# Streuobst-Info

*Rundbrief der ARGE Streuobst*

## Inhalt

**Ausgabe 1/12, März 2012**


**Aktivitäten der ARGE Streuobst**

- Vollversammlung der ARGE Streuobst: Fr. 13. April, 14:00, Klosterneuburg
- Europom 2012: 26.-28. Oktober in Klosterneuburg
- Streuobstsorte des Jahres 2012: Florianer Rosmarin

**Projekte und Fachinfos**

- Wildbienen: Unterschätzte Vielfalt und Bedeutung
- Bienensterben in mehreren österreichischen Bundesländern
- Österreichischer Erwerbsimkerbund kritisiert Einsatz von Mais-Beizmitteln
- Forschungsprojekt Melissa: Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf Bienen
- Landwirtschaftskammer zum Bienensterben
- Birnenverfall: Forschungsprojekt in Bayern
- TU-Wien entwickelt natürliche Wirkstoffe gegen Feuerbrand
- Österreichisches Feuerbrand-Mittel Blossom protect in den USA zugelassen
- Feuerbrand: Schweiz setzt weiter auf Streptomycin
- Elsbeere – Baum des Jahres 2012
- Bundesweite Aktion: Elsbeer Baumpatenschaft 2012
- „Aktionsplan Elsbeere“ im Wienerwald
- Süßkirschensorten: Forschungs- und Züchtungsbedarf im Bio-Anbau
- Invasive Fruchtfliegen als Gefahr für den Obstbau
- Nussbörse im Mittelburgenland
- Neue EU-Regelungen für Kennzeichnung von Fruchtsäften
- Saatgut-Vermarktungsverbote in der EU vor dem Aus?

**Bücher, Neuerscheinungen, Rezensionen**

- Tagungsband „Streuobst 2010: Ökologie - Management - Technik - Vermarktung“
- Buch „Marmeladen, Konfitüren & Gelees“

**Termine und Veranstaltungen**

- 29.03.+26.04.12: Kurs u. Exkursion: Revitalisierung von Streuobstbeständen, LW-Kammer Kärnten
- 30.03.12: Obstbaumschnittkurs des Naturschutzbund Bgld., Pinkafeld, Südbgld.
- 31.03.+01.04.12 Arche Noah Obstbaum Veredelungskurs, Schiltern, NÖ
- **13.04.12: Vollversammlung ARGE Streuobst, Klosterneuburg, NÖ**
- 19.04.12: Kurs: Veredelung von Obstgehölzen, OWZ St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- 21.04.12: Streuobsttag Baden-Württemberg: Vernetzung süddeutscher Streuobstinitiativen
- 22.04.12: Kirschblütenwanderung, Scharten, NP Obsthügelland, OÖ
- 03.05.12: Pomologische Einführung u. Sortenbeschreibung gem. RL 2008/90, LFZ Klosterneuburg
- 06.05.12: Tag der Elsbeere, Michelbach, NÖ
- 23.+24.06.12: Tag der offenen Gartentür, Salzburg
- 10.-15.07.12: Lehrgang Ganzheitliche Obstbaumpflege, Schloss Rodaun, Wien
- 14.07.12: Schnitt von Obstbäumen im Sommer, St. Marienkirchen/P., NP Obsthügelland, OÖ
- 23.08.12: Kurs: Sommerschnitt bei Obstgehölzen, OWZ St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- Aug. + Sept.12: Schnapsbrennkurse in Abtenau und Tamsweg, Salzburg
- Sept.-Nov. 12: Obst- und Streuobstveranstaltungen im Naturpark Obsthügelland, OÖ
- 20.09.12: Kellerwirtschaftskurs: Fachgerechte Mosterzeugung, OWZ St. Andrä/Lavanttal, Kärnten
- 27.09.12: Elsbeer-Regionsabend mit Buchpräsentation, Michelbach, NÖ
- 05.+12.10.12: Einführung in die Pomologie, Langenlois, NÖ
- 06.+07.10.12: Archen Noah Obstfesttage, Schiltern, NÖ
- 13.10.12: Obstbaumtag im Biosphärenpark Wienerwald, Lainzer Tiergarten, Wien
- 21.10.12: Obstsorten im Oberen Murtal, St. Lamprecht, Steiermark
- **26.-28.10.12: Europom 2012, Klosterneuburg, NÖ**

**Einladung zur**

# Mitgliederversammlung des Vereins

# ARGE STREUOBST

**Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen**

## am Freitag 13. April 2012, 14:00 Uhr

**Ort: Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau**
**A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74**

**Programm und Tagesordnung:**

**14:00 Begrüßung und Eröffnung** (Katharina Dianat)

**14:10 Die Maschanzker: Altbekannt und doch voller Überraschungen** (C. Holler, B. Kajtna)

**14:25 Streuobstsorte des Jahres 2012: Florianer Rosmarin** (Siegfried Bernkopf)

**14:40 Kärntner Streuobstbestände aus betriebswirtschaftlicher, ökologischer und obstbaulicher Sicht** - Bericht zur abgeschlossene Dissertation (Theresa Foith)

**15:00 ÖPUL 2014 – Forderungen der ARGE Streuobst** (Bernd Kajtna, Christian Holler)

**15:15 Europom 2012 in Klosterneuburg** (Katharina Dianat, Eva-Maria Gantar)

**15:30 Pause**

**15:45 Mitgliederversammlung mit Neuwahl des Vorstands:**

Feststellung der Beschlussfähigkeit
Beschluss der Tagesordnung
Protokoll der letzten Mitgliederversammlung
Bericht der Sprecherin
Bericht des Kassiers
Rechnungsbericht und Entlastung des Vorstands
Neuwahl des Vorstandes
Allfälliges

**16:45 Gemütlicher Ausklang mit Verkostung von Säften und Most auf Einladung des LFZ Klosterneuburg**

Laut Statuten findet jährlich eine ordentliche Mitgliederversammlung statt. Bei der Mitgliederversammlung sind alle Mitglieder teilnahmeberechtigt. Stimmberechtigt sind nur die ordentlichen Mitglieder. Anträge zur Mitgliederversammlung, sowie Wahlvorschläge sind mindestens sieben Tage vor dem Termin schriftlich, mittels Telefax oder per E-Mail einzubringen.

**Bei der Mitgliederversammlung sind auch Nichtmitglieder als Gäste herzlich willkommen!**

Katharina Dianat
Sprecherin und Obfrau

Christian Holler
Schriftführer

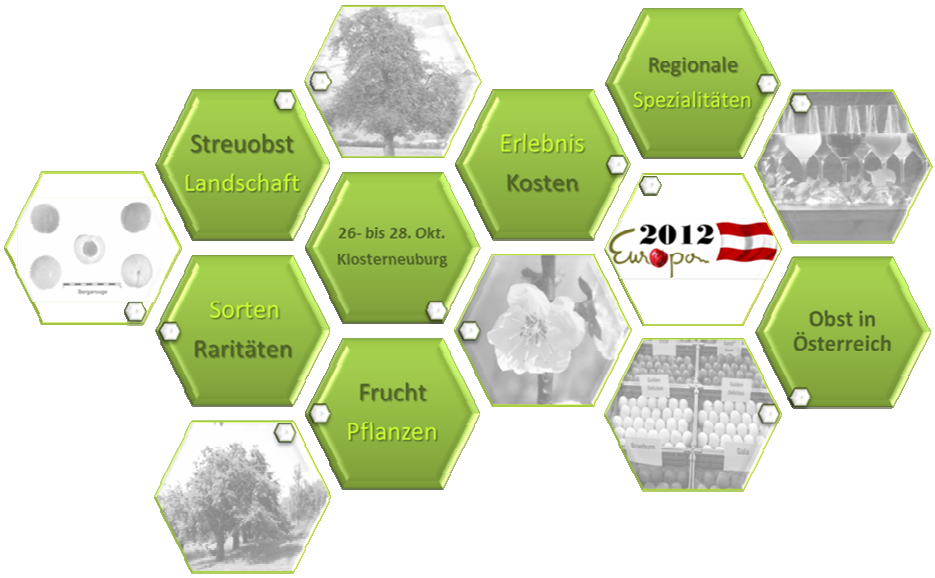
## Europom 2012 in Klosterneuburg

Die **Europom 2012** ist *die* internationale Ausstellung für alte, aktuelle und zukünftige Obstsorten und findet heuer erstmalig in Österreich vom **26. bis 28. Oktober 2012 in Klosterneuburg** in der Babenbergerhalle statt.

Ziel der Europom ist die Bekanntmachung und Förderung der Obstsortenvielfalt und deren Erhaltung und Nutzung. Die Leistungsschau der Mitgliedsorganisationen, die sich mit den Themen Biodiversität und Erhaltung von Produktions- und Produktvielfalt europaweit auseinandersetzen, bietet nationale und internationale Besonderheiten diverser Obstarten. Zielpublikum sind Konsumenten, Produzenten, Private und Sortenerhalter des nicht-öffentlichen und öffentlichen Bereichs. Nicht nur Erwachsene, sondern auch Kinder und Jugendliche sollen mit zielgruppenorientierten Programmen über den Nutzen einer vielfältigen Kulturlandschaft und den Mehrwert von Agrobiodiversität, auch als Konsument, informiert werden.

Sortenvielfalt ist
• Kultur, Kunst und Geschichte,
• im Trend des Konsumenten nach Abwechslung und Regionalität
• die Zukunft für die heimische Produktion durch Herausforderungen bei Pflanzenschutz und Klimawandel.

Ein „OBSTMARKT“ mit Schwerpunkt Obst, Obstverarbeitungsprodukten und regionale Genüsse soll die Vielfalt vermitteln. Für Schulen soll ein gesondertes Programm die Themenbereiche Artenvielfalt, Sortenvielfalt, Obstbau und Verarbeitungsprodukte, Streuobstbau und Sicherung von Rohstoffen und obstgenetischer Ressourcen umfassen.




Österreich ist als Kernland des „europäischen Streuobstgürtels“, welcher sich von den britischen Inseln über Westeuropa und den Alpenraum bis nach Rumänien und das Schwarze Meer zieht, maßgeblich an der Erhaltung dieser Kulturlandschaft beteiligt. Derzeit sind 17 Staaten (Belgien, Bulgarien, Deutschland, Frankreich, Liechtenstein, Großbritannien, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Rumänien, Russland, Schweiz, Slowakei, Slowenien, Tschechien und Ungarn) im Konsortium der Europom vertreten. Das zunehmende Interesse für seltene Obstsorten zog in den letzten Jahren bis zu 15.000 Besucher an.

Für weitere Informationen dürfen wir Sie auf die Homepage des Europom-Konsortiums www.europom.be sowie auf die Website für Österreich www.europom2012.at einladen. Hier können Sie sich ein Bild von vergangenen Veranstaltungen in Europa und den Ideen zur Veranstaltung 2012 zu machen.

Organisiert wird die **Europom 2012** von einem Komitee, deren Mitglieder auch die Vielfalt des Themas widerspiegeln:

Für die heimischen Streuobstbauern und Obstsortenerhalter die **ARGE Streuobst** www.arge-streuobst.at,

für privat Interessierte und den Hausgartenbereich die **Österreichische Gartenbaugesellschaft** www.garten.or.at,

für den Sektor Erwerbsobstbau und Produkte der **Österreichische Bundesobstbauverband** www.lk-oe.at

und für die wissenschaftliche Betreuung das **Lehr- und Forschungszentrum Klosterneuburg für Wein- und Obstbau** Klosterneuburg www.weinobstklosterneuburg.at.

Sponsoren und Förderer sind willkommen - es bestehen umfangreiche Möglichkeiten, sich im Rahmen der Europom 2012 zu präsentieren.

Alle InteressentInnen an der Europom 2012 sind herzlich zu folgendem Termin eingeladen:

**Informationsveranstaltung zur Europom 2012**

für KooperationspartnerIn, TeilnehmerIn, SponsorIn und Förderer

**10. April 2012, 14 bis 17 Uhr**

LFZ für Wein- und Obstbau Klosterneuburg,
Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg, Konferenzraum

Inhalte: Programm und Interessentenideen, Rahmenbedingungen,
Sponsorenpakete, Ablauf und Rahmenprogramm

Um Anmeldung wird gebeten!

Kontakt und Information:
LFZ Klosterneuburg
Mag. Eva Gantar, Tel. ++43/ (0)2243-37910-326, email: eva-maria.gantar@weinobst.at
Mag. Franz Rosner, Tel. ++43/ (0)2243-37910-254, email: franz.rosner@weinobst.at

## Streuobstsorte des Jahres 2012: Florianer Rosmarin

*(Siegfried Bernkopf)*

**Die ARGE Streuobst nominiert jährlich eine Streuobstsorte des Jahres, um die alten Streuobstsorten wieder bekannt und populär zu machen. Heuer ist die Wahl auf den Florianer Rosmarin gefallen, eine Oberösterreichische Lokalsorte.**

Ende September 1981 war ich im Rahmen der Genbankaktivitäten des Bundesamtes für Agrarbiologie Linz mit der Obstsortenkartierung in Oberösterreich beschäftigt. Damals führte mich mein Weg auch in die Gegend von St. Florian bei Linz. Ich wollte nachsehen, ob Sortenrelikte aus der Zeit des Pomologen Josef Schmidberger erhalten geblieben sind. Schmidberger war Chorherr im Stift St. Florian, übernahm 1810 die dortigen Gärten, baute eine international viel beachtete Baumschule mit über 1000 Sorten auf und betätigte sich bis zu seinem Tod im Jahre 1844 mit pomologischen und entomologischen Studien.

Meine Hoffnungen, in der Gegend von St. Florian auf viele wertvolle historische Obstsorten zu stoßen, wurden jedoch bitter enttäuscht. Auf Grund der sehr guten Bodenbonität und des Preisverfalls von Obst- und Obstprodukten war dort im Laufe von Jahrzehnten ein intensives Ackerbaugebiet mit sehr niedrigem Anteil an Obstgartenflächen entstanden. Aus den Gesprächen mit sehr alten Landwirten konnte ich erahnen, welch große Sortenvielfalt es dort einmal gegeben haben muss.

Aufgefallen sind mir in der ganzen Gegend uralte und sehr hohe Apfelbäume mit kleinen roten Äpfeln. Die Landwirte nannten die Sorte „Rosmarie“ und etwas seltener „Rosmarin“. Verwendet wurde und wird die Sorte primär zur Herstellung von Most (Obstwein) und Apfelsaft. Bei der ersten Verkostung der Früchte fiel mir der sehr angenehme säuerlich-süße Geschmack auf. Pomologisch auffällig waren auch teils bis zu 3 vertikale Bauchnähte und die Tatsache, dass die Früchte einiger Bäume rosa gefärbtes Fruchtfleisch aufwiesen. Die ältesten der Bäume dürften etwa 120 Jahre alt gewesen sein und zeigten Veredelungsspuren. Intensive Recherchen in der pomologischen Literatur, insbesondere auch das Studium der handschriftlichen Aufzeichnungen Schmidbergers, brachten kein Licht in die Entstehung dieser Sorte. Auf Grund gewisser Ähnlichkeiten hegte ich damals den Verdacht, es könnte sich um einen Zufallssämling der Sorte „Danziger Kantapfel“ handeln. Ich gab der Sorte den Arbeitsnamen „Florianer Rosmarin“, zumal Namen wie „Rosmarie“ bzw. „Rosmarin“ für mehrere verschiedene Sorten in Österreich gebräuchlich waren und die Sorte den Verbreitungsschwerpunkt in St. Florian hatte.

Der „Florianer Rosmarin“ wurde später in meiner Dissertation (1984 – 1988) pomologisch und verwertungstechnologisch näher charakterisiert und wurde auch in die von mir 1990 begonnene Obstgenbank Ritzlhof aufgenommen. Edelreiser davon habe ich auch an andere öffentliche Genbanken (LFZ Klosterneuburg, LK Kärnten, Versuchszentrum Laimburg in Südtirol) sowie an private Interessenten abgegeben.

Florianer Rosmarin

**Sortenbeschreibung Florianer Rosmarin**

Die nachfolgende Sortenbeschreibung ist meinem 2011 im Trauner-Verlag erschienenen Obstsortenbuch „Von Rosenäpfeln und Landlbirnen“ entnommen:

Frucht:

Größe: mittelgroß; 49-56 mm hoch, 66-75 mm breit, 90-126 g schwer.

Form: flachkugelig, 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 grünlichgelb; 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, länglichoval, teils lang zugespitzt, dunkelbraun, gut ausgebildet; Gefäßbündellinie im Fruchtlängsschnitt: 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.

Reife: Erntereife Ende September bis Anfang Oktober, Genussreife Oktober bis November.

Baum: Wuchs mittelstark bis stark; Krone auf Sämling kugelig, später hochkugelig

Beurteilung der Sorte: Herbstapfel mit begrenzter Lagerfähigkeit, sehr guter Most- und Wirtschaftsapfel, auch für die Küche und den Frischverzehr verwendbar. Die Bäume sind sehr vital, gesund, überwiegend starkwüchsig und erreichen ein hohes Alter. Die Feuerbrandtoleranz gilt als erwiesen. Als negativ zu bewerten ist die Neigung zur Kleinfrüchtigkeit.

Bezug von Bäumen:

Baumschule Weber, Oberheischenbach 12,
A-4652 Steinerkirchen/Traun
Baumschule Andreas Ranseder, Nr. 126,
A-4974 Ort im Innkreis
Baumschule Felix Gurtner: Aigen 1,
A-4974 Ort im Innkreis

Kontakt:
Dr. Siegfried Bernkopf
A-4210 Gallneukirchen, Hanriederstr. 9,
Tel: ++43/ (0)7235-65805
Email: siegfried.bernkopf@aon.at

## Wildbienen: Unterschätzte Vielfalt und Bedeutung

*(Franz Lex)*

Zur Bezeichnung „Biene“ fällt uns zuerst die Honigbiene ein, genauer gesagt die weltweit in der Imkerei gehaltenen europäischen Rassen der Westlichen Honigbiene, als einzige domestizierte Bienenart. Weltweit gibt es jedoch ca. 30.000 verschiedenen Wildbienenarten, in Österreich leben ca. 550 Arten, von denen ca. 30 Arten Hummeln sind. Die Wildbienenarten gibt es in den unterschiedlichsten Farben und Zeichnungen (von weiß über gelb, orange, rot, braun, grün metallisch glänzend bis violettschwarz), in wespenähnlichen Arten (sowohl in Zeichnung als auch in Gestalt), die auch Wespenbienen genannt werden, und in den verschiedensten Größen (einige Millimeter große Furchenbienen bis zu 3 cm große Holzbienen).

Die Wildbienen werden in drei Gruppen eingeteilt:

**Staatenbildende - sogenannte sozial lebende - Wildbienen** sind die meisten Furchenbienen und Hummeln, die Nester bauen und Brutpflege betreiben, d.h. sie pflegen und versorgen ihren Nachwuchs laufend mit Futter (Gemisch aus Pollen und Nektar). Während Furchenbienen ihre Nester in der Erde anlegen, übernehmen Hummelköniginnen gerne Vogelnester und oft bis zu ein Meter tief in der Erde Mäusenester bzw. bauen ihre Nester in Erdhöhlen und oberirdisch in Vogelnistkästen, Baumhöhlen, Strohballen, Totholz, dichten Reisighaufen und Gebäuden. Die Königin beginnt mit der Aufzucht von einigen Arbeiterinnen, die dann die Nahrungsherbeischaffung und Brutpflege übernehmen. In einem Erdhummelstaat können sich in der Saison bis zu 600 Individuen entwickeln. Bei manchen Furchenbienenarten gründen mehrere Königinnen einen gemeinsamen Staat, wobei sich eine durchsetzt und die Aufgabe des Eierlegens übernimmt.

Viele Wildbienenarten leben einzeln und werden daher als **Einsiedler- bzw. Solitärbienen** bezeichnet, die in Sand, Erde und Totholz oft bis zu 60 cm lange und auch verzweigte Brutröhren bohren bzw. Löcher in Dachziegeln, verholzte Grasstängel und Halme auf Strohdächern als Brutröhre verwenden. In den Brutröhren werden die Brutzellen angelegt, die mit einem Nektar-Pollen-Gemisch (Bienenbrot oder Pollenkuchen) gefüllt, mit einem Ei versehen und einer Zwischenwand aus Holz, Lehm oder einem Drüsensekret – bei den Seidenbienen - geschlossen werden. Man spricht in diesem Fall von Brutfürsorge. Die letzten beiden Brutzellen werden mit unbefruchteten Eiern versehen, aus denen sich Männchen entwickeln. Einige Arten fertigen selbst Brutzellen aus verschiedenen Materialien an: In Mauerspalten und anderen Hohlräumen, an Gestein und Totholz, in Schneckenhäusern und Baumlöchern, im Sand und in Erdhöhlen bauen sie ihre Nester mit Brutzellen aus Lehm, Steinchen und Pflanzenteilchen (Pflanzenhaare werden von Stängeln abgeschabt). Die Nester der Mörtelbienen sehen wie Lehmklumpen an Steinen oder Garteneinrichtungen aus und werden nicht selten jahrelang immer wieder verwendet. Die Blattschneiderbienen schneiden mit ihren Mundwerkzeugen kreisförmige Scheiben aus den Blättern verschiedener Laubbäume, Sträucher oder Kräuter, rollen diese zusammen und verkleben sie mit Speichel. Die mit Pollenkuchen und einem Ei versehenen Brutzellen werden dann mit Blattstücken verschlossen. Sie werden deshalb auch als Tapeziererbienen bezeichnet.

**Schmarotzer- bzw. Kuckucksbienen:** Ca. ein Viertel der Wildbienen besitzt keinen Pollensammelapparat und können keine Vorräte für ihre Nachkommen anlegen. Die Schmarotzer- bzw. Kuckucksbienen haben sich darauf spezialisiert, als Parasiten ihre Eier in die Brutzellen anderer Wildbienen zu legen. Die geschlüpfte Larve frisst zuerst das Ei der Solitärbiene und entwickelt sich in der Zelle bis zum fertigen Individuum. Bei einigen Arten wird das Wirtsei schon von der Königin gefressen. Königinnen anderer Arten - auch Hummelarten - dringen in die Nester von staatenbildenden Wildbienen ein, werden entweder geduldet oder töten die Wirtskönigin und legen ihre Eier in freie Waben und lassen ihre Nachkommen von den Wirtsbienen pflegen und füttern.

**Der nächste Winter kommt bestimmt**

So verschieden die Wildbienenarten in Größe, Farbe, Brutverhalten und in Bezug auf Lebensräume sind, so verschieden überwintern sie auch: Bei vielen Arten schlüpfen im Sommer die Männchen ca. 14 Tage vor den Weibchen. Nach dem Schlüpfen der Weibchen findet die Paarung statt. Die Männchen und alten Bienen leben noch bis zum Wintereinbruch, während die jungen Weibchen einen geeigneten Überwinterungsplatz aufsuchen und im darauf folgenden Frühjahr mit dem Brutgeschäft beginnen. Ausnahme: Die Holzbienen schlüpfen im Sommer, aber sowohl Weibchen als auch Männchen überwintern und paaren sich erst im Frühjahr.

Es gibt auch Wildbienenarten, die als Ruhelarven in der Brutzelle den Winter verbringen und sich erst im Frühjahr verpuppen. Andere Arten überwintern als voll entwickelte Weibchen und Männchen in den Brutzellen. Bei den Staaten bildenden Wildbienen überleben bis auf die jungen begatteten Königinnen alle Arbeiterinnen, die Männchen und die alten Königinnen den Winter nicht. Die jungen Königinnen fallen in der Erde oder an günstigen Stellen in die Winterstarre und gründen im Frühjahr wieder einen neuen Staat.

Da neben Florfliegen, Marienkäfer, Wespen, Schmetterlingen und verschiedenen Fliegenarten auch Wildbienen auf Dachböden und in trockenen unbeheizten Räumen – überwintern, wäre es ratsam, dass zeitig im Frühjahr die Fenster tagsüber geöffnet bzw. dahingehend laufend kontrolliert werden.

**Ernährung und Lebensraum**

Da sich Wildbienen ausschließlich von Nektar und Pollen ernähren, spielen sie in unserer Umwelt als Blütenbestäuber eine bedeutende Rolle in der Landwirtschaft, im Obstbau und in Gemüse- und Hausgärten. Leider wurden viele ihrer natürlichen Lebensräume vernichtet und typische Landschaftselemente beseitigt aufgrund der intensiven Bewirtschaftung der Grundstücke (Einebnen der Acker- und Wiesenraine auf Hanglagen, Zusammenlegen von Grundstücken zu großen Ackerflächen mit Monokulturen, verstärkter Einsatz von Insektenvertilgungsmittel), durch das Trockenlegen und Umackern vieler Feuchtbiotope und Feuchtwiesen, durch das Abholzen von Rainen, Waldrändern und Bachböschungen und das Entfernen von Altbaumbeständen in Hausgärten und Streuobstwiesen, durch das Anlegen von monotonen Rasenflächen in Hausgärten, die fast wöchentlich gemäht werden, und aufgrund unseres Sauberkeitswahns (Beseitigung von Hecken, Steinen und Totholz).

**Tipps für den eigenen Garten**

Aus der monotonen Rasenfläche, die von den meisten Hausbesitzern nur zum Mähen betreten wird, wird in ein bis zwei Jahren die schönste Blumenwiese: Blumenwiesensamen über die Rasenfläche säen - das übrige macht die Natur.

Auf ungedüngten Blumenwiesen wächst eine Vielzahl verschiedener Blumen, Kräuter und Gräser, die Lebensgrundlage für viele Wildbienen, andere Insekten und Spinnen und auch für die Honigbiene sind.

**Weniger mähen bedeutet weniger Arbeit:** Wenn der Hausgarten nur zwei- bis dreimal im Jahr gemäht wird, können sich die Pflanzen bis zur Blüte und Samenbildung entwickeln, sich dort Schmetterlingsraupen ernähren und Bienen, Käfer und Falter Nektar saugen. Beim Mähen mit Rasentraktor oder Rasenmäher werden alle Tiere vernichtet, weshalb nur mit Sense oder Motormäher gemäht werden soll.
Beim Mähen sollte darauf geachtet werden, dass der Garten immer nur in drei bis vier Teilstücken im Abstand von einigen Wochen gemäht wird. Die Tiere können dann von der frisch gemähten Fläche in die Vegetation der angrenzenden Flächen flüchten, um nicht ungeschützt den natürlichen Feinden ausgeliefert zu sein. Grasbüschel mit verholzenden Stängeln sollten stehen bleiben. Für die Überwinterung von Eiern, Larven, Puppen, voll entwickelten Insekten und jungen Spinnen sollte ein Teil der Fläche nach der ersten Mahd mit der vorhandenen Vegetation als Schutz vor Kälte stehen bleiben und erst im späten Frühjahr gemäht werden, wenn die Insekten schon geschlüpft sind.

**Ansiedeln von Wildbienen**

Da Wildbienen grundsätzlich viel Wärme brauchen, sollten Nisthilfen an sonnigen, vor Regen geschützten Plätzen angeboten werden. Mit leicht morschendem Holz kann man Holzbienen und mit Baumscheiben aus hartem Holz, die mit der Bohrmaschine mit verschieden starken Löchern (3 bis 10 mm) versehen werden, andere totholzbewohnende Wildbienen anlocken. Die Baumscheibe sollte nicht durchbohrt werden, d.h. die Rückwand geschlossen bleiben, und nicht von schnell wachsenden Nadelbäumen stammen. Sandhaufen ohne Bepflanzung und Schneckenhäuser werden ebenfalls als Niststätten von einzelnen Wildbienen genutzt. Mit einer Schnur oder Draht zusammengebundene Schilfstängel oder Bambusstäbe, wobei jeweils ein Knoten am hinteren Ende noch vorhanden sein sollte, mit unterschiedlich starkem Durchmesser – durchmischt mit Strohhalmen für die „Minis“ unter den Wildbienen – in einem Holzrahmen werden gerne angenommen. Nisthilfen sollten nicht am Boden, sondern ab einer Höhe von einem Meter (Schutz vor Ameisen) angeboten werden und können auch auf engstem Raum mitten in der Großstadt auf dem Balkon und an einer sonnigen Wand angebracht werden.

Die beeindruckende Vielfalt ihrer Erscheinungsformen, ihr harmloses Wesen, ihre interessante Lebensweise, ihre Wichtigkeit im natürlichen Kreislauf, ihr großer Nutzen als Blütenbestäuber und ihr zunehmendes Verschwinden aufgrund menschlicher Eingriffe sollen für uns Grund genug sein, uns für den Erhalt der Wildbienen einzusetzen und sie bei der Ansiedlung in unseren Hausgärten zu unterstützen

Literatur- und Quellen:
wikipedia und "Kosmos Naturführer Bienen Wespen Ameisen Hautflügler Mitteleuropas“ von Heiko Bellmann

Kontakt:
Franz Lex
A- 8385 Neuhaus am Klausenbach, Bachstraße 12
Tel: ++43/ (0)664/8643186
email: lexfranz@hotmail.com

## Bienensterben in mehreren österreichischen Bundesländern

*(Christian Holler)*

In den letzten Monaten häuften sich wieder die Meldungen über Bienensterben in Österreich. Hauptsächlich betroffen waren laut ORF-Berichten die Bundesländer Burgenland, Steiermark, Niederösterreich, Tirol und Vorarlberg.
Im Folgenden eine Zusammenfassung der Berichterstattung über das Bienensterben im Burgenland – als Beispiel für die Gesamtsituation:

ORF-Burgenland am 21.12.2011 (http://burgenland.orf.at/news/stories/2513988/ ):
**>>Imker besorgt: Hunderte Bienenvölker verendet.** In den vergangenen Wochen sind im Südburgenland Hunderte Bienenvölker zugrunde gegangen oder wurden erheblich dezimiert. Was das Massensterben konkret auslöste, steht noch nicht fest. Bisher gibt es nur Vermutungen.
In vielen Bienenkästen ist das Summen verstummt. Die Honigsammler sind tot. Ingolf Hofmann aus Limbach ist fassungslos: „Von den 26 Völkern, die ich mit in den Winter nehmen wollte, ist de facto keines mehr da. In drei oder vier Völkern ist eine Handvoll übrig geblieben - die leben noch, aber sie haben keine Chance, weil sie für die Winterpopulation zu klein sind. Die Bienen haben das Winterfutter komplett eingelagert, aber die Bienen sind weg“, so Hofmann. Wenn Bienen sterben, verlassen sie ihr Volk beziehungsweise den Bienenkasten. Auch der Jungimker Philipp Lendl aus Kalch verlor einen Großteil seiner Bienen. „Der momentane Stand war, dass ich zehn Völker gehabt habe und es sind jetzt nur noch drei übrig geblieben. Natürlich ist das ein schwerer Verlust für mich“, sagt Lendl.
So wie es im Moment aussieht, grassiert das Bienensterben derzeit vor allem in den Bezirken Güssing und Jennersdorf, sagt Bezirksobmann Johann Pilz. „Die Lage im Bezirk Jennersdorf ist so katastrophal wie 1984, als die Varroa das erste Mal aufgetreten ist. Manche Imker haben überhaupt keine Bienen mehr. Der Grund für das Bienensterben ist wahrscheinlich der Klimawandel und zusätzlich gibt es Viren, die die Bienen befallen“, so Pilz.<<

ORF-Burgenland am 13.01.2012 (http://burgenland.orf.at/news/stories/2516706/ ):
**>>Kongress zum Thema Bienensterben.** Bei einem Imkertreffen in Schwechat haben Experten bestätigt, dass in den vergangenen Monaten bundesweit Tausende Bienenvölker verendeten. Hauptreferent war der Leiter der Bienenforschung an der BOKU Wien, Stefan Mandl. Er glaubt die Ursache für das dramatische Bienensterben zu kennen: „Einer der Hauptgründe ist der Pestizid-Einsatz in der Nahrungsmittelproduktion, der das Immunsystem der Bienen schwächt. Dadurch haben viele Krankheiten die Chance, ganze Bienenvölker zu töten. Und es kann zu vielen bakteriellen Erkrankungen kommen.“
Die Imker in den Ackerbaugebieten wollen daraus die Konsequenzen ziehen, sagt Ingolf Hofmann, Imker in Limbach: „Einige haben ganz klar gesagt, dass sie die Ackerbauregionen Österreichs verlassen werden. Dort ist guten Gewissens Imkerei derzeit zu gefährlich für die Bienen.“
Damit dem Bienensterben Einhalt geboten wird, haben die Imker in Schwechat eine Resolution beschlossen. Im Burgenland gab es im Vorjahr noch 10.000 Bienenvölker, wie viele dem Bienensterben zum Opfer gefallen sind, wird man erst im Frühjahr feststellen können.<<

ORF-Burgenland am 29.02.12 (http://burgenland.orf.at/news/stories/2522931/ ):
**>>Ursache für Bienensterben gefunden.** Gebeizte Maissaatkörner und eine ineffiziente Bekämpfung der Varroamilbe hat die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit als Hauptursachen des Bienensterbens im Burgenland identifiziert.

Gebeizte Maissaatkörner standen im Verdacht, sind aber nur zum Teil Schuld am Bienensterben der letzten Monate. Hauptursache sei die unsachgemäße Bekämpfung der Varroamilbe, sagt Emmerich Fazekas, der Präsident des Landesverbands der Bienenzuchtvereine.
Der Landesverband der Bienenzuchtvereine will jetzt eine landesweite Aufklärungskampagne starten und kleinen Bienenzüchtern, die einen Großteil ihrer Völker verloren haben, mit Entschädigungen helfen. Man werde Bienenvölker ankaufen, so Fazekas.
Der Landesverband hat 518 Mitglieder mit insgesamt 8.000 Bienenvölkern. 21 Prozent davon sind dem jüngsten Bienensterben zum Opfer gefallen. Doch die Burgenländer hatten noch Glück. Die steirischen Imker verloren mehr als 50 Prozent ihrer Bienen. Auch in Niederösterreich, Tirol und Vorarlberg war das Bienensterben weitaus größer als im Burgenland.<<

## Österreichischer Erwerbsimkerbund kritisiert Einsatz von neonicotinoid-hältigen Mais-Beizmitteln

*(www.erwerbsimkerbund.at)*

**Zusammenhang zwischen neonicotinoiden Maisbeizmitteln und Bienenschäden wissenschaftlich bewiesen:** (http://www.erwerbsimkerbund.at/?id=2500%2C1130598%2C%2C )

Im Rahmen der Fachtagung des Österreichischen Erwerbsimkerbundes in Graz, wurden Ergebnisse des Projektes „APENET" aus Italien präsentiert. „APENET“ hat sich weltweit am intensivsten mit der Problematik der Bienenschäden durch Maisbeizmittel beschäftigt. Beginnend mit zahlreichen Bienenschäden in 2008 wurden durch eine Fülle von Versuchsaufstellungen die für Bienenvölker fatalen Folgen der Verwendung dieser Produkte ganz klar wissenschaftlich belegt.
Neben der ohnedies unumstrittenen akut tödlichen Kontaktwirkung zeigen die Ergebnisse, dass kleinste Dosen dieser Nervengifte die Einzelbiene in grundsätzlichen Lebensfunktionen arg beeinträchtigen. Betroffene Bienen können ihren höchst wichtigen und komplexen Aufgaben zum Funktionieren des Bienenvolkes nicht mehr nachkommen und die biologische Funktion der Völker wird dadurch schwerst beeinträchtigt.
Darüber hinaus konnte durch die Versuche aufgezeigt werden, dass die Exposition mit geringsten Dosen von Neonicotinoiden offensichtlich das Immunsystem der Bienenvölker stark beeinträchtigt und damit aktiv den Ausbruch von Krankheiten bei den Bienen begünstigt und auslöst, teilt der Erwerbsimkerbund mit.
Die ebenfalls im Rahmen der Veranstaltung präsentierten Rohdaten des österreichischen Projektes „Melissa" (2009–2011) lassen im Lichte der italienischen Ergebnisse eine gleich lautende Bewertung der österreichischen Ergebnisse zu.
Durch die Ergebnisse aus Italien sei die Wirksamkeit der zur Vermeidung von Bienenschäden verwendeten abdriftmindernden Ausstattung von Sämaschinen in Frage gestellt. Denn bei genauen Messungen habe sich gezeigt, dass es durch die „Verbesserung" an den Sämaschinen sogar zu einer Verdoppelung der für die Bienen relevanten Wirkstoffmengen kam.
Auf Grund der Ergebnisse von APENET wurde die Anwendung dieser Pflanzenschutzmittel in Italien ab 2009 ausgesetzt, was zu einem 100%igen, bis heute anhaltenden, Rückgang der Bienenschäden in den Maisbaugebieten geführt hat, merkt der Österreichische Erwerbsimkerbund an. In Österreich sei die Verwendung dieser Beizen nach wie vor erlaubt.

Download APENET 2010 Report:
http://www.erwerbsimkerbund.at/netautor/napro4/wrapper/media.php?id=%2C%2C%2C%2CZmlsZW5hbWU9ZG93bmxvYWQlM0QlMkYyMDEyLjAyLjIwJTJGMTMyOTczMTYxNi5wZGYmcm49QVBFTkVUXzIwMTBfUmVwb3J0X0VOJTIwNl8xMS5wZGY%3D

**Studie bestätigt Gefährlichkeit neonicotinoidhältiger Pflanzenschutzmittel für Bienen**
(http://www.erwerbsimkerbund.at/?id=2500%2C1128055%2C%2C ):

Im JOURNAL OF ECONOMIC ENTOMOLOGY wurde eine Studie veröffentlicht, in der die Verlagerung von neonicotinoidhältigen Pflanzenschutzmitteln in Guttationstropfen der Pflanzen nachgewiesen wurde und die tödliche Wirkung auf Bienen bestätigt wird (Guttation: Absonderung von Wassertropfen an Blattspitzen u. -rändern, verursacht durch den Wurzeldruck od. durch bestimmte Luftfeuchtigkeitsverhältnisse). Guttationstropfen wurden nicht nur bei feuchtem Boden und feuchter Luft gefunden, sondern sehr wohl auch unter trockenen Bedingungen. In der Vegetationsperiode im April und Mai wurde regelmäßig Guttationstropfen auf den Pflanzen vor allem am Vormittag gefunden. Nur an sehr windigen Tagen konnten keine Tropfen gefunden werden.
Es wurden die Guttationstropfen während 3 Wochen auf die Neonicotinoide untersucht. Während der ganzen 3 Wochen konnten diese nachgewiesen werden. Es konnten beträchtliche Konzentrationen der aktiven Substanzen im jeweiligen Beizmittel gemessen werden:
47 mg/Liter für Imidacloprid, 23,3 mg/Liter für Clothianidin, und 11,9 ml/Liter für Thiametoxam. Das nicht systemisch wirkende Fipronil konnte im Guttationswasser nie nachgewiesen werden. In anderen Versuchen konnten sogar Höchstkonzentrationen für Imidacloprid von mehr als 200 mg/Liter gemessen werden. Es steht fest, dass die Wirkstoffe vom Saatgut ins Guttationswasser verlagert und dort konzentriert werden.
Biene, die Guttationswasser aufgenommen haben, können innerhalb weniger Minuten nicht mehr fliegen und krabbeln herum, die Symtome sind irreversibel. Es wurde herausgefunden, dass Clothianidin und Thiametoxam mehr toxisch wirken als Imidacloprid, obwohl sie in den Guttationstropfen nicht so hoch konzentriert sind.
Abschließend sagen die Autoren ganz klar, dass die Saatgutbeizung mit den erwähnten Wirkstoffen ein bedrohliches Szenario in der Landwirtschaft ist und keine ökologisch akzeptable Situation darstellt.

**Aktuelle Forschungsarbeit beweist den Zusammenhang zwischen Pestizidbelastung und erhöhtem Nosemadruck bei Bienenvölkern**
(http://www.erwerbsimkerbund.at/?id=2500%2C1130517%2C%2C ):

Subletale, sehr geringe Mengen von Pestiziden können die Widerstandsfähigkeit von Bienenvölkern gegen den Nosema - Parasiten signifikant schwächen. Dies sind die Ergebnisse, die von Wissenschaftlern in der Wissenschaftszeitschrift „Naturwissenschaften“ nun veröffentlicht wurden. In diesem Versuch wurden Bienenvölker während 3 Brutzyklen mit subletalen (sehr geringen) Mengen eines häufig verwendeten Pestizids, nämlich Imidacloprid, kontaminiert. Die Pestizid-Dosis war weit unterhalb der Menge, bei der sichtbare Schäden (Verkürzung der Lebensdauer und Orientierungsprobleme) bei den Bienen sichtbar werden. Anschließend wurden die frisch geschlüpften Arbeiterinnen mit Nosemasporen infiziert.
Die Nosema Belastung stieg bei den Bienen signifikant, deren Völker mit Imidacloprid belastet wurden, im Vergleich zu nicht mit dem Pestizid belasteten Völkern. Das Ergebnis, dass Bienen mit keiner nachweisbaren Menge von Pestiziden in ihren Körpern, deren Volk aber mit einer subletalen Dosis von Imidacloprid belastet waren, dennoch signifikant anfälliger gegen Nosema waren, zeigt deutlich, dass es zu einer Interaktion (Wechselwirkung) zwischen Pestiziden und Pathogenen kommen kann, was eine Erklärung für bislang ungeklärte Bienenvölkerverluste sein kann. Die Wissenschaftler fordern daher eine verbesserte Prüfung von Pestiziden für die Zulassung unter diesen neuen Aspekten, dass chronische subletale Dosen von Pestiziden, die in Bienen gar nicht nachweisbar sind, dennoch Wechselwirkungen und somit Probleme mit Bienenkrankheiten verursachen können.

Kontakt:
Österreichischer Erwerbsimkerbund
A-2203 Manhartsbrunn, Wienblick 7
Tel. ++43/ (0)664-921 53 08, Email: erwerbsimkerbund@aon.at www.erwerbsimkerbund.at

## Forschungsprojekt MELISSA zur Untersuchung der Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf Bienen

Unter dem Titel MELISSA läuft seit 2009 ein Forschungsprojekt der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit AGES. Im Projekt werden Untersuchungen zum Auftreten von Bienenverlusten in Mais- und Rapsanbaugebieten Österreichs und möglicher Zusammenhänge mit Bienenkrankheiten und dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln durchgeführt, die Projektziele im Einzelnen:

- Dokumentation des Auftretens von Bienenverlusten und Bienenschäden in Österreichs Mais- und Rapsanbaugebieten.
- Erarbeitung konkreter Entscheidungshilfen für Behörden, Imker und Landwirte zur Umsetzung von Maßnahmen zur Verhinderung von Bienenverlusten durch Pathogene, Parasiten oder die Anwendung insektizider Pflanzenschutzmittelwirkstoffe in der landwirtschaftlichen Produktion.
- Ergründung ihrer kausalen Ursachen (diagnostische Untersuchungen auf Krankheitserreger, Parasiten und Rückstände von insektiziden Wirkstoffen in Bienenprodukten und toten Bienen mit Vergiftungsverdacht).
- Entwicklung und Validierung von Methoden zum Rückstandsnachweis der in diesen Kulturen in der Praxis meistverwendeten insektiziden Wirkstoffe.
- Evaluierung der Ergebnisse, insbesondere unter dem Aspekt der bereits 2008/2009 erfolgten Maßnahmensetzungen bei Verwendung von insektizidgebeiztem Maissaatgut hinsichtlich der Vermeidung von Bienenschäden.
- Korrespondierend mit den oben genannten Punkten Schaffung von Entscheidungshilfen und Voraussetzungen zu Fragen bzw. zur Aktualisierung der Risikobewertung und letztlich der Risikomanagementmaßnahmen betreffend der Pflanzenschutzmittelzulassung inkl. von Auflagen für die Pflanzenschutzmittelanwendung.

Der vierte Zwischenbericht zum Forschungsprojekt (Stand Juli 2011) steht zum Download unter: http://www.dafne.at/dafne_plus_homepage/index.php?section=dafneplus&content=result&come_from=homepage&&project_id=2909

**Zusammenfassung der bisher vorliegenden Zwischenergebnisse des Jahres 2011**
(Berichtsstichtag: 18.7.2011; weitere Proben zur Saison 2011 sind in Bearbeitung)

Aus 6 Bundesländern (ST, NÖ, OÖ, B, V, W) wurden Bienenschäden mit Vergiftungsverdacht an das Institut für Bienenkunde gemeldet. Diese betrafen 6 Betriebe nach der Auswinterung und 83 Betriebe im Frühjahr-Sommer 2011). Die Mehrzahl der Imker vermutete einen Zusammenhang mit der Verwendung von insektiziden Saatgutbeizmitteln in Mais und Ölkürbis, bzw. einem Pflanzenschutzmitteleinsatz in anderen Kulturen.
Von den Vergiftungsverdachtsfällen waren nicht alle Bundesländer bzw. Bezirke mit Maisanbau gleichermaßen betroffen. Die Meldungen zeigten 2011 eine regionale Häufung in bestimmten Bundesländern (ST, B, NÖ, OÖ) bzw. Bezirken.
In vielen Fällen waren die gleichen Bezirke, Gemeinden und Betriebe betroffen, wie in den Vorjahren.
Folgende Symptome wurden beobachtet: erhöhter Bienentotenfall; flugunfähige, zitternde, verkrampfte Bienen; flugunfähige Krabbler; Rückgang der Volksstärke im Brut- und Honigraum; in seltenen Fällen tote Brut, Brutaustrag; tote Bienen mit Pollenhöschen.

Die Symptome an den betroffenen Bienenvölkern zur Zeit der Maisaussaat ähnelten denen des Vorjahres, auch gab es wieder ein zeitliches Zusammentreffen zwischen dem Auftreten der ersten Symptome und der Periode des Maisanbaues. Auffällig waren vermehrte Meldungen über flugunfähige Krabbler, die in vielen Fällen erst nach der Maisaussaat und über einen Zeitraum von einigen Wochen aufgetreten waren.
Imker meldeten zur Zeit des Maisanbaues, dass die Aussaat zum Teil bei starkem Wind erfolgte, gebeiztes Saatgut offen am Boden lag und die Aussaat zum Teil bis in den mit Gras und blühendem Löwenzahn bewachsenen Bereich angrenzender Flächen hinein erfolgte.
Die von den Imkern im „Fragebogen zur Erfassung und Dokumentation von Bienenschäden" gemachten Angaben bezüglich Windverhältnissen zur Zeit des Maisanbaues werden durch die Auswertung von Witterungsdaten ausgewählter Mess-Stellen der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik bestätigt. Diese zeigen für den Monat April – je nach Station – eine zumindest zeitweilige Überschreitung der für die Ausbringung von insektizidgebeiztem Saatgut im Rahmen der Zulassung festgesetzten höchstzulässigen Windgeschwindigkeit von 5 m/s (18 km/h).
Die Bienen-Gesundheitsuntersuchungen ergaben für die laufende Saison ein differenziertes Bild. Die Untersuchung auf Varroa war in den meisten Fällen negativ, für Nosema, bzw. die untersuchten Bienenviren wurde ein ähnliches Befallsbild wie im Vorjahr ermittelt.

Die Rückstandsuntersuchungen an Bienen und Bienenbrot erfolgten wie im Vorjahr wieder mit den gleichen Methoden, Nachweis- und Bestimmungsgrenzen auf die insektiziden Beizmittelwirkstoffe Clothianidin, Thiamethoxam, Imidacloprid, Fipronil und den Metaboliten Fipronil-sulfone. Befanden sich im Flugkreis der Stände mit Vergiftungsverdacht noch andere landwirtschaftliche Kulturen (Raps, Obst, Kartoffeln), die als mögliche Kontaminationsquellen in Frage gekommen waren, erfolgte zusätzlich ein Screening auf „sonstige Pflanzenschutzmittel" mittels einer LC/MS/MS-gestützten Multimethode (229 erfasste Analyte).
Bis zum Berichtsstichtag wurden 97 Proben (89 Bienen-, 8 Bienenbrotproben) aus 46 Betrieben rückstandsanalytisch untersucht. Bei einem Teil der untersuchten Fälle konnte dadurch der vermutete Kontakt mit insektiziden Saatgutbeizmitteln bestätigt werden, bei anderen nicht. Daneben wurden in Einzelfällen auch andere insektizide Pflanzenschutzmittelwirkstoffe nachgewiesen. Für das unspezifische Symptombild der gehäuft aufgetretenen Krabbler lieferten die bisher vorliegenden Ergebnisse der Rückstandsanalysen kein einheitliches Ergebnis, da es sowohl Fälle mit positivem als auch mit negativem Rückstandsnachweis gibt.
Die Überprüfung der Abriebwerte von Mais-Saatgut an Proben aus der Saatgutüberwachung und Saatgutverkehrskontrolle der Anbausaison 2011, bzw. den Eigenkontrollsystemen der Beizstellen, ergab in allen Proben eine deutliche Unterschreitung des zulässigen Grenzwertes von 0,75 g/100.000 Korn.

Da die Rückstandsanalysen und die Gesundheitsuntersuchungen in Vergiftungsverdachtsfällen noch nicht abgeschlossen sind, ist zum Berichtsstichtag weder eine abschließende Bewertung, noch die Ableitung möglicher kausaler Zusammenhänge der beobachteten Symptome mit dem Nachweis von Parasiten und Krankheitserregern bzw. Rückständen von insektiziden Saatgutbeizmitteln und anderen Pflanzenschutzmitteln, möglich.

Kontakt:
Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit AGES
DI Leopold Girsch, Leiter Bereich Landwirtschaft
Tel.: ++43/ (0)50555-34000; email: leopold.girsch@ages.at
Dr. Rudolf Moosbeckhofer, Institut für Bienenkunde
Tel. ++43/ (0)50 555-33 121; email: rudolf.moosbeckhofer@ages.at
www.ages.at

## Landwirtschaftskammer zum Bienensterben

*Die landwirtschaftliche Interessensvertretung ist sich der Bedeutung der Bienen für die pflanzliche Produktion offensichtlich bewusst, versucht beim Thema Bienensterben und Verantwortung der Landwirtschaft aber eher zu kalmieren (was angesichts der unmittelbar bevorstehenden Mais Saatzeit nicht verwundert):*

Besseres Obst Online am 13.02.2012 (http://www.besseres-obst.at/?id=2500,5077039 ):

>> **Ohne die fleißigen Bienchen geht es nicht. Kostenlose Bestäubung durch Bienen ist wichtig für erfolgreichen heimischen Obstbau.** Fast alle Pflanzen brauchen die Bestäubungstätigkeit der Bienen. Während in vielen Ländern dafür Bienenvölker teuer angemietet werden müssen, geschieht dies in Österreich kostenlos. „Ohne die Bienenhaltung wäre ein erfolgreicher Obstbau in unserem Land undenkbar. Es liegt daher auch im Interesse der Landwirtschaftskammer und des Landesobstbauverbandes, die Imkerei zu unterstützen und zu fördern. Die Landwirtschaft hat im Burgenland einen wesentlichen Beitrag dazu geleistet, dass wir den höchsten Anteil an "Natura 2000-Flächen" im Bundesgebiet haben und bei den Naturschutzmaßnahmen im Rahmen des agrarischen Umweltprogrammes österreichweit ganz vorne liegen. Damit gewährleistet die heimische Landwirtschaft Biodiversität, welche sich auch für die Bienen positiv auswirkt", so der Präsident der LK Burgenland, Franz Stefan Hautzinger, anlässlich des Landesimkertages am 11. Februar 2012 in Weiden am See. <<

AIZ-Pressedienst, Ausgabe Nr. 12952, 07.03.12:

**>> Wlodkowski: Rekordernte bei Honig - Bienenschutz funktioniert:** "Im Vorjahr haben wir den Bienenschutz im österreichischen Maisanbau nochmals entscheidend verbessert. Eine hervorragende Honigernte 2011 und gleichzeitig starke Maiserträge bestätigen unseren Weg. Aufbauend auf die Forschungsergebnisse werden für den Anbau 2012 die Auflagen für die Maisbauern um eine verpflichtende Fruchtfolge für den Bienenschutz erweitert. Die Anstrengungen der bäuerlichen Interessenvertretung und der Maisbauern, die auch in Sägeräte-Umrüstungen investiert haben, werden so weiter intensiviert. Damit sind sowohl der Bienenschutz als auch die notwendige und von der EU her vorgeschriebene Bekämpfung des Maiswurzelbohrers gewährleistet", erklärte LK Österreich-Präsident Gerhard Wlodkowski.

Im Jahr 2011 konnte in weiten Teilen Österreichs ein Rekordertrag an Honig erzielt werden. "Das zeigt uns, dass auch in intensiven Maisgebieten ein erfolgreiches Miteinander von Imkern und Maisanbauern möglich ist und nun auch mit Fakten belegt wird", ergänzte Wlodkowski. Denn auch bei Mais brachte das Jahr 2011 Flächen- und Ertrags-Spitzenwerte.
"Wenn man weiß, dass es über 300.000 Bienenvölker und über 300.000 ha Mais in Österreich gibt, belegen Ergebnisse der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) eindeutig, dass kein systematisches Risiko von der Maisbeizung ausgeht", so Wlodkowski. Alle Schutzmaßnahmen der Landwirte wurden vom Projekt "Melissa" begleitet, in dessen Rahmen Imker bei Verdacht auf Vergiftung Bienenproben einsenden konnten. Die Ergebnisse der Jahre 2009 bis 2011 zeigen, dass in den Einzeljahren nur in 47 bis 108 Bienenvölkern von 367.000 in ganz Österreich Rückstände von Maisbeizmitteln festgestellt wurden. Diese Zahlen zeugen von einer signifikant rückläufigen Tendenz und dass Beizmittel in allen drei Jahren Völkerverluste eindeutig verhindert haben.
Darüber hinaus wurde auch die Gesundheit der Bienen mit untersucht. Es wurden Auswinterungsschäden festgestellt, die bei einzelnen Imkern bis zu 10 % betragen. Es handelt sich dabei vor allem um Beeinträchtigungen durch Viren, Milben und andere Schaderreger, die jährlich den Verlust von zehntausenden Bienenvölkern verursachen.

Da aufgrund der Bienenschäden in Deutschland im Jahr 2008 ausreichend bekannt war, dass die Maisbeizung bei Kontakt bienengefährlich ist, wurden in Österreich seitdem zahlreiche Maßnahmen gesetzt, um den Kontakt der Bienen mit den Wirkstoffen zu verhindern. Diese beginnen bei der Beizqualität, setzen sich fort über die Fruchtfolgeauflagen und reichen bis zum Umgang mit den leeren Saatgutsäcken. Für all diese Bereiche wurden von Bund und Ländern Vorschriften eingeführt, die einerseits die ausgebrachte Wirkstoffmenge in Österreich von 2008 bis 2011 mehr als halbierten und andererseits eine sichere Anwendung gewährleisten.
"Zu betonen ist jedenfalls, dass die Maisbeizung keinen Einfluss auf die Produktqualität hat. Es wurden auch bei keiner einzigen Probe in den letzen Jahren im österreichischen Honig Pflanzenschutzmittelrückstände gefunden", stellte Wlodkowski abschließend fest. <<

## Birnenverfall: Forschungsprojekt in Bayern

*(Josef Dieplinger)*

Im Rahmen der Winterfachtagung für Obstbau, Boden- und Pflanzenschutz am 26.11.2011 am Hefterhof in Salzburg, berichtete Dr. Michael Neumüller (TU München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan, Fachgebiet Obstbau) zur Thematik Birnenverfall:

Die Widerstandsfähigkeit eines Birnbaumes gegen den Schaderreger des Birnenverfalls *Candidatus Phytoplasma pyri,* wird auch durch den Gesundheitsstatus der Bäume entscheidend beeinflusst. Als Überträger gelten bestimmte Insektenarten. Einwirkender Stress führt zur Verstärkung des Krankheitsauftretens. Auch fehlende Düngung und zunehmende Wetterextreme können das Auftreten fördern. Das Wissenschaftszentrum Weihenstephan mit dem Fachgebiet Obstbau kooperiert mit dem Bayrischen Obstzentrum im Rahmen eines Forschungsprojektes aus Mitteln des Bundeslandwirtschaftsministeriums. Ziel des Projektes ist Resistenzen zu finden.
Die Erfolgsaussichten für die Züchtung birnenverfallsresistenter Sorten sind als hoch einzustufen, zumal jüngste Publikationen belegen, dass innerhalb der Art *Pyrus communis* Resistenzen vorkommen (Seemüller et al., 2009) Zur Umsetzung bedarf es jedoch der Zusammenführung bekannter Ergebnisse und der Etablierung eines effizienten Selektionssystems für Birnenverfall in Züchtungspopulationen. Durch dieses neu zu entwickelnde Verfahren werden Züchter in die Lage versetzt, Zuchtprozesse zu beschleunigen und dem Anbau krankheitsresistente neue Sorten zur Verfügung zu stellen, die auch unter sich ändernden klimatischen Verhältnissen einen ökonomisch sinnvollen Birnenanbau ermöglichen.

Kontakt:
Dr. Michael Neumüller
Technische Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan, Fachgebiet Obstbau,
D-85354 Freising, Dürnast 2
email: nm@wzw.tum.de

Kons. ÖR Josef Dieplinger
Inn Salzach Obstinitiative
email: office@pflanzenbau-inn-form.at

## TU-Wien entwickelt natürliche Wirkstoffe gegen Feuerbrand

http://www.tuwien.ac.at/aktuelles/news_detail/article/7318/

Forscher der TU Wien identifizierten in Apfelbäumen Flavonoide als umweltverträgliche Feuerbrand-Bekämpfungsalternative zu dem umstrittenen Antibiotikum Streptomycin:

Die chemische Strategie, mit der man den Feuerbrand in Zukunft bekämpfen will, hat man sich vom Apfel selbst abgeschaut: „Der Ausgangspunkt unserer Forschung war ein Test von Wachstumsregulatoren, die man verwendet, damit Apfelbäume nicht zu groß werden“, erzählt Heidrun Halbwirth. „Erstaunlicherweise zeigte sich, dass diese Apfelbäume auch resistenter gegen Feuerbrand sind.“ Man untersuchte also, welche Substanzen für diesen Effekt verantwortlich sind – und wurde bei den Flavonoiden fündig. Flavonoide sind eine Gruppe von Pflanzenstoffen, die unter anderem auch in vielen Pflanzen die Blütenfarbe bestimmen.

Es ist allerdings nicht genug, diese Flavonoide künstlich herzustellen und zum Schutz gegen Feuerbrand auf die Pflanzen aufzusprühen. „So wie die Substanz beim Apfelbaum gefunden wurde ist sie industriell nicht nutzbar, weil sie sehr instabil ist“, erklärt Heidrun Halbwirth. Am Institut für Verfahrenstechnik, Umwelttechnik und Technische Biowissenschaften (AG Prof. Stich) wurde daher ein Verfahren entwickelt, die chemische Verbindung nutzbar zu machen. Ein stabiles Derivat des gewünschten Wirkstoffes wurde hergestellt, das man vor der Verwendung durch die Beifügung eines zusätzlichen Enzyms aktiviert. Danach kann die Substanz direkt auf die blühenden Apfelbäume aufgespritzt werden – der Wirkstoff entsteht dann direkt auf der Apfelblüte aus der frisch aktivierten, stabileren Substanz.

Halbwirth wurde für diese Forschungsarbeit von Wissenschaftsminister Karlheinz Töchterle mit dem KIWIE-Preis (Silbermedaille der Korea International Women's Invention Exposition) ausgezeichnet. Dieser Preis prämiert Forscherinnen, deren wissenschaftliche Erkenntnisse sich unmittelbar industriell umsetzen lassen.

Die Herstellung von umweltfreundlichen Wirkstoffen gegen den gefürchteten Feuerbrand beschäftigt die Forschergruppe K. Stich, H. Halbwirth, C. Gosch, T.C. Fischer schon seit Jahren. „Auch aus Walnüssen kann man einen Stoff gewinnen, der gegen Feuerbrand wirkt“, sagt Christian Gosch (TU Wien). In Labor- und Freilandversuchen erzielte man mit dem aus Walnüssen extrahierten Wirkstoff Juglon und den enzymatisch aktivierten Flavonoiden schon große Erfolge – auch Firmen zeigen bereits großes Interesse an einer raschen Umsetzung in ein marktfähiges Produkt.

Kontakt:
Dr. Heidrun Halbwirth
Inst. f. Verfahrenstechnik, Umwelttechnik und Techn. Biowissenschaften, Technische Universität Wien
A-1060 Wien, Getreidemarkt 9
Tel. ++43/ (0)1-58801-166559
email: heidrun.halbwirth@tuwien.ac.at

## Österreichisches Feuerbrand-Mittel Blossom protect in den USA zugelassen

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

Die beiden Pflanzenschutzmittel Blossom Protect und Botector des Tullner Biotechnologieunternehmens bio-ferm, sind nach einem herausfordernden Zulassungsverfahren nun für den US-amerikanischen Markt zugelassen worden.
Das biotechnologische Bakterizid Blossom Protect wird gegen Feuerbrand in Einsatz kommen. 16.000 bis 24.000 ha Anbauflächen von Kernobst müssen in den Vereinigten Staaten jährlich vor der bakteriellen Infektion geschützt werden. Schon im ersten Jahr des Markteintritts sollen mehr als 5 % dieser Flächen mit dieser Pflanzenschutzlösung „Made in Austria“ behandelt werden, teilte bio-ferm mit.
Die Vereinigten Staaten sind jenes Land, welches das Antibiotikum Streptomycin am längsten gegen Feuerbrand einsetzt. Umso massiver seien jetzt die auftretenden Probleme aufgrund von Resistenzbildungen des Erregers.
Da Blossom Protect nicht in den Stoffwechsel der bakteriellen Erreger eingreift, bestehe im Gegensatz zu Antibiotka auch bei regelmäßiger Ausbringung keine Gefahr der Resistenzbildung. Blossom Protect ist ungefährlich für Mensch und Tier und im Wirkungsgrad mit Antibiotika vergleichbar und auch für Bio-Betriebe zugelassen, so das heimische Unternehmen.

Kontakt:
bio-ferm GmbH
Technologiezentrum Tulln
A-3430 Tulln, Technopark 1B
Tel: ++43/ (0) 2272 660 89-613, Fax: ++43/ (0) 2272 660 89-611
Email: office@bio-ferm.com

## Feuerbrand: Schweiz setzt weiter auf Streptomycin

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

Das Schweizer Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) lässt auch dieses Jahr das Antibiotikum Streptomycin zur Feuerbrandbekämpfung zu. Bis jetzt habe in Feldversuchen kein alternatives Pflanzenschutzmittel die Wirksamkeit dieses Antibiotikums erreicht.
Das BLW ist sich bewusst, dass 2011 bei einer beachtlichen Menge Honig der geltende Toleranzwert für Streptomycin überschritten wurde.
Dies dürfte auf die außergewöhnlichen Temperatur- und Wetterverhältnisse und die entsprechenden Rekordmengen an Honig im Frühling 2011 zurückzuführen sein. Die betroffenen Imker wurden alle entschädigt. In reifen Äpfeln und Birnen hingegen wurden keine unzulässigen Streptomycin-Rückstände gefunden.

Das seit Beginn der Streptomycinanwendung durchgeführte Monitoring zur Überprüfung möglicher Resistenzbildung wurde verfeinert und ausgedehnt. Die Bakterienflora behandelter Obstanlagen wurde auf eine Vielzahl von Antibiotikaresistenzen überprüft. Gegen sämtliche analysierten Antibiotika wurden sowohl in behandelten, als auch in unbehandelten Anlagen Resistenzen gefunden. Dies weist auf eine beachtliche Hintergrundbelastung hin. Unabhängig von der Streptomycinbehandlung, variierte die Menge an Resistenzgenen über die analysierte Zeitperiode zum Teil beträchtlich.

Ein zeitlich begrenzter Anstieg an Antibiotika resistenten Bakterien konnte auch in Schafen beobachtet werden, welche auf Streptomycin behandelten Weideflächen gehalten wurden. Diese Resultate erstaunen nicht, zumal aus der Humanmedizin bekannt ist, dass Antibiotikabehandlungen zu einem zeitlich begrenzten Anstieg von Resistenzen führen.

Die involvierten Wissenschaftler, die zuständigen Bundesämter und die Eidgenössische Fachkommission für Biologische Sicherheit (EFBS) sind der Ansicht, dass die neuen Forschungsresultate eine erneute Bewilligung von Streptomycin zur Feuerbrandbekämpfung im 2012 zulassen. Mit den geltenden strengen Auflagen für dessen Anwendung werden die experimentell bestätigten Risiken begrenzt. So darf Streptomycin nur in Regionen angewendet werden, in denen 2011 Feuerbrand festgestellt wurde. Die Kantone prüfen die Gesuche der Obstbauern und erteilen die nötigen Bewilligungen für den Kauf und allenfalls auch für den Einsatz der Produkte. Die Behandlung ist nur zulässig, wenn die Witterungsbedingungen einen Feuerbrandbefall während der Blüte der Apfel- und Birnbäume begünstigen. Um das Risiko von Rückständen im Honig zu minimieren, müssen die Behandlungen zwingend außerhalb des Bienenflugs erfolgen. Imker können sich vor der geplanten Streptomycinbehandlung über Ort und Zeitpunkt informieren. Alle Honige im Umfeld der behandelten Anlagen werden vor dem Verkauf überprüft. In behandelten Obstanlagen dürfen keine Tiere gehalten werden und das Gras darf nicht verfüttert werden.

Kontakt:
Bundesamt für Landwirtschaft BLW
CH-3003 Bern
Tel ++41/ (0)31 322 25 11, Fax ++41/ (0)31 322 26 34
email: info@blw.admin.ch www.blw.admin.ch

## Elsbeere – Baum des Jahres 2012

Die Elsbeere (*Sorbus torminalis*) ist einer unserer seltensten Bäume. Der zu den Rosengewächsen gehörige Baum wird durchschnittlich 20 – 25 m hoch und bis zu 100 Jahre alt. Seine ahornähnlichen Blätter sind spiralförmig verteilt. Die rotbrauen, rundlichen Früchte werden gerne von Vögeln, Eichhörnchen und Mäusen verzehrt, sie sind auch beliebter Rohstoff für einen geschätzten Edelbrand und bescheren der Elsbeere daher auch den Spitznamen „Königin der Obstbrände“.
Die Elsbeere kann den sogenannten Wildobstarten zugerechnet werden, deren Hölzer als wertvoll, dekorativ und vielseitig einsetzbar gelten. Im Jahr 1900 wurde es bei der Pariser Weltausstellung sogar zum schönsten Holz der Welt gekürt!
Die Kern-Vorkommen in Österreich befinden sich in der Mittelsteiermark, erstrecken sich aber auch über den südwestlichen Teil des Wienerwaldes. Durch den heute allgemein üblichen „Hochwald" werden die schnell und hoch wachsenden Schattenbaumarten gefördert. Im Gegensatz zu „Nieder-“ und „Mittelwäldern“, werden hier Lichtbaumarten wie der Elsbeere Licht, Platz und Wärme genommen, wodurch sie zurückgedrängt werden.
Im März 2012 wird das Kuratorium Wald gemeinsam mit dem Lebensministerium den Baum des Jahres offiziell präsentieren.

Kontakt:
Kuratorium Wald
A-1080 Wien, Alser Straße 37/16
Tel.: ++43/ (0)1 406 59 38; Fax: DW – 19
Email: himmel@himmel.at www.himmel.at

## Bundesweite Aktion: Elsbeer Baumpatenschaft 2012

Elsbeerbäume können in allen österreichischen Bundesländern wachsen. Ausgenommen bleiben klimatische Ungunstlagen sowie mittlere und höhere Gebirgslagen. Also: Pflanzen wir Elsbeerbäume - Elsbeer-Pate/Patin werden! Ganz einfach mit dem Anmeldeformular:
http://www.elsbeerreich.at/elsbeerreich/Willkommen_files/Anmeldung%20_Patenschaft.doc

Durch die, in allen Bundesländern angebotenen und mit Hilfe der Elsbeer-PatInnen auch durchgeführten Pflanzaktionen samt Öffentlichkeitsarbeit wird das öffentliche Interesse an der Baumart deutlich verbessert. Die Bäume mit ca. 1 m Höhe werden zum Selbstkostenpreis von 12,- abgegeben.

Die möglichst genaue Festlegung des Pflanzortes in der Anmeldung macht eine nachfolgende wissenschaftliche Bearbeitung der wieder auffindbaren Bäume möglich.
Im Laufe des Jahres 2012 wird auch ein Aufruf an die Grundeigentümer mit dem Ersuchen um Mitteilung ihres Elsbeer-Vorkommens in Österreich erfolgen.

Alle diese Aktivitäten werden - mit Zustimmung des Eigentümers - im Internet aber auch in der im Herbst 2012 erstmals in Österreich erscheinenden Elsbeer-Monographie (Buch) dokumentiert. Mit einem (inter)nationalen Symposium im Herbst 2012 werden alle diese "Elsbeer-Aktivitäten" der interessierten (Fach-)Öffentlichkeit vorgestellt.

Die Patenschaft über Elsbeer-Bäume ermöglicht und unterstützt die zukünftige wissenschaftliche Bearbeitung genauso wie die Weiterentwicklung von Elsbeernutzungen (Früchte, Holz) sowie der bisher noch extrem aufwendigen und nicht ungefährlichen Beerntung.
Das damit erreichte verstärkte Inwertsetzen der Baumart ist wiederum Anreiz, ihr die erforderliche Aufmerksamkeit und Pflege in Österreich zukommen zu lassen.

Kontakt:
Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere
Obmann Ing. Norbert Mayer
A-3074 Michelbach, Mayerhöfen 1
Tel: ++43/ (0)2744/8256
Email: Norbert@ElsbeerReich.at  www.elsbeerreich.at

## „Aktionsplan Elsbeere“ im Wienerwald

In Zusammenarbeit mit der Tourismusdestination Mostviertel und dem Elsbeerverein hat die Leaderregion Elsbeere Winerwald das Projekt "Aktionsplan Elsbeere" ausgearbeitet. In diesem Projekt sollen Angebotsgruppen geschaffen und die Elsbeere touristisch vermarktet werden. Einige Punkte, die im Rahmen dieses Projektes umgesetzt werden:

- Aufbereitung und Bewerbung des "Tages der Elsbeere": Der "Tag der Elsbeere" findet jährlich Anfang Mai in Michelbach statt. Von Fachvorträgen, Wanderungen am Elsbeerweg, Präsentation und Verkauf von Elsbeerprodukten bis hin zu Elsbeermenüs im Landgasthof steht alles unter dem Motto "Alles Elsbeere".

- In einer Entdeckerkarte für die Region werden Betriebe (Direktvermarkter, Ab-Hof-Verkauf, Gasthäuser, Mostheurige, Beherbergungsbetriebe, etc.) und Besonderheiten der Region verortet und erklärt.

- Sichtbarmachung der Elsbeer-Region für BesucherInnen (Hinweistafeln, Informationsschild)

- Unterstützung einzelner Projekte: z.B. Schaffung neuer Wanderwege, Baumpatenschaften, Entwicklung neuer Elsbeerprodukte.

- Etablierung der Elsbeere als Identifikationsmerkmal der Region und intensive Vernetzung mit der Genussregion

Seit März 2011 betreut Michael Gratz das Projekt "Aktionsplan Elsbeere". Dieser Arbeitsplatz wurde durch die Aufbringung von Eigenmitteln der Leaderregion Elsbeere Wienerwald, der Gemeinden und des Elsbeervereines ermöglicht. Seine Aufgabe ist es, alle LeistungsträgerInnen in der Region auf das Identifikationsmerkmal Elsbeere einzuschwören und dieses einerseits in der Region, andererseits vor allem über die Regionsgrenzen hinaus bekannt zu machen.

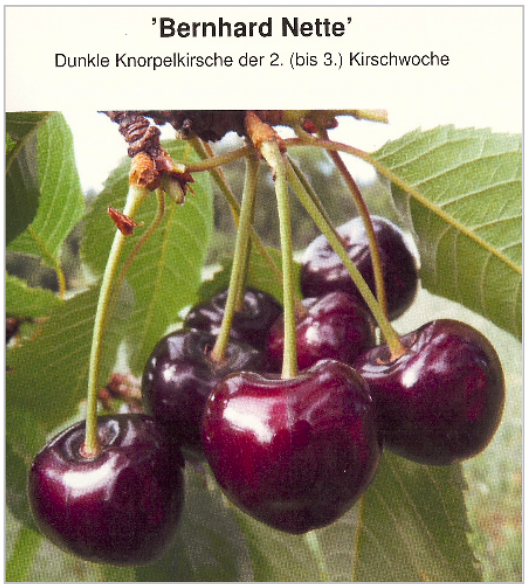
Kontakt:
Leader-Region Elsbeere-Wienerwald
A-3040 Neulengbach, Kirchenplatz 82
Email: office@elsbeere-wienerwald.at

Michael Gratz
Tel. ++43/ (0)664/456 16 69
Email gratz@elsbeere-wienerwald.at www.elsbeere-wienerwald.at

## Süßkirschensorten: Forschungs- und Züchtungsbedarf im Bio-Anbau

*(Aus: NABU-Streuobst-Rundbrief 4/2011)*

„Es ist eine Tragik: Ausgerechnet die robustesten, wohlschmeckendsten, bekömmlichsten, platzfestesten und am wenigsten von Maden befallenen Süßkirschen früherer Zeiten sind heute nicht nur aus dem Erwerbsobstbau komplett verschwunden, sondern auch in den Baumschulen nicht mehr zu kaufen. Auch in der Züchtung spielen sie kaum eine Rolle – dort geht es vor allem um Fruchtgröße und Transportfestigkeit.“ So beginnt ein Beitrag von Hans-Joachim Bannier in der Ausgabe 3/2011 der Zeitschrift „Öko-Obstbau“. Im Folgenden einige Ausschnitte aus diesem bemerkenswerten Artikel:




In den letzten Jahren sind in Deutschland fast alle einst hier angebauten Frühkirschen vom Markt verschwunden. Beispielhaft benannt seien Werdersche Braune, Bernhard Nette, Souvenir des Charmes, Frühe Schwarze, Spitze Braune, Will's Falter, Freinsheimer Schwarze, Westhofener Schwarze oder Zipfelbachperle.

Mit dem in den 1960er Jahren wachsenden Einfluss der Handelsketten waren die weicheren Frühkirschen bald dem Konkurrenzdruck der zeitgleich im Supermarkt angebotenen festeren Knorpelkirschen aus Südeuropa ausgesetzt. Die Handelsketten zogen die Importkirschen mit ihrer geringeren Druckanfälligkeit vor.

So zog sich der Obstbau in Deutschland fast gänzlich aus dem Anbau von Frühkirschen zurück. Eine Entwicklung mit gravierenden Folgen für den Verbrauch an Insektiziden: Während die Frühkirschen kaum von der Kirschfruchtfliege befallen werden, sind die späten Knorpelkirschen am stärksten heimgesucht. Der Biologische Anbau krankt daran, dass er bis heute noch keine „hundertprozentig“ wirksame Methode gegen die Kirschfruchtfliege entwickelt hat. Daher wären frühreifende Kirschsorten für den Bio-Anbau ein Ausweg – umso mehr, als einige der frühreifenden „weichen“ Sorten auch weniger platzanfällig sind als die späteren Knorpelkirschen. Auch die hellen, sogenannten „rotbunten“ Süßkirschensorten sind weitgehend vom Markt verschwunden.

Die Neuzüchtungen, auch mit dem Kriterium der Selbstfruchtbarkeit entwickelt, sind häufig platzanfällig oder anfällig für Monilia oder Pseudomonas. Denn sie gehen züchterisch häufig auf die ebenfalls krankheitsanfällige Sorten Stella, Lapins oder Van zurück.

Für die Sortenzüchtung im Bio-Obstbau fehlt derzeit eine geschickte Sortenwahl, differenziert nach Großhandels- oder Direktvermarktung, und es fehlt eine Popularisierung solcher Sorten, die sich ohne großen Pestizideinsatz ausbauen lassen würden. Kenntnisse über alte Sorten und Sortenvielfalt sind kaum mehr vorhanden. Der Bio-Anbau benötigt eine Sortenzüchtung, bei der Vitalität der Pflanze, Geschmack und Bekömmlichkeit der Früchte sowie der geringstmögliche Einsatz von Pestiziden im Mittelpunkt stehen und nicht allein Fruchtgröße, Transportfestigkeit und Selbstfruchtbarkeit.

Quelle: Bannier, H.-J. (2011): Verkehrte Kirschenwelt – Über die Sortenentwicklung bei Süßkirschen und ihre Auswirkungen auf den ökologischen Anbau; Öko-Obstbau 3/2011: 25-27.
Foto aus: Braun-Lüllemann A. & H.-J. Bannier (2010): Alte Süßkirschensorten. Genetische Vielfalt in den Kirschanbaugebieten Hagen am Teutoburger Wald und Witzenhausen.

Kontakt:
Hans-Joachim Bannier
D-33615 Bielefeld, Humboldtstr. 15
Tel. ++49/ (0)521-121635
Email: alte-apfelsorten@web.de

## Invasive Fruchtfliegen als Gefahr für den Obstbau

http://www.ages.at/ages/presse/pressemeldungen/fruchtfliegen/

Die Ernte von frischen - nicht fleckigen oder gar madigen - Früchten könnte für die österreichischen Obstbauern in Zukunft schwieriger werden. Grund dafür sind neueste Funde eingeschleppter, invasiver Fliegenarten, bei denen es sich hauptsächlich um Vertreter der Fruchtfliegen (Tephritidae), aber auch um eine Art der Obst-, Tau- oder Essigfliegen (Drosophilidae) handelt, die normalerweise nur gärendes, bereits faulendes Obst bevorzugen. Alle diese Arten stammen ursprünglich aus tropisch-warmen Gebieten und sind trotzdem offensichtlich im kalten österreichischen Winter überlebensfähig. Sie weisen ein breites Wirtsspektrum und eine hohe Vermehrungsrate auf. So können die Weibchen in ihrem Leben durchschnittlich 300 Eier und mehr in die heranreifenden Früchte legen. Die Larven fressen deren Inneres, wodurch das Obst ungenießbar wird. Alle diese Faktoren erschweren daher eine erfolgreiche Bekämpfung. Bisher stehen in Österreich dafür nur mechanische Maßnahmen, wie z. B. die gründliche Vernichtung befallener Früchte und der Einsatz verschiedener Typen von Lockstoff-Fallen zur Verfügung, aber keine biologischen oder chemischen Pflanzenschutzmittel, wie die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) mitteilt.

In Wien wurde im Sommer erstmals das Auftreten der aus Asien stammenden **Pfirsichfruchtfliege** (*Bactrocera zonata*) festgestellt. Dieser Fund wird auf importierte befallene Früchte zurückgeführt, da diese Art bislang in Europa nur bei Import-Kontrollen in anderen EU-Staaten gefunden wurde. Eine Etablierung würde eine große Gefahr für den heimischen Obstbau darstellen, da diese Fliege eine sehr große Anzahl an Wirtspflanzen befällt, vor allem jene mit fleischigen Früchten. In unseren Breiten wäre das der Pfirsich.

Noch größere Gefahr scheint aber, laut AGES, von der **Kirschessigfliege** (*Drosophila suzukii*) auszugehen. Sie gehört zwar nicht zu den "Fruchtfliegen", befällt aber auch frische heranreifende Früchte - ganz im Gegensatz zu den meisten Essigfliegen, die nur auf gärendes, faulendes Obst aus sind und damit keinen Schaden verursachen. Für die Kirschessigfliege ist jede Frucht mit dünner Schale - vor allem Beerenobst, aber auch Steinobst, Weintrauben und Gemüsefrüchte - eine geeignete Wirtspflanze. Darüber hinaus können auch bereits beschädigte Äpfel und Birnen befallen werden. Die Heimat der Kirschessigfliege ist Asien. Erst 2009 und 2010 wurde sie in Nordamerika, Kanada und in Europa (Italien) entdeckt und im folgenden Jahr schon in Spanien, Frankreich, Korsika und Slowenien. Heuer wurde sie erstmals in der Schweiz und in Österreich identifiziert - an Himbeeren aus Osttirol sowie an Holunder und Kiwi aus der Steiermark, wobei die AGES von einem breiteren Vorkommen dieses Schädlings hierzulande ausgeht. Eine großräumige Ausbreitung erfolgt durch den Transport befallener Früchte, eine lokale (einige km) ist durch die mobilen Fliegen selbst möglich.

Aktuelle Untersuchungen der AGES und des Amtlichen Pflanzenschutzdienstes Wien von 2010 und 2011 zeigen, dass die **Mittelmeerfruchtfliege** (*Ceratitis capitata*) ebenfalls in Wien vorkommt und laut Veröffentlichungen bereits seit den 1930er-Jahren immer wieder beobachtet wurde. Daher wird angenommen, dass sie bereits an mehreren Standorten in der Bundeshauptstadt etabliert sein dürfte. Die Mittelmeerfruchtfliege stammt ursprünglich aus dem tropischen Afrika, ist inzwischen weltweit verbreitet und zählt zu den bedeutendsten schädlichen Fruchtfliegenarten. Sie kann über 200 Pflanzenarten beziehungsweise Früchte befallen, wie Pfirsich, Birne, Apfel, Zitrusfrüchte und viele mehr.

Kontakt:
Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit AGES
Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion
A-1220 Wien, Spargelfeldstrasse 191
www.ages.at

## Mittelburgenländische Nussbörse

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

**Mittelburgenländische Nussbörse brachte mehr als 1.000 kg -** Verarbeiter setzen heuer auf Produktinnovationen und suchen Partner dafür
Anfang Februar veranstaltete die „Genussregion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss" in Draßmarkt ihre 4. „Nussbörse", bei der die Früchte von Lieferanten – durchwegs Privatpersonen, die zu Hause Nussbäume haben – angekauft werden, um sie weiterzuverarbeiten. Aufgrund der guten Ernte des Vorjahres war auch der Andrang entsprechend groß.

Insgesamt 68 Personen aus 29 Gemeinden der Region lieferten mehr als 1.000 kg ausgelöste Nüsse. Dabei wird besonders auf die Qualität geachtet und die Herkunft jeder Lieferung dokumentiert.
Die Verarbeiter wollen heuer verstärkt auf Produktinnovationen setzen und suchen dafür kreative Ideen und neue Partner.

Kontakt:
Obfrau Cornelia Treiber-Eckhardt
unter Tel. ++43/ (0)676/44 40 556
Email: boerse@ge-nuss-region.at www.ge-nuss-region.at

## Neue EU-Regelungen für Kennzeichnung von Fruchtsäften

http://www.europarl.europa.eu/news/de/pressroom/content/20111213IPR34068/html/Klare-Kennzeichnung-von-Fruchtsaftmischungen

Das EU-Parlament hat im Dezember 2011 neue Regelungen zur Etikettierung von Fruchtsäften und Nektaren verabschiedet. Damit sollen irreführende Bezeichnungen für Saftmischungen und "Ohne Zuckerzusatz"-Beschriftungen verhindert werden.
Parlaments-Berichterstatter Andrés Perelló Rodriguez (S&D, ES) sagte: “Unsere Priorität war es, Verbrauchern genaue Informationen zu geben, damit sie wissen, was sie einkaufen. Das Parlament spielte eine entscheidende Rolle dabei, Zuckerzusatz in Produkten, die als Säfte verkauft werden, zu verbieten. Zudem hat es dazu beigetragen, auf den Zusatz von Zucker oder Süßstoffen in ähnlichen Getränken aufmerksam zu machen."

Den Abgeordneten zufolge muss die Mischung von zwei Säften zukünftig im Produktnamen wiedergegeben werden. Zum Beispiel müsste ein Saft, der zu 90 % aus Apfel und 10 % aus Erdbeeren besteht, “Apfel- und Erdbeersaft” genannt werden, während er zurzeit einfach als “Erdbeersaft” ausgezeichnet werden kann. Eine allgemeine Bezeichnung wie “Saftmischung” könnte für Säfte aus drei oder mehr Fruchtsorten benutzt werden.

Fruchtsäfte und -nektare müssen laut bestehender und neuer EU-Fruchtsaft-Richtlinie weiterhin ohne Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt werden.
Die bislang in der EU-Fruchtsaft-Richtlinie erlaubte so genannte „Korrekturzuckerung" von Fruchtsäften ist zukünftig nicht mehr zugelassen. Die Süße von Fruchtsäften wird also europaweit zukünftig aus dem fruchteigenen Zucker kommen.
Zukünftig werden Fruchtsäfte per Definition keinen Zucker oder Süßstoffe enthalten. ‘Nektare’ aus Fruchtpüree und Wasser können Zuckerzusatz und Süßstoffe enthalten. Die Etikettierung “Ohne Zuckerzusatz” wird für Nektare, die künstliche Süßstoffe wie Saccharin erhalten, nicht erlaubt sein, um mögliche Verwirrung zu vermeiden.

Viele Produkte, die als “Orangensaft” verkauft werden, enthalten bis zu 10 % Mandarinensaft, der zu Farbe und Geschmack beiträgt. Dies ist in Brasilien und USA gebräuchlich, beides Länder mit großem Marktanteil in Europa. Um Benachteiligung im Wettbewerb zu vermeiden, muss importierter sowie europäischer Orangensaft rein sein, wenn er als solcher verkauft werden soll. Ansonsten muss die Bezeichnung “Mandarine” im Produktnamen enthalten sein.

Den Regelungen wurde vorläufig in informellen Gesprächen zwischen dem Parlament und dem Rat zugestimmt. Nun brauchen sie nur noch vom Rat offiziell abgenickt zu werden, um in Kraft zu treten. Produkte, die vorher auf den Markt kamen oder etikettiert wurden, können bis zu drei Jahre später noch verkauft werden. Die Mitgliedstaaten haben 18 Monate, um ihre nationale Gesetzgebung entsprechend zu aktualisieren.

Die deutsche Fruchtsaft-Industrie erwartet durch die neue Richtlinie keine Veränderungen. Anders der ÖVP-EU-Abgeordnete Richard Seeber, für den der Beschluss die Unterscheidung zwischen Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat verschärft, die Regeln über das Hinzufügen von Aromastoffen vereinfacht und der den Zucker aus der Liste der zulässigen Zutaten streicht.

## Saatgut-Vermarktungsverbote in der EU vor dem Aus?

Pressemitteilung der Saatgutkampagne „Zukunft Säen – Vielfalt ernten“ und der ÖBV / Via Campesina Austria

Die Generalanwältin beim Europäischen Gerichtshof (EuGH) Juliane Kokott hat gefordert, das Vermarktungsverbot aufzuheben, das gegenwärtig für Saatgut von Pflanzensorten gilt, die nicht in offizielle Sortenkataloge eingetragen sind. Dies ist das wesentliche Ergebnis ihres Schlussantrages im Fall „Association Kokopelli gegen Graines Baumaux“. Darin heißt es wörtlich: „Das … Verbot, Saatgut von Sorten zu verkaufen, die nicht nachweislich unterscheidbar, beständig und hinreichend homogen sind … ist wegen Verletzung des Grundsatzes der Verhältnismäßigkeit, (…) ungültig.“

Wenn das Gericht diesem Antrag folgt – was oft geschieht – werden entsprechende Regelungen in der europäischen Saatgutverkehrsgesetzgebung hinfällig. Die EU-Richtlinien für Saatgut und die nationalstaatlichen Umsetzungen dieser Richtlinien müssten in diesem Sinne überarbeitet werden. Dies wäre ein sehr erfreuliches Ergebnis für alle Initiativen und Betriebe, die sich der Erhaltung alter Pflanzensorten, ihrer Weiterentwicklung und der Verbreitung von Saatgut dieser Sorten widmen. Ein Sieg für viele Menschen, die sich der Ausweitung der Vielfalt im Garten und auf dem Acker verschrieben haben!

Kokopelli, das französische Netzwerk zur Saatgut-Erhaltung mit 6.000 Mitgliedern, hatte einen Prozess gegen das Vermarktungsverbot für nicht eingetragene Sorten beim EuGH angestrengt, nachdem es wegen des Vertriebes solcher Sorten zu einer Geldstrafe von 10.000 Euro und Unterlassung verurteilt worden war. Gegen Kokopelli hatten auch der Rat und die Kommission der EU sowie die Regierungen Frankreichs und Spaniens Partei ergriffen.

In ihrem umfangreichen Schlussantrag bezieht sich Juliane Kokott positiv auf die Erhaltung der Agrobiodiversität, benennt die Gefahr der Zerstörung dieser Vielfalt durch die Dominanz des industriellen Saatgutes und würdigt den Internationalen Vertrag über pflanzengenetische Ressourcen (ITPGR-FA) als Rechtsquelle. Kokott zeigt auf, dass das gegenwärtig noch bestehende Vermarktungsverbot für bäuerliches Saatgut eine völlig überzogene Maßnahme ist, die keinen Bestand haben kann.

Folgt das Gericht diesem Antrag, wird die EU-Kommission die entsprechenden Passagen in den verschiedenen EU-Richtlinien zum Saatgutrecht aufheben müssen und die Mitgliedstaaten der EU auffordern müssen, dem zu folgen.

Kontakt:
ÖBV / Via Campesina Austria, Heike Schiebeck , Tel.: ++43 (0)4238-8705, Email: heike.schiebeck@gmx.at

## Tagungsband „Streuobst 2010: Ökologie – Management – Technik – Vermarktung“

Die Beiträge der Streuobst Fachtagung „Streuobst 2010“ vom März 2010 in Stuttgart Hohenheim, sind nun als „Berichte des Instituts für Landschafts- und Pflanzenökologie, Beiheft 26“ in gedruckter Form erschienen.

Inhalt des Tagungsbandes:

M. Rösler:
Streuobst in Europa – ein Überblick

F. Herzog & F. Sereke:
Can Streuobst be replaced by modern agroforestry systems?

K. Schmieder, A. Krismann, J. Balko & C. Küpfer:
Die Streuobsterhebung Baden-Württemberg 2009

Ł. Myczk, Z. M. Rosin, M. Fliszkiewicz & P. Tryjanowski:
Birds living in orchards - the past, the present and the future: an integrative view from Poland

G. Calabrese, S. De Santis, & G. Ladisa:
Ecology Management Technics Marketing Century Old Olive Groves and Environment

K. Dianat & C. Holler:
Biodiversität und genetische Ressourcen im Streuobstbau Österreichs

Philippe Pointereau:
Past and present of the French traditional orchards: between family production and organized PDO

W. Hartmann:
Birnen- und Zwetschgensorten für den Streuobstanbau

W. Ellinger:
Die Bedeutung des Streuobstbaus für den Obst- und Getränkemarkt in Deutschland

B. Hahn, E. Niethammer, R. Pehlke-Seidel, H. Wener, S. Mall E.-M. Ferber, B. Wolfer & P. Looser:
Wir hängen gut im Netzwerk Streuobst! Aktivitäten des Mössinger Netzwerks Streuobst für den Erhalt der Streuobstwiesen

Der Tagungsband "Streuobst 2010" (Format A5, 142 Seiten; ISBN 978-3-9811595-8-5), kann per Fax oder E-Mail für 15,- € (plus Porto/Verpackung 2,50 €) bestellt werden bei:

Kristina Oyadiran-Mäurle
Universität Hohenheim
Institut 320 A
D-70599 Stuttgart
Fax ++49/ (0)711 459-22831
Email: ecology@uni-hohenheim.de

## Marmeladen, Konfitüren & Gelees

Georg Innerhofer beschäftigt sich am steirischen Obstbauversuchszentrum Haidegg professionell mit der Obstverarbeitung. Von ihm sind bereits mehrere Bücher zur Obstverarbeitung, zur Herstellung von Sirup, Nektar und Obstsäfte erschienen. Beim vorliegenden Buch handelt es sich um eine erweiterte Neuauflage eines bereits 2002 erschienen Bandes.

Mehr als eine bloße Rezeptsammlung, bietet dieses Praxisbuch alle nötigen Anleitungen, um die verschiedensten Arten von Marmeladen und Konfitüren, Fruchtkäsen und Fruchtpasten, Chutneys sowie Gelees aus Fruchtsäften herzustellen: mit Agar-Agar, mit Apfelpektin, mit verschiedenen Arten von Gelierzucker oder auch zuckerfrei.
Im ersten Teil des Buches werden über ca. 100 Seiten die fachlichen Grundlagen der Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees ausgeführt: Benötigte Ausrüstung und Zutaten, Konfitürenherstellung, Produktqualität, Haltbarkeit und wie Produktfehler entstehen können.

Der zweite Teil des Buches (50 Seiten) widmet sich den ca. 70 Rezepten: Neben den Grundrezepten umfassen sie auch nicht alltägliche Konfitüren aus Obstmischungen wie Rhabarber-Bananen, Brombeer-Birnen, Johannisbeer-Zimt oder Kürbis-Apfel, Hagebuttenkonfitüre mit Whisky und Marillenkonfitüre mit Amaretto, original Powidl (böhmisches Pflaumenmus) und Variationen zur Roten Grütze, Apfel-Minz-Gelee und Kirschengelee mit Honig, Orangen-Karotten-Marmelade und anderes mehr.

Den dritten Teil des Buches bildet ein Anhang mit Rechtsvorschriften, Herstellungsprotokollen, Berechnungen, Kostenkalkulation und Fachbegriffe. *(Christian Holler)*

Innerhofer, Georg (2011):
**Marmeladen, Konfitüren & Gelees.** Selbstgemachte Köstlichkeiten
Stocker Verlag
ISBN 978-3-7020-1333-2
176 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, 22,0 x 16,5 cm; Hardcover, € 16,90

## Termine & Veranstaltungen

**Revitalisierung von Streuobstgärten**

**Kurs und Exkursion**

im Rahmen des Leader-Projekts
„Erhaltung der traditionellen wein- und obstbaulichen Kulturlandschaft“

**was ?** **Kurs „Revitalisierung eines Streuobstgartens“**
**wann?** Do. 29. März 2012, 9:00 bis 16:00 Uhr

**wo?** A-9400 Wolfsberg, Landw. Fachschule Buchhof

**Programm** Revitalisierung eines Streuobstgartens: Planung, Neubepflanzung u. Baumschnitt.
Referentin: DI Katharina Dianat
Kosten: € 10,- (über Leader-Projekt geförderter Kurs).

**was ?** **Exkursion: Besichtigung revitalisierter Obstgärten**
**wann?** Do. 26. April 2012, 9:00 bis 16:00 Uhr

**wo?** Treffpunkt wird noch bekannt gegeben

**Programm** Besichtigung der revitalisierten Obstgärten im Rahmen des „Leader-Projektes Erhaltung der traditionellen obst- und weinbaulichen Kulturlandschaft“ in den Bezirken Völkermarkt, Klagenfurt-Land und Wolfsberg.
Referentin: DI Katharina Dianat

**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 – Pflege von Streuobstbäumen**
im Rahmen des Leader Projekts
„Streuobst-Infokampagne im Burgenland“

**wann?** Freitag 30.03.2012, 14:00-17:00

**wo?** A-7423 Pinkafeld, Treffpunkt: Friedhof

**Programm** Schnitt und Pflege von jungen und alten Streuobstbäumen
mit DI Christian Holler und Dr. Klaus Michalek vom Naturschutzbund Burgenland.

**Info:** DI Christian Holler
Tel. ++43/ (0)664/4773149
email: c.holler@tb-holler.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPÄISCHER UNION

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

| | |
|---|---|
| **was?** | **Veredelung von Obstbäumen** |
| **wann?** | 31.03.2012, 9:00-16:00 |
| **wo?** | Gabis Weinschenke, Obere Straße 18<br>A- 3553 Schiltern, NÖ |
| **Programm** | Veredelung von Obstbäumen mit Roland Gaber<br>Die Grundlagen der Veredelung von Obstbäumen werden in diesem Kurs vermittelt und selbst geübt. Veredelungsmesser können direkt im Kurs erworben werden.<br>Kosten: EUR 41.- inkl. Kursunterlagen.<br>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<br>Tel. ++43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627<br>email info@arche-noah.at www.arche-noah.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Mitgliederversammlung der ARGE Streuobst** |
| **wann?** | Freitag 13. April 2012, 14:00-17:00 |
| **wo?** | Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau<br>A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74 |
| **Programm** | siehe Bericht in diesem Streuobst-Info |
| **Info:** | Mag. Eva Gantar<br>LFZ Klosterneuburg<br>eva-maria.gantar@weinobst.at |

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

| | |
|---|---|
| **was?** | **6. Landesweiter Streuobsttag Baden-Württemberg**<br>**Vernetzung süddeutscher Streuobstinitiativen** |
| **wann?** | 21.04.12, 10:00-17:00 |
| **wo?** | Landratsamt Ludwigsburg, Großer Sitzungssaal,<br>Hindenburgstraße 40, D71638 Ludwigsburg, Baden-Württemberg |
| **Programm** | Zielgruppe: Streuobstinitiativen, Keltereien, Kommunen, Umwelt- und Naturschutzverbände bzw. -organisationen, Fachberater und Interessierte<br>Tagungsbeitrag 25,00 Euro (inkl. Mittagessen, Tagungsgetränke und -unterlagen) |
| **Info:** | Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg<br>D-73525 Schwäbisch Gmünd, Oberbettringer Straße 162<br>Tel: ++49/ (0)7171) 917-340, Fax: +49/ (0)7171) 917-140<br>Email: alr@lel.bwl.de www.alr-bw.de |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Kirschblütenwanderung**<br>**Naturpark Obsthügelland, OÖ** |
| **wann?** | 22.04.12, ab 10:00 |
| **wo?** | A-4612 Scharten |
| **Programm** | Wandern Sie zwischen blühenden Obstbäumen von Hof zu Hof,<br>genießen Sie die Naturpark-Spezialitäten der Schartner Bauern;<br>mit Unterhaltungsprogramm für Jung und Alt (ORF-Bühne, Naturerlebnisstationen, Kutschenfahrten, Streichelzoo, Heuhüpfburgen, Gewinnspiel). |
| **Info:** | Naturparkbüro Obst-Hügel-Land<br>A-4076 St. Marienkirchen/P., Kirchenplatz 1<br>Tel.: ++43/ (0)7249 47112-25, email: info@obsthuegelland.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Pomologische Einführung und**<br>**Anfertigung von Sortenbeschreibungen**<br>**zur Umsetzung der RL 2008/90/EG** |
| **wann?** | 03.05.2012, 9.00 bis 14.00 Uhr |
| **wo?** | Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2<br>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 Merkmale anderen Obstarten. Ein weiterer Schwerpunkt sind die rechtlichen Umsetzung der RL 2008/90/EG, die dadurch geforderten Obs Kurzbeschreibung und die Diskussion der damit im Zusammen Fragen. Das Seminar richtet sich an Sorteninteressierte, Genba Baumschulen die an der Umsetzung der RL 2008/90/EG beteiligt sind. € 20,-; max. 30 Personen; Kursleitung: Mag. Eva-Maria Gantar |
| **Info:** | LFZ Klosterneuburg<br>Tel. ++43/ (0) 2243/379 10, email: direktion@weinobst.at<br>www.weinobstklosterneuburg.at<br>Anmeldeschluss 3 Wochen vor Kurs, Registrierung in Reihenfolge der Anmeldung |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Tag der Elsbeere im Wienerwald** |
| **wann?** | Sonntag 06.05.2012 |
| **wo?** | A-3074 Michelbach, NÖ |
| **Programm** | Der Tag der Elsbeere in Michelbach – steht natürlich ganz im Zeichen der Elsbeere. An diesem Tag können Sie die Elsbeere mit all Ihren Sinnen erleben und vielleicht die eine oder andere noch nicht bekannte Seite an ihr entdecken. |
| **Info:** | Norbert Mayer<br>A-3074 Michelbach, Mayerhöfen 1<br>Tel. ++43/ (0)664 / 3508953 od. 0664 / 9568341<br>Email: elsbeere@aon.at<br>www.elsbeere.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Tag der offenen Gartentür<br>des Salzburger Landesverbandes<br>für Obst- und Gartenbau** |
| **wann** | Samstag 23. Juni und Sonntag 24. Juni 2012 |
| **und**<br><br>**wo?** | 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.<br>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.<br>Die 40 teilnehmenden GartenbesitzerInnen freuen sich auf regen Besuch. |
| **Info:** | Verbandsbüro<br>Marianne Wartbichler<br>Tel. ++43/ (0)662/870571-244, email: obstbau@lk-salzburg.at<br><br>**Salzburger Landesverband für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege** obstbau@lk-salzburg.at<br>Kammer für Land und Forstwirtschaft • Schwarzstraße 19 • A-5024 Salzburg • Telefon: (0662)870571-241, 244 • Fax: (0662)870571-295 |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Lehrgang Ganzheitliche Pflege von Obstbäumen** |
| **wann?** | 10.07. bis 15.07.2012<br>9.00-12.30 und 15.00-18.00, letzter Tag bis 12.30 |
| **wo?** | Schulzentrum Sta. Christiana, Schloss Rodaun<br>A-1230 Wien, Willergasse 55 |
| **Programm** | Obstbaumpflege Kurs mit Urban Kluth, Baum- und Landschaftspfleger, Kassel.<br>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 Baum-biographischen Aspekten führt zu einer Einschätzung seines aktuellen Zustandes und zur Bestimmung notwendiger Pflegemaßnahmen. Diese werden innerhalb der Kurszeit ausgeführt.<br>Mehrtägiger, sehr Praxis bezogener Baumpflegekurs auf der Obstbaumwiese des Schloss Rodaun (Schulzentrum Sta. Christiana) mit teilweise altem Baumbestand. Rundgänge, Einführungen und Besprechungen wechseln ab mit praktischen Übungen an Wurzel, Stamm und Krone. Werkzeug kann gestellt, oder auch erworben werden. Bitte wetterfeste Arbeitskleidung mitbringen. Kosten: 190,- € |
| **Info:** | Werner Leonhardt<br>Tel: ++43/(0)1/8882316<br>E-Mail: w_leon@gmx.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Schnitt von Obstbäumen im Sommer** |
| **wann?** | 14.07.12 |
| **wo?** | St. Marienkirchen/P., OÖ |
| **Programm** | Mit dem Besuch des Sommerschnittkurses runden Sie Ihr Wissen um den Obstbaumschnitt ab. Ein Experte zeigt Ihnen, worauf es beim Schnitt der Obstbäume im Sommer ankommt.<br>Treffpunkt Obstlehrgarten, Furth 31, St. Marienkirchen/P.<br>Kosten € 10,- / inkl. Unterlagen<br>Leitung Ing. Eduard Stützner<br>Veranstalter OBV St. Marienkirchen / Naturpark Obst-Hügel-Land<br>Anmeldung im Naturpark-Büro, 07249/47112-25 |
| **Info:** | Naturparkbüro Obst-Hügel-Land<br>A-4076 St. Marienkirchen/P., Kirchenplatz 1<br>Tel.: ++43/ (0)7249 47112-25<br>email: info@obsthuegelland.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Sommerschnitt bei Obstgehölzen** |
| **wann?** | Donnerstag, 23. August 2012; 9:00 – 16:00 |
| **wo?** | Obst- u. Weinbauzentrum, St. Andrä/Lavanttal |
| **Programm** | Sommerliche Schnittmaßnahmen im Obstbau<br>Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl)<br>Referenten: OM Josef Quendler; OM Dietmar Kainz |
| **Info:** | Auskunft und Anmeldung:<br>LK-Kärnten, Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline)<br>email: obstbau@lk-kaernten.at www.owz-kaernten.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Schnapsbrennkurse in Salzburg** |
| **wann?** | Donnerstag, 23.08 bis Freitag, 24.08.2012, 9:00-17:00 |
| **wo?** | Obstbauernhof Brigitte und Matthias Buchegger,<br>A-5441 Abtenau, Oberhaslach, Hallseiten 9a |
| **Programm** | 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.<br>Referent: Ing. Ulrich Jakob Zeni, LK-Tirol, Obst- und Weinbau<br>Kosten: € 180,-- (inkl. Kursunterlagen). Der Kurs findet in Zusammenarbeit mit dem LFI statt - Teilnehmerförderung möglich.<br>Anmeldung bis spätestens Freitag, 10. August 2012 im Verbandsbüro bei Fr. Wartbichler. TN-Zahl: mind. 10/ max. 14 Personen. |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Schnapsbrennkurs** |
| **wann?** | Freitag, 14. bis Samstag, 15. September 2012, 9:00-17:00 |
| **wo?** | Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg<br>A-5580 Tamsweg, Preberstraße 7 |
| **Programm** | 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.<br>Referent: Ing. Ulrich Jakob Zeni, LK-Tirol, Obst- und Weinbau<br>Kosten: € 180,-- (inkl. Kursunterlagen). Der Kurs findet in Zusammenarbeit mit dem LFI statt - Teilnehmerförderung möglich.<br>Anmeldung bis spätestens Freitag, 10. August 2012 im Verbandsbüro bei Fr. Wartbichler. TN-Zahl: mind. 10/ max. 14 Personen. |
| **Info:** | Verbandsbüro<br>Marianne Wartbichler<br>Tel. ++43/ (0)662/870571-244, 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?** **Obst- und Streuobstveranstaltungen im Naturpark Obsthügelland September bis November 2012**

**Programm**

**Mostfrühschoppen, So. 9. September, ab 9.00 Uhr**
Ort Obstlehrgarten St. Marienkirchen, Furth 31
Mit Feldmesse, Frühschoppen, Abschluss Ferienpass-Aktion, Schmankerl aller Art, Kinderprogramm

**Rund um den Apfel, Sa. 22. September, 13.30 - 16.30 Uhr**
Treffpunkt Obstlehrgarten, Furth 31, St. Marienkirchen
Nachdem wir die Äpfel im Obstgarten geerntet haben, werden wir aus den wohlschmeckenden Früchten Köstlichkeiten zubereiten. Auf dem Speiseplan stehen an diesem Nachmittag: getrocknete Apfelscheiben und Äpfel im Backteig. Die Apfelküche heißt alle kleinen und großen Köche/-innen willkommen.
Kosten € 7,- (Kinder € 3,-); Leitung Brigitte Gaisböck (Natur- und Landschafts-führerin)

**Weberbartl-Wanderung, So. 30. September, ab 10.00 Uhr**
Ort St. Marienkirchen/P.
Der Herbst lädt zum Wandern ein: Entlang von Streuobstwiesen geht unsere Route. Stärkung erfahren wir bei den Höfen und Betrieben, die die Besucher mit regionalen Schmankerln und Naturpark-Spezialitäten verwöhnen. Darüber hinaus erwartet Sie bei den Betrieben, im Obstlehrgarten und am Marktplatz ein buntes Kinder- und Unterhaltungsprogramm.

**Wo der Bartl den Most holt, So. 14. Oktober, 14.00 - 18.00 Uhr**
Zur Erntezeit wandern wir im Naturpark Obst-Hügel-Land entlang von Streuobstwiesen. Wir klauben Obst, pressen den Saft und verkosten ihn. Im Mostmuseum erfahren wir mehr über die Mostproduktion. Zum Abschluss steht ein Besuch beim Mostheurigen mit einer zünftigen Jause auf dem Programm. Treffpunkt Marktplatz St. Marienkirchen
Kosten € 10,- (Kinder € 4,-) exkl. Mostheuriger; Leitung Dr. Wilhelm v. Zitzewitz (Natur- und Landschaftsführer)

**Tag des Apfels, Fr. 9. November, 18.00 Uhr**
Ort Kronbergerhof, Fam. Roithmeier, Scharten
Dieser Abend steht ganz im Zeichen des Apfels. Bei Vorträgen erfahren Sie mehr über die gesundheitlichen und geschichtlichen Aspekte des Apfels. Ein Apfelbauer berichtet über Trends aus der Praxis. Lesungen und Verkostungen von Apfelprodukten (z.B. Äpfel, Säfte, Most, Schnaps, Apfel-Mehlspeisen) runden das Programm ab. Eintritt € 5,-;
Referenten Dr. Siegfried Bernkopf, DI Franz Scheriau

**Jungmost-Verkostung, Sa. 17. November, ab 19.00 Uhr**
Ort: VAZ St. Marienkirchen/Polsenz
Verkosten Sie die fruchtig-spritzigen Jungmoste aus dem Naturpark und der Region Eferding. Mit Kalender-Präsentation der Samareiner Bäuerinnen.

**Info:**
Naturparkbüro Obst-Hügel-Land
A-4076 St. Marienkirchen/P., Kirchenplatz 1
Tel.: ++43/ (0)7249 47112-25
email: info@obsthuegelland.at

| | |
|---|---|
| **was?** | **Kellerwirtschaftskurs:**<br>**Fachgerechte Mosterzeugung** |
| **wann?** | Donnerstag, 20. September 2012; 9:00 – 16:00 |
| **wo?** | Obst- u. Weinbauzentrum, St. Andrä/Lavanttal |
| **Programm** | Schönung – Klärung – Flaschenfüllung; 2 Teile in Eintagesblöcken:<br>1. Kurstag: Grundlagen der Mosterzeugung (Theorie) – Rohstoff Obst – Obstverarbeitung – Gärung – Kontrollen<br>2. Kurstag: Stabilität des Mostes (Theorie und Praxis)<br>Termin für den 2. Kurstag, wird am 1. Kurstag fixiert<br>Referent: Ing. Siegfried Quendler (LK-Beratungsdienst)<br>Kursbeitrag: 40,- € (Begrenzte Teilnehmerzahl) |
| **Info:** | Auskunft und Anmeldung:<br>LK-Kärnten, Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 (Fandl-Moser Karoline)<br>email: obstbau@lk-kaernten.at www.owz-kaernten.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Elsbeer-Regionsabend in Michelbach** |
| **wann?** | Do, 27. September 2012 |
| **wo?** | A-3074 Michelbach, NÖ |
| **Programm** | Elsbeer-Regionsabend in Michelbach – wenn Sie alles über die Elsbeere wissen wollen, können Sie es dort erfahren. Es wird an diesem Abend ein umfangreiches Buch über die Elsbeere vorgestellt. |
| **Info:** | Norbert Mayer<br>A-3074 Michelbach, Mayerhöfen 1<br>Tel. ++43/ (0)664 / 3508953 od. 0664 / 9568341<br>Email: elsbeere@aon.at<br>www.elsbeere.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Einführung in die Pomologie** |
| **wann?** | 1.Tag: Freitag, 5.Oktober 2012 09:00 bis 17:00 Uhr<br>2.Tag: Freitag, 12.Oktober 2012 09:00 bis 17:00 Uhr |
| **wo?** | LFS - Langenlois, Am Rosenhügel 15<br>A-3550 Langenlois |
| **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. „Einführung in die Pomologie“ ist ein Grundlagenseminar für alle, die sich im Anschluss intensiver mit der Obstsortenbestimmung auseinander setzten wollen.<br>Zielgruppe: Streuobstbewirtschafter, Verarbeiter von Streuobst, Baumschulbetreiber, Multiplikatoren, Sortensammler.<br>Referent: DI Bernd Kajtna, Arche Noah<br>Kursbeitrag: € 65.- inklusive Kursunterlagen und Pausengetränke<br>Beschränkte TeilnehmerInnenzahl (15) |
| **Info:** | Anmeldung beim LFI Niederösterreich<br>Tel: ++43/ (0)5 0259 26108, Fax: ++43/ (0)5 0259 95 26108<br>Mob: ++43/ (0)664 60 259 26108<br>email: irene.blasge@lk-noe.at<br>www.lk-noe.at www.lfi.at/noe |

| | |
|---|---|
| **was?** | **ARCHE NOAH ObstFESTtage** |
| **wann?** | 06.10. bis 07.10.2012, 10:00 bis 18:00 Uhr |
| **wo?** | Schaugarten der ARCHE NOAH,<br>Obere Strasse 40, A-3553 Schiltern |
| **Programm** | Von der seltenen Ananasrenette bis zur weißen Kaiserlichen Ribisel feiern wir zwei Tage lang die Obstvielfalt!<br>Im Zentrum steht dabei die „Schule des Geschmacks“, eine umfangreiche Verkostungen mit Vortrag zu seltenen Apfel und Birnensorten (gegen freie Spende) und eine große Apfelsortenausstellung. Sie haben eine unbekannte Apfelsorte im Garten stehen? Bringen Sie einfach 5 ausgereifte Früchte mit- unsere Experten bestimmen vor Ort Ihre Sorten! Möchten Sie einmal ausgefallene Sorten aus anderen Gegenden kosten? Im Rahmen einer Apfel-Tauschbörse können Sie Ihre eigene Apfelsorte gegen eine unbekannte Sorte tauschen! Mit 5 kg pro Sorte sind Sie beim Tauschen dabei!<br>Aber nicht nur die Äpfel sind Programm! Im Verkauf stehen neben Ribisel wie die Wilde Schwarze oder die Kirschjohannesbeere auch weiße Himbeersorten, eine Vielfalt an Jostabeeren, Gogibeeren und auch Minikiwis. Gekostet werden kann die Beerenfrüchtevielfalt als sortenrein eingekochte Marmeladen.<br>Das ARCHE NOAH FAMILIENprogramm beginnt jeweils um 14:00 Uhr mit einer FAMILIEN-Führung durch den Schaugarten. Die kleinen „Sprösslinge“ dürfen dabei kosten, spielen und Spaß haben, während den Erwachsenen viele interessante Informationen vermittelt werden. Ab 15:00 Uhr geht’s für die Kinder dann ans Ernten, Kosten und Basteln mit und im ARCHE NOAH Garten und seinen Schätzen. Darüber hinaus stehen im Garten für die ganze Familie Naturspiele, Hängematten und eine große Streuobstwiese zum Austoben zur Verfügung.<br><br><u>Das Programm auf einen Blick:</u><br>Großer Bio-Obstbaumverkauf; Arche des Geschmacks- große Apfel und Birnenverkostung; ARCHE NOAH Shop: 50 % auf alle Pflanzen (außer Obstbäume und Beerenobststräucher); Apfelsortenausstellung; Obstsortenbestimmung durch Experten; Apfelsorten-Tauschbörse; Information zu Wunschveredelung; Führungen zu alten Obstsorten; 20 % auf alle Shop-Produkte; Beerensträucherverkauf und umfangreiche Beerenmarmeladen Verkostung; Aussteller mit feinen Obstspirituosen, Eingemachtem und vielem mehr; Umfangreiches FAMILIENprogramm zum Mitmachen und Kosten! Apfelsaft selber pressen! Musikprogramm und Köstlichkeiten aus der ARCHE NOAH EssBAR<br><br>Veranstaltungsbeitrag für ARCHE NOAH: € 6,00 pro Person, € 4,50 pro Person für SeniorInnen, SchülerInnen, Studierende & Radreisende, Kinder bis 14 Jahre in Begleitung von Erwachsenen & ARCHE NOAH Mitglieder frei!<br>Allgemeine Gartenführungen jeweils um 14 und 16 Uhr, FAMILIEN-Führung um 14 Uhr, Sonderführung zu alten Obstsorten jeweils um 11 und 15 Uhr<br>Schule des Geschmacks jeweils um 12 und 14 Uhr (gegen freie Spende) |
| **Info:** | ARCHE NOAH<br>Tel. ++43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627<br>email info@arche-noah.at<br>www.arche-noah.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Obstbaumtag in Wien** |
| **wann?** | Samstag 13. Oktober 2012, 12:00-17:00 |
| **wo?** | Lainzer Tiergarten, Lainzer Tor<br>A-1130 Wien., Hermesstraße |
| **Programm** | Sortenbestimmung, Obstbaumverkauf, Schmankerln aus dem Wienerwald<br>Zum zweiten Mal lädt die Stadt Wien gemeinsam mit dem Biosphärenpark Wienerwald zum Wiener Obstbaumtag: Angeboten werden nicht nur Gehölze traditioneller, heimischer Obstsorten für Ihren Garten, sondern auch die herrlichen Früchte. Oder lassen Sie die Apfel- oder Birnensorte aus Ihrem eigenen Garten von Experten der Arche Noah bestimmen. Bringen Sie dazu fünf Früchte des jeweiligen Baumes mit. Viele Spiel- und Aktions-Stationen rund ums Obst für Kinder, regionale Schmankerl, Bio-Fruchtsäfte und regionstypische Weine aus dem Wienerwald machen diese Veranstaltung zu einem unterhaltsamen Ereignis für die ganze Familie. Eintritt frei. |
| **Info:** | Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH<br>Mag.a Ines Lemberger<br>Tel. ++43/ (0)2233/541 87<br>www.bpww.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Alte Obstsorten im Oberen Murtal** |
| **wann?** | Sonntag 21. Oktober 2012, 10:00 – 17:00 |
| **wo?** | Stiftsgarten St. Lambrecht in der Obersteiermark/Murau |
| **Programm** | Alte Obstsorten im Oberen Murtal<br>Obstsortenbestimmung und Sortenausstellung<br>kein Eintrittt |
| **Info:** | ARCHE NOAH<br>Tel. ++43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627<br>email info@arche-noah.at www.arche-noah.at |

| | |
|---|---|
| **was?** | **Europom 2012** |
| **wann?** | Freitag 26. bis Sonntag 28. Oktober 2012 |
| **wo?** | Klosterneuburg, Niederösterreich |
| **Programm** | Die Europom 2012 ist *die* internationale Ausstellung für alte, aktuelle und zukünftige Obstsorten und findet heuer erstmalig in Österreich statt.<br>Die Veranstaltung richtet sich an vielseitige Produzenten und interessierte Konsumenten, bodenständige Naturliebhaber und überschwängliche Obstfreunde, Erdbeer-Kinder und Walnuss-Weise. Die Zielgruppe zeigt sich so divers wie das Thema der Veranstaltung: Vielfalt statt Einfalt - von der Produktionsanlage bis ins Glas! Im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen Obst – Sorten – Produktion in Österreich und der Nutzen für Zuhause.<br>Organisiert wird die Europom 2012 durch ein Komitee, deren Mitglieder auch die Vielfalt des Themas widerspiegeln: ARGE Streuobst, Österreichische Gartenbaugesellschaft, Österreichische Bundesobstbauverband, Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. |
| **Info:** | Mag. Eva Gantar, LFZ Klosterneuburg<br>email: eva-maria.gantar@weinobst.at<br>www.europom2012.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, Eva-Maria Gantar, 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.