wurden eintägige Schnittkurse durchgeführt und von insgesamt 69 Personen besucht. Neben einem Theorieteil, der ca. 2 Stunden dauerte und die wichtigsten Schnittregeln sowie Fragen der Arbeitssicherheit umfasste, wurde auf den praktischen Teil ein besonderer Schwerpunkt gelegt.
Trotz anfänglichen Misstrauens, ob die hohen Bäume auch tatsächlich bestiegen werden können, wagten sich die meisten TeilnehmerInnen im Laufe des Tages dann doch auf die Obstbäume und setzten das vorher Gehörte unter Anleitung in die Praxis um. Dabei wurden nicht nur die bekannten Werkzeuge - Baumsäge und Schere - eingesetzt, sondern auch Neues ausprobiert (z.B. eine elektrische Kettensäge mit Akku).

Im Rahmen der Schnittkurse zeigte sich, das das Interesse der TeilnehmerInnen weit über die einfachen Schnittmaßnahmen hinausging. So wurden zahlreiche Fragen des Pflanzenschutzes im Streuobstbau (besonders bezüglich der Obstbaumsplintkäfer und verschiedener Pflanzenkrankheiten), aber auch Sorten- und Unterlagswahl behandelt. In diesem Sinne werden im nächsten Jahr auch dazu spezielle Kurse vorbereitet und in den verschiedenen Teilen Kärntens angeboten.

Das OWZ Kärnten und der Landesobstbauverband Kärnten möchten hier noch einmal allen Betrieben danken, die ihre Obstbäume für die Schnittkurse zur Verfügung gestellt haben.
Den TeilnehmerInnen wünschen wir weiterhin viel Freude, an ihren - nun hoffentlich gut geschnittenen - Streuobstbäumen.

Das OWZ Kärnten bietet zur Vertiefung der theoretischen und praktischen Kenntnisse und um im eigenen Betrieb oder überbetrieblich Obstbauarbeiten durchführen zu können den **Spezialkurs Obstbau – Teil 1 Baumwart** an.
Nach erfolgreicher Prüfung erhalten die Teilnehmer/innen die LFI-Prüfungsbestätigung zum „Baumwart“. In 11 Kursteile in Eintagesblöcken werden folgende Inhalt vermittelt: Grundlagen des Obstbaues, Errichtung und Pflege von Obstanlagen, Ernte, Lagerung, Schnitt und Pflegemaßnahmen, Erkennen von Schädlingen und Krankheiten, Exkursionen.
Die Kurskosten richten sich nach der Teilnehmerzahl und betragen ca. 250 €.
Beginn des nächstens Kurses ist Mitte Jänner 2012, die Anmeldung für 2012 ist jetzt möglich.

Kontakt:
Ing. Siegfried Quendler, DI Kathrina Dianat
Zentrum für Obstbau und Weinbau (OWZ) der Landwirtschaftskammer Kärnten
A-9433 St. Andrä, Schulstraße 9
Tel: +43/ (0)4358/2296, Fax: 04358/3631
email: s_quendler@lk-kaernten.at, k_dianat@ova.lk-kaernten.at www.owz-kaernten.at

EU-Gebietsschutz für den „Mostviertler Birnmost“

(aus: Besseres Obst Online www.besseres-obst.at)

Die EU-Kommission hat neulich den „Mostviertler Birnmost“ sowie sieben weitere Lebensmittel aus Italien, Spanien, Polen und der Slowakei in die Kategorie „geschützte geografische Angabe“ aufgenommen.

Damit gibt es insgesamt rund 870 geschützte Lebensmittelbezeichnungen in der EU, 14 davon aus Österreich. Mit den geschützten Herkunftsbezeichnungen erhofft sich die Union, die anderen Mitglieder der Welthandelsorganisation (WTO) für ein „System der Gegenseitigkeit“ gewinnen zu können, wodurch wiederum der Schutz der europäischen Namen außerhalb der EU verbessert wird.
Brüssel setzt darauf, dass registrierte EU-Produkte in einem solchen System auch außerhalb der Mitgliedstaaten Anspruch auf den Schutz ihrer Herkunftsbezeichnung haben und dass die Eintragung eines Namens im Ausland beeinsprucht werden kann. Umgekehrt will die Union ein Verfahren entwickeln, in dem die ausländischen Erzeugnisse für den Binnenmarkt eingetragen werden können.

Mostviertler Binenmost ist eine qualitativ hochwertige Cuvee oder reinsortiger Birnenmost, der aus den regionstypischen, alten Mostbirnensorten hergestellt wird.
Mittels vorangegangener Laboruntersuchung und anschließender Blindverkostung wird der Most von einer geübten Kostjury nach strengen Kriterien dazu auserkoren. Damit wird die Spreu vom Weizen getrennt, nur beste Moste mit dem typisch erfrischenden, würzig - birnigen Duft und Geschmack, dürfen sich Mostviertler Binenmost nennen.
Die Mostviertler Mostbirnen sind ohne Übertreibung europaweit an der Spitze zu suchen. Was liegt da näher, als dafür ein einzigartiges, unverkennbares Outfit zu kreieren. Gefüllt in die original Mostflasche und gekennzeichnet durch die gläserne Moststampiglie im Schulterbereich. Etikettiert in den mostviertelroten Farben ist er an der roten Schrumpfkapsel mit der Mostviertelskizze unverwechselbar.

Kontakt:
Obstbaureferent der NÖ-LWK Ing. Andreas Ennser
A-3300 Amstetten, Ferdinand Waldmüller Straße 7
Tel. +43/ (0)664/60 259 22 303
email: andreas.ennser@amstetten.lk-noe.at
www.mostviertler-birnmost.at

Kärntner Apfelwein mit kontrollierter Herkunftskennzeichnung

„Vinum ex malis carinthia controllatum“ - kurz VMCC, so lautet die kontrollierte Herkunftsbezeichnung für den ersten sortenreinen österreichischen Apfelwein, der im Kärntner Lavanttal hergestellt wird und europaweit der erste mit dieser Qualitätsauszeichnung ist.

Regionale Klimabesonderheiten und alte standorttypische Sorten sowie die besonders sorgsame Veredelung und nachvollziehbare Qualitätsstandards sind oberste Prämisse für deren nachhaltige Entwicklung.

Zur Vorbereitung eines bundesweiten Prüfnummernsystems für Qualitätsobstwein haben die Experten des Bundesamtes für Weinbau in Eisenstadt die strengen Vorschriften des Weinbaus angewendet. Eine eigene Studie charakterisierte die Apfelweine des Lavanttales. Die Produktion konzentriert sich hier auf die Gemeinden St. Andrä, St. Georgen, St. Paul und Lavamünd und die Apfelsorten Lavanttaler Banane, Kronprinz Rudolf, Boskoop, Bohnapfel und Schmidberger. Die Erstellung der geschmacklichen Profile erfolgte auf Grundlage kommissioneller Verkostungen mittels eines speziell für Obstwein adaptierten Kostformulars. Auf dieser Grundlage wurde das Apfelweingütesiegel VMCC mit regionaler Ausrichtung entwickelt, dessen Name an die erfolgreichen DAC-Herkünfte für Qualitäts-Traubenweine mit regionalspezifischen Herkunftsprofilen angelehnt ist. Ziel dieser Anstrengungen ist eine analytische und sensorische Prüfung für sämtliche Qualitätsobstweine, wie dies im Weinsektor seit langer Zeit erfolgreich gehandhabt wird.

Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich gratulierte der Genuss Region Lavanttaler Apfelwein zur Auszeichnung. Er freue sich über "die innovative Weiterentwicklung und die erfolgreiche Kooperation mit der Genuss Region Österreich, dem Genussland Kärnten und der Bundesanstalt für Weinbau ", erklärte der Minister. Die Genussregionen investieren viel in Qualität, in regionale Klimabesonderheiten und alte standorttypische Sorten sowie die besonders sorgsame Veredelung, und nachvollziehbare Qualitätsstandards sind oberste Prämisse für deren nachhaltige Entwicklung.

Kontakt:
Obmann Hans Köstinger
A-9470 St. Paul im Lavanttal, Hundsdorf 2
Tel. +43/ (0)4357) 3585
www.mostbarkeiten.at

Vorarlberger Landesprämierung für Brände, Likör Most, Saft und Essig

(aus: Besseres Obst Online www.besseres-obst.at)

Vor ca. 150 Gästen fand im Bäuerlichen Schulung- und Bildungszentrum Hohenems die 18. Gütesiegelverleihung für Vorarlberger Brenner und Moster statt.

Nachdem im Februar von zwei geschulten Kostkommissionen die 358 eingereichten Brände, Moste, Liköre, Säfte und Essige aus Vorarlberger Obst verkostet und bewertet und die Ergebnisse im Labor überprüft wurden, war es nun an der Zeit, die Besten der Besten, die Brenner und Moster des Jahres sowie die Sortensieger der einzelnen Kategorien auszuzeichnen.
Über 80 % der Produkte wurden ausgezeichnet und dürfen das **Ländle Qualitätsgütesiegel** tragen. Dies zeigt, dass Vorarlbergs Obstverarbeiter auch in mittelmäßigen Obstjahren Topprodukte zu erzeugen wissen.

Bei der Bewertung kamen erprobte Verkoster aus Vorarlberg, verstärkt durch erfahrene Fachleute, z.B. aus der Schweiz zum Einsatz. Arthur Nägele, Gaißau (Leiter des Verkosterkreises der VAKÖ) und die Landwirtschaftskammer übernahmen die vielen Schulungen und die Auswahl der Verkosterteams. Aus den Brennern, die mindestens vier Brändeproben, und den Mostern, die mindestens drei Mostproben eingereicht haben, wurden die drei Brenner und der Moster des Jahres ermittelt.
Die Verleihungsfeier 2011 wurde gegenüber den Vorjahren in etwas kleinerem Rahmen durchgeführt. Mit dem dadurch frei werdenden Budget wird im zweiten Halbjahr ein neuer Akzent für die Vermarktungsförderung der prämierten Produkte gesetzt.

Schwerpunkt soll die Möglichkeit sein, die Produkte auf der Kulinarik-Plattform „2 Seen, 1 Genuss“ in Bregenz vom 22.-24. Oktober 2011 präsentieren und verkaufen zu können. Auch beim Dornbirner Herbst soll den Edelbränden und dem Most eine Bühne geschaffen werden. Zu guter Letzt wird überlegt, den Brennern und Mostern im Zuge einer Neugestaltung der Ländle-Halle bei der Dornbirner Messe einen dauerhaften Auftritt zu ermöglichen. Denn feiern unter sich ist das Eine – die prämierten Produkte an den Vorarlberger oder die Vorarlbergerin zu bringen, ist das Andere. Nur beides zusammen garantiert einen Fortbestand der heimischen Tradition der Obstverarbeitung.

Die Broschüre der prämierten Produkte steht zum Downlaod unter www.laendle.at zur Verfügung.

Ländle Produkte sind Produkte aus heimischer Landwirtschaft, Produkte mit bester Qualität, Geschmack und Tradition. Um diese hochqualitativen Nahrungsmittel und Getränke deutlich auszuzeichnen, wurden zwei Instrumente geschaffen: die grüne Marke Ländle Produkte und das Ländle Qualitätssiegel.
Mit dem Ländle Qualitätsgütesiegel werden nur einheimische Produkte mit 100%iger Herkunftsgarantie ausgezeichnet. Es wird nicht nur den grünen Ländle Markenprodukten verliehen, sondern auch anderen Vorarlberger Produkten, welche definierte Qualitätsrichtlinien einhalten. Die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH überwacht und kontrolliert die regionale Herkunft der ausgezeichneten Gütesiegelprodukte. Bereits beim Landwirt werden Kontrollen und Untersuchungen durchgeführt. Beispielsweise werden bei Obst- und Gemüsebauern die Betriebe, die Anbauflächen, die Fruchtfolge und die biotechnischen Maßnahmen direkt vor Ort kontrolliert.

Kontakt:
DI (FH) Ulrich Höfert
LW-Kammer Vorarlberg
Tel.: +43 (0) 5574/400-230, email: ulrich.hoefert@lk-vbg.at www.diekammer.info

Gartenrotschwanz - Vogel des Jahres 2011

(aus: www.naturschutzbund.at)

Der Gartenrotschwanz (*Phoenicurus phoenicurus*), früher ein weit verbreiteter und häufiger Gartenvogel, ist mit seinem Namen gebenden ziegelroten Schwanz selten geworden. Immer weniger Gärten genügen heute noch seinen Ansprüchen, weshalb BirdLife Österreich sowie die Partnerorganisationen Naturschutzbund Deutschland (NABU) und der Landesbund für Vogelschutz (LBV) in Bayern den Gartenrotschwanz zum diesjährigen Jahresvogel kürten.

Gartenrotschwänze brauchen Nisthöhlen, wie sie vor allem in alten Obstbäumen zu finden sind – nur leider sind alte Obstbäume nicht rentabel und stehen Bauvorhaben am Stadt- oder Ortsrand im Weg. Die klassische Streuobstwiese ist selbst im ländlichen Raum so selten geworden wie der Gartenrotschwanz im Garten. Streuobstwiesen zählen zu den typischen Gartenrotschwanz-Lebensräumen. Mit ihren hochstämmigen Obstbäumen, die sehr alt werden können, bieten diese alten Bäume sowohl geeignete Brutplätze als auch die notwendigen Sitzwarten, von denen die Vögel nach Insekten jagen.

Mit diesem farbenprächtigen Vogel des Jahres wollen die Natur- und Vogelschutzorganisationen nicht nur auf seinen stark rückläufigen Bestand und Lebensraum aufmerksam machen. Im Jahr des Gartenrotschwanzes soll vor allem auch mit Bewusstseinbildung aufgezeigt werden, wie mit geringen Mitteln Lebensräume erhalten aber auch neu geschaffen werden können.
Neben Obstwiesen sind strukturreiche Kleingartenanlagen mit altem Baumbestand zunehmend von Bedeutung. Hier findet der Gartenrotschwanz oftmals letzte Rückzugsräume. Zum Schutz des schlanken, etwa 14 cm großen Singvogels fordert BirdLife auch ein Umdenken bei der Gestaltung von Gärten und Parks, denn der Gartenrotschwanz braucht abwechslungsreiche Landschaften. Auf sterile Rasenflächen, fremdländische Gehölze und den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln müsse zugunsten von natürlicher Vielfalt verzichtet werden. In passender Umgebung kann dem Gartenrotschwanz auch mit speziellen Nistkästen geholfen werden.

Der Bestand des Gartenrotschwanzes in Österreich wird auf 6.000 bis 12.000 Brutpaare geschätzt. Als Insektenfresser lebt der Gartenrotschwanz nur im Sommerhalbjahr bei uns. Den Winter verbringt er in den afrikanischen Savannen südlich der Sahara. Auch dort und entlang seiner Zugwege ist er etlichen Gefahren ausgesetzt. Großflächige Monokulturen verdrängen mehr und mehr die natürliche Baumsavanne und nicht wenige der Vögel werden Opfer der in manchen Ländern noch üblichen Singvogeljagd.
Langfristig könnten allerdings die Folgen des Klimawandels schwerwiegender sein. Dürreperioden im Mittelmeerraum und in der Sahelzone nehmen zu, die von den Vögeln zu überwindenden Wüsten dehnen sich von Jahr zu Jahr weiter aus.

Weitaus bekannter und häufiger als der Gartenrotschwanz ist sein naher Verwandter, der schlichter gefärbte Hausrotschwanz. Dieser stammt ursprünglich aus felsigen Bergregionen. Als Kulturfolger hat er sich unsere Städte als „Ersatzfelsen“ erobert. Garten- und Hausrotschwanz werden daher leicht miteinander verwechselt.

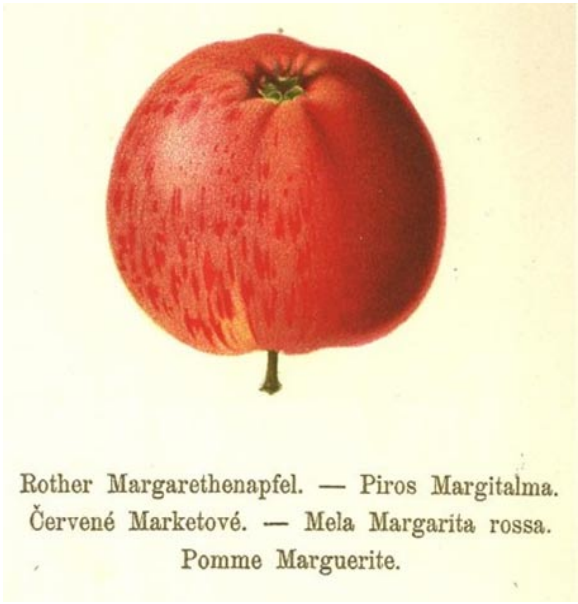
Umfassende Informationen zum Gartenrotschwanz finden Sie unter:
www.nabu.de/aktionenundprojekte/vogeldesjahres/2011-gartenrotschwanz/

Ein Plädoyer für Juliäpfel mit Sortenüberblick für den Streuobstbau

(Bernd Kajtna)

Wenn der Weiße Klarapfel im Sommer reif ist, werden im Lebensmittelhandel Äpfel der Vorjahresernte angeboten. Frühäpfel sind eine Erscheinung der Hausgärten und Bauernmärkte. Für die ganzjährige Selbstversorgung liefert ein Sommerapfelbaum schon im Juli wertvolle Früchte.
Beim Erdapfel funktioniert es: Für Heurige wird gerne mehr bezahlt, Supermärkte werben sogar mit der Ankunft der neuen Ernte. Ein Heuriger Apfel im Juli im Verkaufsprospekt – nein, das gibt es nicht. Die moderne Obstlagertechnik macht es möglich. Und es funktioniert ja auch sehr gut. Bei tiefen Temperaturen und kontrollierter Atmosphäre bleiben Wintersorten (Lageräpfel) tatsächlich bis August frisch und saftig und der Klarapfel hat das Nachsehen. Á propos Klarapfel - eine (nicht repräsentative) Umfrage in meinem Freundeskreis ergab: 70% kennen den Apfel und haben ihn schon gegessen. Andere Sommersorten sind hingegen kaum jemanden ein Begriff.
Warum ist der Klarapfel eigentlich so bekannt? Vielleicht, weil die Sorte am Allerfrühesten reift? Da gibt es andere, die den Weißen Klarapfel noch um ein paar Tage schlagen. Die Sorte Close stammt aus den USA und reift Anfang Juli, also 1-2 Wochen vor dem Klarapfel.

Noch etwas zeitiger ist der Rote Margarethenapfel, der schon Ende Juni genussreif ist (Abb. STOLL, 1888). Im Waldviertel ist ein veredelter Baum eines Sommerapfels bekannt, der vor dem Klarapfel reift und auch weitere Merkmale des Roten Margarethenapfel aufweist. Ob es sich bei diesem Frühapfel tatsächlich um diese sehr alte und seltene Sorte handelt, muss noch eingehender überprüft werden.



Rother Margarethenapfel. — Piros Margitalma. Červené Marketové. — Mela Margarita rossa. Pomme Marguerite.

Etwas früher bis zeitgleich mit dem Weißen Klarapfel können Stark Earliest und Lodi Mitte Juli geerntet werden. Weitere Juliäpfel sind Weißer Astrachan, Mantet, Vista Bella, Aldinger George Cave, Piros, Hana, Nela, Amethyst und andere.
Juliäpfel haben eine kurze Entwicklungszeit von Blüte bis zur Ernte, die allerdings auch Temperatur abhängig ist. In Höhenlagen blühen die Bäume später und die Reife verzögert sich. Als Faustregel gilt, 30 Höhenmeter verschieben die Reife um einen Tag.

Oder ist es der Geschmack, der den Weißen Klarapfel über andere Sommeräpfel stellt? Darüber lässt sich diskutieren. Grundsätzlich ist bei alle Sommersorten das Erntefenster klein. Will man schmackhafte Früchte vom Weißen Klarapfel, so ist zu beachten, dass die Sorte ungleich reift und mehrere Erntedurchgänge notwendig sind. Zu früh gepflückte Klaräpfel sind sauer, zu spät geerntet ist er mehlig. Der Apfel ist nicht windfest, es fallen daher schon vor der Reife Früchte vom Baum. Der richtige Pflückzeitpunkt ist gegeben, wenn sich die Schale von grün auf gelb aufhellt und dann schmecken die Klaräpfel erfrischend säuerlich und saftig. In punkto Aroma und Süße gibt es Sommeräpfel, die den Weißen Klarapfel sehr wohl übertreffen, zum Beispiel Mantet, Aldinger George Cave oder Piros.

Es muss wohl auch das Aussehen sein, das den Klarapfel so bekannt macht. Die Früchte sind grünlichgelb bis strohgelb, ohne jegliche Rotfärbung, auffällig sind die grünen Schalenpunkte. „Weißer Transparent“ als Synonym des Klarapfels weist auf die helle (transparente) Schale hin.

Der Weiße Klarapfel stammt ursprünglich aus dem Baltikum und kam um 1850 nach Mitteleuropa. In wichtigen pomologischen Werken des 19. Jahrhunderts ist er noch nicht beschrieben. So fehlt er in Deutschlands Obstsorten (ENGELBRECHT 1889), der Österreichisch -Ungarischen Pomologie (STOLL, 1888) und im Pomologischen Handbuch für Niederösterreich (ROSENTHAL, 1892). Ein deutlicher Hinweis, dass die Sorte offenbar erst im 20. Jahrhundert bei uns eingeführt wurde.
Die vielen Klarapfelbäume in den Hausgärten und das Alter dieser Bäume lassen vermuten, dass die Sorte in den 1950 und 60er Jahren stark propagiert wurde. Viele heute Erwachsene durften als Kinder die heruntergefallenen Klaräpfel aufklauben und als Belohnung gab es Apfelstrudel.
Die schlagenden Argumente der Sortenempfehlung waren die Widerstandskraft des Stamms gegen tiefe Temperaturen und die Frühreife. Diese beiden Eigenschaften prädestinieren tatsächlich den Klarapfel für den Anbau in Höhenlagen und in rauen Klimagebieten. Dort reifen die Früchte später, sind dafür etwas länger lagerfähig und Temperaturen unter -20°C verträgt das Holz ohne Schäden. Im warmen Weinbaugebiet reift er zwar sehr früh, wird dafür auch rasch mehlig; außerdem leidet der Baum hier häufig unter Mehltau.
Auf Bauernmärkten werden Klaräpfel allerorts regelmäßig angeboten. Der Vista Bella wurde auch schon am Markt gesehen. In einem Gasthof in Tirol bekommt man im Sommer einen glasweise frisch gepressten Klarapfelsaft serviert. Eine originelle und köstliche Idee die ersten Früchte rasch zu verwerten.

Sommeräpfel sind Sorten, die direkt vom Baum weg gegessen werden können (pflückreif = genussreif). Die ersten Sommeräpfel schließen nahtlos an die gelagerten Wintersorten an und ermöglichen eine ganzjährige Selbstversorgung. Je später ein Apfel reift, desto länger lassen sich die Früchte lagern. Die Juliäpfel sind bei Ernte kurz vor der Vollreife etwa 2-3 Wochen (kühl!) lagerfähig. Im August bis Anfang September reifen Pfirsichroter Sommerapfel, Müschens Rosenapfel, Discovery, James Grieve, Gravensteiner. Diese Sorten können 6-8 Wochen gelagert werden.

Weder Close noch der Rote Margarethenapfel sind im Baumschulhandel erhältlich. Eine dem Roten Margarethenapfel ähnliche Sorte wurde von Arche Noah vermehrt und Einzelbäume können im Herbst 2011 abgegeben werden. Der Apfel ist relativ süß und reift sehr früh. Vom Close können auf Wunsch Bäume in begrenzter Anzahl im Jänner 2012 bei Arche Noah bestellt werden.
Mantet ist geschmacklich sehr zu empfehlen. Der Ertrag ist laut Literatur nur durchschnittlich und Mehltau in wärmeren Gebieten ein Problem. Auch für Mantet nehmen wir Bestellungen für eine Wunschveredelung auf. Die ebenso empfehlenswerte Sorte Aldinger George Cave ist bei der Biobaumschule Artner erhältlich. Lodi zerfällt beim Kochen sehr schnell und ist laut Literatur besonders für Apfelmus geeignet. Biobaumschule Artner bietet Wunschveredelungen von Lodi an. Weiße Klarapfel, Vista Bella und Piros (neue Sorte, wiederstandsfähig gegen Schorf und Mehltau, länger lagerfähig und guter Geschmack) sind in mehreren Baumschulen erhältlich (z.B. Schreiber in Poysdorf/NÖ).
Die schorfresistenen Züchtungen aus Tschechien Hana, Nela, Amethyst reifen Mitte bis Ende Juli und wurden auf der BOKU in Wien auf ihre Eignung für den Bioanbau getestet.
Stark Earliest kann nicht zur Auspflanzung empfohlen werden, und für den Weißen Astrachan gibt es keine Bezugsquelle.

Unter www.arche-noah.at > Wissen > Obstsortenblätter finden Sie detaillierte Beschreibungen von Weißer Klarapfel, Mantet und Stark Earliest.
Arche Noah Wunschveredelungen: Johannes Maurer, 0676/7607845, email: obst@arche-noah.at
Biobaumschule Artner 02857/25177, email: artner@biobaumschule.at

Kontakt:
DI Bernd Kajtna, Verein Arche Noah - Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt
A-3553 Schiltern, Obere Straße 40,
Tel +43/(0)2734-8626 Fax 8627, email: bernd.kajtna@arche-noah.at www.arche-noah.at

Bio-Methode gegen Feuerbrand im Feldversuch in der Schweiz

(aus: Besseres Obst Online www.besseres-obst.at)

Das Bakterium *Pantoea agglomerans* gilt in Nordamerika und Neuseeland als effektiver Gegenspieler gegen Feuerbrand-Bakterien. Es besetzt bei Apfel- und Birnbäumen die Lebensbereiche des Feuerbrand-Erregers und verhindert so eine Infektion der Nutzpflanzen.
In den USA, in Kanada und Neuseeland erweisen sich drei kommerzielle Pflanzenschutzmittel auf der Basis des Bakteriums *Pantoea agglomerans* als erfolgreich im Kampf gegen Feuerbrand. Unter günstigen Bedingungen erreicht man eine Wirkung von 60 bis 80%. Experten der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW erforschen nun, unter welchen Bedingungen diese Mittel auch in der Schweiz beste Wirkung zeigen und für Obstbauern eine Option im Kampf gegen Feuerbrand werden können.

Ein Aspekt dieser Forschung war das Umweltverhalten unter kühlen Frühlingstemperaturen in den Jahren 2009 und 2010 - Besiedlung der Kernobstblüten, Einfluss auf die Umwelt, Verbleib auf den Früchten. In zwei Schweizer Apfelanlagen haben ACW-Experten die Feldversuche mit Praxis-Sprühgeräten durchgeführt - mit Erfolg: Die Bakterien haben 80 bis 100% der behandelten Blüten besiedelt, und zwar in einer Dichte, die in den USA den Schutz gegen Feuerbrand gewährleistet. Doch die Feuerprobe blieb aus, 2009 und 2010 waren keine Feuerbrandjahre.

Bevor ein lebendiges Bakterium in die Umwelt eingebracht wird, sollte seine Wirkung gut erforscht sein. Was passiert mit *Pantoea agglomerans* in der Umwelt? Die ACW-Forschenden haben festgestellt, dass sich das Bakterium in der Umgebung nicht etabliert. Zudem fliegen Bienen behandelte wie nicht behandelte Blüten gleich häufig an. Nach der Blütezeit fehlt für *Pantoea agglomerans* die Lebensgrundlage, deshalb verschwindet es nach und nach aus der Obstanlage. Früchte und Boden sind daher frei von diesen Bakterien, Ernte und Apfelqualität werden nicht beeinflusst. All dieses Wissen konnte nur dank molekularbiologischen Methoden erarbeitet werden, die ACW-Experten speziell für diese Fragestellungen entwickelt haben.

Die tiefen Frühlingstemperaturen der Jahre 2009 und 2010 bremsten den Feuerbranderreger. Somit steht dem nützlichen Bakterium die Feuerprobe noch bevor - in weiteren Studien soll das Umweltverhalten unter wärmeren Temperaturen untersucht werden. Ein warmer Frühling brächte allerdings den Obst-Produzenten ein unerwünschtes Feuerbrandjahr, für den Versuch wäre es aber die benötigte Feuerprobe. Denn käme die ACW-Studie zum Schluss, dass die Bekämpfung des Feuerbrands mit dem nützlichen Bakterium auch hierzulande erfolgreich ist, wäre dies ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer neuen Bio-Methode gegen Feuerbrand.

Informationen:
www.feuerbrand.ch

Sonderschau im Österreichischen Gartenbaumuseum: "Die süßesten Früchte"

Vom 5. Mai bis zum 7. Oktober 2011 werden die Aspekte einer "fruchtigen" Welt im Österreichischen Gartenbaumuseum beleuchtet. Die diesjährige Ausstellung soll einen Eindruck von der überwältigenden Fruchtfülle unserer Erde geben.

Wie wäre die Geschichte der Menschheit wohl ausgegangen, wenn Eva ihrem Adam den "Apfel" nicht gereicht hätte? Wäre die Menschheit dann überhaupt vorhanden, oder würden noch immer paradiesische Zustände hier auf Erden herrschen? Die Geschichte der Menschheit ist eng mit den Früchten verbunden, die ihnen die Natur zur Verfügung stellte, denn sie sind seit Jahrtausenden ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung. Doch Früchte haben noch mehr zu bieten: sie waren und sind Vorbilder für Kunstobjekte und Gemälde, Architekturverzierungen und schmückendes Beiwerk. Die Darstellung von Früchten, in Verbindung mit anderen Elementen, wie Blumen und Tieren sind Ausdruck einer sinnlichen Wahrnehmung der Natur. Dabei hat jeder Kulturkreis im Laufe seiner Geschichte ganz eigene Zugänge und Assoziationen mit den jeweils vorhandenen Früchten entwickelt. All diese Aspekte einer "fruchtigen" Welt werden in der Sonderschau im Österreichischen Gartenbaumuseum beleuchtet. Dabei kommt aber auch die kulinarische Seite nicht zu kurz, denn was wäre die Wiener Küche ohne Apfelstrudel oder Marillenknödel.

Öffnungszeiten: 5. Mai bis 7. Oktober 2011,
Montag bis Freitag 8 bis 14 Uhr, an jedem ersten Donnerstag im Monat 10 bis 18 Uhr
Ort: Österreichisches Gartenbaumuseum,
A-1220 Wien, Siebeckstraße 14
Gartentelefon: +43/ (0)1 4000-8042
Email: gartentelefon@ma42.wien.gv.at
Eintritt frei

Das Österreichische Gartenbaumuseum
Auf über 400 Quadratmetern Ausstellungsfläche erwarten die Besucherinnen und Besucher historische Schaustücke über die Geschichte des Gärtnerstandes, der Blumenbindekunst und des öffentlichen Grüns.

Schon um 1918 tauchten erste Ideen für ein "Gärtnermuseum" auf. Es sollte auf dem Gelände des Schlossparks Schönbrunn entstehen, dort wo heute die Höhere Lehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau steht. In den 1950er-Jahren sammelten die Lehrerinnen und Lehrer, Schülerinnen und Schüler der Berufsschule Geräte und Maschinen für Gärtner und Naturblumenbinderinnen in Wien Kagran. Diese wurden in der Werkstätte des Stadtgartenamts in Hirschstetten teilweise restauriert. In den Jahren 1968/69 wurde schließlich das Österreichische Gartenbaumuseum gegründet. Es beherbergt seit 1977 die größte Sammlung aus der Geschichte des Österreichischen Gartenbaues und Kleingartenwesens. Diese umfassende Sammlung wurde im Jahre 2001 durch die Sammlung Sädtler (Österreichisches Blumenbindemuseum) erweitert.
Das Gebäude wurde 1912 als Orangerie errichtet. Es war für die damalige Zeit in sozialpolitischer Hinsicht etwas Einzigartiges, dass in Mitteleuropa erstmals eine kommunale Verwaltung im Interesse ihrer Bewohnerinnen und Bewohner Überwinterungshäuser errichtete. Dies war zu dieser Zeit nur dem Kaiserhaus und dem Adel vorbehalten.

Von Rosenäpfeln und Landlbirnen: Ein Streifzug durch Oberösterreichs Apfel- und Birnensorten

Siegfried Bernkopf braucht all jenen die sich in Österreich - aber auch darüber hinaus, mit Pomologie beschäftigen, nicht wirklich vorgestellt zu werden. Mit unermüdlichem Einsatz versucht er seit vielen Jahren die Pomologie als Wissenschaft wieder zu etablieren und voranzubringen. Über Jahrzehnte ist er nun schon aktiv bei der Sortenerhaltung und auch bei der Untersuchung der Sorten im Hinblick auf die Nutzung. Auch der Aufarbeitung der historischen Entwicklung des Obstbaus und der Pomologie in Österreich widmet er sich seit langem.
Viele von uns etwas jüngeren in Österreich tätigen PomologInnen, können und dürfen Sigi Bernkopf als pomologische Vaterfigur nennen.

Bereits in der Vergangenheit sind mehrere sortenkundliche Bücher erschienen, an denen Siegfried Bernkopf maßgeblich beteiligt war. Zu nennen sind u.a. der Band „Neue Alte Obstsorten“ (Club Niederösterreich, Wien, 5. Auflage 2003) oder die Broschüre „Voralpen Streuobstkultur“ (Landwirtschaftkammer Oberösterreich, 2007).

Das vorliegende Buch beginnt mit einem historischen Abriss zur Entwicklung des Obstbaus und der Pomologie, wobei hier dann speziell auf Oberösterreich eingegangen wird. Es folgt eine Einführung in die Grundlagen der Sortenkunde mit Beschreibung der wesentlichen Bestimmungsmerkmale. Den Hauptteil des Buches bilden die ausführlichen Sortenbeschreibungen. Insgesamt werden 68 Apfelsorten und 46 Birnensorten (davon 16 Mostbirnen) vorgestellt. Der Schwerpunkt liegt bei den „alten“ Sorten, es werden aber auch einige neuere Sorten (ca. 12) dargestellt, z.B. Florina, Gala, Pilot, Pinova, Remo, Rewena, Topaz, Uta.
Bei den alten Sorten finden sich sowohl weit verbreitet Sorten sowie typische oberösterreichische Regionalsorten. Letztere seien hier namentlich angeführt, da diese vermutlich sonst in keinem pomologischen Werk zu finden sind (nur einige davon sind auch in „Voralpen Streuobstkultur“ enthalten): Fasslapfel, Florianer Rosmarin, Mostzigeuner, Rolling, Roter Griesapfel, Rubiner, Samareiner Strasslapfel, Weberbartlapfel, Bartholomäusbirne, Blutbirne, Dörrnbirne, Frauenbirne, Klosterbirne, Leidlbirne, Naglwitzbirne, Rote Haindlbirne, Süssbirne.

Die Sortenbeschreibungen umfassen folgende Punkte: Synonyme, Herkunft, Verbreitung, Baummerkmale, Reife, Verwendung sowie eine ausführliche Beschreibung der Frucht mit den Merkmalen: Größe, Form, Schale, Farbe, Stielbucht, Stiel, Kelchbucht, Kelch, Kelchhöhle, Kerngehäuse und Kerne, Gefäßbündellinie, Fleisch, Oechsle.
Die Abbildungen haben eine sehr guter Qualität, es sind typische Exemplare der Früchte abgebildet, jeweils mit einer Schrägansicht der Stielseite und der Kelchseite sowie mit einem Schnittbild, der Durchmesser der Frucht auf der Abbildung beträgt ca. 5 cm. Damit ist das Buch hervorragend für die praktische pomologische Arbeit geeignet.
Umseitige die Sortenbeschreibung des Florianer Rosmarin aus dem Buch als Beispiel.

Florianer Rosmarin

Synonyme, Herkunft, Verbreitung

„Rosmarie"; wahrscheinlich vor 1860 in St. Florian entstanden; früher stark in den bäuerlichen Gärten in St. Florian und Umgebung verbreitet, jetzt leider selten geworden

Baum

Wuchs: mittelstark bis stark; Krone auf Sämling kugelig, später hoch kugelig
Sonstige Eigenschaften: robuste Sorte, geringe Standortansprüche

Erntereife

Ende September bis Anfang Oktober

Genussreife

Oktober bis November

Verwendung

Für Küche, Tafel, Saft und Most

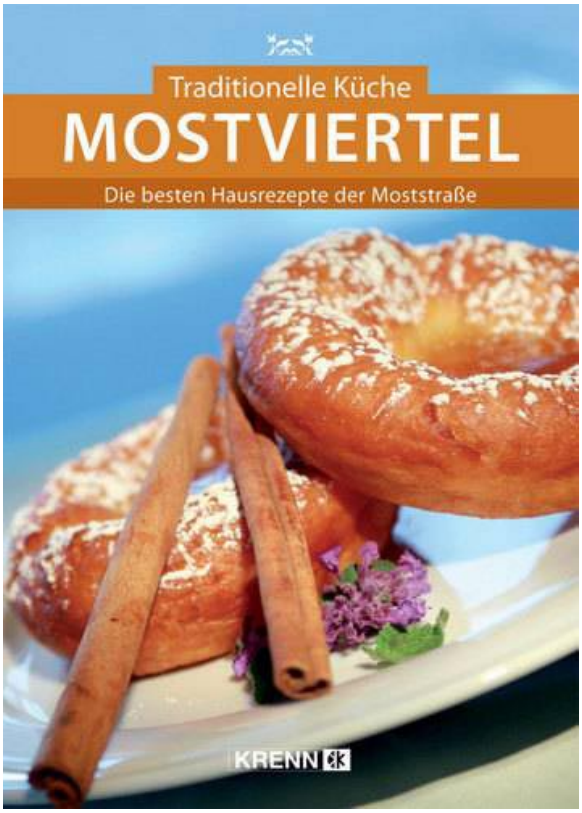
Frucht

Fruchtmuster: ca. 20-jähriger Hochstamm, Gemeinde Schiedlberg
Größe: mittelgroß; 49–56 mm hoch, 66–75 mm breit, 90–126 g schwer
Form: flach kugelig, mittelbauchig, teils gering ungleichhälftig; Querschnitt rundlich bis selten schwach eckig; Relief kelchseitig schwach rippig; gehäuft 1–3 vertikale Bauchnähte
Schale: glatt, matt glänzend, später etwas fettig, mitteldick, zäh; Grundfarbe grünlich gelb; Deckfarbe rotorange bis orangerot marmoriert, darüber in dunklerem Rot gestreift, Deckungsgrad 70–100 %; Lentizellen wenige, klein, hellbraun, relativ unauffällig
Stielbucht: tief bis mitteltief, mittelweit, kurz- bis langstrahlig hellbraun berostet; Rand gering grobrippig
Stiel: mittellang, 12–28 mm, dünn, holzig, hellgrün bis hellbraun
Kelchbucht: mitteltief bis flach, mittelweit bis eng, gerippt; Rand grobrippig
Kelch: klein, geschlossen; Blättchen aufrecht, breit, graubraun, an der Basis vereint; Spitzen teils lang zurückgebogen
Kelchhöhle: mittelgroß, kegelförmig
Kerngehäuse: groß, mittelständig; Achse gering bis stark hohl; Kammern mittelgroß, schlitzartig geöffnet; Wände bogen- bis bohnenförmig, gering gerissen; viele Kerne, groß, länglich oval, teils lang zugespitzt, dunkelbraun, gut ausgebildet
Gefäßbündellinie: zwiebelförmig
Fleisch: cremefarben, oft in Randnähe rot, die Röte kann sich aber auch in Richtung Gehäuse weiterziehen, fest, mittelfeinzellig, saftig; angenehm säuerlich-süß, ohne Würze; 48–52° Oechsle

Das Buch „Von Rosenäpfeln und Landlbirnen" kann den einschlägig Interessierten nur wärmstens empfohlen werden, es sollte als wesentlicher Beitrag zur österreichischen Pomologie im Bücherregal nicht fehlen. *(Christian Holler)*

Siegfried Bernkopf (2011):
Von Rosenäpfeln und Landlbirnen. Ein Streifzug durch Oberösterreichs Apfel- und Birnensorten
Trauner Verlag
ISBN 978-3-85499-857-0
160 Seiten, 21,5 x 24,5 cm, broschiert, vierfarbig
Preis: 19,90 €

Traditionelle Küche Mostviertel.
Die besten Hausrezepte der Moststraße



Die Kochbücher mit Obst Bezug boomen erstaunlich, fragt sich schon, wer diese vielen Bücher kauft, liest und die Rezepte ausprobiert.
Die Küchen müssen ja förmlich überquellen vor Kochbüchern – und das angesichts der Statistiken, die behaupten, dass immer weniger selbst gekocht wird. Aber vielleicht holt man/frau sich ja den Gusto beim Kochbuchblättern - und geht dann ins Restaurant zum Essen.

Bereits 2007 ist im Krenn Verlag das Buch „Die österreichische Mostküche. Zum Verschlingen: Rezepte und andere unterhaltsame Geschichten“ von Barbara Haiden erschienen (Rezension im Streuobst-Info 3/2007).
Nun ist im selben Verlag das Buch „Traditionelle Küche Mostviertel. Die besten Hausrezepte der Moststraße“ erschienen. Beide Bücher wurden in Kooperation mit Moststraße, Mostkulinarium und Landwirtschaftskammer herausgegeben.

Während das Buch aus 2007 eher „sophisticated“ erscheint und bei allen Rezepten Mostbirnen oder Most in irgendeiner Form hinein kommen, ist das neue Buch sehr bodenständig und zu vielen Gerichten wird der Most einfach „nur“ dazu getrunken.

Beide Bücher umfassen Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen - Pikantes, Süßes und Saures. Das neue Buch beschränkt sich tatsächlich auf Rezepte, wer also auch gerne Geschichten drum herum liest ist mit dem älteren Buch diesbezüglich vielleicht besser bedient. Allerdings unterschieden sich die Rezepte in den beiden Büchern ganz erheblich.

Rezept Beispiele:
2007: Apfel-Walnusscrepes mit Birnensabayon, Schafkäseterrine mit Zwetschkenkonfit, Glühmostparfait auf Weichselragout.
2011: Erdäpfelkas, Brotsuppe mit Grammeln, Blunzenknödel, Mostviertler Bauernkrapfen, Gezogener Apfelstrudel, G´lindt´s Mehlkoch.

Die jetzt veröffentlichten Rezepte wurden im Rahmen des Projekts „Mostkulinarium“ gesammelt. Gasthäuser, Heurige und Fachschulen der Moststraße haben ihre alten Hausrezepte zur Verfügung gestellt, von einer Jury wurde dann die Auswahl für das Buch getroffen. Im Buch ist bei jedem Rezept dessen Herkunft angeführt. Das Kochbuch soll dafür sorgen, dass das kulinarische Erbe des Mostviertels nicht in Vergessenheit gerät. *(Christian Holler)*

ohne Autor (2011): Traditionelle Küche Mostviertel. Die besten Hausrezepte der Moststraße
Hubert Krenn Verlag Wien
ISBN 978-3-99005-108-5
96 Seiten 23,0 x 16,5 cm, Hardcover
Preis: € 9,95

Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Ausstreben bedroht! Ein Handbuch mit 49 Sortensteckbriefen

Bereits 2010 hat der Landschaftsverband Rheinland in Zusammenarbeit mit der Biologischen Station Rheinland das Buch „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht! Ein Handbuch mit 49 Sortensteckbriefen“ herausgegeben. Es handelt sich dabei um ein Gemeinschaftswerk verschiedener AutorInnen unter der Leitung von Herbert Theißen.
Neben einigen Beiträgen zur obstbaulichen Regionalgeschichte des Rheinlands und seiner Landkreise liegt der Schwerpunkt des Buches bei den Sortenbeschreibungen. Das Buch umfasst 38 Apfelsorten, 8 Birnensorten, zwei Kirschsorten und eine Pfirsichsorte. Bei den beschriebenen Sorten handelt es sich überwiegend um Regionalsorten.
Die Sortenbeschreibungen sind ausgesprochen ausführlich, inklusive Baumbeschreibung und Ansprüche des Baumes. Jede Sorte ist mit Baumfotos (Winter und Sommeraspekt), Schnittbild der Frucht und Foto mehrerer Früchte dargestellt (schade dass die Sortenfotos etwas klein geraten sind). Die Schriftgröße ist für den Pomologen fortgeschrittenen Alters auch etwas klein geraten. Aber hier wollte man offensichtlich die Fülle des vorhandenen Wissens auf beschränktem Platz unterbringen. Das Buch ist vor allem PomologInnen mit Interesse an deutschen Regionalsorten zu empfehlen. *(Christian Holler)*

Landschaftsverband Rheinland und Biologischen Station Rheinland (2010):
Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Ausstreben bedroht!
Ein Handbuch mit 49 Sortensteckbriefen
144 Seiten, 15 x 21 cm, broschürt, zahlreiche farbige Abbildungen
Preis: € 5,- zuzügl. Versand

Bezug:
Pomologen-Verein e.V.
Bundesgeschäftsstelle
D-32756 Detmold, Dehlenkamp 11
Tel. (05231) 98 07 502, Fax (05231) 98 07 503
email: info@pomologen-verein.de www.pomologen-verein.de

Tagungsunterlagen zum 5. Landesweiten Streuobsttag Ludwigsburg

Die Tagungsunterlagen zum 5. Landesweiten Streuobsttag Ludwigsburg vom April 2011 stehen nun zum Download zur Verfügung: http://www.streuobsttag.de/fachkongress-2011.php?

Folgende Fachvorträge stehen als PDF-Dokumente bereit:

- Fachwartausbildung für Jugendliche: So motiviert man für Streuobst
  Wolfgang Klotz, Kleinbauern Rems-Murr GbR, Burgstetten
- Aktuelles aus Forschung und Praxis rund um das Streuobst
  Hannes Bürckmann, neuland GmbH & Co. KG, Schrozberg
- Wertanalyse - Erhalt von Streuobstwiesen in Baden-Württemberg
  Führungsakademie Baden-Württemberg i.A.d. Min. f. Ernährung u. Ländl. Raum Bd.-Württembg.
- Der Marktpreis als Problem? Einflussfaktoren am Saftmarkt in Deutschland
  Daniel Weeber, Verband der Agrargewerblichen Wirtschaft e. V., Stuttgart
- Tourismus und Streuobst: Möglichkeiten und Potenziale
  Alexander Seiz, Kohl & Partner, Stuttgart
- Apfelsaftaromen und ihre Bedeutung für die Saftqualität
  Dr . Martin Pour Nikfardjam, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau

Ergebnisprotokolle der drei Workshops: Kooperationen mit Keltereien; Erfahrungsaustausch zwischen Streuobstinitiativen; Welche Förderung braucht das Streuobst?

Termine & Veranstaltungen

Veranstaltungen und Kurse im Naturpark Obsthügelland, OÖ

was? **Schnitt von Obstbäumen im Sommer**
wann? **Samstag, 9. Juli 2011**, 9:00 bis 12:00 Uhr
wo? Obstlehrgarten St. Marienkirchen/P.

Nach dem Winterschnittkurs können Sie mit dem Besuch des Sommerschnittkurses Ihr Wissen rund um die Obstbäume vertiefen. Ein Experte zeigt Ihnen, worauf es beim Schnitt der Obstbäume im Sommer ankommt.
Leitung: Ing. Eduard Stützner
Kosten: € 10,- / inkl. Unterlagen
Anmeldung im Naturpark-Büro (Tel: 07249/47112-25)

Aktionstag "Alte Obstsorten"
Sonntag, 18. September 2011, ab 9.00 Uhr
Landesgartenschau Ansfelden, Gemüselabor

Aktionstag bei der Landesgartenschau in Ansfelden rund um alte Obstsorten. Mit Verkostung von Frühsorten, Information zum Projekt „Alte Obstsorten“ des NP Obsthügelland.

Weberbartl-Fest
Sonntag, 2. Oktober 2011, ab 10.30 Uhr
Marktplatz St. Marienkirchen/P.

Beim Weberbartl-Fest dreht sich alles rund um das Streuobst und dessen Bedeutung für den Naturpark Obst-Hügel-Land.

Info: Naturpark Obst-Hügel-Land
A-4076 St. Marienkirchen/P., Kirchenplatz 1
Tel.: (+43) 07249 47112-25
email: info@obsthuegelland.at
www.obsthuegelland.at

was? **Ganzheitliche Pflege von Obstbäumen unter Anwendung alter Kulturtechniken**

wann? 12. Juli bis 17. Juli 2011
wo? Schulzentrum Sta. Christiana, Schloss Rodaun, Willergasse 55, 1230 Wien

Programm Baumpflegekurs mit U. Kluth, Baum- und Landschaftspfleger, Kassel, Deutschland.
In diesem Kurs werden grundlegende, heute aber in Vergessenheit geratene Arbeiten im Wurzel-, Stamm und Kronenbereich des Baumes vermittelt und erübt.
Die Betrachtung des einzelnen Baumes, unter Einbeziehung oft vernachlässigter Sinne, wie z.B. Tast-, Wärme-, Gleichgewichtssinn etc. unter Baumbiographischen Aspekten führt zu einer Einschätzung seines aktuellen Zustandes und zur Bestimmung notwendiger Pflegemaßnahmen.

Info: W. Leonhardt, Tel: 01/8882316,
Email: w_leon@gmx.at
http://netzwerk.arche-noah.at/index.php?article_id=9&eid=364

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

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);
was?	**Kellerwirtschaftskurs „Fachgerechte Mosterzeugung“**
wann?	Donnerstag, 22. September 2011; 9:00 – 16:00 2-tägig;
Programm	1. Kurstag: Grundlagen der Mosterzeugung (Theorie) – Rohstoff Obst – Obstverarbeitung – Gärung – Kontrollen 2. Kurstag: Stabilität des Mostes (Theorie und Praxis) Ort: OVA St. Andrä Kursbeitrag: 40 €
was?	**Herstellung von Fruchtbränden:**
wann?	Donnerstag, November 2011; 9:00 – 16:00
Programm	Theorie und Praxis der Obstbrennerei unter Abfindung – Rohstoff Obst – Verarbeitung – Vergärung – Destillatabtrennung – Trinkfertigmachen – Kontrollen Ort: OVA St. Andrä Kursbeitrag: 25 €
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? **Schnapsbrennkurse des Salzburger Landesverbandes für Obstbau**

wann **Freitag, 02. und Samstag, 03.09.2011, 9:00 bis 17:00 Uhr**
Ort: Fam. Ernst Hetz, **A-5412 Puch**, Halleiner Landesstr. 23

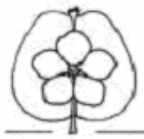
und Referent: Ing. Ulrich Jakob Zeni, LK-Tirol, Obst- und Weinbau

wo? Themen: Um die Weiterbildung der Brenner zu garantieren wurde dieser Brennkurs für Einsteiger und Fortgeschrittene entwickelt. Der Einsteigerteil befasst sich mit der Thematik der Maischebereitung und Destillation und den Fehlermöglichkeiten in diesen Bereichen. Der nachfolgende Profiteil baut auf dieses Wissen auf und behandelt spezielle Themen in der Brennerei. So zum Beispiel die Vermeidung von Ethylcarbamat und Methanol sowie perfekte Vor- und Nachlaufabtrennung in Steinobstbränden.
Kosten: € 180,- (inkl. Kursunterlagen). Die Kosten für die Nächtigung und Verpflegung sind vom Kursteilnehmer selbst zu tragen.
Teilnehmerzahl: mind. 10/ max. 15 Personen

Freitag, 9. September 2011 von 9:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Fam. Josef und Brigitte de Mas, **A-5672 Fusch** Z 121, Erlebniswelt - Mühlauer Säge.
Referent: Ing. Ulrich Jakob Zeni, LK-Tirol, Obst- und Weinbau.
Themen: Ein neues Brennjahr steht vor der Tür. Um die Weiterbildung der Brenner zu garantieren wurde dieser Brennkurs für Einsteiger und Fortgeschrittene entwickelt. Behandelt wird die Thematik der Maischebereitung und Destillation und den Fehlermöglichkeiten in diesen Bereichen. Ebenso wird auf auch auf spezielle Themen in der Brennerei, wie Beispiel die Vermeidung von Ethylcarbamat und Methanol sowie perfekte Vor- und Nachlaufabtrennung in Steinobstbränden eingegangen.
Kosten: € 110,- (inkl. Kursunterlagen). Die Kosten für die Verpflegung sind vom Kursteilnehmer selbst zu tragen.
Teilnehmerzahl: mind. 10 Personen

Die Kurse finden in Zusammenarbeit mit dem LFI statt. Teilnehmerförderung möglich. Gefördert werden können Bewirtschafter/innen eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes, mitarbeitende Familienangehörige und land- und forstw. Lohnarbeiter im Bereich der Urproduktion v. Betrieben bis zu 5 Fremdarbeitskräften. Nähere Informationen dazu erhalten Sie bei Johann Matzinger, Tel. Nr. 0662/641248-334.

Info: Anmeldung bis spätestens Donnerstag, 4. August 2011
Verbandsbüro
Marianne Wartbichler
Tel. 0662/870571-244
email: obstbau@lk-salzburg.at



Salzburger Landesverband für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege obstbau@lk-salzburg.at

Kammer für Land und Forstwirtschaft • Schwarzstraße 19 • A-5024 Salzburg • Telefon: (0662)870571-241, 244 • Fax: (0662)870571-295

was?	**Arche Noah Obst - Sortenbestimmungstage 2011** **in Niederösterreich und Wien**
wann **und** **wo?**	**3. September Spitzer Grabenfest** Gemeinschaftsfest der Gemeinden Mühldorf und Spitz. Zwischen Gut am Steg und Feuerwehrhaus Mühldorf 14:00 – 18:00, gratis In Kooperation mit Natur im Garten
	24. September, Tulln am Geländer der GARTEN TULLN im Rahmen des Kürbisfests und der NÖ Kürbismeisterschaft 9:00 – 18:00, (mit Eintritt) In Kooperation mit Natur im Garten
	2. Oktober: Schiltern, Arche Noah Schaugarten Im Rahmen des Raritätensonntags „Bunte Rüben, wurzeliges und köstliche Knollen“ 10:00 – 18:00, Eintritt für Mitglieder kostenlos In Kooperation mit Natur im Garten
	15. Oktober: Bad Großpertholz Obstbaumtag der Biobaumschule Artner 9:00 – 18:00 In Kooperation mit Natur im Garten
	15. und 16. Oktober, Schiltern, ARCHE NOAH Schaugarten Raritätenherbst mit alte Obstsorten frisch und verarbeitet, Baumschulverkauf, Kinderprogramm, kleine Speisen Eintritt für Mitglieder kostenlos
	8. Oktober 2011, Königstetten Heurigen Stockinger Tulbinger Straße 31 (Kreuzung Wienerstraße – Tullnerstraße) 14:00 Obstbaumwanderung rund um Königstetten Treffpunkt bei Parkplatz Heurigen Stockinger 16:00 bis 20:00 Sortenbestimmung, freiwillige Spende In Kooperation mit Umweltgruppe FÜER Königstetten
	22. Oktober, Wien 19, Cobenzl Obstbaumtag am Cobenzl (ist ausgeschildert) Baumschulverkauf, regionale Schmankerl aus dem Wienerwald, Kinderprogramm 10:00-17:00, gratis Veranstalter Biosphärenpark Wienerwald und der Stadt Wien
Info:	ARCHE NOAH Tel. +43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 email info@arche-noah.at www.arche-noah.at

was?	**Streuobsttage und Mostkirtag auf Schloss Tabor**
wann?	Mi. 21. bis So. 25. September 2011
wo?	Schloss Tabor, Neuhaus am Klausenbach, Südburgenland
Programm	Im Rahmen des Leader+ Projekts „Infokampagne für den Streuobstbau im Burgenland“ findet eine große Streuobstveranstaltung auf Schloss Tabor in Neuhaus am Klausenbach statt. Veranstalter sind der Österreichischer Naturschutzbund Landesgruppe Burgenland und der Obstbauverein Neuhaus am Klausenbach. **Programm für Schulklassen**, Mi. 21.09.11 Führungen durch die Sortenausstellung auf Schloss Tabor mit Verkostung Erlebnisführungen im Obstparadies und Sortengarten Burgenland **Internationale Streuobst-Fachtagung**, Do. 22. und Fr. 23.09.11 **Obstsortenausstellung und Obstsortenverkostung** Fr. 23. bis So. 25.09.11 Obstsortenausstellung mit Beteiligung verschiedener österreichischer Organisationen und Genbanken aus den Bundesländern; Informationen Rund um den Streuobstbau; Führungen durch die Sortenausstellung, kommentierte Verkostung, Vorträge; Infostände von verschiedenen Organisationen und Wanderausstellungen. **Neuhauser Mostkirtag auf Schloss Tabor**, Sa. 24. und So. 25.09.11 mit Folklore und Folkloristischem aus Bgld. / Stmk. / Slowenien / Ungarn Kulinarium rund ums Obst: Bäuerliche Produzenten, Obstpressereien, Obstverkauf; Speisen, Säfte, Most, Edelbrand & Essig MIT UNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPAISCHER UNION Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete. LEADER LAND BURGENLAND
Info:	ÖNB Burgenland DI Christian Holler Tel. +43/ (0)664/4773149 email: c.holler@tb-holler.at

was?	**Internationale Streuobst-Fachtagung Österreich – Ungarn – Slowenien**
wann?	Do. 22. und Fr. 23 September 2011
wo?	Schloss Tabor Neuhaus am Klausenbach Südburgenland
Programm	**Programm der Streuobst-Fachtagung siehe Seite 4 dieses Streuobst-Info**
Info:	ARGE Streuobst DI Christian Holler Tel. +43/ (0)664/4773149 email: c.holler@tb-holler.at www.arge-streuobst.at

was?	**Sankt Georgener Apfelfest**
wann?	Samstag und Sonntag, 24.+25.09.11
wo?	St. Georgen im Lavanttal, Kärnten
Programm	Gesundheit, Tradition und Unterhaltung rund um das Naturprodukt Apfel
Info:	Gemeindeamt St. Georgen im Lavanttal A-9423 St.Georgen im Lavanttal Tel: +43/ (0)4357/2133-1, Fax: 04357/2133-9 e-mail: st-georgen-lavanttal@ktn.gde.at www.sankt-georgen.at

was?	**Europäischer Tag der Agro-Biodiversität**
wann?	29.09.11
	Das SAVE Netzwerk lanciert den „Europäischen Tag der Agro-Biodiversität“ (EAD)“ erkoren. Die Idee des EAD besteht darin, am gleichen Tag europaweit medienwirksam die breite Öffentlichkeit auf die Bedeutung der Erhaltung der genetischen Vielfalt bei Nutztieren und Kulturpflanzen aufmerksam zu machen. SAVE stellt eine allgemeine Medien-Information zum Jahres-Hauptthema zusammen. Das diesjährige Thema für den Europäischen Tag der Agrobiodiversität ist **„Agrobiodiversität und Klimawandel“.** Unter dem Titel "Konservieren oder Adaptieren? - Erhaltung angesichts einer veränderten Umwelt" soll auf die wichtige Arbeit der Rassen- und Sortenerhaltung aufmerksam gemacht werden. Mehr öffentliche Wahrnehmung ist wichtig! Es gibt immer noch zu wenig Bewusstsein für die enorme Vielfalt der Rassen und Sorten in der europäischen Landwirtschaft oder für die Notwendigkeit zur Erhaltung der Agrobiodiversität. Die Sensibilisierung der Öffentlichkeit für die Thematik hilft auf allen Ebenen: Es hilft Herstellern von traditionellen Produkten den Markt für ihre Produkte zu erweitern und erinnert die Politiker daran, ihre internationalen Verpflichtungen einzuhalten und Strategien zu entwickeln, die nationaleAgrobiodiversität zu schützen. http://www.save-foundation.net/EAD/EAD_de.htm
Info	SAVE Foundation (Safeguard for Agricultural Varieties in Europe) D-78462 Konstanz , Paradiesstr. 13 Tel. ++49/ (0)7531/455 940 e-mail: office@save-foundation.net www.save-foundation.net www.arca-net.info

was?	**Obstausstellung St. Georgen, Salzburg**
wann?	30.9. - 02.10.2011
wo?	St. Georgen, Salzburg
Programm	Obstausstellungen des örtlichen Obst- und Gartenbauvereines in Zusammenarbeit mit dem Landesverband für Obst- und Gartenbau Salzburg
Info:	LK Salzburg, Referat Obstbau Marianne Wartbichler Tel. 0662/870571-244 email: obstbau@lk-salzburg.at

was?	**Einführung in die Pomologie** **Zweitägiges Seminar über die** **Grundlagen der Obstsortenbestimmung**
wann?	30. September und 7. Oktober 2011
wo?	Landwirtschaftliche Fachschule Warth A-2831 Warth, Aichhof 1
Programm	Die TeilnehmerInnen lernen Obstsorten (Apfel und Birne) aus Streuobstbeständen zu beschreiben, einzuordnen und die Literatur zielgerichtet zu verwenden. Das Seminar lehrt die häufigsten Sorten im Streuobstbau sicher zu erkennen und kompetent darüber Auskunft zu geben. Preis pro Teilnehmer: 65,00 EUR inklusive Unterlagen und Pausengetränk Referent: DI Bernd Kajtna, Arche Noah; Veranstalter: LFI Niederösterreich Teilnehmer: 15 MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete. lebensministerium.at
Info:	DI Bernd Kajtna Verein Arche Noah A-3553 Schiltern, Obere Straße 40 Tel +43/(0)2734-8626 Fax 8627 email: bernd.kajtna@arche-noah.at www.arche-noah.at

was?	**Obstausstellung St. Georgen, Salzburg**
wann?	30.9. - 02.10.2011
wo?	St. Georgen, Salzburg
Programm	Obstausstellungen des örtlichen Obst- und Gartenbauvereines in Zusammenarbeit mit dem Landesverband für Obst- und Gartenbau Salzburg
Info:	LK Salzburg, Referat Obstbau Marianne Wartbichler Tel. 0662/870571-244, email: obstbau@lk-salzburg.at

was?	**Terra Madre Austria**
wann?	13.-15.10.2011
wo?	Wiener Rathaus
Programm	Terra Madre setzt sich ein für die Ernährungssouveränität aller Menschen und Regionen unserer Erde und für Lebensmittel, die nach den Prinzipien „gut – sauber - fair“ hergestellt wurden. „Terra Madre Austria“ ist Teil des weltumspannenden Slow Food Netzwerks zur Verteidigung der Biodiversität und der bäuerlich und handwerklich produzierten Lebensmittelvielfalt. **Der Markt der Vielfalt im Wiener Rathaus** Im Arkadenhof präsentieren Bauern und Bäuerinnen, KäsemacherInnen und BäckerInnen ihre Kreationen. Vom Vorarlberger Bergkäse bis zu Gemüseraritäten, von Elsbeer - Schokolade bis zu erlesenen Wiener Weinen. Im Rahmen der internationalen Slow Food Zusammenarbeit werden auch Gäste aus den Nachbarländern erwartet: Lebensmittelhandwerker aus Tschechien, Rumänien, Ungarn, Deutschland, Schweiz und Italien mit außergewöhnlichen Lebensmittel wie Sizilianische Wintermelonen, Olivenöl mit Bergamotte, Champagner – Bratapfel, traditionelle Biere, usw. **In der Schule des Geschmacks Lebensmittel anders entdecken** Wie soll Sauerteigbrot aus Waldstaudekorn schmecken? Was ist Grubenkraut? Wie bringt man das Aroma der Bergamotte in Olivenöl? Bei der Schule des Geschmacks in den Festräumlichkeiten des Rathauses werden spezielle Produkte unter professioneller Anleitung und im Beisein der jeweiligen ProduzentInnen verkostet. TeilnehmerInnen erschmecken vielfältige Aromen, vergleichen und erfahren alles über Erzeugung und Verarbeitung. Pro Durchgang nehmen jeweils 30 BesucherInnen gegen einen Unkostenbeitrag teil. **Parcours der Sinne - Rätselralley für die Sinne** Für BesucherInnen, die ihre Sinne weiter auf die Probe stellen möchten, gibt es den „Parcours der Sinne“, bei dem vom Tastsinn bis zum Hören der Einsatz aller Sinne gefordert ist. Besucher versuchen zu hören, was sich in einer Flasche befinden könnte. Oder zu spüren, ob es sich beim Inhalt einer Box um Nudeln oder doch um Reis handeln könnte. Es gilt, spielerisch zu entdecken, dass Geschmack nicht der einzig wichtige Sinn beim Essen ist. Am Parcours der Sinne nehmen Kinder und Erwachsene kostenlos teil.
Info:	www.terramadre.at

was?	**„Pomollia“ Obstausstellung**
wann?	01.10.- 30.10.2011
wo?	Hundsmarktmühle, Thalgau, Salzburg
Programm	Ausstellung von 700 Früchteexponaten aus Bauerngärten, Streuobstanlagen und Baumschulen sowie Raritäten von historischen Obstsorten der Vergangenheit. Eröffnung der Ausstellung mit umfangreichen Rahmenprogramm in der Langen Nacht der Museen am 1. Oktober
Info:	Gemeinde Thalgau Tel. +43/ (0)6235 7471-12, email: gemeinde@thalgau.at

was?	**Europom 2011**
wann?	22. und 23. Oktober 2011
wo?	Zug, Schweiz
Programm	Die Europom findet 2011 erstmals in der Schweiz statt. Veranstalter Fructus und Schweizerischer Obstverband, Ort der Veranstaltung ist die Zuger Messe. Die Konferenz wird am Samstag 22. Oktober Nachmittag im Bildungszentrum GIBZ in Zug abgehalten. Die aus den rund 10 Ländern mitgebrachten Sorten werden in der Ausstellung „1000 Obstsorten“ integriert. Diese Sortenschau findet vom 22. bis 30. Oktober 2011 in der Zuger Messe statt.
Info	www.1000obstsorten.ch www.fructus.ch

was?	**Winterfachtagung für Baumwärter und interessierte Gartler des Landesverbandes für Obst- u. Gartenbau und der LW-Kammer Salzburg**
wann?	26. November 2011
wo?	Landwirtschaftsschule in Kleßheim A-5071 Wals, Salzburg
Programm	Themen werden u. a. sein: > Birnenverfall und andere Phytoplasmosen > Zwetschken- Scharkakrankheit, > EM - immer wieder etwas neues > Vorstellung div. Pflanzenschutzmittel u.a. von den Firmen Biosol, Celaflor, etc.
Info	Anmeldung im Verbandsbüro Marianne Wartbichler Tel. 0662/870571-244 email: obstbau@lk-salzburg.at

Salzburger Landesverband für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege obstbau@lk-salzburg.at
Kammer für Land und Forstwirtschaft • Schwarzstraße 19 • A-5024 Salzburg • Telefon: (0662)870571-241, 244 • Fax: (0662)870571-295

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.