Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

Inhalt

Ausgabe 3/11, Dezember 2011

Aktivitäten der ARGE Streuobst

- Bericht über die Internationale Streuobsfachtagung Österreich - Ungarn - Slowenien
- Referate der Tagung als Download auf **www.arge-streuobst.at**
- Die ARGE Streuobst bei der Terra Madre in Wien
- Molekularbiologische Untersuchung des Sortenkomplexes Zigeunerapfel / Roter von Simonffi

Projekte und Fachinfos

- Kirschen: Pomologentreffen 2011 in Rumänien
- Aktivitäten rund um den Most in OÖ
- Aktion in Innviertler Schulen: Lust auf heimische Äpfel wecken
- Streuobstaktivitäten in der Steiermark
- Hartberger Mostbirne wieder entdeckt
- Feuerbrand-Situation in Österreich 2011
- Feuerbrand: Ergebnisse und Empfehlungen aus dem Interreg IV-Projekt im Bodenseeraum
- Vorarlberg startet Pilotaktion mit feuerbrandtoleranten Apfelsorten
- Streptomycin belasteter Honig im deutschen Bodenseeraum
- "Kontrolliert naturnah" Bio Austria kritisiert falsche Kennzeichnung
- Naturschutz-Charta NÖ: Bekenntnis zur Erhalt der biologischen Vielfalt
- Forschung: Schützt Apfelsaft vor Darmkrebs?
- Fruit-Net: Datenbank in neuem Gewand

Bücher, Neuerscheinungen, Rezensionen

- Buch „Obst haltbar machen“
- Buch „Spalierobst für Mauer, Hecke, Pergola“
- Buch „Wildes Obst“
- Buch „Hecken – Geschichte, Ökologie, Anlage, Erhaltung, Nutzung“
- Landschaftspflegeverband Aschaffenburg: Schnitt- und Pflegeanleitung für Streuobstbäume
- Ergänzungslieferung für das „Handbuch für Obst- und Weinbau in Kärnten“

Termine und Veranstaltungen

- Jän. 12: Einreichtermine zur Prämierung von Bränden und Liköre „Ab Hof“ Messe Wieselburg, NÖ
- 21.01.12: Landesobstbautag, Klagenfurt, Kärnten
- 28.01.12 Arche Noah Obstbaumschnittkurs, Wien
- 28.01.12: Start Baumwart Kurs 2012 in Kärnten
- Jän.-Feb. 12: Obstverarbeitungskurse LFI OÖ
- Feb-März 12: Obstverarbeitungskurse, LFZ Klosterneuburg, NÖ
- 09.02.12 Kurs Naturgemäßer Obstbaumschnitt, St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- 19.02.12 Arche Noah Obstbaumschnittkurs, Schiltern, NÖ
- 01.03.12: Kurs: Herstellung von Fruchtlikören und Ansatzschnäpsen, St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- 03.03.12 Arche Noah Obstbaumschnittkurs, Schiltern, NÖ
- 06.03.12: Schnittpraxis für kleinkronige Obstbäume, LFZ Klosterneuburg, NÖ
- 07.03.12: Schnittpraxis für großkronige Obstbäume, LFZ Klosterneuburg, NÖ
- 10.03.12 Schnapssensorikkurs, Salzburg
- 31.03.12 Arche Noah Obstbaum Veredelungskurs, Schiltern, NÖ
- 19.04.12: Kurs: Veredelung von Obstgehölzen, St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- 03.05.12: Pomologische Einführung u. Sortenbeschreibung gem. RL 2008/90, LFZ Klosterneuburg
- 23.+24.06.12: Tag der offenen Gartentür, Salzburg
- 27.-29.10.12: EUROPOM 2012, Klosterneuburg, NÖ

Aktivitäten der ARGE Streuobst

Bericht: Internationale Streuobstfachtagung Österreich - Ungarn - Slowenien

(Christian Holler)

Im Rahmen der Streuobsttage auf Schloss Tabor im Südburgenland, wurde am 22. und 23.09.11 die Internationale Streuobst Fachtagung Österreich - Ungarn - Slowenien abgehalten.
Die Tagung wurde in einer Kooperation von Naturpark Raab, Verband der Naturparke Österreichs, LFI Steiermark, Österreichischer Naturschutzbund Landesgruppe Burgenland und der ARGE Streuobst ausgerichtet.
Die Finanzierung erfolgte mit Unterstützung von EU, Bund und Land Burgenland im Rahmen des Programms zur grenzüberschreitenden Kooperation zwischen Österreich und Ungarn sowie aus dem Projekt „Naturparkspezialitäten" im Rahmen des Programms zur Entwicklung des Ländlichen Raumes.
Die Hauptverantwortung für die Organisation und Durchführung der Veranstaltung, lag bei Christian Holler vom Naturschutzbund Burgenland und seiner Mitarbeiterin Verena Pilz.

Mit 90 TeilnehmerInnen aus mehreren europäischen Ländern war die Veranstaltung ein großer Erfolg. Auf hohem Niveau wurden die verschiedenen relevanten Themen diskutiert.
Die folgenden Referate der Fachtagung stehen als pdf auf der Website der ARGE Streuobst unter http://www.arge-streuobst.at/?page_id=542 zum Download bereit:

Teil 1: Erhaltung obstgenetischer Ressourcen in Österreich, Ungarn und Slowenien: Welche Möglichkeiten bietet die Sicherung der Obst-Biodiversität für die zeitgemäße Nutzung?
Aktivitäten und Projekte in Österreich *(Mag. Eva Gantar, HBLA u. Bundesamt f. Wein- u. Obstbau Klosterneuburg).*
Aktivitäten und Projekte in Ungarn *(Dr. Ildikó Király, Univ. Budapest, Dep. f. Pomologie).*
Aktivitäten und Projekte in Slowenien *(Prof. Dr. Metka Hudina & Prof. Dr. Gregor Osterc, Univ. Ljubljana, Dep. f. Landwirtschaft).*

Teil 2: Streuobstinitiativen im Dreiländereck Österreich – Ungarn – Slowenien: Erhaltung, Nutzung und Vermarktung
Aktivitäten und Projekte im Burgenland – ein Überblick *(DI Christian Holler, Naturschutzbund Burgenland).*
Kartierung und Beschreibung alter Kirschenbestände in Stoob, Mittelburgenland *(Pilz V., Schüller E., Spornberger A., Keppel H. – Univ. f. Bodenkultur, Wien).*
Aktivitäten und Projekte im Naturpark Raab, Österreich *(Rosalinde Lendl, Obstparadies Neuhaus/Klb., Naturparkführerin NP Raab).*
Aktivitäten und Projekte im Nationalpark Örseg, Ungarn *(Dr. István Szentirmai, NP Örseg).*
Aktivitäten und Projekte im Naturpark Goricko, Slowenien *(Dr. Bernard Goršak, Direktor NP Goricko).*

Teil 3: Vermarktungsmöglichkeiten und Entwicklung regionaler Spezialitätenprodukte im Streuobstbereich:
Die Kraft des Kleinen: Von der Streuobstwiese zur modernen Obstpresse und regionalen Produkten *(Christian Vötter, Ver. Tauriska u. Leopold Kohr-Akad., Neukirchen/ Grv. und Obmann Toni Lassacher, Obst- u. Gartenbauverein Bramberg, Salzbg.).*
Slow Food: Eine Weltbühne für regionale Vielfalt – Chance für Streuobstprodukte *(DI Bernd Kajtna, Arche Noah und Slow Food Convivium Niederösterreich).*
Vermarktung von Bio-Streuobst und Produktion für den Großhandel – Erfahrungen und Herausforderungen *(Ing. Otto Kicker, Ökoland Vertriebs GmbH / Bio-Austria, Linz).*

Das prachtvolle Herbstwetter bot auch ideale Voraussetzungen für die halbtägige Exkursion im Dreiländereck.
Für viele TeilnehmerInnen war es der erste Besuch in dieser doch eher etwas abseits gelegenen idyllischen Region. Bei der Exkursion wurde auch sehr offensichtlich wie unterschiedlich hier auf engstem Raum die Strukturen und damit die erforderlichen Lösungsansätze sind. Die getrennte Entwicklung in den Jahren des „Eisernen Vorhanges“ - mit unterschiedlichen politischen Rahmenbedingungen, hat ihre Spuren in der Landschaft hinterlassen.

Umso erfreulicher ist die heutige Zusammenarbeit die sich aber auch nicht immer einfach gestaltet.

Den Rahmen für die Tagung bildete eine Obstsortenausstellung in den Räumen des Schlosses mit ca. 350 Sorten die in einer Kooperation der österreichischen Sortengärten und Genbanken erstellt wurde.
Allein diese Ausstellung hätte eine mehrtägige gemeinsame pomologische Arbeit bedurft – waren hier doch zum Teil erstmals Fruchtmuster aus den verschiedenen österreichischen Sammlungen parallel auf dem Tisch zu Begutachtung und Verifizierung.

Man kann diese Ausstellung durchaus als eine gelungen Generalprobe für die EUROPOM 2012 in Österreich betrachten. Die Zusammenarbeit der Beteiligten funktioniert hervorragend – die ARGE Streuobst bietet die ideale Plattform hierfür. Herzlichen Dank allen beteiligten und mithelfenden Personen!

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

ARGE Streuobst bei der Terra Madre in Wien

(Christian Holler)

Wien wurde mit der Terra Madre Austria 2011 drei Tage lang zum Zentrum des Genusses. Vom 13. bis 15. Oktober zog es 21.000 Besucher ins Wiener Rathaus - das sind mehr als doppelt so viele als bei der ersten Terra Madre Austria im Jahr 2009. Die Besucher kosteten und kauften Lebensmittel, die nach Slow Food-Kriterien hergestellt wurden - von Olivenöl mit Bergamotte über die Champagner-Bratbirne bis hin zum Holzofenbrot und traditionellem Slow-Bier.

Unter den rund 50 Herstellern waren heuer erstmals auch Produzenten aus dem Ausland mit dabei. Geschmacksschulungen zu verschiedensten Lebensmitteln und die Präsentation des ersten österreichischen Slow Food Gastro Führers und sehr gut besuchte Round Table Gespräche (zur Agro-Gentechnik und GAP) rundeten das Programm ab.

Barbara van Melle, Slow Food Wien Chefin, zeigt sich begeistert von dem enormen Zuspruch zur Veranstaltung: "Es gibt ein starkes Bedürfnis nach dem Echten und Unverfälschten. Nach einer Landwirtschaft die Tradition, Fairness, Genuss und Nachhaltigkeit vereint. Slow Food war anfangs die Vision einer Handvoll engagierter Pioniere. Das aktuelle Interesse zeigt, dass sich diese Vision nun zu einer breiten Bewegung entwickelt hat. Ich bin überzeugt: Slow Food kann wesentlich zu einem Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft beitragen."

Die ARGE Streuobst war bei der Terra Madre mit einer Obstsorten-ausstellung vertreten bei der ein kleiner Einblick in die traditionelle Sortenvielfalt geboten wurde. Die Sorten hierfür wurden vom LFZ Klosterneuburg zur Verfügung gestellt.

Im Rahmen einer Geschmacks-schulung unter Leitung von Christian Holler vom Naturschutzbund Burgen-land, wurden ausgewählte alte Obst-sorten sowohl frisch als auch in verarbeiteter Form verkostet und dem Publikum deren besondere Eigen-schaften präsentiert.

Die ARCHE NOAH führte bei der Terra Madre speziell für Kinder aufbereitete Geschmacksschulungen für Schulklassen durch. Dies ist eine unschätzbar wertvolle Bildungsarbeit, geht es doch hier um die zukünftigen Konsumenten von Lebensmitteln, Landschaft und Biodiversität.

Auch bei der Terra Madre hat sich die Zusammenarbeit innerhalb der ARGE Streuobst bewährt: Eine Hand greift in die andere und gemeinsam schafft man/frau es dann auch in den herbstlichen Obsthochsaison – wo jede/r in ihrem Bereiche schon voll ausgelastet ist, zusätzlich wichtige Veranstaltungen gemeinsam zu bespielen.

Molekularbiologische Untersuchung Zigeunerapfel / Roter von Simonffi

(Bernd Kajtna)

Im Herbst 2010 wurden von Mitgliedern der ARGE Streuobst Fruchtproben kleinfrüchtiger, dunkelroter Früchte gesammelt, die gemeinhin als „Zigeuneräpfel“ bezeichnet werden. Die gesammelten Früchte wurden im Dezember 2010 pomologisch bearbeitet. Eine Zusammenfassung der Ergebnisse ist im **Streuobstinfo 4/2010** nachzulesen.

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.

Ergänzend zur pomologischen Bearbeitung wurden Blattproben von 12 Herkünften an das Molekularbiologische Labor des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg geschickt, um mit Hilfe der Mikrosatelliten-Analyse etwas mehr Klarheit in den Sortenkomplex „Zigeunerapfel“ zu bringen. Die ARGE Streuobst bedankt sich bei **Dr. Sanja Baric** und **Alberto Storti** für Durchführung der Untersuchungen.

Ein in Niederösterreich verbreiteter Zigeunerapfeltyp wurde im Jahr 2003 mit Hilfe einer ungarischen Pomologie als Roter von Simonffi bestimmt. Blattmuster dieser Sorte (Herkunft Kronsegg) wurden von Arche Noah 2005 sowie 2010 dem Versuchszentrum Laimburg zur Analyse zugesandt (Kürzel AN). Eine zweite Herkunft eines Zigeunerrapfels stammt vom LFZ Klosterneuburg und wurde bereits 2008 analysiert (Kürzel KN). Beide Herkünfte dienten beim aktuellen Vergleich als Referenz.

Ergebnis der Mikrosatelliten Analyse

Zehn der 12 Proben zeigen übereinstimmende genetische Profile. Dieses Ergebnis stimmt zum Großteil mit der pomologischen Bearbeitung der Sortenmuster überein. Die Herkunft „Fahnberg“ wurde als dem Roten von Simonffi sehr ähnlich aber pomologisch unterscheidbare Sorte definiert. Es gilt nun auszutesten, ob diese Diskrepanz durch den Standort oder die Unterlage bedingt ist. Die Genauigkeit der Mikrosatelliten Analyse ist schwer einschätzbar. Grundsätzlich könnten genetisch ähnliche Sorten bei der Analyse als ident angesprochen werden.

Tabelle 1: Liste der Proben, deren genetische Profile untereinander und mit gleichnamigen Akzessionen aus anderen Genbanken an allen 14 Mikrosatelliten-Loci übereinstimmen.

Nr.	Probenbezeichnung	Herkunft	Ploidie-grad*	Übereinstimmung Genbank
1	‘Roter von Simonffi‘	Kronsegg	diploid	AN, KN
2	‘Roter von Simonffi‘	Zöbing	diploid	AN, KN
3	‘Krampusapfel‘	Michelbach Baum 108	diploid	AN, KN
4	‘Zigeunerapfel‘	Fahnberg	diploid	AN, KN
6	‘Zigeunerapfel‘	Baumschule Schiller, Sortengarten Burgenland Nr. 70	diploid	AN, KN
7	‘Zigeunerapfel‘ grünfleischig	Steingraben	diploid	AN, KN
8	‘Zigeunerapfel‘ rotfleischig	Strem	diploid	AN, KN
9	‘Simonffy Piros‘	Ungarn	diploid	AN, KN
11	‘Meonerl‘ (Syn. ‘Zigeuner Apfel‘)	Wartberg/Aist	diploid	AN, KN
12	‘Zigeunerapfel‘	Stroheim	diploid	AN, KN

Zwei Proben aus der Aufsammlung von 2010 zeigen andere genetische Profile. Bei einer Probe handelte es sich schlicht um eine Verwechslung bei der Probennahme. Die Sorte Cigany alma aus Ungarn zeigte hingegen ein identisches genetisches Profil wie es bei mehreren Herkünften der Sorte Roter Stettiner aus den Sortensammlungen des Versuchszentrums Laimburg (LB), des Instituts für Obstzüchtung Dresden-Pillnitz (DP) und des Obst- und Weinbauzentrums St. Andrä im Lavanttal (OWZ) gefunden wurde.

Kirschen: Pomologentreffen 2011 in Rumänien

(Elisabeth Schüller & Andreas Spornberger)

Das 11. Internationale Pomologentreffen fand dieses Jahr vom 24. – 26. Juni in Rumänien, in der schönen Stadt Bistrita (Bistritz) in Siebenbürgen statt und stand ganz im Zeichen der Kirsche.

Das Internationale Treffen wurde organisiert von Mihai Bilegan. In seinem Vortrag gab er einen Überblick über die Geschichte und Arbeit der Rumänischen Pomologen und des Pomariums, der Pomologen-Vereinigung in Bistrita.
Schwerpunkt lag auf den regionalen Kirschensorten, von denen eine ganz besonders in Rampenlicht gerückt wurde: die „Boamba de Cotnari“ (deutsch: Cotnari-Bohne) wurde auch zur Sorte des Jahres gewählt. Es handelt sich bei der seit ca. 1300 bekannten Sorte um eine zweifarbig gelb – rote, weißfleischige Kirsche mit kleinem Kern, die eine gute Eignung für die Herstellung von Kompott zeigt und daher ins Interesse der Züchter und Forscher rückte. Eine Besonderheit stellten die vom Forschungsinstitut Pitesti (S. Budan, L. Petre, G. Corneanu) vorgestellten rumänischen Bitterkirschen dar, die sowohl frisch als auch in Form von Marmeladen verkostet werden konnten. Weiters wurden einige interessante neue Süßkirschen-Sorten aus dem lokalen Züchtungsprogramm präsentiert und verkostet.

Zum Thema der Bestimmung, Erforschung und Erhaltung alter Kirschensorten brachte Annette Braun-Lüllemann einen spannenden Vortrag, in dem sie die Wichtigkeit der Eigenschaften des Steins bei der Bestimmung unterstrich und das Vorgehen bei der Erhebung des historischen Sortenspektrums farbenfroh schilderte.
Weitere wichtige Themengebiete waren der Streuobstanbau im Zusammenhang mit Themen-Tourismus einerseits - vorgestellt von Josef Wittman - und andererseits in Bezug auf Kirsch-Unterlagen, die sich im Streuobstanbau und Hausgarten bewährt haben - vorgestellt von Eberhard Walter vom LLH – Beratungsteam Gartenbau, Kassel.
J. P. Hillebrand stellte Kirschensorten seiner Baumschule in Holland vor und Constantin Teodorescu gab eine „Kulturanleitung“ für Kirschen in Streuobst- und Intensivobstanbau, bei der besonderes Augenmerk auf die Eigenschaften von GiSelA-Unterlagen und das Zahn’sche Schnittsystem gelegt wurde.
Das Internationale Pomologentreffen wurde am Sonntag 26.6. mit einem gemeinsamen Ausflug bei traumhaftem Wetter ins Kirschendorf Ciresoaia mit Wanderung inklusive uriger Traktorfahrt durch das eindrucksvolle Streuobstgebiet und Teilnahme am lokalen Kirschenfest stimmungsvoll beschlossen.

Aus Kirschen geformte Glocke
als Dekoration beim Kirschenfest
in Ciresoaia / Rumänien

Kontakt:
Elisabeth Schüller
AG Ökologischer Obstbau, Univ. f. Bodenkultur Wien
email: elisabeth.schueller@boku.ac.at
Tel: (+43) 1/47654-3401

Elisabeth Schüller und Andreas Spornberger arbeiten zurzeit in Projekten zur Dokumentation und Erhaltung alter regionaler Kirschensorten im Burgenland

Aktivitäten rund um den Most in Oberösterreich

(Aus: besseres obst online www.besseres-obst.at)

14 Betriebe als "prämierter oö Jungmost“ ausgezeichnet: Exzellenter Mostjahrgang brachte hohe Qualität hervor.

Die Mostfreunde können sich auf einen exzellenten Jahrgang freuen, denn das Obstjahr brachte ideale Voraussetzungen für eine hohe Qualität, die sich auch im "prämierten oö Jungmost" widerspiegelt, berichtet das aiz. Mit diesem Qualitäts-Etikett wurden 14 Produzenten ausgezeichnet. Die prämierten Produkte sind ab sofort um 2,99 € pro Flasche in den Erzeugerbetrieben, in über 300 Spar-Filialen des Bundeslandes sowie bei den 170 selbstständigen Spar-Kaufleuten zu erwerben. Insgesamt waren heuer 57 Proben von 23 Betrieben zur Bewertung eingereicht worden.

„Die Äpfel und Birnen, aus denen der Jungmost gekeltert wird, konnten durch die ausreichenden Niederschläge im Sommer und die vielen Sonnenstunden im Herbst beste Reifewerte erreichen. Im Aroma zeichnet sich dieser reife Jahrgang durch Vielschichtigkeit und Fülle, unterstrichen von Frische und Lebendigkeit - den typischen Jungmost- Eigenschaften - aus“, erläuterte LK-Präsident Hannes Herndl.
Der „prämierte oö Jungmost“ ist ein Leitprodukt des Genusslandes Oberösterreich“, freut sich auch Maria-Theresia Wirtl, Leiterin von Genussland OÖ über diese erfolgreiche Marketing-Offensive. Mit über 25.000 verkauften Flaschen war der "prämierte oö Jungmost" im Vorjahr ein Verkaufserfolg. „Most ist in“, weil er gut schmeckt und mit seinem geringen Alkoholgehalt dem Wunsch der Konsumenten nach "leichten " Getränken entgegenkommt“, ergänzte Herndl.

Weitere Informationen zum „prämieten oö Jungmost“ gibt es unter www.jungmost.at .

Neue Mostsommeliers ausgezeichnet - Länderübergreifende Kooperation in Sachen Most
„Vergleicht man Landschaften mit Streuobstwiesen und Vierkantern, aber auch die Kultur über die Landesgrenzen Oberösterreichs hinaus, wird klar, dass Denkgrenzen nur in den Köpfen bestehen. Beim Most und beim Erhalt von Traditionen suchen wir das Gemeinsame über Landesgrenzen hinaus“, betonte Agrarlandesrat Max Hiegelsberger bei der Aufnahme von 20 neuen Mitgliedern in den Mostsommelier-Verein Österreich.
Der entsprechende Ausbildungslehrgang am Landwirtschaftlichen Fortbildungsinstitut Oberösterreich wird von Teilnehmern aus Ober- und Niederösterreich, aber auch aus Salzburg und Bayern besucht. Dieser rege Austausch über Bundes- und Landesgrenzen hinweg sowie die hohen Qualitätsstandards lassen den Most eine „Wiederentdeckung“ feiern.

Kontakt:
Birgit Puntigam
LW-Kammer Oberösterreich
Abteilung Ernährung und Direktvermarktung
A-4021 Linz , Auf der Gugl 3
Tel: +43/050/6902-1266
E-Mail: Birgit.Puntigam@lk-ooe.at www.jungmost.at

Aktion in Innviertler Schulen: Lust auf heimische Äpfel wecken

(Josef Dieplinger & Hans Hartl, Inn-Salzach-Obstinitiative)

Am Tag des Apfels haben die Kinder der **Volksschule Kirchheim im Innkreis** ein großes Fest gefeiert. Neben einem sehr gut vorgeführten Programm der Kinder zum Thema „Rund um und mit dem Apfel“ (Lieder, Gedichte, Spiele) wurde ein 3-gängiges Menü von den Kindern selber vorbereitet und den Gästen professionell serviert.

Jedes Volksschulkind betreut einen eigenen Garten. Sie lernen früh, die Wertigkeit von heimischem Obst und Gemüse zu schätzen. Ingesamt haben sich die Volksschulkinder vier Wochen lang mit dem Thema Apfel beschäftigt. In erster Linie ging es uns um die Vermittlung des Gesundheitswertes eines Apfels. Die Kinder sollten auch den hohen Stellenwert von Streuobstwiesen erkennen. „Gemeinsam haben wir mit den Kindern Äpfel geklaubt und bei einem Bauern gepresst. Alle haben fleißig mitgeholfen“, berichtet Maria Jöchtl-Hartinger, Direktorin der Volksschule Kirchheim.

Insgesamt sind nun 400 Liter Apfelsaft in der Schule eingelagert und die Kinder trinken diesen mit Begeisterung. Weiteres Thema war die Apfelverwertung. Zum Tag des Apfels stellte die Volksschule Kirchheim ein dreigängiges Menü ausschließlich aus Äpfeln zusammen und lud dazu den Bürgermeister, Vertreter aus dem örtlichen Bereich, sowie der Bezirksbauernkammer Ried/I. ein.

Apfel-Früchtebrot (Apfeltag 2011 VS Kirchheim)
750 g geraspelte Apfel, 200 g Zucker, 200 g Rosinen, 125 g Haselnüsse grob gehackt, 500 g Mehl, etw. Lebkuchengewürz, 2 Päckchen Backpulver; Äpfel, Zucker, Rosinen und Haselnüsse in einer Schüssel verrühren, über Nacht durchziehen lassen, dadurch bekommt das Früchtebrot einen leichten Karamelgeschmack. Mehl und Backpulver unter die Apfelmasse rühren, in eine Kastenform geben und 35 Minuten bei 180-200 °C backen. Schmeckt noch warm mit Frischkäse und Gelee zu Kaffee oder Tee.

In der **Hauptschule Obernberg** stellte Strobl Obst aus St. Georgen, am Tag des Apfels für jedes Kind einen kostenlosen Apfel zur Verfügung. In nächster Zeit werden in der Aula der Schule jeden Tag Äpfel für einen Unkostenbeitrag von 10 Cent pro Apfel für die Schüler und Lehrer angeboten. Im letzten Schuljahr vertilgten die Schüler in Obernberg etwa 250 Kilogramm Äpfel in knapp drei Monaten.
Es gibt viele gute Gründe, warum man täglich Äpfel essen sollte: Äpfel sorgen schnell für Energie, halten das Gedächtnis fit und steigern die Konzentrationsfähigkeit; Obst aus der Region ist ein Beitrag für den Klimaschutz, weil man lange, umweltbelastende Transportwege einsparen kann; Äpfel sind reich an Mineralstoffen, Spurenelemente und Vitaminen.

Kontakt:
Inn-Salzach Obstinitiative, E-Mail: info@landobstland.org www.landobstland.org

Streuobstaktivitäten in der Steiermark

(Alois Wilfling)

Alte Obstsorten aus den Naturparken der Steiermark

Die 7 Naturpark-Vereine und die Tourismusverbände der selben Regionen, sind in der Steiermark im Verein Naturpark.Erlebnis.Steiermark (N.E.S.) organisiert. Um den Wert von gesundem heimischen Obst und den Stellenwert von Streuobstwiesen als unverzichtbare Elemente der Kulturlandschaften der Naturparke hervor zu streichen, veranstaltete der Verein zum „Tag des Apfels“ eine Ausstellung alter Obstsorten aus den steirischen Naturparken in der Grazer Herrengasse, unmittelbar vor dem Landhaus.

Es wurden ca. 100 Obstsorten aus den Naturparken gezeigt. Es überraschte sehr, wie groß das noch vorhandene Wissen und das Interesse gerade bei der Stadtbevölkerung sind. Im Mittelpunkt des Interesses stand die kommentierte Verkostung, wobei Sorten mit klingendem Namen wie Ananasrenette, Purpurroter Cousinot, Steirische Schafnase, Hirschbirne, Berner Rosenapfel oder Lavanttaler Bananenapfel geradezu „gestürmt“ wurden.

Hirschbirne trifft Schafnase im Pöllauer Tal

Am Nationalfeiertag 2011 wurde im oststeirischen Pöllau beim ORF-Hirschbirnwandertag eine Ausstellung samt Beratung durch Pomologen (Institut OIKOS, Gleisdorf) angeboten. Die wurde durch den lokalen Tourismusverband und das Sponsoring namhafter Obstverarbeitungsbetriebe aus dem Pöllauer Tal ermöglicht.

Trotz stark nebeligen Wetters besuchten mehr als 1.000 BesucherInnen die Ausstellung. Dies zeigt ein enormes Interesse an pomologischer Beratung. Basis für den Erfolg der Veranstaltung waren neben einem wettersicheren Großzelt die begleitende Berichterstattung durch ORF-Radio und TV.

In der Ausstellung wurden ca. 120 Obstsorten aus dem Pöllauer Tal und aus der Umgebung präsentiert.

Als einige Besonderheiten können regional seltene Apfelsorten wie Deans Küchenapfel, Gelber Edelapfel, Gestreifter Wiesling, Himbeerapfel von Holowaus, Huberscher Mostapfel, Parkers Pepping oder der Steirische Passamaner genannt werden.

Unter den ca. 40 Birnensorten fanden sich Raritäten wie Grüne Wasserbirne, Gelbe Mostbirne, Große Rommelterbirne, Schneiderbirne oder Ungerbirne. Zu den absoluten Juwelen der Ausstellung müssen die Bierbaumer Mostbirne, die Hartberger Mostbirne, die Schlachersche Holzbirne sowie die Schneebirne gezählt werden.

Kontakt:
Mag. Alois Wilfling
OIKOS - Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung
A-8200 Gleisdorf, Hartbergerstraße 40/12
++43 (0)676 544 8824
email: alois.wilfling@utanet.at

Hartberger Mostbirne wieder entdeckt

(Alois Wilfling)

Die pomologischen Forschungsarbeiten des Institutes OIKOS in Gleisdorf erlauben zusehends einen ersten Überblick über die Mostbirnsorten der Süd- und Oststeiermark. So konnten neben weit verbreiteten Sorten im Laufe der letzten Jahre auch etwa 20 mittlerweile weitgehend unbekannte Sorten wieder entdeckt werden. Dazu gehört auch die Hartberger Mostbirne, die längst vergessen schien und nun genau 100 Jahre nach ihrer erstmaligen Beschreibung wieder gefunden wurde.

Die Hartberger Mostbirne ist in manchen Gebieten der nördlichen und mittleren Oststeiermark durchaus noch mäßig häufig anzutreffen. Die Sorte ist pomologisch gut abgrenzbar und unterscheidet sich auch durch ihr Reifedatum (Anfang bis Mitte September), durch die geringe Lagerfähigkeit sowie ihr spezielles Aroma von ähnlichen Sorten. Eine Abstammung von der Schneebirne (*Pyrus nivalis*), ähnlich wie bei der deutlich häufigeren Hirschbirne, ist sehr wahrscheinlich – der genetische Befund dazu steht aber noch aus.

Die Hartberger Mostbirne wird traditionell, meist vermischt mit anderen Birn- bzw. Apfelsorten, zu Most gepresst. Die sortenreine Verarbeitung und die Herstellung von Birnensaft sind ebenso Gegenstand aktueller Bemühungen, wie die gezielte Nachzucht. Diese erfolgt auf starkwüchsigen Sämlingsunterlagen.

Kontakt:
Mag. Alois Wilfling
OIKOS - Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung
A-8200 Gleisdorf, Hartbergerstraße 40/12
++43 (0)676 544 8824
email: alois.wilfling@utanet.at

Feuerbrand-Situation in Österreich 2011

(*Aus: www.ages.at, Stand 10.11.11*)

In den meisten Regionen herrschten beim Kernobst zu Ostern Infektionsbedingungen für das Bakterium, dies fiel oft mit der kritischen Blütezeit zusammen. Insgesamt wurden im Frühjahr 2011 46,8 ha Kernobstfläche in den Bundesländern Steiermark, Niederösterreich und Vorarlberg mit insgesamt 26,9 kg streptomycinhältigen Pflanzenschutzmitteln behandelt. Wie in den Vorjahren durften maximal zwei Behandlungen während der Blüte nach Freigabe durch die zuständige Landesbehörde vorgenommen werden. Dabei handelt es sich fast ausschließlich um eine einmalige Applikation. Auf Länderebene erfolgte wie bereits in den Vorjahren ein Honigmonitoring, sodass die Rückstandsfreiheit des verkauften Honigs gewährleistet werden konnte.

In Niederösterreich wurden für 2011190 Feuerbrandfälle gemeldet. Die erkrankten Wirtspflanzen (Apfel, Birne, Quitte, Zwergmispel, Vogelbeere, Feuerdorn, Weiß- und Rotdorn) stammen aus den Bezirken Waidhofen/Thaya (von dort stammen mehr als die Hälfte der Meldungen) Amstetten, Baden/Mödling, Gänserndorf, Gmünd, Hollabrunn, Horn, Melk, Mistelbach, Neunkirchen, und Wiener Neustadt (kein Intensivobstbau betroffen).

In Vorarlberg gab es trotz guter Infektionsbedingungen, im Streuobstbau nur punktuell sehr starken Befall in der Region zwischen Feldkirch und Götzis, zu flächigem Feuerbrandauftreten kam es nicht. Die meisten Kernobstanlagen zeigten keine oder wenig Feuerbrandsymptome. Zwei Apfelanlagen und eine Birnenanlage waren allerdings mittelstark bis stark betroffen.

In der Steiermark kam es zu einem weiteren Rückgang des Feuerbrandauftretens, weitere Landesteile sind befallsfrei. Ca. 40 % aller Feuerbrandverdachtsmeldungen kamen aus dem Erwerbsobstbau, die Sanierung erfolgte v. a. durch Rückschnitt; Das Befallsausmaß betraf acht Betriebe bzw. 43 ha, 3,6 Hektar mussten gerodet werden.

Kärnten meldete 46 Fälle, v. a. Hochstammbirnen, insgesamt gab es 28 Rodungen.
In Kärnten zeigte sich die Krankheit hauptsächlich an Bäumen, die bereits in den Vorjahren infiziert waren. Ein Monitoring der Blüteninfektionen ergab einen schwachen Feuerbrandbefall.

Aus Tirol liegen Meldungen aus 6 von 279 Gemeinden vor. Betroffen ist neben Streuobst und Hausgärten auch eine junge Erwerbsobstanlage.

In Oberösterreich trat Feuerbrand in etwas größerem Umfang als 2010 im gesamten Landesgebiet auf, die Situation ist dennoch als ruhig zu bezeichnen. Im Streuobstbau sind Äpfel und Birnen betroffen, da sie zur kritischen Zeit in Blüte standen, im Erwerbsobstbau traten keine Feuerbrandfälle auf.

In Salzburg ist die Situation seit 2008 unverändert ruhig, es ist zu keinen nennenswerten Infektionen gekommen, der Feuerbranderreger wurde nur punktuell festgestellt (insgesamt 15 Fälle aus Hausgärten).

Wien meldete 4 Fälle (1 Birne, 3 Crataegus aus Windschutzstreifen), aufgrund von sehr trockener Witterung zur Hauptblütezeit der Wirtspflanzen war der Infektionsdruck gering.
Im Burgenland gab es 4 Fälle in Privatgärten, die Intensivobstanlagen sind feuerbrandfrei.

Infos:
www.ages.at

Feuerbrand: Ergebnisse und Empfehlungen aus dem Interreg IV-Projekt im Bodenseeraum

(Aus: http://www.feuerbrand-bodensee.org/aktuelles)

Vier Jahre lang haben Fachleute aus dem ganzen Bodenseeraum im Rahmen des Interreg IV-Projekts "Gemeinsam gegen Feuerbrand" zusammengearbeitet. Die Bündelung aller fachlichen Kräfte hat sich gelohnt. "Es ist gelungen, eine zukunftsfähige Gesamtstrategie für den Obstbau am Bodensee zu erarbeiten", brachte Landesrat Erich Schwärzler die jetzt vorliegenden Ergebnisse und Empfehlungen des Projekts bei der Pressekonferenz am 29. September 2011 auf den Punkt.

Das hervorragend funktionierende Miteinander aller Beteiligten machte das Projekt "Gemeinsam gegen Feuerbrand" nicht nur zu einem Erfolg aus fachlicher Sicht, sondern auch zu einem Meilenstein der regionalen Zusammenarbeit im Bodenseeraum: "Durch den regen Austausch unter den Partnern im Rahmen des Projekts konnten Synergien zwischen den Schwerpunkten "Sorten", "Kulturmaßnahmen" und "Wirkstoffe" erzielt und verwertet werden. Die Kommunikation, der Austausch und die Zusammenarbeit zwischen 13 Partnerländern, Forschungseinrichtungen und Institutionen, ist als best practice hervorzuheben."

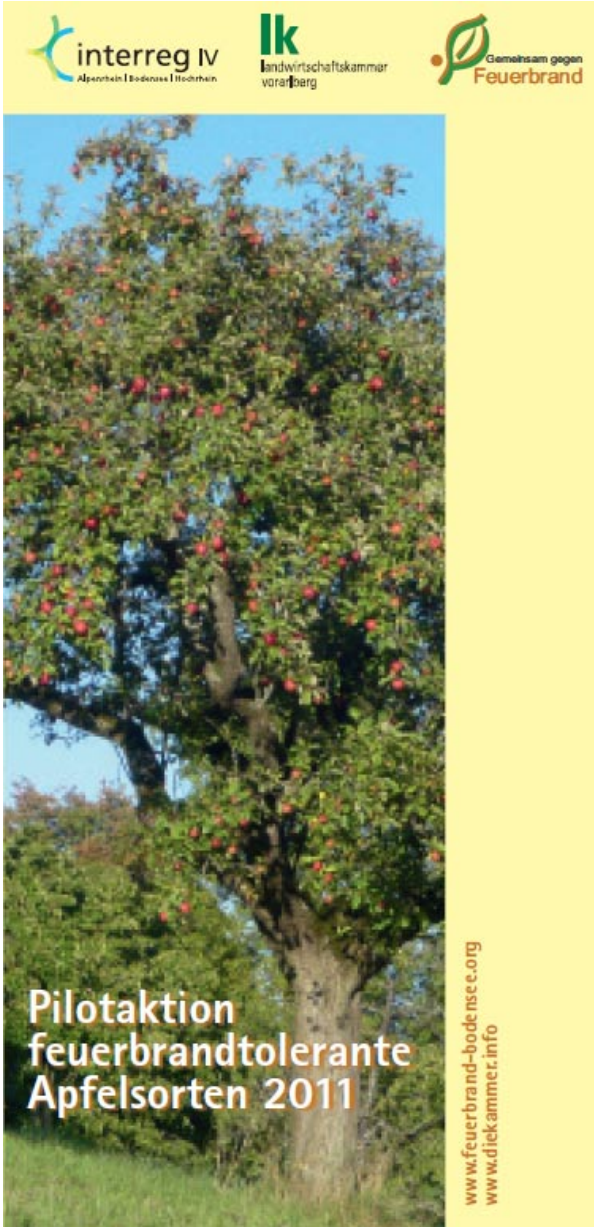
Auf diese Weise führte das Projekt zu einer Reihe überaus relevanter Ergebnisse zur Bekämpfung von Feuerbrand im Streu-/Feld- und Erwerbsobstbau. "Unsere wissenschaftlich abgesicherten Empfehlungen sind für Forschung, Lehre, Beratung und Obstbaupraxis gleichermaßen interessant", so Projektleiterin Moosbrugger.
Die Empfehlungen wurden nun in einer Broschüre zusammengefasst die unter http://www.feuerbrand-bodensee.org/aktuelles zum Download bereits steht.

Ebenso steht ein Merkblatt über robuste Sorten zum Download bereit:
http://www.feuerbrand-bodensee.org/projekt/downloads/sortenmerkblatt-robuste-sorten-interreg.pdf/at_download/file
35 Apfel- und 17 Birnensorten können als robuste Sorten zur Pflanzung empfohlen werden. Sie werden im Merkblatt näher beschrieben. Es handelt sich dabei um lokale und regionale, teilweise auch alte Sorten mit Anbaueignung am Bodensee und darüber hinaus.

Für sieben verfügbare Wirkstoffprodukte konnte die Wirkung oder Teilwirkung wissenschaftlich bewiesen werden.
Die Bedeutung der Kulturmaßnahmen in Abhängigkeit von Sorte, Alter, Standort und Witterung konnte im Rahmen des Projekts über zahlreiche Versuche und Feldbeobachtungen nachgewiesen werden.

Kontakt:
Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee
D-88213 Bavendorf, Schuhmacherhof 6
Tel: +49(0)751 7903-0, Fax: +49 (0)751 7903-322
E-Mail: poststelle@kob-bavendorf.de www.feuerbrand-bodensee.org

Vorarlberg startet Pilotaktion mit feuerbrandtoleranten Apfelsorten



Als Ergebnis des Interreg IV-Projektes "Gemeinsam gegen Feuerbrand" werden in Vorarlberg nun fünf Obstsorten, die sich als tolerant gegenüber Feuerbrand herausgestellt haben, eingeführt.

Im Rahmen des Projekts waren seit 2007 im gesamten Bodenseeraum Apfel- und Birnenbäume gesichtet worden, die auch in Jahren mit allgemeinem Feuerbrandbefall ganz oder weitgehend befallsfrei geblieben sind oder bei denen ein Befall der Blüten nicht oder kaum zu Infektionen der Triebe geführt hat. Von diesen wurden daraufhin kleine Bäumchen veredelt und im Labor künstlich mit dem Feuerbrand-Erreger beimpft.
Im Laufe der Zeit kristallisierten sich Sorten heraus, die sowohl in der Natur als auch im Labor verhältnismäßig wenig auf einen Feuerbrandbefall reagierten. Vor allem viele Apfelsorten zeigten sich als relativ tolerant. Aus diesen haben Experten, Moster und Baumschulen fünf (Chüsenrainer, Danziger Kantapfel, Grauer Hordapfel, Heimenhofer und Schneiderapfel) ausgewählt, die sich nicht nur aufgrund ihrer relativen Toleranz gegenüber Feuerbrand, sondern auch wegen der passenden Boden- und Klimaansprüche und ihrer guten Verarbeitungsmöglichkeit zur Anpflanzung als Hochstamm eignen.

Eine begrenzte Anzahl dieser Sorten steht ab sofort in vier Baumschulen des Bundeslandes zur Markteinführung - zu handelsüblichen Preisen - zur Verfügung. Die LK hat alle relevanten Informationen zu dieser Aktion - darunter eine Sortenbeschreibung und die Bezugsquellenangabe - in einem Faltblatt zusammengefasst, welches unter Tel: 05574/400-232 oder per E-Mail (obst-garten@lk.vbg.at) angefordert sowie im Anschluss heruntergeladen werden kann.

Kontakt:
Landwirtschaftskammer Vorarlberg
Obst & Garten
A-6900 Bregenz , Montfortstraße 9
Tel. 05574/400-232 6 Fax 05574/400-602
email: obst-garten@lk-vbg.at www.diekammer.info

Streptomycin belasteter Honig im deutschen Bodenseeraum

(aus: NABU Streuobst-Rundbrief 3/11)

Überraschende Untersuchungsergebnisse des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Honig: 96 von 184 Proben und damit mehr als jeder zweite untersuchte Honig beinhaltete Streptomycin in Mengen oberhalb des zulässigen Rückstandhöchstwertes von 0,01 Milligramm/kg. Der höchste gefundene Wert betrug 0,063 Milligramm pro Kilogramm Honig. Bei 43 weiteren Proben und damit einem knappen weiteren Viertel gab es Streptomycinnachweise unterhalb des Rückstandshöchstwertes. Nur 45 Proben und damit 24,5% waren rückstandsfrei.

Insgesamt rund 8.900 Kilogramm Honig und damit eine ähnlich hohen Menge wie 2008 müssen vernichtet werden. Im vergangenen Jahr waren lediglich 413kg Honig betroffen, 2009 betrug die betroffene Honigmenge 1.135 Kilogramm. Wie bereits in den Vorjahren kauft der Landesverband für Erwerbsobstbau nicht verkehrsfähigen Honig auf.
Die diesjährigen Ergebnisse befinden sich auf einem ähnlich hohen Niveau wie in der Schweiz, wo in diesem Jahr wegen Streptomycinrückständen eine Menge von knapp 9.000 Kilogramm Honig nicht verkehrsfähig war und aufgekauft wurde.
Als Ursache für die diesjährige hohe Anzahl von Höchstmengenüberschreitungen dürfte laut MLR für den Bodenseeraum unter anderem das Zusammenfallen von gutem Trachtwetter für die Bienen und dem Anwendungstermin zur Feuerbrandbekämpfung mit Streptomycin in Frage kommen.

Dazu Dr. Markus Rösler, NABU: Vor dem Hintergrund der Tatsache, dass 2011 vergleichsweise wenig Feuerbrand auftrat, stellt sich schon die Frage, wie es zu einer derart massiven Belastung des Honigs kommen konnte. Wer hat warum so viel Streptomycin eingesetzt?

Kontakt:
MLR, Pressestelle, Dr. Denise Burgert
Kernerplatz 10, D-70182 Stuttgart,
Tel. ++49/(0)711/ 126 - 2354
email: Denise.Burgert@MLR.bwl.de

"Kontrolliert naturnah"
Bio Austria kritisiert falsche Kennzeichnung

(aus: besseres obst online www.besseres-obst.at)

Nach einem aktuellen Anlassfall auf einem Wiener Markt hat Bio Austria den Bundesobstbauverband (BOV) darauf hingewiesen, dass Produkte die Bezeichnungen wie "kontrollierter Anbau", "naturnaher Anbau", "ungespritzt" nur dann tragen dürfen, wenn sie aus biologischem Anbau stammen.
Der BOV bzw. seine Mitglieder werden daher ersucht, diese Bezeichnungen oder die BOV-Plaketten "kontrolliert naturnah" nicht mehr zu verwenden. Im aktuellen Fall trugen Erdbeeren den Hinweis "kontrolliert naturnah", obwohl sie nicht Bio waren.

Naturschutz-Charta NÖ:
Bekenntnis zur Erhalt der biologischen Vielfalt

Niederösterreich ist das naturräumlich abwechslungsreichste Bundesland Österreichs. Die Vielfalt von Landschaften und Lebensräumen gilt es als Lebensgrundlage heutiger und künftiger Generationen zu sichern - strategische und inhaltliche Eckpfeiler dafür sind in der "Naturschutz-Charta Niederösterreich" enthalten, die nun von Landeshauptmann Erwin Pröll und Naturschutz-Landesrat Stephan Pernkopf gemeinsam mit Strategie-Entwicklerin Monika Langthaler präsentiert wurde.
Darin werden die Bedeutung regionstypischer Natur- und Kulturlandschaften, das Miteinander von Mensch und Natur für eine nachhaltige Regionalentwicklung und die Stärkung des Bewusstseins für den Wert der biologischen Vielfalt und intakter Ökosysteme betont. Eingebettet ist die Naturschutz-Strategie in das Landesentwicklungskonzept. Zusammen mit dem NÖ Klimaprogramm oder der Charta für den ländlichen Raum soll sie zu einer insgesamt positiven ökologischen, ökonomischen und sozialen Entwicklung beitragen.

Neben Schutzgebieten mit Vorrang für die Natur, wie dem Wildnisgebiet Dürrenstein und den beiden Nationalparks Thayatal und Donauauen, baut Niederösterreich auf Modellregionen für eine nachhaltige Entwicklung wie im Biosphärenpark Wienerwald oder in den Naturparken. Unverzichtbare Partner sind da wie dort die Landbewirtschafter. Rund 7.200 landwirtschaftliche Betriebe bewirtschaften derzeit vorwiegend in Europaschutzgebieten mehr als 27.000 ha nach naturschutzfachlichen Kriterien.

"Nur was man kennt, ist man auch bereit zu schützen. Mit dem Netzwerk Umweltbildung Niederösterreich und seinen mehr als 60 Partnerorganisationen wollen wir möglichst viele Menschen vom Wert intakter Ökosysteme und damit verbundener Wohlfahrtswirkungen wie sauberes Trinkwasser oder fruchtbare Böden informieren", so Pernkopf.
Doch nicht nur im Bereich der Umweltbildung, auch bei der Pflege von wertvollen Naturlandschaften und Lebensräumen oder bei Artenschutzprojekten sind viele ehrenamtliche Organisationen und Vereine aktiv, ohne deren Engagement ein umfassender Naturschutz, den beiden Politikern zufolge, nicht denkbar wäre.

Die Naturschutzcharta finden Sie zum Download unter:
http://www.noe.gv.at/bilder/d54/Naturschutzcharta_Datei_zum_Download.pdf

Forschung: Schützt Apfelsaft vor Darmkrebs?

(aus: http://www.gesundheitsforschung-bmbf.de/de/2450.php)

Ziel des Forschungsverbundes "Nutrition Net -Rolle von Nahrungsbestandteilen in der Genese von Darmkrankheiten und Möglichkeiten der Prävention durch die Ernährung" war, den Einfluss von Apfelsaft und seinen Inhaltsstoffen auf die Entstehung und den Verlauf von Darmkrebs und entzündlichen Veränderungen im Darm zu untersuchen. Das Forschungsnetzwerk wurde vom deutschen Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert. Wissenschaftler aus verschiedenen Fachrichtungen haben hierfür Hand in Hand gearbeitet. Koordiniert wurde der Verbund von Prof. Dr. Dr. Dieter Schrenk von der TU Kaiserslautern.

Um der Entstehung von Darmkrebs vorzubeugen, empfehlen Experten eine gesunde und ballaststoffreiche Ernährung mit wenig Fleisch und reichlich Obst und Gemüse. Neue Ergebnisse zeigen nun: Auch wer regelmäßig Apfelsaft trinkt, tut seinem Darm etwas Gutes. Denn Apfelsaft ist reich an besonderen pflanzlichen Inhaltsstoffen, den sekundären Pflanzenstoffen. Diese Substanzen stärken die Schutzmechanismen des Darms, verringern die Freisetzung schädlicher Sauerstoffverbindungen und verhindern - zumindest im Tiermodell - die Entstehung von Krebsvorstufen im Darm. Bei regelmäßigem Genuss kann Apfelsaft deshalb im Rahmen einer vollwertigen Ernährung einen wichtigen Beitrag zur Gesunderhaltung des Darms leisten. "Unsere Ergebnisse deuten darauf hin, dass der regelmäßige Konsum von Äpfeln beziehungsweise von Apfelsaft auch beim Menschen eine wichtige Rolle bei der Vorbeugung von Tumorerkrankungen des Dickdarms spielen könnte", erklärt Prof. Schrenk.

Werden Mäuse, die aufgrund eines genetischen Defekts Dünndarmkrebs entwickeln, mit trübem Apfelsaft oder einem Extrakt aus Apfelsaft im Trinkwasser gefüttert, entwickeln die Tiere seltener Tumore. "Die Inhaltsstoffe des Apfelsafts konnten die Entstehung von Krebsvorstufen in 40 Prozent der Fälle verhindern", freut sich Professor Schrenk. Besonders wichtig und mengenmäßig relevant sind die sekundären Pflanzenstoffe, allen voran die Polyphenole. Gerade naturtrüber Apfelsaft und der Apfelsmoothie, ein aus Apfelmark hergestelltes dickflüssiges Getränk, sind reich an Polyphenolen. Diese aktivieren bestimmte Enzyme im Darm, die krebsauslösende Schadstoffe unschädlich machen und so zur Entgiftung im Darm beitragen.

Aber auch andere Stoffe machen den Apfelsaft gesund. "Insgesamt haben wir 35 Inhaltsstoffe aus dem Apfelsaft isoliert und auf ihr krebspräventives Potenzial im Labor untersucht", beschreibt Professor Schrenk. Einige Bestandteile, vor allem die Flavonoide, haben einen Einfluss auf die Entgiftung. Entzündungshemmende Eigenschaften werden besonders den sogenannten Catechinen zugeordnet. "Ein wichtiger Bestandteil von Apfelsaftextrakten - sowohl mengenmäßig als auch bezogen auf ihre Wirkung - sind die Procyanidine. Das sind Molekülketten, die aus mehreren Catechinen bestehen und unter anderem antioxidativ wirken", so der Experte. Antioxidativ heißt, dass bestimmte Inhaltsstoffe von Apfelsaft die Entstehung von schädlichen Sauerstoffverbindungen im Darm, also freien Radikalen, verhindern können. "Wer regelmäßig Äpfel isst oder Apfelsaft trinkt, kann also mithilfe dieser Bestandteile möglicherweise Schäden durch freie Radikale vorbeugen."

In Versuchen mit Ratten aktivierte vor allem trüber Apfelsaft im Dickdarm der Tiere antioxidative Gene. Diese Gene sind für das Unschädlichmachen von freien Radikalen zuständig. Ähnlich funktioniert die schützende Wirkung des Apfelsafts vermutlich auch beim Menschen. Professor Schrenk: "In einer Studie haben wir Patienten mit einem künstlichen Darmausgang untersucht, die jeden Tag einen Liter trüben Apfelsaft tranken. Besonders die Polyphenole im Apfelsaft konnten dabei den Dünndarm zum Teil unverändert passieren und behalten somit auch im Verdauungstrakt ihre antioxidative Wirkung."
Auf Entzündungen im Darm hat Apfelsaft jedoch keinen positiven Einfluss. "Es gibt zwar entzündungshemmende Bestandteile im Apfelsaft, diese sind aber nicht in der Lage, eine Entzündung im Darm nachhaltig zu lindern.“
„Apfelsaft ist eben kein Therapeutikum, sondern ein äußerst gesundes Lebensmittel."

Kontakt:
Prof. Dr. Dr. Dieter Schrenk
Technische Universität Kaiserslautern, Fachbereich Chemie - Fachrichtung Lebensmittelchemie und Toxikologie
Erwin-Schrödinger-Staße 52, D-67663 Kaiserslautern
Tel.: ++49/(0=631 205-3043, Fax: 0631 205-4398
E-Mail: schrenk@rhrk.uni-kl.de

Fruit-Net:
Datenbank in neuem Gewand

(aus: Save eNews 4/2011)

Um den internationalen Informationsaustausch zwischen Züchtern und Experten anzuregen, und natürlich, um fast vergessenes Wissen über alte Sorten und die genetische Vielfalt für zukünftige Generationen zu erhalten, wurde vor einigen Jahren das Projekt Fruit-Net ins Leben gerufen. Fruit- Net, die Internetdatenbank von Erhaltern seltener Früchte und Beeren in Europa erscheint nun im neuen Gewand und mit neuem Datenbanksystem auf www.fruit-net.info.

In dieser über Internet allgemein zugänglichen (englischsprachigen) Datenbank kann man über eine vielfältige Suchfunktion Institutionen und Experten finden, die seltene Sorten und Varietäten beherbergen (und zum Teil auch anbieten). Aber es kann auch nach Species (Arten) gesucht werden. Zur Zeit sind rund 450 Institutionen und Fachleute in Europa gelistet. Die Institutionen und Experten verwalten und aktualisieren über einen individuellen Login (mit Passwort) den sie betreffenden Inhalt in der Datenbank selbst. Trotz einem jährlichen Aufruf zur Aktualisierung kann es sein, dass einzelne Einträge veraltet sind oder irreführende Inhalte aufweisen. In solchen Fällen bittet SAVE Foundation als Betreiberin der Datenbank um Hinweis an office@save-foundation.net. Ebenfalls nimmt sie dankbar Meldungen entgegen auf weitere Institutionen und Fachleute, die nicht gelistet sind, oder die ihre Kenntnisse über Synonyme bei Obstsorten in verschiedenen Sprachen einbringen könnten.

Im Rahmen der Aktualisierung des Fruit-Net wurde auch das Synonymregister überarbeitet, das inzwischen mehr als 18.000 Synonyme zu Apfel und mittlerweile auch Kirsch- bzw. Prunussorten aufführt. Die Sorten und Varietäten sowie deren Synonyme sind ebenso über eine detaillierte Suchfunktion erschlossen. Das Synonymregister kann auch über eine direkte URL erreicht werden: www.synonymregister.info.

Kontakt:
SAVE Foundation
D-78467 Konstanz, Joseph-Belli-Weg 5
eMail: office@save-foundation.net www.save-foundation.net

Obst haltbar machen

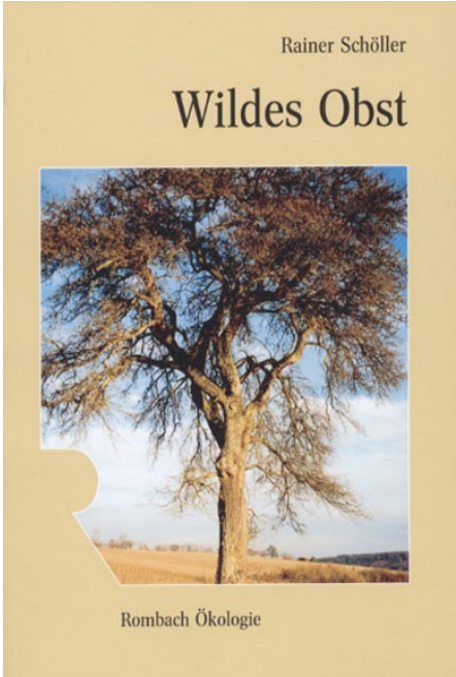
Unsere Streuobstbäume waren in der Vergangenheit eine wichtige Basis für die Eigenversorgung der ländlichen Bevölkerung, bzw. mit den Schrebergärten auch für Teile der städtischen Bevölkerung. In den Haushalten wurde eingelagert, eingekocht, gerext und gedörrt um die Familien möglichst ganzjährig mit Obst zu versorgen. In den letzten Jahrzehnten verschwand diese Form der Hauswirtschaft und musste neuen Lebensgewohnheiten weichen. Damit ging auch eine der Sinnbedeutungen der Streuobstbäume verloren.
Marianne Obermair und Romana Schneider konstatieren nun eine Trendumkehr: „Der neue Trend der Vorratshaltung resultiert aus einer Mischung aus Spaß am Selbermachen, einer heimlichen Sehnsucht nach einem Stück unbeschwerter Kindheit, nach einer sinnvollen Freizeitbeschäftigung, dem Überdruss an Konsumzwängen und dem Bewusstsein, dass Hausgemachtes besser schmeckt.“
Die Autorinnen – sie sind bzw. waren Mitarbeiterinnen der Landwirtschaftskammer Oberösterreich im Bereich Hauswirtschaft, geben ihr Bestes um dem Trend durch fachkundigen Rat zum Erfolg zu verhelfen. In diesem Buch greifen sie in umfassender Weise das Thema haltbar machen von Obst auf.
Das Praxisbuch aus dem Stocker Verlag zeigt die ganze Palette der Möglichkeiten. Ausführlich werden in den einzelnen Kapiteln zunächst die „Basics“ der verschiedenen Arten der Haltbarmachung erklärt: Einfrieren, Sterilisieren, Trocknen, Dörren und Darren, das Einlegen in Essig, Öl und Alkohol, Kandieren und Glasieren sowie die Erzeugung von Kompotten, Konfitüren, Obstpasten, Marmeladen und Säften. Auch die Möglichkeiten der Frischobstlagerung im Haushalt werden erläutert. Danach geht es in jedem Kapitel in einem Rezeptteil im wahrsten Sinne des Wortes ans Eingemachte. Die Rezepte zeugen davon, welche Köstlichkeiten mit Obst produziert werden können.

Die Autorinnen sparen zwischen den fundierten fachlichen Ausführungen aber auch nicht damit, grundsätzliche Haltungen zu vermitteln:
„Achten Sie beim Einkauf auf die äußere und innere Qualität der Früchte. Nicht alles was uns knackig, frisch und glänzend das ganze Jahr über aus den Obstregalen in den Supermärkten anlacht, ist tatsächlich gesünder als unsere heimischen Obstspezialitäten. Durch die moderne Technologie der Obstlagerung sind viele traditionelle Obstsorten von großer innerer Qualität in Vergessenheit geraten.“
„Achten Sie die regionalen Geschenke der Natur mehr. Selbst Eingemachtes bringt mehr Genuss und schont Umwelt und Geldbörse. Jedes Jahr verdirbt tonnenweise Obst, weil es nicht gepflückt bzw. verarbeitet wird, während Konsumenten fragwürdigen exotischen Früchten und künstlichen Vitaminen nachrennen.“

Ein gelungenes Buch das in der Küche aller die Obstbäume ihr Eigen nennen - oder ungenutztes Obst aus der Nachbarschaft sinnvoll verwerten, nicht fehlen sollte und Mann und Frau wärmstens empfohlen werden kann. *(Christian Holler)*

Obermair Marianne & Schneider Romana (2011):
Obst haltbar machen. Einkochen, einlegen, trocknen usw.
Stocker Verlag, ISBN 978-3-7020-1298-4
22,0 x 16,5 cm, 200 Seiten, zahlreiche farbige Abbildungen, Hardcover, Preis € 16,90

Wildes Obst



„Die Nutzung des Holzapfels und der Saubirne (Holzbirne) als ein Paradigma für das Wirtschaften mit knappen Nahrungs- und Futtermittelressourcen in der frühen Neuzeit“, so lautet der Untertitel des Buches „Wildes Obst“ von Rainer Schöller.

Als „wildes Obst“ wurden einst von der Schweiz bis Niederösterreich, von Südtirol bis Thüringen Holzapfel und Wildbirne bezeichnet, im weiteren Sinne auch Mispel, Speierling, Elsbeere und Vogelkirsche. Die kleinen Früchte dieser Obstbäume, waren, wie die Publikation anhand zahlreicher Belege nachweist, für breite Bevölkerungsschichten als Nahrungs- und Futtermittel essenziell. Mit großer Sorgfalt achtete man auf Schutz, Erhaltung und Nutzung dieser heute selten gewordenen Bäume.

Das kulturhistorische Spektrum des „wilden Obsts“ zeigt u. a. eine Fülle detaillierter Gesetze und Verordnungen zu unterschiedlichen Nutzungen sowie heftige Sanktionen bei Obstbaumfrevel und Obstbaumdiebstahl auf, die allesamt zu überraschen vermögen. Sie belegen, welch mannigfaltige und teils widersprüchliche Interessen am Gebrauch dieser aus heutiger Sicht so gering anmutenden Ressourcen bestanden. Das „wilde Obst“ ist somit als eine Chiffre für den eklatanten Ressourcenmangel der vorindustriellen Zeit zu verstehen.
Als Historiker immer nahe an den Quellen, gewährt der Autor anschaulich und verständlich Einblicke in die Geschichte des Apfels und der Birne. Die vorliegende Studie lässt sich entsprechend nicht allein als Kulturgeschichte verstehen, sondern erschließt durch den interdisziplinären Ansatz zudem wichtige Informationen sowohl zur Rechts-, Sozial-, Wirtschafts- und Kulturgeschichte als auch zur Botanik, historischen Agrargeografie und Ökologie.

Kapitelübersicht:
- *Pyrus pyraster* und *Malus sylvestris*. Ein botanischer Abriss.
- Geringes Obst als Objekt der Begierde
- Hutzeln und Schnitz. Wildes Obst als Nahrungsmittel
- Nutzung des wilden und kultivierten Apfel- und Birnbaums auf Sondereigen (Privatgrund)
- Nutzung des wilden und kultivierten Apfel- und Birnbaums auf der Allmende und im herrschaftlichen Wald, zudem die Fallobst- und Erntemodalitäten
- Obrigkeitliche Maßnahmen zur Steigerung des Obstertrages
- Obstbaumfrevel
- Obstdiebstahl und Sanktionssysteme bei Obstbaum- und Obstfrevel
- Überhang und Überfall

Ein hoch spannendes Buch das auf wissenschaftlichem Niveau wesentliche Aspekte der Kulturgeschichte der Nutzung des Obstes im südlichen Teil des deutschsprachigen Raumes aufarbeitet. *(Christian Holler)*

Rainer Schöller (2010):
Wildes Obst
Rombach Reihe Ökologie Bd. 9; Rombach Verlag
ISBN 978-3-7930-9623-8
366 Seiten, 8 Farb- und 10 sw Abb., 15,4 x 22,8 cm; € 49,80

Spalierobst für Mauer, Hecke, Pergola

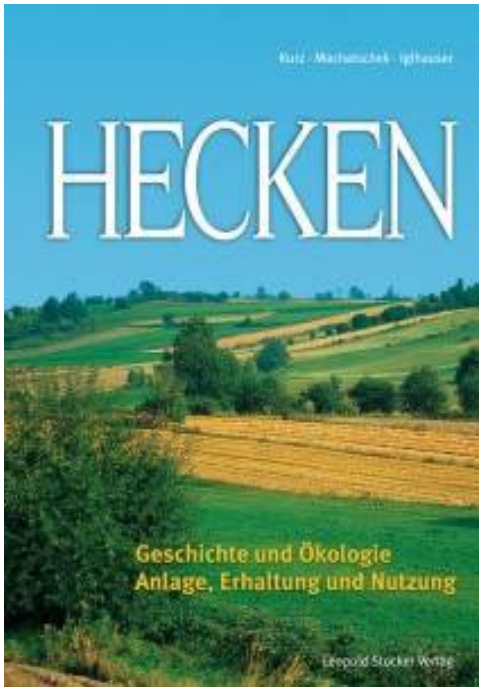
„Neu sind die Versuche, Pflanzen in bestimmte Formen zu bringen nicht. Schon Griechen und Römer versuchten bestimmte Gartenpflanzen in verschiedenen Formen zu gestalten. In Europa blieb es der Barockzeit vorbehalten, eine neue Gartengestaltung mit vielfältigen Facetten zu entwickeln. Es wurde dabei auch jeder Baum und Strauch, praktisch die gesamte lebendige Natur solcher Gärten, in bestimmte künstliche Formen gepresst.“
Mit diesen Ausführungen wird das vorliegende Buch eingeleitet. Aber auch in ländlicher und bürgerlicher Umgebung spielte Spalierobst seit langem eine Rolle. Man möge etwa einen Spaziergang durch Hallstatt machen um festzustellen, dass hier Obstspaliere untrennbar zum Bild der historischen Stadt gehören. Im Buch finden sich aber auch einige schöne Fotos von alten Bauernhäusern mit mächtigen Obstspalieren.
Selten lassen sich praktischer Nutzen und sehenswerte Optik so gut miteinander verbinden wie bei der Zucht von Spalierobst. Vielen Häusern und Gärten verleiht erst das üppig bewachsene Spalier die richtige Zierde. Wie dies am besten gelingt und was man dabei alles beachten sollte, erklären Karl Pieber und Peter Modl im Praxisbuch „Spalierobst“.

Spalierobst als Form des Obstbaues bei beschränkten Platzverhältnisse, als gestalterisches Element im Garten und zur Kultivierung bestimmter Obstarten unter ungünstigen klimatischen Verhältnissen – das sind die Ausgangspunkte dieses Buches und das deutet auch schon auf das Publikum hin, an das sich das Buch richtet. Wobei am Rande bemerkt wird, dass der moderne Intensivobstbau in etlichen Aspekten auf den Erkenntnissen des Spalierobstbaues aufbaut.
Es werden sämtliche Arten von Spalieren – von der Pflanzung an der Hauswand bis hin zur freistehenden Pergola – aber auch Obsthecken, sowie deren richtige Pflege anschaulich beschrieben. Dabei werden nicht nur der Gerüstaufbau und die dazu benötigten Materialien erklärt, sondern auch die Auspflanzung der unterschiedlichen Obstarten vom Steinobst bis zum Beerenobst sowie deren „Erziehung“ und Formgebung erläutert.

Ein weiterer Schwerpunkt widmet sich der Frage, welche Obstarten und -sorten für Spalieranpflanzungen besonders gut geeignet sind und welche Bodenbeschaffenheit sie benötigen. Angaben zu Standortansprüchen sowie Pflege und Schnitt stellen sicher, dass das neu gebaute Spalier auch in Kürze üppig bewachsen ist und den erhofften Ertrag bringt.
Zu guter Letzt gehen die Autoren auch noch auf die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze ein und wie man diesen am besten vorbeugt bzw. entgegenwirkt. *(Christian Holler)*

Karl Pieber & Peter Modl (2011):
Spalierobst für Mauer, Hecke, Pergola...
Anlegen, Formen, Pflegen
Stocker Verlag
ISBN 978-3-7020-1308-0
ca. 160 Seiten, 22 x 16,5 cm, zahlreiche Farbabbildungen, Hardcover
Preis: 19,90 €

Hecken – Geschichte, Ökologie, Anlage, Erhaltung, Nutzung



Beim vorliegenden Buch handelt es sich um die nunmehrige zweite Auflage des bereits im Jahr 2001 erschienen umfassenden Buches über Hecken.

Aus dem Inhalt:
- Einleitender Überblick zur Heckenwirtschaft
- Zur Geschichte der Landschaft und der Hecken
- Siedlungs- und Flurformen – die Geschichte spiegelt sich in der Heckenbewirtschaftung wider
- Zur Herkunft und Bedeutung des Begriffes Hag, Hagebutte, Hagedorn und Hecke
- Übersicht über die bedeutendsten Heckengehölze
- Die Bewirtschaftungstypen
- Hecken unterstützen die Weidewirtschaft
- Die Futterlaub- und Reisiggewinnung von den Schnitthecken
- Die Hecke liefert vielerlei Ausgangsmaterial, z.B. für Flechtwaren, Besen und Holzgeräte
- Landeskulturelle Aspekte von Hecken
- Tierökologie
- Planvolle Neuanlage, Pflege und Erneuerung von Hecken
- Beschreibung von Heckengehölzen

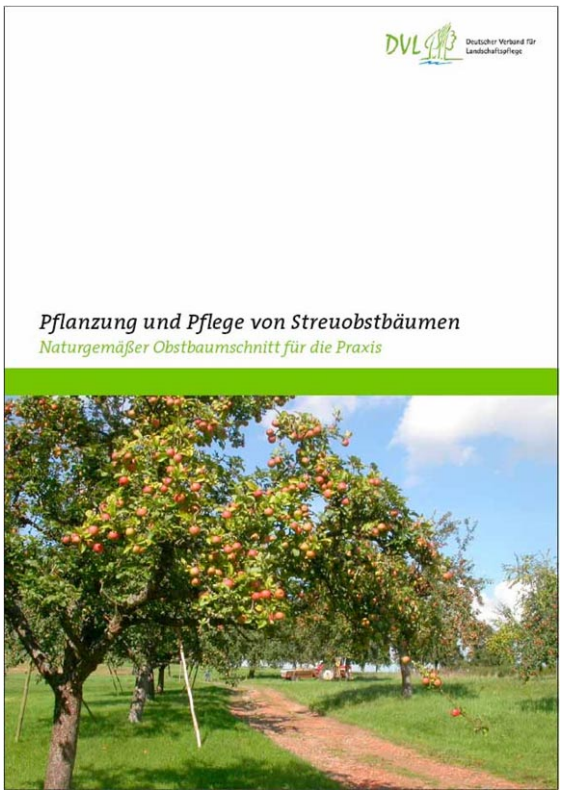
Die Autoren: Michael Machatschek leitet die Forschungsstelle für Landschafts- und Vegetationskunde in Wien; Peter Kurz ist als freiberuflicher Landschaftsplaner tätig; Bernhard Iglhauser ist Biologe. *(Christian Holler)*

Peter Kurz, Michael Machatschek & Bernhard Iglhauser (2011):
Hecken – Geschichte, Ökologie, Anlage, Erhaltung, Nutzung
2. Auflage
Stocker Verlag
ISBN 978-3-7020-1315-8
440 Seiten, 350 farbige u. 50 schw.-w. Skizzen, 17,0 x 24,0 cm, Hardcover
Preis: € 19,90

Schnitt- und Pflegeanleitung für hochstämmige Streuobstbäume

Der Landschaftspflegeverband Aschaffenburg hat eine ausführliche Schnitt- und Pflegeanleitung für hochstämmige Streuobstbäume erarbeitet. Eine ausführliche Beschreibung sowie ein pdf finden Sie unter: http://www.schlaraffenburger.de/cms/streuobstwiese/obstbaumschnitt.html

Diese Broschüre soll eine praxisbezogene Hilfe für all jene sein, die vor der Aufgabe stehen Obstbäume zu pflanzen und zu pflegen. Sie wurde speziell für die Pflege von hochstämmigen Streuobstbäumen erarbeitet. Es werden praxiserprobte Schnitttechniken für Hochstämme empfohlen, deren Anwendung den Baum gesund erhalten und gleichzeitig den Arbeitsaufwand bei der Baumpflege minimieren. Diese Pflegeanleitung ist kein wissenschaftliches Fachbuch, sondern will anschaulich die wichtigsten Aspekte der Obstbaumpflege für den Laien erklären. Sie geht dabei bewusst über die Auflistung einiger Grundregeln hinaus, denn erst das Verständnis des Wachstums der Obstbäume und ihrer Reaktion auf die Schnittmaßnahmen befähigen uns zu einem naturgemäßen Obstbaumschnitt.
(Alexander Vorbeck)



Herausgeber: Landschaftspflegeverband Aschaffenburg e.V.
Projektleitung: Alexius Wack
Autor: Alexander Vorbeck
Umfang: 60 Seiten DIN A4, 98 Farbfotos, 61 Grafiken
Preis: 10 € (inkl. 7% Mwst.) + 1,80 € Versandkostenpauschale,
pro verkauftes Exemplar gehen 1,50 € in die Streuobstpflege im Landkreis Aschaffenburg

Bestelladresse:
Schlaraffenburger Streuobstagentur
Heimbach 8, D-63776 Mömbris
Tel.: ++49/(0)6029/99 56 44, Fax - 99 56 99
email: birgit.gemmecker@schlaraffenburger.de
www.schlaraffenburger.de

Ergänzungslieferung für das „Handbuch für Obst- und Weinbau in Kärnten“

Das „Handbuch für Obst- und Weinbau in Kärnten“ soll die schriftliche Zusammenfassung der Beratungsunterlagen für eine zukünftig noch effizientere Beratung in diesem Bereich sein. Es behandelt vor allem jene Fragen, die im Rahmen der vielen Fortbildungsveranstaltungen an das Obst- und Weinbauzentrum der LW-Kammer Kärnten herangetragen wurden.
Als Sammelmappe konzipiert, wird es Zug um Zug aktualisiert bzw. um verschiedene Beiträge erweitert. Der Inhalt umfasst obstbauliche Grundlagen wie zum Beispiel die Pflege eines Obstgartens, Fragen der Verarbeitung oder Sortenbeschreibungen. Im Weinbau wird von der Errichtung eines Weingartens bis hin zur Kellerwirtschaft das Wichtigste beschrieben.

Die Sammelmappe wird mit Register und der 1. Teillieferung (76 Blatt) geliefert und kostet 25 € (excl. Versandkosten)

Inhalt der ersten Teillieferung:
- Der Streuobstbau in Kärnten
- Die bäuerliche Obstverarbeitung in Kärnten
- Das Mostlabor – Qualitätssicherungsstelle der OVA
- Abschlussbericht zum INTERREG IIa-Projekt Kärnten-Slowenien
- Obstsorten-Empfehlungen für den extensiven Anbau und Hausgarten in Kärnten
- Die Geschichte des Kärntner Obstbaues im Überblick
- Sortentafeln (Ananasrenette, Champagnerrenette, Ahatzibirne, Gelbe Österreicherbirne, Gute Graue, Nordhäuser Winterforelle, Zeislbirne).

Nach einer etwas längeren Unterbrechung, wurde nun die 1. Ergänzungslieferung für das Handbuch fertig gestellt. Die 48-seitige Lieferung (24 Blatt) umfasst folgende Kapitel:

Aus dem Bereich Weinbau:
- Kapitel 6: Vom Jungwein zur Flasche (Erwin Gartner; 22 Seiten)
- Kapitel 9: Geschichte des Weinbaues in Kärnten (Thomas Zeloth; 16 Seiten)

Aus dem Bereich Obstbau:
- Kapitel 10: Ergänzungsblätter Kärntner Obstsortenmappe (Katharina Dianat, 10 Seiten): Luxemburger Mostbirne, Schweizer Wasserbirne, Speckbirne, Frühe aus Trevoux, Welsche Bratbirne – Kärntner Weinbirne.

Die Ergänzungslieferung (24 Blatt) ist um 10 € exkl. Versand ab sofort erhältlich.

Bestellungen bitte mittels Formular unter http://www.ova-online.at/publikationen.php
oder per Fax (04358/3631) oder e-mail (obstbau@lk-kaernten.at).

Termine & Veranstaltungen

was?	**Einreichtermine zur Prämierung von Bränden und Liköre bei der „Ab Hof“ Messe Wieselburg, NÖ**
wann?	Einreichung ab 9. Jänner – näheres siehe www.messewieselburg.at Prämierung 02.-05.03.12, Wieselburg
wo?	AB HOF- Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter Messe Wieselburg
Info	Die Ausschreibungsunterlagen für die Prämierung bäuerlicher Brände und Liköre - „Das goldene Stamperl 2012“ - sowie für die Prämierung bäuerlicher Moste - „Die goldene Birne 2012“ - können unter www.messewieselburg.at (unter Ab Hof Wieselburg) herunter geladen werden.

was?	**Landesobstbautag Kärnten**
wann?	21.01.2012, 9:00 - 12:00 Uhr
wo?	Messe Klagenfurt
Info	LK-Kärnten Ing. Quendler Siegfried Tel. ++43/ (0)4358/2296 email: obstbau@lk-kaernten.at

was?	**Obstbaumschnittkurs**
wann?	28.01.2012, 9:00-16:00
wo?	Versuchsanlage der Univ. f. Bodenkultur Gerasdorferstraße A-1210 Wien
Programm	Naturnaher Obstbaumschnitt mit Franz Kaltenberger Die Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes werden in diesem Kurs vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten. Kosten: EUR 41.- inkl. Kursunterlagen. Mit Theorie- und Praxisteil - bitte wetterfeste Kleidung und ev. eigenes Werkzeug mitbringen. Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung bitte bis 2 Wochen vor dem Termin unter T: +43-(0)2734-8626, info@arche-noah.at.
Info:	ARCHE NOAH Tel. +43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 email info@arche-noah.at www.arche-noah.at

was?	**Baumwart Kurs 2012 in Kärnten** **Modul 1**
wann?	28.01.2012, 8:00-17:00
wo?	Obst- u. Weinbauzentrum, St. Andrä/Lavanttal
Programm	Inhalt: Grundlagen des Obstbaues I – Theorie; Abstammung des Obstes; der Obstbaum – Bestandteil unserer Kulturlandschaft, Betriebsformen im Obstbau; Produktionsbeeinflussende Faktoren im Obstbau, Aufbau und Entwicklung der Obstgehölze; Nährstoffversorgung der Obstgehölze, Züchtung und Vermehrung Referent: Ing. Siegfried Quendler (LK-Beratungsdienst)
Info:	Auskunft und Anmeldung: LK-Kärnten, Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline) email: obstbau@lk-kaernten.at www.owz-kaernten.at

was?	**Obstverarbeitungskurse des LFI Oberösterreich**
wann?	Jänner - Februar 2012
Programm	**Ausbildung zur Edelbrandsommeliere und zum Edelbrandsommelier** 17. 1. 2012 - 17. 4. 2012, Linz, LFI Linz und weitere Kursorte Zertifikatslehrgang, 120 Unterrichtseinheiten. Mit der Qualifizierung zur Edelbrandsommeliere oder zum Edelbrandsommelier können neue Einkommensmöglichkeiten in der Region genutzt werden. Edelbrandsommeliers sind "Botschafter/-innen" ihrer Region. Sie tragen die Kultur rund um Edelbrände in die Regionen und tragen somit zur Bewusstseinsbildung beim Konsumenten für bäuerliche Spezialitäten bei. Damit steigern sich auch die Absatzmöglichkeiten für die Spezialitäten des eigenen Betriebes. Als Absolvent/-in des Zertifikatslehrganges Edelbrandsommelier können Sie Degustationen, Präsentationen sowie regionale Events selbstständig durchführen. Ansprechen wollen wir mit dieser Ausbildung vor allem die bäuerlichen Produzenten und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Buschenschenken und Gastronomie. Kursbeitrag: € 1.250,- (TN-Förderung möglich), Trainer/-in: Fachexperten aus den einzelnen Fachbereichen **Edler Auftritt für edles Obst** 23.01.12, 09.00 - 17.00, Linz, LFI Linz Marketinggrundlagen für Obstverarbeitungsbetriebe. Das Auge isst mit - das Auge kauft mit. Unter diesem Motto steht diese Veranstaltung, deren Ziel es ist, Ihr Auge für das Marketing zu schärfen und Möglichkeiten aufzuzeigen, wie Marketing-Basics am eigenen Betrieb umgesetzt werden können. Nützen Sie die Gelegenheit auch Ihre eigenen Werbemittel zur Diskussion zu stellen. Kursbeitrag gefördert: € 40,-, Trainer/-in: DI Margit Steinmetz-Tomala, Dipl.-Päd. Birgit Puntigam **Sensorik von Obstbränden und Likören** 25.01.12, 09.00 - 17.00, Berg im Attergau, Familie Schernthaner Lernen Sie die Grundzüge der Sensorik für die Beschreibung und Bewertung von Obstbränden und Likören kennen. Nur wer die Grundlagen der Sensorik kennt, kann auch die Fehler bei Obstbränden und Likören erkennen und beheben. Im theoretischen Teil erfahren Sie Grundsätzliches über Geschmacksrichtungen und Sinnesempfindungen. Ebenso über den Begriff "Qualität" und Fehler in Obstbränden oder Likören. Im praktischen Teil werden Musterproben verkostet und ebenso die mitgebrachten Proben bewertet. 8 Unterrichtseinheiten, Kursbeitrag gefördert: € 40,-, Trainer/-in: Ing. Michael Jachs

Grundlagen der Marmeladeherstellung 08.02.12, 09.00 - 17.00, Linz, LFI Linz
Erfahren Sie in diesem Grundlagenseminar alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigen Marmeladen. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Geliermittel, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz. Für den Teil der Verkostung und sensorischen Bewertung von Marmeladen können Sie auch eigene Musterproben mitbringen. Kursbeitrag gefördert: € 40,-, Trainer/-in: Dipl.-Päd. Birgit Puntigam, Ing. Martin Eschberger

Likörerzeugung 13.02.12, 09.00 - 17.00, Eferding, BBK Eferding
Sie lernen die Vielfältigkeit der Obstverarbeitung kennen und können die Vorteile der Likörerzeugung mit Obstbrand anstelle von Weingeist nutzen. Sie eignen sich das notwendige Wissen über die ordnungsgemäße Likörerzeugung an und können selbstständig mit der Produktion beginnen. Grundlegende Rechtsfragen werden geklärt und die sensorische Beurteilung, auch von mitgebrachten Produkten, rundet das Seminar ab. Kursbeitrag gefördert: € 40,-, Trainer/-in: Ing. Michael Jachs

Grundlagen der Sirupherstellung 16.02.12, 13.00 - 18.00, Linz, LFI Linz
Erfahren Sie in diesem Grundlagenseminar alles Wissenswerte über die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sirup. Inhalt des Kurses sind rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation. Im praktischen Teil erlernen Sie die Messung und Berechnung der Trockensubstanz. Für den Teil der Verkostung und sensorischen Bewertung von Sirup können Sie auch eigene Musterproben mitbringen. Kursbeitrag gefördert: € 40,-, Trainer/-in: Dipl.-Päd. Birgit Puntigam, Ing. Martin Eschberger

Basiskurs Obstbrennerei 24.-25.02.12, 09.00 - 17.00, Braunau, Obergut;
Das Brennen eines reinsortigen und qualitativ hochwertigen Destillats erfordert sehr viel Know How. Von der Auswahl der geeigneten Frucht bis zur sensorischen Beurteilung erlernen Sie in Theorie und Praxis alles über die Herstellung von Qualitätsdestillaten. Wichtige rechtliche Grundlagen und Bezeichnungsvorschriften sind ebenso Inhalt wie der gesamte Ablauf von der Maische bis zum fertigen Produkt. Kursbeitrag gefördert: € 70,-, Trainer/-in: Ing. Michael Jachs

Info:
Ing. Gabriela Stein
Ländliches Fortbildungsinstitut OÖ
A-4021 Linz, Auf der Gugl 3
Tel: +43 (50) 6902-1479, Fax:-91479,
email: gabriela.stein@lk-ooe.at www.lfi-ooe.at

was? **Naturgemäßer Obstbaumschnitt**

wann? 09.02.2012, 9:00-16:00

wo? Obst- u. Weinbauzentrum, St. Andrä/Lavanttal

Programm
Naturgemäßer Obstbaumschnitt
Theorie und Praxis des Obstbaumschnittes
Kosten: € 25,00
Referenten: OM Josef Quendler, OM Dietmar Kainz
Schnittwerkzeug, wenn vorhanden, bitte mitbringen!

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

was?	**Obstbaumschnittkurs**
wann?	19.02.2012, 9:00-16:00
wo?	Gabis Weinschenke, Obere Straße 18 A- 3553 Schiltern, NÖ
Programm	Naturnaher Obstbaumschnitt Die Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes werden in diesem Kurs vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten. Kosten: EUR 41.- inkl. Kursunterlagen. Mit Theorie- und Praxisteil - bitte wetterfeste Kleidung und ev. eigenes Werkzeug mitbringen. Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung bitte bis 2 Wochen vor dem Termin unter T: +43-(0)2734-8626, info@arche-noah.at.
Info:	ARCHE NOAH Tel. +43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 email info@arche-noah.at www.arche-noah.at

was?	**Obstverarbeitungskurse am LFZ Klosterneuburg**
wann?	Februar – März 2012
wo?	Klosterneuburg, Wiener Straße 74
Programm	**Brennereikurs 1 – Grundlagen** **21. + 22.02.2012, 9:00 bis 16:30** Dieser Kurs richtet sich an Anfänger und Hobbybrenner mit und ohne Vorkenntnisse. Es werden die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten besprochen: 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: Dr. Manfred Gössinger **Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen** **07.03.2012, 9:00 bis 16:30** Der Kurs richtet sich an 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 eventuell mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert. € 75,-- max. 20 Personen; Kursleitung Dr. Manfred Gössinger **Sensorik für Destillate** **14.03.2012, 9:00 bis 16:30** Der Kurs richtet sich an Produzenten und Konsumenten von Destillaten. Worauf muss ich bei der Verkostung von Destillaten achten? Welche Eigenschaften soll ein Österreichischer Qualitätsbrand haben? Grundbegriffe der Sensorik und Methoden der Beurteilung sowie typische Fehler werden vorgestellt und an praktischen Beispielen diskutiert. € 90,-- max. 25 Personen; Kursleitung: Dr. Manfred Gössinger
Info:	LFZ Klosterneuburg Tel. ++43/ (0) 2243/379 10 email: direktion@weinobst.at www.weinobstklosterneuburg.at Anmeldeschluss 3 Wochen vor Kurs, Registrierung in Reihenfolge der Anmeldungen

was?	**Herstellung von Fruchtlikören und Ansatzschnäpsen**
wann?	01.03.2012, 9:00-16:00
wo?	Obst- u. Weinbauzentrum, St. Andrä/Lavanttal
Programm	Herstellung von Fruchtlikören und Ansatzschnäpsen; Grundlagen der Likörherstellung; Ausgangsprodukt Saft aus heimischen Früchten und Obstbrand aus der Abfindungsbrennerei – Herstellungsempfehlungen – Rechtliche Rahmenbedingungen (Kennzeichnung, Lebensmittelkodex, Brennrecht) – Verkostung typischer Fruchtsaftliköre Kosten: € 25,00; Referent: Ing. Siegfried Quendler
Info:	Auskunft und Anmeldung: LK-Kärnten, Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline) email: obstbau@lk-kaernten.at www.owz-kaernten.at

was?	**Obstbaumschnittkurs**
wann?	03.03.2012, 9:00-16:00
wo?	Gabis Weinschenke, Obere Straße 18 A- 3553 Schiltern, NÖ
Programm	Naturnaher Obstbaumschnitt mit Roland Gaber Die Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes werden in diesem Kurs vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten. Kosten: EUR 41.- inkl. Kursunterlagen. Mit Theorie- und Praxisteil - bitte wetterfeste Kleidung und ev. eigenes Werkzeug mitbringen. Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung bitte bis 2 Wochen vor dem Termin unter T: +43-(0)2734-8626, info@arche-noah.at.
Info:	ARCHE NOAH Tel. +43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 email info@arche-noah.at www.arche-noah.at

was?	**Obstbaumschnittkurse am LFZ Klosterneuburg**
wo?	Versuchsgut Haschhof/Kierling LFZ Klosterneuburg Treffpunkt: Parkplatz Schule Klosterneuburg, Wiener Straße 74
Programm	Die für Interessierte und Anfänger im Intensiv- und Gartenobstbau gestaltete Kurse werden vor Ort in der Obstanlage durchgeführt. Die morphologischen und physiologischen Grundlagen werden anschaulich am Objekt vermittelt. Des weiteren wird auf Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung eingegangen. Schnittwerkzeug ist mitbringen. **Schnittpraxis für kleinkronige Obstbäume** **06.03.2012, 9:00-16:00** Schnitt von kleinkronigen Bäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension unter fachkundiger Anleitung. € 45,- max. 20 Personen; Kursleitung: Wolfgang Patzl **Schnittpraxis für großkronige Obstbäume** **07.03.2012, 9:00-16:00** Schnitt von großkronigen Bäumen verschiedener Obstarten in unterschiedlichem Alter und Kronendimension unter fachkundiger Anleitung. € 45,- max. 20 Personen; Kursleitung: Wolfgang Patzl
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

WeinObstKlosterneuburg.at
Unser Wissen trägt Früchte.

was? **Schnapssensorikkurs**
des Salzburger Landesverbandes für Obstbau

wann Samstag, 10. März und Samstag, 25. August 2012,
jeweils von 8.30 – 17.30 Uhr

und Kursorte:
Teil 1 - Samstag, 10. März:

wo? Ort noch nicht fixiert
Teil 2 - Samstag, 25. August:
Fam. Brigitte und Matthias Buchegger,
Tel. 0664/4017175, A-5441 Abtenau, Hallseiten 9 a

Referent: Ing. Ulrich Jakob Zeni, LK-Tirol, Obst- und Weinbau
Themen: Sensorik – Tipps und Tricks für ein perfektes Ergebnis
Richtiges Verkosten ist die Grundlage für ein perfektes Produkt. Die sensorische Beurteilung von Schnaps ist eine schwierige Aufgabe. Nur durch regelmäßiges Training und ständige Schulung ist es möglich, alle Aromen und Fehler in einem Destillat wahrnehmen zu können. Ein guter Brenner kann nur jener werden, der es versteht seinen Schnaps auf eventuelle Unreinheiten hin zu verkosten und weiß, wie man diese verhindern oder beseitigen kann.
Der Hauptfehler ist immer noch der, dass die Abtrennung zwischen Vor-, Mittel- und Nachlauf zu ungenau gemacht wird. Es ist leicht zu behaupten ein guter Brenner zu sein und das Verkosten zu beherrschen – Sicherheit bringt jedoch nur der direkte Vergleich. Die Kosterschulung sollte nur ein Anfang sein, um sich mit der Materie des sensorischen Überprüfens eines Produktes auseinander zu setzen. Weiterführende Seminare oder Kostrunden bieten dazu eine gute Gelegenheit sich zu verbessern. Man verkostet die verschiedensten Schnäpse und kann im Rahmen der Diskussion mit den Kollegen herausbekommen, wo die Fehler liegen und wie man sie am besten vermeidet oder behebt. Jeder Teilnehmer kann einen Brand mitbringen der im Kurs verkostet und besprochen wird.
Mitbringen: Schreibzeug, eigene Proben – mind. 0,35 l-Flaschen pro Probe
Kosten: € 280,-- (inkl. Kursunterlagen - Kosten für Verpflegung und ev. Nächtigung sind vom Kursteilnehmer selbst zu tragen).
Der Kurs findet 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 Johanna Matzinger, Tel. Nr. 0662/641248-334. TN-Zahl: mind. 12/ max. 20 Personen

Info: Anmeldung bis spätestens Freitag, 10. Februar 2012
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?	**Veredelung von Obstbäumen**
wann?	31.03.2012, 9:00-16:00
wo?	Gabis Weinschenke, Obere Straße 18 A- 3553 Schiltern, NÖ
Programm	Veredelung von Obstbäumen mit Roland Gaber Die Grundlagen der Veredelung von Obstbäumen werden in diesem Kurs vermittelt und selbst geübt. Veredelungsmesser können direkt im Kurs erworben werden. Kosten: EUR 41.- inkl. Kursunterlagen. Mit Theorie- und Praxisteil - bitte wetterfeste Kleidung und ev. eigenes Werkzeug mitbringen. Begrenzte Teilnehmerzahl. Anmeldung bitte bis 2 Wochen vor dem Termin unter T: +43-(0)2734-8626, info@arche-noah.at.
Info:	ARCHE NOAH Tel. +43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 email info@arche-noah.at www.arche-noah.at

was?	**Veredelung von Obstgehölzen**
wann?	19.04.2012, 9:00-16:00
wo?	Obst- u. Weinbauzentrum, St. Andrä/Lavanttal
Programm	Veredelung von Obstgehölzen Theorie und Praxis der Obstbaumveredelung Kosten: € 25,00 Referenten: OM. Josef Quendler, OM. Dietmar Kainz Werkzeug, wenn vorhanden, bitte mitnehmen!
Info:	Auskunft und Anmeldung: LK-Kärnten, Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline) email: obstbau@lk-kaernten.at www.owz-kaernten.at

was?	**Pomologische Einführung und Anfertigung von Sortenbeschreibungen zur Umsetzung der RL 2008/90/EG**
wann?	03.05.2012, 9.00 bis 14.00 Uhr
wo?	Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 LFZ Klosterneuburg
Programm	Die Beschreibung der Obstsorten hat in Österreich eine lange Tradition. Inhalt des Kurses ist eine Einführung in die Pomologie, die Methoden zur Beschreibung von Obstsorten und ein Überblick zur Literatur. Inhalt sind bekannte und seltene Sorten der Obstarten Apfel und Birne und eine Vorstellung der Merkmalbeschreibung bei anderen Obstarten. Ein weiterer Schwerpunkt sind die rechtlichen Grundlagen zur Umsetzung der RL 2008/90/EG, die dadurch geforderten Obstarten mit ihrer Kurzbeschreibung und die Diskussion der damit im Zusammenhang stehenden Fragen. Das Seminar richtet sich an Sorteninteressierte, Genbankkuratoren und Baumschulen die an der Umsetzung der RL 2008/90/EG beteiligt oder interessiert sind. € 20,-; max. 30 Personen; Kursleitung: Mag. Eva-Maria Gantar
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

was?	**Tag der offenen Gartentür des Salzburger Landesverbandes für Obst- und Gartenbau**
wann	Samstag, den 23. Juni bzw. Sonntag, den 24. Juni 2012.
und	Der Tag der offenen Gartentür bietet eine wunderbare Gelegenheit für Gartenfreunde und solche, die es noch werden wollen, sich Anregungen direkt in den praxiserprobten Gärten zu holen. Die Auswahl der Gärten soll ein breites Spektrum der Gartenkultur im Land Salzburg darstellen. Dabei soll ein reger Ideen- und Erfahrungsaustausch zwischen den Gartenliebhabern wieder im Mittelpunkt dieser Aktion stehen, die mit Unterstützung der Landwirtschaftskammer Salzburg, der Raiffeisenbanken und Lagerhäuser, der Salzburger Gärtner und Gemüsebauern und des Landes Salzburg, veranstaltet wird. Die 40 teilnehmenden GartenbesitzerInnen freuen sich auf regen Besuch.
wo?	
Info:	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?	**Europom 2012**
wann?	27. bis 29. Oktober 2012
wo?	Klosterneuburg, Niederösterreich
Programm und Info	Die EUROPOM 2012 wird von einem Konsortium verschiedenster österreichischer Organisationen und Institutionen die im Bereich Obstsortenerhaltung tätig sind gemeinsam ausgerichtet. Das Programm wird in den kommenden Wochen fixiert – Details dazu im nächsten Streuobstinfo sowie demnächst auf www.arge-streuobst.at

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.