



# Streuobst-Info

## Rundbrief der ARGE Streuobst

### Inhalt

Ausgabe 1/13, April 2013

#### Aktivitäten der ARGE Streuobst

- Vollversammlung der ARGE Streuobst 7. Juni 2013 in Schiltern, NÖ ➤
- EU Saat- und Pflanzgut Verordnung: Gefahr für Sortenvielfalt ist nicht gebannt ➤

#### Projekte und Fachinfos

- Burgenland: Streuobst Website und Online Sortenkatalog [www.sortengarten-burgenland.at](http://www.sortengarten-burgenland.at) ➤
- Flechten im Streuobstbau ➤
- Streuobstbau: Herkunft des Begriffes ➤
- Initiative zur Erhaltung und Nutzung des „Waldviertler Kriecherl“ ➤
- Most Festwochen im Mortviertel ➤
- Forschungsergebnisse zur Apfelsensorik ➤
- Neonikotinoide: Ein endlose Diskussion auf Kosten der Bienen? ➤
- Österreichisches Mittel Blossom Protect in Kanada gegen Feuerbrand zugelassen ➤
- Wildapfel: Baum des Jahres in Deutschland ➤

#### Bücher, Neuerscheinungen, Rezensionen

- Broschüre des Naturschutzbundes: „Streuobstbau im Burgenland“ ➤
- Pomologie: „Das Apfelbuch“ von Rosie Sanders ➤

#### Termine und Veranstaltungen

- 01.+04.+05.05.13: Schartner Mostkost, Naturpark Obsthügelland, OÖ ➤
- 17.-20.05.13: Zitrustage, Österr. Gartenbau Gesellschaft u. Bundesgärten, Schloss Schönbrunn, Wien ➤
- **07.06.13: Vollversammlung der ARGE Streuobst, Schiltern, NÖ** ➤
- 27.07.13: Sommerschnitt an Obstgehölzen, Arche Noah, Schiltern, NÖ ➤
- 22.08.13: Sommerschnitt bei Obstgehölzen, LK-Kärnten, St.Andrä/L., Ktn. ➤
- 19.09.13: Kellerwirtschaftskurs, OWZ Kärnten, St.Andrä/L., Ktn. ➤
- 13.-15.09.13: Internationales Pomologentreffen, Hradec Králové, Tschechien ➤
- 05.+06.10.13: Arche Noah ObstFestTage, Schiltern, NÖ ➤
- 03.-06.10.13: Europom 2013, Hamburg, Deutschland ➤





### Einladung zur Mitgliederversammlung des Vereins

### ARGE STREUOBST

Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus  
und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

am Freitag 7. Juni 2013, 11:30 Uhr

Ort: Schloss Schiltern, Vortragsraum, 1. Stock, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern

#### Programm und Tagesordnung:

11:00 Kaffee

#### 11:30 Eröffnung der Mitgliederversammlung

Feststellung der Beschlussfähigkeit, Beschluss der Tagesordnung  
Protokoll der letzten Mitgliederversammlung

#### 11:30 Was bringt die neue EU Saat- und Pflanzgutverordnung?

Derzeit entsteht eine neue EU- Saat- und Pflanzgutverordnung. Hohe Gebühren, amtliche Prüfungen, teure Zulassungsverfahren stehen bevor. Wenn die Pläne der EU-Kommission aufgehen, werden viele seltene und alte Obstsorten nicht mehr in Baumschulen angeboten und als Edelreis getauscht werden dürfen.

#### 12:00 Bericht der Sprecherin und des Kassiers

Rechnungsbericht und Entlastung des Vorstands  
Aktivitäten 2013/2014  
Allfälliges

#### 12:45 Mittagessen

Die Arche Noah EssBar bereitet zwei Gerichte vor und bietet Kaffee und Kuchen an.

#### 14:00 Führung durch den Arche Noah Schaugarten und das Sortenarchiv

Der Arche Noah Schaugarten hat von 10:00 bis 16:00 geöffnet.  
Der Eintritt ist für Mitglieder der ARGE Streuobst am 7. Juni frei.

#### 15:30 Erfassung und Erhaltung regionaltypischer Süßkirschensorten in Österreich

(Andreas Spornberger, Elisabeth Schüller, BOKU-Wien, AG Ökologischer Obstbau)  
Vorstellung aktueller Forschungsarbeiten der AG zum Thema, Methodik der Sortenbestimmung, Präsentation ausgewählter früh reifender Sorten  
Im Anschluss gemeinsame Bestimmung mitgebrachter Fruchtproben von Süßkirschen.  
Dazu bitte einen kleinen Ast mit Blättern, mindestens 10-20 reife Früchte und ev. ein Foto vom Baum mitbringen.

#### 16:45 Ende

#### 17:30 Hauerjause und Weinverkostung im Weingut Rosner

Langenlois, Großer Buriweg, [www.rosnerwein.at](http://www.rosnerwein.at)

Laut Statuten findet jährlich eine ordentliche Mitgliederversammlung statt. Bei der Mitgliederversammlung sind alle Mitglieder teilnahmeberechtigt. Stimmberechtigt sind nur die ordentlichen Mitglieder. Anträge zur Mitgliederversammlung 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

#### Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Die ÖBB fahren stündlich bis Bhf. Langenlois. Von dort sind es 8 km bis Schiltern. Ein Bus fährt von Langenlois Holzplatz um 8:25 und 11:25 nach Schiltern. Bitte bei der Anmeldung bekannt geben, ob eine Mitfahrgelegenheit von Langenlois gesucht oder angeboten wird. Wir werden versuchen zu vermitteln, allerdings ohne Gewähr.

## **EU Saat- und Pflanzgut Verordnung: Gefahr für Sortenvielfalt nicht gebannt**

Wir haben im letzten Streuobst-Info bereits ausführlich über die geplante neue EU Saat- und Pflanzgut Verordnung und deren möglichen Auswirkungen auch im Obstbereich berichtet.

Durch das gemeinsame Engagement der NGO's, ist es nun gelungen Politik und Öffentlichkeit auf die Gefahr aufmerksam zu machen, die der Sortenvielfalt durch die geplante EU-Verordnung droht. Das ist ein erster Erfolg, abgewendet ist die Gefahr damit aber noch lange nicht. Darüber dürfen auch Beschwichtigungsversuche aus Brüssel nicht hinwegtäuschen.

Erfreulicherweise setzt sich nun auch Bundesminister Niki Berlakovich für die Erhaltung der Vielfalt ein. In einer Presseaussendung bezieht der Minister Stellung:

„Die geplante neue EU-Saatgutverordnung gefährdet genetische Ressourcen. Unsere alten Sorten müssen wir schützen, um die Biodiversität zu erhalten. Die geplante Verordnung wird keine bessere Qualität von Saatgut mit sich bringen. Die Neuregelungen müssen weiterhin Freiraum für die Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen bieten. Weiters sollte es nicht durch Überbürokratisierung zu einer Mehrbelastung der Saatgutproduzenten kommen, womit auch eine Verteuerung des Saatgutes für den Konsumenten verbunden wäre.“

„Wir brauchen die Vielfalt. Es hat sich gezeigt, dass alte und seltene Sorten Resistenzen gegen Schädlinge aufbauen können. Durch diese neue Verordnung ist zu befürchten, dass die Regelung im österreichischen Saatgutverkehrsrecht nicht mehr weiter bestehen kann. Das wollen und können wir nicht hinnehmen, der Entwurf dieser Verordnung muss stark verbessert werden“, so Minister Berlakovich.

**Wir müssen uns jetzt weiter engagieren um die Verordnung in dieser Form zu verhindern!**

### **Online Petition**

Von Arche Noah und Global 2000 wurde unter dem Titel „**Freiheit für die Vielfalt**“ eine Online Petition für ein nachhaltiges EU-Saatgutrecht - zum Schutz der Vielfalt, der Konsumenten und der bäuerlichen Saatgut-Kultur, ins Leben gerufen.

Die ARGE Streuobst lädt Sie ein die Online Petition „Freiheit für die Vielfalt“ zu unterzeichnen:

<http://helfen.global2000.at/de/node/19>

Weitere Informationen zur EU Saat- und Pflanzgut Verordnung sowie zu den laufenden Aktionen dagegen, finden Sie unter <http://saatgutpolitik.arche-noah.at>.

### Kontakt:

DI Bernd Kajtna

Email: [bernd.kajtna@arche-noah.at](mailto:bernd.kajtna@arche-noah.at)

## Projekte und Fachinfos

### [www.sortengarten-burgenland.at](http://www.sortengarten-burgenland.at) Streuobst Website und Online Sortenkatalog

Im Rahmen des Leader Projekts „Streuobstinfokampagne Burgenland“ wurde vor kurzem die Website [www.sortengarten-burgenland.at](http://www.sortengarten-burgenland.at) überarbeitet und erheblich ausgebaut. Auf dieser Internetseite finden Sie alle wichtigen Informationen zum Streuobstbau im Burgenland.

Weiters wurde nun auf der Webseite ein Katalog der Obstsorten die im „Sortengarten Burgenland“ erhalten werden veröffentlicht. Es ist damit eine Online-Pomologie zugänglich, in der 260 Obstsorten mit Fotos und ausführlicher Beschreibung einzeln dargestellt werden, eine online Sortensuche im Katalog ist möglich.



The screenshot shows the homepage of the website. At the top left is a logo consisting of a stylized orange and green apple. To its right is the title 'Streuobstbau und alte Obstsorten im Burgenland' in a large, black, serif font. Below the title is a search bar. Underneath the search bar, it says 'Zuletzt angesehen: • start'. On the left side, there is a vertical navigation menu with the following items: 'Streuobstbau im Burgenland', 'Erhaltung und Förderung', 'Bedeutung und Wert', 'Geschichte und Entwicklung', 'Obstsortenvielfalt und Sortenerhaltung', 'Streuobstvielfalt', 'Sortengarten Burgenland', 'Das Projekt', 'Die Sorten', 'Begriffserklärungen', and 'Links'. At the bottom left of the menu is the logo of 'Naturschutzbund Burgenland'. The main content area features a large photograph of a traditional white and dark wooden house with a gabled roof, situated in a lush green field with scattered trees under a blue sky with light clouds.

Der Sortengarten am Obstparadies Hof in Neuhaus am Klausenbach, der vom Naturschutzbund gemeinsam mit der Familie Lendl aufgebaut wurde, ist die regionale Obstsortengartenbank für das Burgenland und von nationaler Bedeutung. Der Sortenkatalog am Internet eröffnet die Informationen über alle Sorten die dort für die Nachwelt erhalten werden.

Der Sortenkatalog wurde von Christian Holler, dem Obstsortenspezialisten des Naturschutzbundes erstellt der auch für die Sortensammlung, -beschreibung und -verifizierung im Sortengarten Burgenland verantwortlich ist.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



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



LAND  
BURGENLAND

lebensministerium.at



Im Folgenden ein Beispiel für die Sortenbeschreibungen auf [www.sortengarten-burgenland.at](http://www.sortengarten-burgenland.at):

## Batullenapfel

**Doppelnamen:** Pomme de Transsylvanie

**Herkunft:** Siebenbürgen

**Frucht:** klein bis mittelgroß; flachkugelig, gleichmäßig; Schale glatt glänzend, Grundfarbe grünlichgelb, später strohgelb, Deckfarbe zartrot verwaschen; bräunliche Schalenpunkte, rot umhöft; kleiner Kelch in enger Kelchgrube, Kelchgrube mit zarten Roststrichen

**Geschmack und Eignung:** säuerlich, sortentypisch gewürzt (alantartig), sehr saftig; Tafelapfel, Haushaltsapfel; Baum anspruchslos, auch für höhere Lagen; widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge

**Reife:** Winterapfel (Lagerapfel)

Pflückreife: Ende Oktober

Genussreife: Dezember bis Juni

**Wuchsstärke:** mittel

**Blühzeitpunkt:** mittel

**Ertragsbeginn auf Hochstamm** (stark wachsende Unterlage): mittel

**Sortenfotos:**



Der Besuch im Sortengarten Burgenland ist nach Voranmeldung möglich, Anmeldung bei Rosalinde Lendl, Tel. 0664/4979745.

Kontakt:

DI Christian Holler

A-7540 Güssing, Ludwigshof 31

Tel: ++43/ (0)664/4773149, Email: [c.holler@tb-holler.at](mailto:c.holler@tb-holler.at)

## **Flechten als Indikatoren für naturnahe Bewirtschaftung der Streuobstbestände**

*(Aus: NABU Streuobst-Rundbrief 1/2013)*

Dr. Horst Tremp, Vegetationskundler und Dozent an den Universitäten Hohenheim und Freiburg sowie an der Hochschule für Wirtschaft- und Umwelt Nürtingen-Geislingen, initiiert und betreut schon seit über zehn Jahren Forschungsarbeiten zu Wirkungen von im Obstbau angewendeten Fungiziden und Düngemitteln auf epiphytische Flechten.

Wichtige Ergebnisse seiner Arbeiten sind:

Die Artenvielfalt der auf Streuobststämmen aufsitzenden Flechten hängt dabei in erster Linie von der Borke der Obstbäume, dem Baumalter und dem Management der Streuobstwiesen ab. Die Baumborke als Lebensstätte vieler Arthropoden, die häufig Flechten als Nahrung verwenden, unterstreicht die Bedeutung epiphytischer Flechtenarten für die Artenvielfalt der Streuobstwiesen. Diese wurde bislang meist über die Zahl höherer Pflanzen des Grünlandes bzw. deren assoziierten Tierarten und der Vögel gewürdigt.

Die Artenzahlen epiphytischer Flechten nimmt ab, wenn

- nur eine oder wenige Obstsorten angebaut werden,
- nur junge Bäume vorhanden sind,
- Düngemittel entweder stark ausgasen oder direkt den Borkenaufwuchs schädigen (Gülle),
- die Baumpflege den Stammlebensraum zu stark beeinflusst (z.B. Weißeln, Spritzmittel),
- Mäh- und Mulchgeräte, v.a. bei feuchter Witterung, die Borken mit Mulch verkleistern und
- die Nahumgebung Einfluss auf den Streuobstbestand nimmt (Abdrift von Pestiziden, Düngemitteln und Stäuben).

Daraus folgt, dass die Artenzusammensetzung epiphytischer Flechten ein sehr unterschiedliche Aspekte integrierender Indikator für die naturschutzfachliche Qualität von Streuobstbeständen ist. Denn Flechten reagieren unmittelbar auf die Art- und Altersstruktur der Baumbestände und deren Management. Nahezu sämtliche aus natur-schutzfachlicher Sicht günstige Wirtschaftsweisen führen zu höherem Flechtenreichtum.

Bei qualifizierter Erhebung der Flechtenvegetation (z.B. nach VDI 3957; vergleichsweise einfach, schnell, flächenwirksam) und ausreichender Berücksichtigung unterschiedlicher Naturräume lassen sich nach Angaben von Tremp die unterschiedlichen positiven und negativen Einflussgrößen separieren und so gezielte Hinweise für ein verbessertes Management ableiten. Daraus lassen sich ergänzende Monitoring- und Bewertungskriterien ableiten.

### Kontakt:

Dr. Horst Tremp  
D-71083 Herrenberg-Gültstein, Gänsbergring 86/1,  
Tel. ++49/ (0)7032 / 893717  
Email: [Tremp@Uni-hohenheim.de](mailto:Tremp@Uni-hohenheim.de)

## **Streuobstbau und Streuobstwiese: Woher stammen die Begriffe?**

(Markus Rösler, 2013, NABU-Streuobst-Rundbrief 1/2013)

Der Begriff „Obstbau in Streulage“ ist vermutlich 16 Jahre älter als bisher nachgewiesen. 1924 in Rumänien anstatt von 1940 in Schleswig-Holstein heißt's nun, wenn wir die ersten Äpfel vom „Baum der Erkenntnis“ über die Herkunft des Begriffes Streuobstbau pflücken wollen:

Nico Martschink von der Grünen Liga hat im Zuge von Recherchen auch Berichte österreichischer Geographen durchgeackert und fand eine Beschreibung von Dr. Bettina Rinaldini über das damalige Klausenburg (heute Cluj-Napoca) in Siebenbürgen und dessen Umgebung.



In deren Landschaftsbeschreibung im Rahmen einer Gruppenreise nach Rumänien berichtet sie von „500 kleinen, zwischen Obstbäumen und Weiden in Streulage versteckten Häusern“.

Auf der Basis des Fundes von Nico Martschink lässt sich damit nach derzeitigem Wissensstand die Genese der Begriffe Streuobstbau und Streuobstwiese wie folgt darstellen:

Die Bezeichnungen „Streuobstbau“ und Streuobstwiese entwickelten sich aus dem Begriff „Obstbau in Streulage“. Mit den nassen und säurereichen Streuwiesen und deren Einstreu in die Ställe hat der Begriff Streuobstbau nichts zu tun.

Nach derzeitigen Erkenntnissen wurde der Begriff „Obstbäume und Weiden in Streulage“ erstmals 1924 von RINALDI für Klausenburg in Rumänien/Siebenbürgen verwendet, dann allerdings erst wieder 1940 durch KNAUER für den hochstämmigen Obstbau in Schleswig-Holstein sowie 1941 durch SPRENG in der Schweiz.

Bis dahin war und ist in manchen Regionen bis heute die Bezeichnung Obstwiese gebräuchlich. In den neuen Bundesländern sagte man bis zur Wende Obstgarten oder Grasgarten.

Der Begriff „Streuobstbau“ wurde erstmals ab 1953 durch ZELLER, dann in den 1950er Jahren häufig und in negativer Abgrenzung zum dann auch in Deutschland zunehmend verbreiteten Halb- und Niederstamm-Obstbau verwendet. Erst aus dem Jahr 1975 stammt der Begriff der „Streuobstwiese“. Geprägt hat ihn der Ornithologe ULLRICH, der in einer Publikation auf die besondere Bedeutung der Streuobstwiesen im Albvorland für den Vogelschutz hinwies.

### Verwendete Literatur:

Knauer in Gross, P. (1940): Der Obst- und Gemüsemarkt, Bd. II, Die deutschen Anbauggebiete, 273 S., Hamburg, Berlin.

Rinaldini, Bettina in Eugen Oberhummer (1924): Rumänische Reise, Teilbericht „Klausenburg“ in: Rumänische Reise; Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in Wien Band 67, Nr. 9-12, S. 254 - 262, Hrsg. R. Lechner, Universitätsbuchhandlung Wien.

Spreng Hans (1941): Unser Obstbau und seine zukünftige Gestaltung, Atlantis 52, VIII, 13: 437- 440

Ullrich, Bruno (1975): Bestandsgefährdung von Vogelarten im Ökosystem "Streuobstwiese" unter besonderer Berücksichtigung von Steinkauz *Athene noctua* und Würgerarten der Gattung *Lanius*. Beih. Veröff. Natursch. Landschaftspfl. Bad.-Württ. 7: 90 - 110

Zeller, O. (1953): Ökologische Obstsortengruppen und ihre Bedeutung für eine standortgemäße Planung im Obstbau III; Obstbau 8/1953: 123-126.

### Kontakt:

Dr. Markus Rösler

D-71665 Vaihingen-Ensing, Panoramastraße 88, Email: [Streuobst@web.de](mailto:Streuobst@web.de)

## Waldviertler Kriecherl

(Quelle: [www.kriecherl.at](http://www.kriecherl.at))

Im Waldviertel hat der Kriecherlbaum eine lange Tradition. Doch veränderte Essgewohnheiten, kulinarische Modeströmungen und vor allem die aufwändige Ernte und geringe Lagerfähigkeit haben dieser einst weit verbreiteten Obstart stark zugesetzt. Die meisten Bäume wurden nicht gepflegt und fanden zu wenig Beachtung. Die Altbaumbestände vergreisen und sterben ab. Neue Bäume werden nicht gepflanzt obwohl sie einen großen Wert für unsere Kulturlandschaft darstellen. Bei jedem Betriebsumbau, -ausbau verschwinden die Kriecherlbäume rund um die Bauernhöfe und aus unserem Gebiet. Aber noch gibt es sie, schon selten, oft versteckt und sehr ungepflegt. Der Verein „Waldviertler Kriecherl“ will diese Kulturgut wieder zum Erblühen bringen.



Das Kriecherl ist eine Wildobstart die nicht veredelt werden muss. Unter dem "Waldviertler Kriecherl" verstehen wir eben diese Wildobstform in der gelben Variation. Diese gelbe Variante ist eine genetische Sonderform. Ihre fehlt ein Gen und daher die Farbe. Das "Waldviertler Kriecherl" ist sozusagen ein Albino. Das Besondere an unserem Kriecherl ist, dass es sie in einer solchen Formenvielfalt nur mehr bei uns im Waldviertel gibt. Es ist ein großer genetischer Schatz. Vermutlich war dieses Kriecherl wegen des Fehlens des Farbstoffes in der Lage die kürzere Vegetationszeit in den Höhenlagen des Waldviertels besser zu nützen. Sie wurden einfach reifer als die blaue Variante. Unser Vorfahren erkannten dies und gaben der gelben Variante den Vorzug. Eben wegen des fehlenden Farbstoffes, sowie der Geologie, Klima und Höhenlage des Waldviertels spricht man vom "Waldviertler Hochland Kriecherl".

Nach neuesten Erkenntnissen muss die Kriecherl Verwandtschaft (*Prunus insititia*) vor ungefähr 6000 Jahren im sudmährisch-weinviertlerischen Raum spontan entstanden sein. Von der damaligen Bevölkerung erkannt und geschont, später bewusst durch Aussaat, Veredelung oder durch Wurzelbrut vermehrt, gibt es dieses Uraltobst heute noch immer. Somit gehören die Kriecherl zu den ältesten Kulturpflanzen mitteleuropäischen Ursprungs.



Unter den Obstbäumen zählen die Kleinpflaumen zu den kleinwüchsigen und kurzlebigen Baumarten. Während Apfelbäume nach 120 Standjahren bei schlechter Pflege immer noch wirtschaftlich relevante Mengen liefern können, sind Kriecherlbäume schon mit 50 Jahren vergreiste Altbäume. Sie sterben allerdings nicht plötzlich ab, sondern entwickeln bei zurückgehender Vitalität Jungtriebe aus dem Wurzelsystem. Dieses Phänomen wird "Wurzelbrut" genannt und wenn nicht rechtzeitig dagegen vorgegangen wird, entwickeln sich dichte, vieltriebige Kriecherlgebüsche, die kaum noch beerntet werden können.

Die meisten Gegenden Niederösterreichs sind schon gänzlich "kriecherlfrei", nur in wenigen Regionen gibt es sie noch in größerer Dichte. Eines dieser Erhaltungszentren bodenständiger Kleinpflaumen, wie man die Kriecherl auch ansprechen könnte, ist das zentrale Waldviertel.

Von den zwanzig oder dreißig in Ostösterreich vorkommenden Formen dominiert hier eine grügelbe, stark bereifte und kugelige Kriecherl-Sippe mit ausgezeichnetem aromatischem Geschmack. Bei genauerem Hinsehen kann man zwischen den einzelnen Herkünften deutliche Unterschiede in Größe, Form oder Fruchtzeitpunkt erkennen. Im Gegensatz zu den Äpfeln, wo eindeutig benannte Sorten mit klar umrissenen Eigenschaften existieren, ist die Sippschaft der Kriecherl viel bunter. Das Waldviertler Kriecherl ist daher keine einheitliche Sorte, sondern ein reicher Formenschwarm, der den Reichtum des Kulturpflanzenerbes repräsentiert.



## Ziele des Vereins „Waldviertler Hochland Kriecherl“:

### 1. Landschaft:

- Bestehende Kriecherlbaumbestände wieder pflegen und reaktivieren.
- Forcierung von der Neuauspflanzung von Kriecherlbäumen.
- Viele neue Kriecherlbäume sollen wieder blühen

### 2. Das Kriecherl ist etwas wert, es hat einen Preis, es bringt Gewinn:

- Schaffung eines Marktes für Kriecherl.
- Unterstützung von Produzenten bei Pflanzung, Pflege und Ernte.

### 3. Produktion und Verkauf von Kriecherlprodukten:

- Schaffung neuer Einkommensmöglichkeiten.
- Zusammenarbeit bei Produktion, Einkauf und Vermarktung.
- Gemeinsamer Einkauf von Erntehilfen (Netze etc.) und Produktionsmitteln (Gläser, Flaschen, Etiketten etc.) und überbetrieblicher Einsatz von Spezialgeräten.

### 4. Tourismus

Begeistern wir unser Gäste mit etwas Besonderem: Veranstaltungen rund um die Kriecherlblüte, Kriecherlkirtag, Heckentag, Tag der offenen Tür der Edelbrenner, etc.

#### Kontakt:

Verein Waldviertler Hochland Kriecherl  
Obm. Christian Bisich  
A-3911 Rappottenstein 12  
Tel: ++43/ (0)2828/7666, Mobil: ++43/ (0)680/2147135  
E-Mail: [info@kriecherl.at](mailto:info@kriecherl.at)  
[www.kriecherl.at](http://www.kriecherl.at)

## MostFestWochen entlang der Moststraße in Niederösterreich

Von 22. März bis 11. Mai 2013 lädt das Mostviertel in Niederösterreich bereits zum dritten Mal zu den MostFestWochen.



Ein kulinarischer Reigen, der den frisch-fruchtigen Birnenmost in den Mittelpunkt stellt: 11 Mostviertler Gasthäuser und Restaurants bieten in diesem Zeitraum täglich regionaltypische Menüs, die perfekt auf die unterschiedlichen Birnenmoste abgestimmt sind.

### **MostFestWochen: Frühlingsgerichte treffen auf Birnenmoste**

Wie wäre es einmal mit einem erfrischend knackigen Birnenfrizzante zur Schafskäse-Bärlauchterrine mit Vogerlsalat? Oder mit einem Speckbirnenmost zur Bärlauch-Mostschaumsuppe mit pikantem Birnenstangerl?

Oder mit einem kräftigen Baronmost, im Geschmack samtig süß und zugleich herb-elegant, zu rosa gebratenem Schweinefilet im Speckmantel auf Mostrisotto und Wurzelgemüse?

Und zum Dessert vielleicht Birnensorbet mit frischen, marinierten Erdbeeren oder einem köstlichen Apfelmohnknödel auf mildem Mostschaum?

Entdeckungsfreudige Genießer blicken den MostFestWochen schon voller Vorfreude entgegen. Elf Gasthäuser und Restaurants laden in diesem Frühling ein, ihre aromenreichen Mostviertler Gerichte im Rahmen von liebevoll zusammengestellten Menüs zu probieren. Immer perfekt abgestimmt auf die erfrischenden Moste, die es im Mostviertel in unendlich vielen Spielarten gibt.

### **Erster Salon des Mostes: Sonntag, 14. April, 11 – 18 Uhr**

Wo auf der Welt wird Birnensaft vergoren? Wie schmeckt der Most dort? Und wie lautet sein Name? Wie unterscheidet sich der Birnenmost vom Apfelmost? Antworten auf diese und noch viele weitere genussaffine Fragen liefern mehr als 30 Produzenten aus dem deutschsprachigen Raum, beim „Ersten Salon des Mostes“, auf der prachtvollen Schallaburg bei Melk im niederösterreichischen Mostviertel. Während die Gäste unterschiedliche Moste sowie regionale Köstlichkeiten degustieren (oder erwerben), toben sich die jungen Familienmitglieder in der Kinder-Lounge aus.

### **Tag des Mostes: Sonntag, 28. April, ganztägig**

Unter prächtig blühenden Mostbäumen wird der Frühling im Mostviertel willkommen geheißen. Gastronomen und Mostproduzenten entlang der 200 km langen Moststraße laden an diesem Tag zu einem besonders bunten Programm.



### **Die Moststraße: einzigartige Kulturlandschaft**

Die Moststraße ist eine rund 200 Kilometer lange, beschilderte Strecke und führt zu den landschaftlich schönsten Plätzen und kulturellen Highlights des Mostviertels, die einzigartige Hügellandschaft gibt einmalige Ausblicke frei. Während der Blüte – von Ende April bis Mitte Mai – zeigt sich die Region von ihrer schönsten Seite. Mehr als 1 Mio. Obstbäume tragen ein weißes Blütenkleid und strahlen in der warmen Frühlingssonne um die Wette. 300.000 davon sind Birnbäume unterschiedlichster Sorten, die jene aromatischen Früchte liefern, aus denen im Herbst die reiche Palette an Most-Spezialitäten entsteht.

Informationen zu Einzelveranstaltungen und Anmeldungen unter [www.moststrasse.at](http://www.moststrasse.at)

#### Kontakt:

Mostviertel Tourismus GmbH  
A-3250 Wieselburg, Adalbert-Stifter-Straße 4  
Tel.: +43 (0)7416/521 91  
Email: [office@mostviertel.at](mailto:office@mostviertel.at)  
[www.moststrasse.at](http://www.moststrasse.at)

## Forschungsergebnisse zur Apfelsensorik

(Aus: *Besseres Obst Online* 07.01.13)

Ist es immer Liebe auf den ersten Biss? Oder entfaltet ein Apfel seine Verführungskunst erst, wenn man ihm Zeit lässt? Sensorik-Fachleute von Agroscope haben die Aroma-Entfaltung von Äpfeln untersucht. Dabei kam Erstaunliches heraus: Ein Apfel bietet ein Aroma-Feuerwerk, wenn man sich Zeit nimmt, es bis zum letzten Bissen zu erleben.

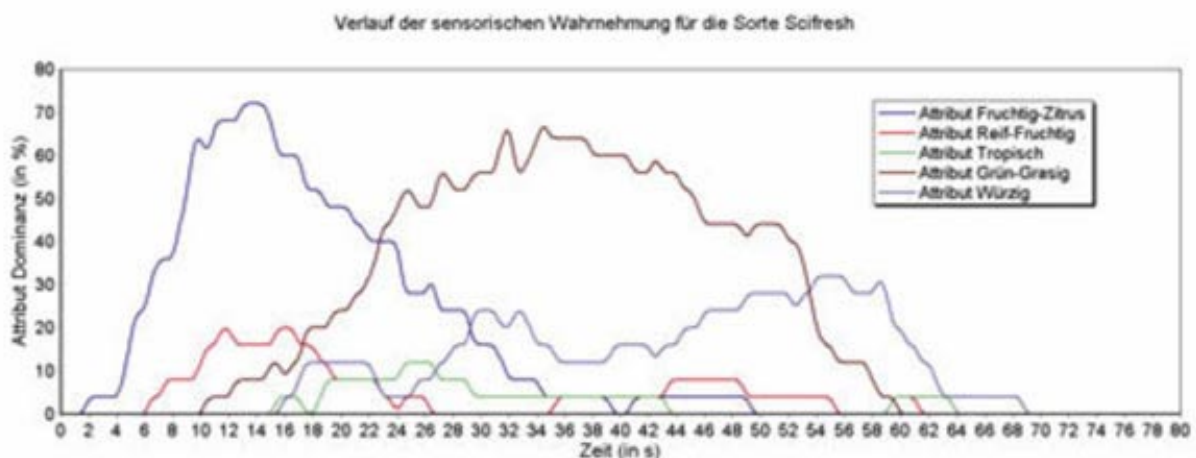
Christine Brugger, Sensorik-Expertin bei Agroscope, wollte es genau wissen: Wann kommen welche Aromen eines Apfels zum Vorschein? Deshalb hat sie etliche Apfelsorten einer geschulten Personengruppe unterbreitet. Erster Durchgang: ganz individuelles, freies Kauen. Die Testpersonen gaben bezüglich Aroma-Profil Unterschiede zwischen den Äpfeln je nach Kaudauer an. Zweiter Durchgang: kontrolliertes Kauen mithilfe eines Metronoms, das sonst in der Musik den Takt vorgibt.

Hier half es, die Testpersonen aufeinander abzustimmen. Und siehe da: Die Bewertungen der Testpersonen wurden vergleichbar und die Wahrnehmung von ein und demselben Apfel veränderte sich, je länger gekaut wurde (siehe Grafik). Die verschiedenen Aromen kamen nacheinander zur Geltung.

Die Sorte Scifresh etwa beginnt mit fruchtig-zitrusartigen Noten, erst später kommen grün-grasige Noten zur Geltung. Bei Galiwa beginnt die Aromawahrnehmung mit dem tropischen Eindruck, der von reif-fruchtig gefolgt wird. Gala hingegen wird dominiert vom reif-fruchtigen Charakter. Der Eindruck „würzig“ kommt meist erst nach ca. 50 Sekunden zur Geltung - also nach dem Schlucken. Es lohnt sich also, einen Apfel langsam zu genießen.

Der Begriff Sensorikpanel beschreibt eine Gruppe von Versuchspersonen, die bei lebensmittelsensorischen Prüfungen eingesetzt werden. Die Personen werden zuvor – anders als Laien beim Konsumententest – in einem so genannten Screening auf ihre Sensibilität getestet. Das Ziel: die Sinneswahrnehmungen der Personen wie Messgeräte einsetzen. Hier geht es um Beschreibung und Vergleichbarkeit der Produkte – anders im Konsumententest, wo Vorlieben getestet werden.

Sensorisches Aroma-Kauprofil der Sorte Scifresh, über die Zeit (Kausekunden). Aromacharakteristiken sind farbig markiert und in der Legende oben rechts ersichtlich. Die Attribut Dominanz drückt die prozentuale Dominanzrate der Aromacharakteristik über alle Panelisten pro Produkt in einem bestimmten Zeitraum aus:



### Kontakt:

Brugger Christine

Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil

Tel. +41 (0)44 783 61 74, Fax +41 (0)44 783 63 41

CH-8820 Wädenswil

## Neonikotinoide: Ein endlose Diskussion auf Kosten der Bienen?

(Quelle: AIZ Pressedienst)

Auch nach dem abschlägigen Entscheid der EU-Staaten steht die EU-Kommission hinter ihrem vorgeschlagenen Verbot von Neonicotinoiden. So soll laut EU-Gesundheitskommissar Tonio Borg im Laufe des Frühlings ein Berufungsausschuss eingesetzt werden, um die Abstimmung zum befristeten Neonicotinoid-Verbot zu wiederholen.

Bei der Abstimmung im März war weder für noch gegen den Vorschlag eine qualifizierte Mehrheit zustande gekommen. Sollte das Patt der EU-Mitglieder bestehen bleiben, so könnte EU-Gesundheitskommissar Borg das Verbot auch alleine durchsetzen.



Von zu vielen Mitgliedstaaten wurde in einer Abstimmung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit am 15. März der Kommissionsvorschlag zum vorübergehenden Aussetzen von Neonicotinoiden in der vorgelegten Form abgelehnt. Diese Länder, darunter auch Österreich, fordern eine fachliche Aufarbeitung des Themas und dass die Diskussion auf wissenschaftlichem Datenmaterial beruhen muss. Viele Staaten bedauern, dass hier nicht wissenschaftlich vorgegangen wurde und unzureichendes Datenmaterial vorliegt, wie dies auch im Agrarministerrat Ende Jänner festgehalten wurde.

Mit dem Ergebnis der Abstimmung ist ein Verbot allerdings noch nicht vom Tisch. Da keine Einigung erzielt wurde, kann der Antrag beim nächsten Ausschuss erneut behandelt werden. Für eine Entscheidung im Ausschuss sind nahezu 3/4 der Stimmen der Mitgliedstaaten notwendig.

Während Bayer CropScience, einer der Anbieter der Neonicotinoid-hältigen Beizmittel, „die angemessene Reaktion der EU-Mitgliedsländer begrüßt“ und das Abstimmungsergebnis als Chance sieht, „zu einer fairen und gerechten Lösung zu kommen“, ist die Empörung bei den Umweltschutzorganisationen groß: „Ausgerechnet der österreichische Landwirtschaftsminister torpedierte im Vorfeld mit fadenscheinigen Argumenten das dringend notwendige Verbot auf EU-Ebene. Während sich eine Mehrheit von 13 Staaten für das vorgeschlagene Neonicotinoid-Verbot aussprach, stimmte Österreich gemeinsam mit 8 weiteren Staaten dagegen“, zeigt sich Dr. Helmut Burtscher, Umweltchemiker bei GLOBAL 2000, entsetzt.

Dagmar Urban, Greenpeace-Landwirtschaftssprecherin kommentiert das Abstimmungsergebnis wie folgt: „Die giftige Wirkung der Neonicotinoide auf Bienen ist eindeutig belegt. Wieder einmal wurde dem Druck, den die Agrar-Lobby auf die europäischen Regierungen ausübt nachgegeben und wieder wurde nichts gegen das dramatische Bienensterben unternommen.“

## **„Blossom Protect“ zur Bekämpfung von Feuerbrand nun auch in Kanada**

(Aus: *Besseres Obst Online*)

Neben den USA setzt nun auch Kanada auf natürlichen Pflanzenschutz aus Österreich: Nach erfolgreicher Registrierung im Dezember wird in wenigen Wochen erstmals auch in Kanada „Blossom Protect“ zur Bekämpfung von Feuerbrand während der Obstbaumblüte eingesetzt. Dieses Pflanzenschutzmittel des Tullner Biotechnologieunternehmens bio-ferm wird vor allem in den Kernobstanbaugebieten Ontario in der Nähe von Toronto und British Columbia an der Westküste zur Anwendung kommen. Die Kernobstfläche in Kanada beträgt dzt. rund 17.000 ha, Tendenz stark steigend.

Vertriebspartner von bio-ferm ist UAP in Ontario, eine der führenden Vertriebsorganisationen für landwirtschaftliche Betriebsmittel. „Blossom Protect“ wird in die Produktlinie "Balanced Technology" integriert, in der biologische Pflanzenschutzmittel vertrieben werden.

Die in „Blossom Protect“ enthaltenen Mikroorganismen besiedeln die Blüten und blockieren so das Wachstum des Feuerbrandbakteriums *Erwinia amylovora*. Das biotechnologische Pflanzenschutzmittel basiert auf der natürlichen Konkurrenz um Platz und Nährstoffe zwischen Pathogenen und Antagonisten auf der Blüte. Da Blossom Protect nicht in den Stoffwechsel der bakteriellen Erreger eingreift, besteht im Gegensatz zu Antibiotika auch bei regelmäßiger Ausbringung keine Gefahr der Resistenzbildung. „Blossom Protect“ ist ungefährlich für Mensch und Tier und auch für Bio-Betriebe zugelassen.

### Kontakt:

bio-ferm GmbH

A-3430 Tulln, Technologiezentrum Tulln, Technopark 1B

Tel: +43 (0) 2272 660 89-0, Fax: +43 (0) 2272 660 89-611

Email: [office@bio-ferm.com](mailto:office@bio-ferm.com)

[www.bio-ferm.com](http://www.bio-ferm.com)

## Wildapfel ist „Baum des Jahres 2013“ in Deutschland

(Quelle: <http://baum-des-jahres.de>)

Der Wildapfel ist in Deutschland der Baum des Jahres 2013. Die heimische Baumart ist eine vergessene Schönheit und vom Aussterben bedroht, begründet die Dr. Silvius Wodarz-Stiftung ihre Entscheidung. Der kleine unscheinbare Obstbaum wächst am Waldrand und fällt meist nur in der Blütezeit ins Auge.

Der Wildapfel (*Malus sylvestris*) ist in nahezu ganz Europa verbreitet, kann aber mit anderen Waldbaumarten kaum konkurrieren. Er ist sehr lichtbedürftig und fühlt sich daher am Waldrand und in freien Gehölzinseln am wohlsten. Es ist nicht einfach, den Wildapfel vom teilweise auch wild wachsenden Kulturapfel zu unterscheiden.

Das beste Erkennungsmerkmal sind die gelb-grünen Früchte, die im September und Oktober reif sind. Sie sind mit höchstens 3 cm Durchmesser deutlich kleiner und runder als Kulturäpfel. Frisch sind sie ungenießbar, sehr herb und hart, sodass der Baum auch Holzapfel genannt wird. Gedörrt oder gekocht, im Tee oder als Gelee entfalten die kleinen Äpfelchen aber ihr besonderes Aroma.

Übrigens stammt der Kulturapfel nach heutigem Kenntnisstand nicht vom europäischen Wildapfel ab, sondern von asiatischen Wildarten.

Häufig bleibt der Wildapfel nur ein Strauch und erreicht in seltenen Fällen eine Höhe von 10 m. Er blüht kurz nach dem Austrieb der Blätter Ende April bis Anfang Mai und seine weiß bis rosa leuchtenden Blüten sind ein einzigartiger Anblick. Dabei blühen viele Äste nur alle zwei Jahre, sodass die Blüte in der Regel nicht die gesamte Krone erfasst.

Die Holzäpfelchen werden gerne von Wild, Kleinsäugetern und Vögeln gefressen, die für eine weite Verbreitung der Samen sorgen.

Die Blüten sind auch Bienen- und Hummelweide.

Die jungen Bäume werden oft vom Wild verbissen, was zu großen Schäden führen kann.



### „Streuobstbau im Burgenland: Landschaft, Lebensraum, regionale Vielfalt“ Broschüre des Naturschutzbund

Im Rahmen des Leader Projekts „Streuobstinfokampagne Burgenland“ wurde vor kurzem die Broschüre „Streuobstbau im Burgenland: Landschaft, Lebensraum, regionale Vielfalt“ fertig gestellt.

Die fünfzigseitige reich bebilderte Broschüre, stellt in einmaliger Weise den Streuobstbau im Burgenland vor. Autoren sind Christian Holler und Verena Pilz, die aus einer langjährigen Arbeitserfahrung und reichhaltiger Regionalkenntnis schöpfen.

Besonderer Wert wird in der Publikation auf die Darstellung der regionalen Vielfalt des Streuobstbaues im Burgenland gelegt. Neben den Streuobstwiesen, die vor allem im Landessüden immer noch ein bedeutendes flächiges Ausmaß haben, wird u.a. die traditionelle Obstkultur in den Wein- und Ackerbaugebieten behandelt. Von der Edelkastanie über die Kirschenkultur, von der Zwergohreule bis zum Speierling, all das finden sie in dieser Broschüre. Darüber hinaus werden die Projekte und Initiativen vorgestellt die in den letzten Jahren im Burgenland im Bereich der Erhaltung und Nutzung des Streuobstbaues durchgeführt wurden.

Die Broschüre gliedert sich in folgende Kapitel:

- Erhaltung und Förderung des Streuobstbaus im Burgenland,
- Bedeutung und Wert des Streuobstbaus,
- Geschichte des Streuobstbaus und Entwicklung im Burgenland,
- Obstsortenvielfalt und Sortenerhaltung im Burgenland,
- Die Vielfalt des Streuobstbaus im Burgenland,
- Streuobst: wertvolles Nahrungsmittel und vielfältige Produkte,
- Pflanzung und Pflege von Streuobstbäumen.

Darüber hinaus findet sich eine Übersicht über Streuobst Ansprechpartner im Burgenland und ein Literaturverzeichnis in dem vor allem für das Burgenland relevante Quellen zu finden sind.

Christian Holler & Verena Pilz (2013):

#### **Streuobstbau im Burgenland: Landschaft, Lebensraum, regionale Vielfalt**

Eigenverlag Naturschutzbund Burgenland

ISBN 978-3-902632-24-1

50 Seiten, broschürt, zahlreiche Abbildungen, durchgehend farbig, 21 x 27 cm

Die Broschüre wird gegen Versandkostenersatz vom Naturschutzbund abgegeben

#### Bezugsadresse:

Naturschutzbund Burgenland

A-7000 Eisenstadt, Esterhazystr. 15

Tel. ++43/ (0)664/845307, Email: [Klaus.michalek@aon.at](mailto:Klaus.michalek@aon.at)



## Das Apfel-Buch

„Ich liebe es, Äpfel zu malen. Ich kann davon nicht genug bekommen. Jeder von ihnen ist so charakteristisch und individuell, und auch ihre Festigkeit und Form sind etwas ganz besonderes – diese hübschen Rundungen, die so herrliche Konturen und Reflexionen hervorbringen.“ So beginnt Rosie Sanders die Einleitung zum vorliegenden Buch. Damit zeigt sie uns einmal mehr: Die Pomologie ist eine sinnliche Wissenschaft und eine Kunst gleichermaßen.

Die in Devon lebend Rosie Sanders ([www.rosiesanders.com](http://www.rosiesanders.com)) zählt zu den

renommiertesten PflanzenkünstlerInnen Großbritanniens. Sie wurde für ihre Arbeit von der Royal Horticultural Society mehrfach ausgezeichnet. Für das Apfelbuch hat sie in jahrelanger Beschäftigung alte und neue Sorten künstlerisch dokumentiert.

Rosie Sanders stellt in diesem großformatigen Buch 144 Apfelsorten vor. Im Text zu jeder Sorte wird diese umfassend und exakt pomologisch beschrieben. In den hervorragenden Aquarellen werden jeweils mehrer Früchte je Sorte mit Blättern sowie die Blüten dargestellt. Zu jeder Sorte gibt es auch eine Schnittzeichnung auf der die inneren Merkmale der Frucht gut kenntlich sind. Der Schwerpunkt der beschriebenen und dargestellten Sorten liegt naturgemäß auf solche britischer Herkunft bzw. Verbreitung.



Mit diesem Buch ist eine hervorragende Pomologie gelungen, die endlich wieder die Tradition der künstlerischen Darstellung der Sorten aufgreift. Kein Sortenfoto kann das leisten, wozu die künstlerische Sortendarstellung in der Lage ist.

Dieses Buch darf mit Recht neben den alten wertvollen Pomologien in den Bücherschrank eingereiht werden. Von einem vergleichbaren Werk für österreichische Sorten können wir derzeit nur träumen.

Rosie Sanders (2012):

### **Das Apfel-Buch**

ISBN 978-3-7688-3467-4

Delius Klasing Verlag, Bielefeld

160 Seiten, 147 Abbildungen (farbig), 209 Abbildungen (s/w),

Format 26 x 27,7 cm, gebunden mit Schutzumschlag, € 41,10



## Termine & Veranstaltungen

<b>was?</b>	<b>Schartner Mostkost</b>
<b>wann?</b>	1., 4. und 5. Mai 2013
<b>wo?</b>	Jausenstation Beißl A-4612 Scharten, Herrnholz 17
<b>Programm</b>	Die besten Schartner Moste sowie regionale Schmankerl können Sie bei der Schartner Mostkost am genießen! Überzeugen Sie sich von der Qualität der Schartner Moste unter den blühenden Birnbäumen bei der Jausenstation Beißl. Dazu gibt es bäuerliche Schmankerl, selbstgemachte Mehlspeisen, Unterhaltungsmusik, Ponyreiten, Spielplatz uvm. Der Obst- und Gartenbauverein Scharten freut sich, Sie bei der Schartner Mostkost begrüßen zu dürfen.
<b>Info:</b>	Obst- und Gartenbauverein Scharten Obmann Gerald Beißl A-4612 Scharten, Herrnholz 17 Tel.07272/5322 od.0664/4644339 Email: <a href="mailto:g.beissl@aon.at">g.beissl@aon.at</a>

<b>was?</b>	<b>13. Wiener Zitrustage</b>
<b>wann?</b>	Fr. 17. bis Mo. 20. Mai, 10:00 bis 18:00
<b>wo?</b>	Orangerie Schloss Schönbrunn



<b>Programm</b>	Bereits zum 12. Mal veranstaltet die Österreichische Gartenbau-Gesellschaft gemeinsam mit den Österreichischen Bundesgärten die Wiener Zitrustage im eleganten Ambiente der Orangerie im Schlosspark Schönbrunn. Ausgehend von Zitrusraritäten für Zimmer und Garten sind die Zitrustage ein Fixpunkt für alle an mediterranem Flair interessierten Pflanzenfreunde. Gehobene Kulinarik, spezielle Schmankerln, Wellness, Accessoires und Zubehör sind ergänzende Themen. Ausstellungen: historische Zitrusarten der Bundesgärten, Sonderschau des Gartenbaumuseums Geschichte der Zitruskultur und der Orangeriegebäude. Rahmenprogramm: Fachvorträge, Führungen, Kinderprogramm.
<b>Info:</b>	Österreichische Gartenbau-Gesellschaft A-1220 Wien Siebeckstraße 14, Top 1.4 Tel.: +43/ (0)1/ 5128416-12 (Mo - Do 9 bis 14 Uhr) email: <a href="mailto:oegg@oegg.or.at">oegg@oegg.or.at</a> <a href="http://www.garten.or.at">www.garten.or.at</a>

<b>was?</b>	<b>Vollversammlung der ARGE Streuobst</b>
<b>wann?</b>	Fr. 7. Juni 2013, 9:00 bis 16:00 Uhr
<b>wo?</b>	Arche Noah Schaugarten, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern
<b>Programm</b>	Details siehe Seite 2 dieses Streuobst-Info
<b>Info:</b>	ARGE Streuobst Email: <a href="mailto:info@arge-streuobst.at">info@arge-streuobst.at</a> <a href="http://www.arge-streuobst.at">www.arge-streuobst.at</a>



<b>was?</b>	<b>Sommerschnitt an Obstgehölsen</b>
<b>wann?</b>	Sa. 27. Juli 2013, 9:00 bis 16:00 Uhr
<b>wo?</b>	Obere Straße 40, A-3553 Schiltern
<b>Info:</b>	Anmeldung erforderlich Arche Noah Isolde Strohofer Tel. ++43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 Email: <a href="mailto:Isolde.strohofer@arche-noah.at">Isolde.strohofer@arche-noah.at</a> <a href="http://www.arche-noah.at">www.arche-noah.at</a>



<b>was?</b>	<b>Sommerschnitt bei Obstgehölsen</b>
<b>wann?</b>	Do. 22. August 2013, 9:00 – 16:00 Uhr
<b>wo?</b>	OWZ St. Andrä/L., Ktn.
<b>Programm</b>	Theorie und Praxis der Obstbaumveredelung Preis: 25 € (begrenzte Teilnehmerzahl) Referenten: OM Josef Quendler, OM Dietmar Kainz Anmeldung erforderlich
<b>Info:</b>	LK-Kärnten Fandl-Moser Karoline Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 email: <a href="mailto:obstbau@lk-kaernten.at">obstbau@lk-kaernten.at</a>




<b>was ?</b>	<b>Kellerwirtschaftskurs 2-tägig</b>
<b>wann?</b>	19. September 2013, 9:00 – 16:00 Termin für den 2. Kurstag wird am 1. Kurstag festgelegt
<b>wo?</b>	OWZ St. Andrä/L., Ktn.
<b>Programm</b>	Mosterzeugung Pressen – Schönung – Klärung – Flaschenfüllung 1. Kurstag: Grundlagen der Mosterzeugung (Theorie) – Rohstoff Obst – Obstverarbeitung – Gärung – Kontrollen 2. Kurstag: Stabilität des Mostes (Theorie und Praxis) Preis: € 40,00 (begrenzte Teilnehmerzahl) Referenten: Ing. Siegfried Quendler, OM Josef Quendler
<b>Info + Anmeldung</b>	LK-Kärnten Fandl-Moser Karoline Tel. ++43/ (0)463/5850-1427 email: <a href="mailto:obstbau@lk-kaernten.at">obstbau@lk-kaernten.at</a> <a href="http://www.owz-kaernten.at">www.owz-kaernten.at</a>



<b>was?</b>	<b>ObstFESTtage</b>	
<b>wann?</b>	05. und 06. Oktober 2013, 10:00 – 18:00.	
<b>wo?</b>	Arche Noah Schaugarten Obere Straße 40, A-3553 Schiltern	
<b>Programm</b>	<p>An diesen Tagen steht die Obstvielfalt im Rampenlicht mit einer umfangreichen Apfelsortenausstellung in allen Formen und Geschmacksrichtungen. Neben der Apfelsortenvielfalt informieren wir über Raritäten wie Gogibeeren, Kriecherl, Minikiwi, und alte Beerensorten, von deren Geschmack Sie sich gleich vor Ort überraschen lassen können. Eine Fülle an alten und seltenen Obstsorten und Beerenträuchern gibt es im Shop zu erwerben.</p> <p>Als besonderer Programmpunkt erhalten im Rahmen einer feierlichen Obsttaufe unbekannte Apfelsorten wieder ein Gesicht und damit auch einen Platz unter den erhaltungswürdigen und vom Aussterben bedrohten Obstsorten. Damit die alten Sorten nicht verschwinden bieten wir an diesen Tagen auch wieder das Bestimmungsservice an: Wenn Sie eine unbekannte Apfel- oder Birnensorte im Garten stehen haben, bringen Sie einfach 5 ausgereifte Früchte mit- unsere Experten bestimmen vor Ort Ihre Sorten!</p> <p>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.</p> <p>Allgemeine Gartenführungen jeweils um 14 und 16 Uhr,  Moderierte „Schule des Geschmacks“ zu alten Obstsorten jeweils um 12 und 15 Uhr.  Veranstaltungsbeitrag für ARCHE NOAH: € 6,00 pro Person, € 4,50 pro Person für SeniorInnen, SchülerInnen, Studierende &amp; Radreisende, Kinder bis 14 Jahre in Begleitung von Erwachsenen &amp; ARCHE NOAH Mitglieder frei!</p>	
<b>Info:</b>	Arche Noah Tel. ++43/ (0)2734/ 8626, Fax. +43/ (0)2734/ 8627 Email: <a href="mailto:info@arche-noah.at">info@arche-noah.at</a> <a href="http://www.arche-noah.at">www.arche-noah.at</a>	

<b>was?</b>	<b>12. Internationales Pomologentreffen</b> Veranstalter: Tschechischer Kleingärtnerverband Prag
<b>wann?</b>	13. – 15. September 2013
<b>wo?</b>	Hotel 'Černigov', Hradec Králové, Tschechische Republik,
<b>Programm</b>	<p>Freitag, 13. September 2013:</p> <p>13.00 – 14.00 Uhr Mittagessen  14.00 – 14.30 Uhr Tagungsbeginn, Begrüßung  14.30 – 15.00 Uhr Grußworte der Ehrengäste  15.00 – 18.00 Uhr Fachvorträge  18.00 – 19.00 Uhr Abendessen  20.00 – 22.00 Uhr Kulturprogramm</p> <p>Samstag, 14. September 2013:</p> <p>08.00 – 11.30 Uhr Fachvorträge  11.30 – 13.00 Uhr Mittagessen  13.00 – 18.00 Uhr Fachexkursion mit Bussen  18.30 – 19.30 Uhr Abendessen im Hotel Černigov  20.00 – 22.00 Uhr Fachliche Diskussion, Besichtigung der ausgestellten Sorten</p> <p>Sonntag, 15. September 2013:</p> <p>08.00 – 12.30 Uhr Fachvorträge, Diskussion  12.30 – 13.00 Uhr Schlusswort  13.00 – 14.00 Uhr Mittagessen im Hotel Černigov, Ende der Veranstaltung</p> <p>Seminarbeitrag je Teilnehmer: 80 € (Zweibettzimmer) oder 100 € (Einzelzimmer).  Er beinhaltet folgende Leistungen: 2x Übernachtung mit Frühstücksbuffet im Hotel Černigov (<a href="http://www.hotelcernigovhradeckralove.com">www.hotelcernigovhradeckralove.com</a>), 3x Mittagessen, 2x Abendessen, Kulturprogramm, Seminarunterlagen (deutsch-tschechisch), Simultanübersetzung (deutsch-tschechisch), Lehrfahrt, Kaffee mit Kuchen täglich, Parkgebühr.</p>
<b>Info</b>	Anmeldung spätestens bis 30.04.2013 schriftlich an: Český zahrádkářský svaz, Rokycanova 15, CZ-130 00 Praha 3, per E-Mail an: <a href="mailto:odborne@czsos.cz">odborne@czsos.cz</a> <a href="http://www.zahradkari.cz/pomo">www.zahradkari.cz/pomo</a>

<b>was?</b>	<b>Europom 2013</b>	
<b>wann?</b>	4. bis 6. Oktober 2013	
<b>wo?</b>	Loki-Schmidt-Garten (Botanischer Garten der Universität Hamburg) Hamburg-Klein Flottbek	
<b>Programm</b>	<p>Donnerstag, 3.10.: Ankunft &amp; Aufbau</p> <p>Freitag, 4.10.: Tagung &amp; Workshops, Willkommenstrunk für Delegationen, Treffen EUROPOM Konsortium.</p> <p>Samstag, 5.10.: Apfelfest im Freigelände des Loki-Schmidt-Gartens &amp; Sortenausstellung; Internat. Bücherbörse für pomologische Literatur (10-18 Uhr).</p> <p>Sonntag, 6.10.: Apfelfest im Freigelände des Loki-Schmidt-Gartens &amp; Sortenausstellung; Exkursion (ca. 10-14 Uhr).</p>	
<b>Info</b>	<a href="http://www.europom2013.de">www.europom2013.de</a>	

## 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](mailto:info@arge-streuobst.at) [www.arge-streuobst.at](http://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](http://www.arge-streuobst.at/?page_id=34)

#### **Redaktion Streuobst-Info:**

Christian Holler, Katharina Dianat, Bernd Kajtna, Andreas Spornberger

Die namentlich gekennzeichneten Beiträge im Streuobst-Info, geben ausschließlich die persönliche bzw. fachliche Meinung der jeweiligen AutorInnen wieder.

Beiträge und Terminankündigungen per Email erbeten an: [info@arge-streuobst.at](mailto:info@arge-streuobst.at)

Beiträge sollten den Umfang einer A4-Seite (12 Pkt., inkl. Abb.) nicht überschreiten;  
Redaktionelle Änderungen und Kürzungen vorbehalten.