Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

Ausgabe 3/16, Dez. 2016

Ideeller Preis: € 7,- pro Ausgabe
€ 20,- pro Jahr

Inhalt

Aktivitäten der ARGE Streuobst

- Zukunftsdialog Streuobst 16.02.2017, Klosterneuburg, NÖ
- Streuobstsorte des Jahres 2017: Joiser Einsiedekirsche

Fachinfos und Projekte

- Wie steht es um die Sortenerhaltung in Österreich?
- Fragwürdige Werbung mit Erhaltung der Sortenvielfalt?
- Nachlese: Internationales Pomologentreffen 2016, Ligist, Stmk.
- Streuobst im Natur- und Geopark Steirische Eisenwurzen
- Qualitätsmost bei der 10. Oberösterreichische Jungmostprämierung
- Obstbaumtag 2016 im Biosphärenpark Wienerwald
- Auszeichnung für nachhaltige Weine aus dem Biosphärenpark Wienerwald
- EU-Kommission: Pflanzen und Tiere aus konventioneller Züchtung nicht patentierbar
- EU-Kommission: EU-Naturschutz-Richtlinien werden beibehalten

Bücher, Neuerscheinungen, Rezensionen

- Arche Noah „Handbuch Bio-Obst“
- Leitfaden „Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm“, vollständig überarbeitete Neuauflage
- FIBL-Merkblatt „Biologischer Obstbau auf Hochstämmen“, 2. Auflage

Termine und Veranstaltungen

- 16.02.17: Zukunftsdialog Streuobst, Klosterneuburg, NÖ
- 07.04.17: ARGE Streuobst Jahreshauptversammlung 2017, Jois, Bgld.
- 04.-07.05.17: Internationale Streuobsttage, St. Paul im Lavanttal, Ktn.

Obstbaukurse:

- Obstbaukurse in NÖ Leader Regionen: Schnitt und Veredelung, NÖ
- Arche Noah Obstbaukurse: Schnitt und Veredelung, Wien und NÖ
- Naturpark Obsthügelland Obstbaukurse: Schnitt und Veredelung, OÖ
- LFI-Steiermark Obstbaukurse: Schnitt, Veredelung, Anbau Kastanien und Walnuss, Stmk.
- LFI-Oberösterreich Obstbaukurse: Schnitt, Anbau von Nüssen, OÖ
- Obstbaukurse LW-Fachschulen NÖ: Verarbeitung und Schnitt, NÖ
- Obstbaukurse HBLA f. Wein- u. Obstbau Klosterneuburg: Verarbeitung, Schnitt, Veredelung, NÖ

Das **Streuobst-Info** erscheint seit dem Jahr 2002 drei- bis viermal jährlich. Die Kosten für die Erstellung des Magazins werden vom Verein ARGE Streuobst aus Eigenmitteln getragen.

Unterstützen Sie diese Arbeit durch einen freiwilligen Unkostenbeitrag für den Bezug des Streuobst-Info:

Kontoverbindung:
ARGE Streuobst, Konto Nr. 503714, Sparkasse Langenlois BLZ 20230
IBAN: AT952023000000503714, BIC SPLSAT21XXX

Sie können die Herausgabe des Streuobst-Info auch durch die Schaltung eines Inserates unterstützen!
Bei Interesse setzen Sie sich bitte mit der Redaktion in Verbindung: Email info@arge-streuobst.at

Zukunftsdialog Streuobst

Termin: **Donnerstag 16. Februar 2017**
Zeit: **9:00 bis 16:00**
Ort: **HBLA und BA für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg**
A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74

Was ist Streuobst?
Auf der Suche nach einer zeitgemäßen und zukunftsweisenden Definition

Hat der klassische, große und alte Apfelbaum auf der Wiese als „role model“ für den naturnahen Obstbau eine Zukunft oder bewegt sich der Streuobstbau in eine andere Richtung?
Die ARGE Streuobst als Dachverband und Plattform der österreichischen Streuobstinitiativen greift diese Fragen aktiv auf, um die künftigen Entwicklungen in diesem Bereich in Österreich entsprechend mit zu gestalten.
Im Rahmen des „Zukunftsdialog Streuobst“ werden die aktuelle Situation und die Perspektiven des Streuobstbaus in Österreich auf der Basis von Impulsreferaten diskutiert. Als Ergebnis des Symposiums soll eine österreichische Streuobstdefinition als Grundlage für Streuobstmarken und die Streuobstkennzeichnung in Österreich präsentiert werden.
Das eintägige Fachsymposion wird von der ARGE Streuobst gemeinsam mit maßgeblichen Organisationen und Institutionen veranstaltet, die jene Bereiche repräsentieren, die für den Streuobstbau relevant sind. Aus diesen maßgeblichen Bereichen werden auch die ReferentInnen des Zukunftsdialoges kommen.

Programm Zukunftsdialog Streuobst

8:30 Registrierung

9:00 – 9:10
Begrüßung
DI Katharina Varadi-Dianat, Obfrau ARGE Streuobst
Direktor Dr. Reinhard Eder, HBLA u. BA f. Wein- u. Obstbau

9:10 – 9:30
Bedeutung des Streuobstbaus und Herausforderungen aus Sicht des Bundesministeriums
DI Dr. Christian Jaborek, Abteilung Obst, Gemüse, Wein, Sonderkulturen, BM für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

9:30 – 9:50
Streuobstbau in Österreich: regionale Vielfalt, aktuelle Situation, Probleme, Zukunftsfragen
DI Christian Holler, ARGE Streuobst

9:50 – 10:10
Überblick über die aktuellen Produktionsformen im extensiven Obstbau in Europa
Ing. Georg Innerhofer, Fachschule für Land- u. Forstwirtschaft Silberberg, Stmk.

10:10 – 10:30
Spannungsfeld „Intensivobstbau – Streuobstbau“
Fritz Prem, Obm. Absatzgemeinschaft BIO-OBST u. Präsident Europäisches Bioobst Forum, Bio-Obsthof Prem, Kaindorf, Stmk.

10:30 – 11:00: Kaffeepause

11:00 – 11:20
Streuobst als Rohstoff und Verarbeitungsprodukt: Chancen und Risiken
Richard Bruch, Austria Juice GmbH (angefragt)

11:20 – 11:40
Bio-Streuobstvermarktung und –verarbeitung: Qualität verdient einen guten Preis
Ing. Otto Kicker, Ökoland Vertriebs GmbH

11:40 – 12:00
Die aktuelle Situation des Streuobstbaues am Beispiel Mostviertel
Christian Haberhauer, MAR, Leader Management Moststraße

12:00 – 12:20
Wenn Streuobst-Landschaften den Tourismus prägen: Beispiele aus österreichischen Naturparken
DI Rainer Silber, Naturpark ObstHügelLand und Verband der Naturparke Österreichs

12:20 – 13:30 Mittagspause

13:40 – 14:00
Streuobst, Ökologie und Biodiversität – Käseglocke oder Schutz durch Nutzung?
Julia Kropfberger & Dr. Hans Neumayer, Naturschutzbund Österreich

14:00 – 14:20
Streuobstprodukte im Glas und auf dem Teller: Was wollen die KonsumentInnen?
DI Christian Jochum, Referatsleiter Agrarmarketing u. Sonderkulturen, LW-Kammer Österreich

14:20 – 14:45 Kaffeepause

14:45 – 15:00
Grundzüge einer Streuobst-Definition für Österreich
DI Katharina Varadi-Dianat, Obfrau ARGE Streuobst

15:00 – 16:00 **Podiumsdiskussion**
• DI Dr. Christian Jaborek, BMLFUW
• DI Katharina Varadi-Dianat, Obfrau ARGE Streuobst
• DI Bernd Kajtna, Arche Noah Gesellschaft f. Erhaltung d. Kulturpflanzenvielfalt
• Richard Bruch, Austria Juice GmbH (angefragt)
• DI Josef Plank, Generalsekretär Landwirtschaftskammer Österreich

Begrenzte Teilnehmerzahl, **Anmeldung erforderlich!**
Anmeldung online unter www.arche-noah.at/zukunftsdialog_streuobst
Kosten: € 50,- inkl. Pausengetränke, Mittagessen und Tagungsband. Rechnung wird zugesandt
Infos: DI Christian Holler, Email: info@arge-streuobst.at, Tel.: ++43/(0)664 4773149

Der Zukunftsdialog Streuobst ist eine gemeinsame Veranstaltung von:

Streuobstsorte des Jahres 2017: Joiser Einsiedekirsche

Streuobstbestände sind vielfältige und unersetzliche Lebensräume in unserer Kulturlandschaft. In den Streuobstgärten wird die traditionelle Obstsortenvielfalt erhalten und sie liefern wertvolles Tafel- und Verarbeitungsobst. Mit der „Streuobstsorte des Jahres“ wird von der ARGE Streuobst eine Sorte stellvertretend für alle gefährdeten Obstarten ins Rampenlicht gerückt. **Die Joiser Einsiedekirsche ist die Botschafterin der Vielfalt für 2017.**

Die **Joiser Einsiedekirsche** ist eine der bekanntesten Kirschsorten in Jois und in den angrenzenden Gemeinden. Die Kirschsorte wird seit ca. 100 Jahren in der Gegend zwischen dem Leithagebirge und dem Neusiedler See angebaut. Es handelt sich vermutlich um einen Zufallssämling. Zum ersten Mal pomologisch beschrieben wurde sie von F. Bodo, 1936, der sie als eine der besten Markt- und Einsiedekirschen bezeichnet. Einsiedekirschen sind schwarze, halbfeste bis feste Knorpelkirschen, deren Früchte sich insbesondere für die Verarbeitung zu Marmelade, Kompott oder Saft eignen.

Im Joiser Haniftal wurden vor 80 Jahren viele Bäume der Joiser Einsiedekirsche ausgepflanzt. Die Früchte wurden damals sehr geschätzt und zu guten Preisen an Händler verkauft, die unter anderem auch Wien mit Frischkirschen versorgten. Auch heute stehen hier noch einige sehr alte, mittlerweile aber teilweise stark beschädigte Bäume.
Nach heutigen Maßstäben ist die Joiser Einsiedekirsche für den Frischmarkt zu kleinfrüchtig. Als Verarbeitungskirsche wird sie jedoch nach wie vor sehr geschätzt. Im Vergleich zu vielen hellroten modernen Kirschsorten, ist das gehaltvolle Fruchtfleisch sehr reich an Polyphenolen. Dazu gehören auch die farbgebenden Anthocyane, die aufgrund ihrer antioxidativen Wirkung als gesundheitsfördernd gelten.

Die Frucht reift in der 3. Kirschwoche (ca. um den 9. Juni).
Sie hat eine tief schwarze Fruchthaut zur Vollreife, eine stumpf herzförmige Fruchtform sowie tiefschwarzes, halbfestes Fruchtfleisch mit tintenhaft färbendem Saft. Der Geschmack ist angenehm gewürzt und durch leichte Säure gehoben. Vor der Vollreife schmeckt die Frucht leicht bitter.

(Text & Fotos: E. Schüller, T. Spörr & A. Spornberger)

Joiser Einsiedekirsche - Pomologische Beschreibung

(DI Elisabeth Schüller, DI Theresa Spörr, DI Dr. Andreas Spornberger)

Frucht: (Beschreibung auf Basis von Fruchtmustern von mehreren ca. 80-jährigen Hochstämmen, Unterlage unbekannt, wahrscheinlich Sämling, Standort Haniftal, Jois, Burgenland)
Größe: 18,4 – 21,0 mm hoch, 18,7 – 23,6 mm breit, 16,4 – 20,0 mm dick, 4,2 – 6,5 g schwer
Form: stumpf herzförmig, Nahtseite leicht gewölbt, Rückenseite rund mit deutlicher Furche
Fruchthaut: tief schwarz mit rötlich-braunen Sprenkeln, glänzend
Fruchtfleisch: Halbfest, gehaltvoll, dunkelrot bis schwarzrot mit stark färbendem Saft
Stielseite: stark geschultert, Stielgrube mittelbreit, mitteltief
Stempelseite: mittelgroßer Stempelpunkt leicht zur Nahtseite verschoben in seichtem Grübchen
Stein: länglich oval bis eiförmig, von der Nahtseite gesehen breit elliptisch bauchig, Spitzchen fehlt
Stiel: mittellang, dünn, grün, in der Vollreife bei manchen Früchten rötlich überlaufen

Erntereife: 3. Kirschwoche, im nördlichen Burgenland in der 2. Juniwoche
Baum: Wuchs mittelstark, breit wüchsig, Krone flach kugelig bzw. kugelig
Verwendung: Frischverzehr und Verarbeitung (Marmelade, Kompott, Saft, Küche)

Bäume der Joiser Einsiedekirsche sind bei folgenden Baumschulen erhältlich:
- Baumschule Pleyer, A-7082 Donnerskirchen, Bahnstraße 78, Tel.: 0800400171245
- Bio-Baumschule Schafnase, A-3544 Idolsberg, Eisenberg 19, Tel.: 02731/77043

Literatur:
Bodo, F. 1936: Burgenlands Kirschensorten. - Neusiedl am See: Druck Victor Horváth.

Kontakt
Verein Leithaberger Edelkirsche, Obfrau Rosemarie Strohmayer
Tel.: +43/(0)664 618 22 96, E-Mail: office@genussquelle.at, www.edelkirsche.at
Sortenkundliche Infos: DI Elisabeth Schüller, Email: elisabeth.schueller@boku.ac.at

Wie steht es um die Sortenerhaltung in Österreich?

(Christian Holler)

Wie steht es eigentlich um die Obstsortenerhaltung in Österreich? Bundesweit gibt es rund ein Dutzend Sortenerhaltungsgärten im Bereich diverser öffentlicher Einrichtungen und im Bereich verschiedener NGO´s. Darüber hinaus gibt es eine ganze Reihe von privaten „SortensammlerInnen“ die eine große Vielfalt an Sorten in Eigeninitiative erhalten.

Die ARGE Streuobst bemüht sich in Zusammenarbeit mit der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (HBLAuBA), der als Bundesanstalt eine zentrale Rolle hierbei zukommt, seit Jahren um eine Kooperation zwischen den Genbanken. Ein wichtiges Anliegen ist es dabei, eine systematische vergleichende Aufarbeitung der Sorten in den Genbanken zu erreichen – zumindest der Sammlungen im öffentlichen Bereich und im Bereich der NGO´s. Ein solcher Abgleich der Sammlungen muss neben molekularbiologischen Untersuchungen, jedenfalls eine gezielte wissenschaftlich-pomologische Aufarbeitung der Sorten umfassen. Diesbezüglich wurden auch bereits Konzepte von der ARGE Streuobst beim Bund vorgelegt, es konnte aber bisher keine Finanzierung dafür erreicht werden.

Da bisher kein systematischer Sortenabgleich erfolgte, konnte auch keine systematische Sicherung der Sorten durch Duplikatpflanzungen an mehreren Standorten erfolgen. Somit besteht die akute Gefahr, dass die erhaltene Obstsortenvielfalt im Fall von Kalamitäten wie Feuerbrandbefall, bei Überalterung der Anlagen oder Rodung einzelner Quartiere auf Grund geänderter Prioritätensetzungen, unwiederbringlich verloren geht!

Das Rückgrat der Sortenerhaltung im öffentlichen Bereich, bilden derzeit die folgenden Genbanken:

Eine zentrale Stellung nimmt die Sortensammlung an der **HBLAuBA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg** ein. Es handelt sich vom Umfang her um die größte österreichische Genbank. Die Sortensammlung am Ritzlhof in Oberösterreich, die von Dr. Siegfried Bernkopf im Rahmen seiner Tätigkeit für die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) aufgebaut wurde, wurde sortenmäßig von der HBLAuBA in den Bestand aufgenommen, da der Fortbestand am Ritzlhof noch nicht geregelt ist.

Die Sortensammlung der **Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg**, untersteht dem Land Steiermark. Die Sammlung geht ursprünglich auf die Aktivitäten von Prof. Herbert Keppel zurück.
Über eine bedeutende Sortensammlung verfügt auch die **Obstbauversuchsanlage der LW-Kammer Kärnten** in St. Andrä im Lavanttal. Von dieser Sammlung, die auf die Aktivitäten von Ing. Herbert Gartner und seinen MitarbeiterInnen zurückgeht, wurden jedoch in den letzten Jahren in Folge von Feuerbrandbefall bedeutende Teile gerodet.

Eine wichtige Rolle bei der Sortenerhaltung im öffentlichen Bereich, spielt bisher auch die Genbank der **Abteilung für Wein- und Obstbau der Universität für Bodenkultur**, auf deren Versuchsflächen am Stadtrand von Wien. Diese Sortensammlung wurde wesentlich unter den früheren Obstbau-Institutsleitern Prof. Karl Duhan und Prof. Karl Pieber aufgebaut. Der Fortbestand dieser Genbank ist derzeit aber in Frage gestellt. Die Universität für Bodenkultur ist offenbar flächenmäßig sehr beschränkt ausgestattet und benötigt die Standflächen der Genbank für andere Versuchszwecke. Überdies ist der Baumbestand der Sortensammlung teilweise bereits überaltert und die BOKU hat nach eigenen Angaben keine Verpflichtung zur Sortenerhaltung. Aus diesen Gründen ist derzeit die Rodung der BOKU-Genbank in Vorbereitung: Mit der Rodung der Birnensammlung (71 Sorten) soll bereits in den kommenden Wochen begonnen werden. In weiterer Folge sollen auch die Apfelsammlung (226 Sorten) und später die Steinobstsammlung (145 Sorten) gerodet werden.

Derzeit ist auf Initiative der ARGE Streuobst, in Kooperation zwischen BOKU-Obstbau, HBLAuBA Klosterneuburg, Versuchsstation Haidegg und NGO´s, ein „Notfallplan“ in Vorbereitung, mit dem versucht werden soll, einen möglichst großen Teil der BOKU-Sorten, durch umgehende Duplikatspflanzungen an anderen Standorten zu retten. Es handelt sich dabei um eine Aktion die einer „Notgrabung“ in der Archäologie vergleichbar ist (z.B. bevor eine Fundstelle durch einen Autobahnbau für immer zerstört wird), eine systematische vorausschauende Sortenerhaltung und -sicherung ist das nicht.
Bisher war man wohl eher geneigt anzunehmen, dass Sortensammlungen im öffentlichen Bereich (d.h. bei Bundes- oder Landesstellen, öffentlich rechtlichen Körperschaften od. dergl.) langfristig am besten abgesichert sind. Die aktuellen Entwicklungen stellen dies aber doch in Frage und sie zeigen noch stärker die große Bedeutung auf, die der Arbeit der NGO´s und privaten SortenerhalterInnen zukommt. Die Leistungen in diesem Bereich dürfen aber nicht darüber hinweg täuschen, dass die Erhaltung obstgenetischer Ressourcen eine öffentliche Aufgabe ist und dass Österreich internationale Verpflichtungen diesbezüglich eingegangen ist.

Zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang auch noch das Fehlen von Reiserschnittgärten in Österreich, aus denen Baumschulen ordnungsgemäß Vermehrungsmaterial beziehen können. Auf diese Problematik wurde von der ARGE Streuobst bereits im Zusammenhang mit der Pflanzenschutzgesetzgebung hingewiesen (siehe Artikel im Streuobst-Info 2/2016: Pflanzenschutzgesetz bedroht die Sortenvielfalt): Die Ziele des Pflanzenschutzes stehen gegenwärtig rechtlich über dem Ziel der Erhaltung und Nutzung genetischer Ressourcen. Das geltende Recht sieht im Falle des Auftretens eines in der Verordnung genannten Schadorganismus an in Umlauf gebrachtem Vermehrungsgut, die Zwangsrodung des befallenen Mutterbaumes und angrenzender Wirtsbäume vor. Aus Sorge um den Fortbestand ihrer Sammlungen ziehen es Genbanken daher nun vor, kein Vermehrungsgut mehr abzugeben. Reiserschnittgärten, als Alternativen zu Genbanken, die die Verfügbarkeit von gesundem Pflanzmaterial (österreichischer) Sorten und Ökotypen gewährleisten würden, sind nicht vorhanden. Die Folge: Die Verfügbarmachung alter und seltener Obstsorten ist gekappt.
Die HBLAuBA strebt derzeit an, sich mit einer der zahlreichen Genbankquartiere in Klosterneuburg, als Versorger mit ca. 50 feuerbrandrobusten und alten Apfelsorten und ca. 50 feuerbrandrobusten Birnensorten und wichtigen Mostbirnensorten registrieren zu lassen.

Autor:
DI Christian Holler, ARGE Streuobst, Email: c.holler@tb-holler.at

Inserat:

Fragwürdige Werbung mit Erhaltung der Sortenvielfalt?

(Christian Holler)

Vor kurzem wurden im Rahmen einer Werbekampagne der Agrarmarkt Austria (AMA), großflächige Werbeplakate in erheblicher Stückzahl affichiert, auf denen mit dem Slogan *„Ich schau drauf, dass unsere Sortenvielfalt erhalten bleibt“* für den österreichischen Obstbau Werbung gemacht wird.
Für in Österreich produziertes Obst umfassend Werbung zu machen, ist ja durchaus lauter und begrüßenswert. Allerdings scheinen hier doch „Äpfel mit Birnen“ in etwas fragwürdiger Weise vermischt zu werden.

Hier also das aktuelle AMA-Plakat:

Für obstbaulich beschlagene BetrachterInnen ist unschwer erkennbar, dass die Obstbäuerin auf dem Plakat in einer Intensivobstanlage fotografiert wurde. Es drängt sich daher die Frage auf, wie es in derartigen Anlagen mit der Sortenvielfalt nun tatsächlich steht?
Eine kurze Internet-Recherche hilft da rasch weiter: *„Über die aktuell schwierige Situation im Obstbau sprach top agrar mit Karin L., einer 28 Jahre junge Apfelbäuerin aus der Südoststeiermark. Sie produziert gemeinsam mit den Eltern auf 13 der insgesamt 16 ha LN Äpfel der Sorten Gala, Golden, Braeburn und Evelina. Mit den qualitativ hochwertigen Clubsorten für einen Privatabnehmer erzielt sie derzeit bessere Preise als mit Normalsorten.“* (Quelle: www.topagrar.at).
Die Verwunderung über diese Werbung ist mit dieser Hintergrundinformation dann komplett. Wobei hier keinesfalls die dargestellte Bäuerin „angeschwärzt“ oder verunglimpft werden soll. Viel mehr stellt sich die Frage: Was beabsichtigt die AMA mit dieser Kampagne?

Hat hier nur eine Werbeagentur übers Ziel geschossen und sich (ev. unreflektiert) mit einem Slogan auf einen Trend draufgesetzt?

Die große derzeit noch vorhandene Obstsortenvielfalt ist primär im extensiven Obstbau d.h. im Streuobstbau in seinen unterschiedlichen Ausprägungen, erhalten geblieben. Organisationen wie z.B. die Arche Noah setzen sich seit Jahrzehnten für die Erhaltung der Biodiversität bei Obst- und Gemüsesorten ein. Dank dieser unermüdlichen Arbeit wird jüngst auch von den KonsumentInnen die Sortenvielfalt als erstrebenswert erkannt und nachgefragt.

Wird auf dem Plakat also mit einer Sortenvielfalt Werbung gemacht, die es bei der dargestellten Produktionsform gar nicht gibt?
Oder will man herausstreichen, dass künftig auch im intensiven Plantagenobstbau der Sortenvielfalt und Sortenerhaltung vermehrt Aufmerksamkeit geschenkt werden soll?

Das Plakat trägt übrigens das „AMA-Gütesiegel“, das von der AMA wie folgt beschrieben wird (www.amainfo.at/ama-siegel): *„Wo immer Sie dieses Zeichen sehen, können Sie sicher sein: Hier handelt es sich um ein hochwertiges, streng kontrolliertes Nahrungsmittel, dessen Herkunft zu 100 % nachvollziehbar ist. Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich anerkanntes Gütezeichen. Es gibt verlässlich Auskunft über nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrolle.“*
Ergänzend ist vielleicht von Interesse, wie auf der AMA-Website über Produktvielfalt beim Apfel informiert wird (http://amainfo.at/ama-themen/produktvielfalt/obst/):
Unter der Überschrift *„Alles über den Apfel“* wird unter *„Sortenvielfalt“* erklärt: *„Durch die Sortenvielfalt können Äpfel eine rote, grüne oder gelbliche Schale aufweisen. Die Geschmacksrichtungen reichen von süßlich bis sauer, wobei der erfrischende Geschmack den Fruchtsäuren im Fruchtfleisch zu verdanken ist.“* Und dann folgen kurze Portraits der Sorten Braeburn, Elstar, Fuji, Golden, Jonagold, Gala und Idared.
Im gleichen Zusammenhang sind dann erfreulicherweise unter der Überschrift **„Bio-Info“,** die folgenden beiden Kästchen auf der Website zu finden sind:

Zuletzt kurz noch zum Auftrag und den Zielen der AMA (http://amainfo.at/ueber-uns/wer-wir-sind/): Die AMA-Marketing hat einen gesetzlichen Auftrag: Information der Konsumenten sowie Förderung der Lebensmittelgüte. Sichtbare Zeichen dafür sind das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel. Als hundertprozentige Tochter der Marktordnungs- und Zahlstelle Agrarmarkt Austria, ist die AMA-Marketing GesmbH mit einem gesetzlichen Auftrag ausgestattet. Dieser umfasst insbesondere die Qualitäts- und Absatzförderung sowie das Bereitstellen von Informationen über Nahrungsmittel und agrarische Erzeugnisse sowohl aus konventioneller als auch aus biologischer Landwirtschaft. Damit unterstützt sie die Vermarktung und erfüllt wesentliche Aufgaben in der Werte-Kommunikation in Richtung der Verbraucher.
Finanziert wird die AMA-Marketing GesmbH zum überwiegenden Teil durch verpflichtende Agrarmarketingbeiträge von Landwirten und Verarbeitern, durch Gebühren der Lizenznehmer und durch EU-Mittel zur Unterstützung ausgewählter Marketingmaßnahmen. Entsprechend den EU-rechtlichen Beschränkungen werden die Marketingmaßnahmen vor ihrer Durchführung von der EU geprüft.

Autor:
DI Christian Holler, Email: c.holler@tb-holler.at

Nachlese: Internationales Pomologentreffen 2016, Ligist, Stmk

(Bernd Kajtna)

Rund 80 Obstsortenkundige aus Österreich, Deutschland, Liechtenstein und der Schweiz trafen sich für zwei Tage in der kleinen Marktgemeinde Ligist (Weststeiermark) zum 15. Internationalen Pomologentreffen. Die Volksschule Ligist war Gastgeber, Arche Noah Veranstalter der Tagung.
Die Tagung statt unter dem Motto „Vielfalt gemeinsam erforschen und erhalten". Vorträge und Workshops regten an, welche Angebote seitens der „ExpertInnen" entwickelt werden müssen, um die „Laien" im Rahmen von Citizen Science-Projekten in die Erforschung und Erhaltung von Obstsorten zu involvieren. Thomas Hübner von der Zentralanstalt für Meteorologie stellte in diesem Zusammenhang das erfolgreiche Projekt und die dazugehörende App „NaturVerrückt" vor.
Die Vorträge zu pomologischen Themen behandelten steirische Sorten wie die Hirschbirne und die Holzäpfel in der Weststeiermark. Am Samstag gab es eine Verkostung von klassischen steirischen Streuobstsorten und einen Workshop zu Apfelsorten, die die Bezeichnung Wiesling im Namen tragen. Die Sortenausstellung mit rund 200 Mustern wurde vom Team OIKOS zusammengestellt. Zum Abschluss standen zwei Exkursionsziele zur Auswahl. Ein Bus brachte die Pomologinnen und Pomologen nach Hochgößnitz. Dort konnten die Streuobstwiesen zweier Betriebe besichtigt werden. Die zweite Gruppe besuchte eine Familie in Köflach, die seit fast 50 Jahren eine original Baumpresse zur Verarbeitung der eigenen Äpfel verwendet.

Das Pomologentreffen geht auf eine Initiative von Fructus zurück, die 2001 zum ersten Internationalen Pomologentreffen nach Wädenswil (Schweiz) einlud. Seither fand die Tagung jährlich in einem anderen Land statt:

2001 Wädenswil, Schweiz / 2002 Schiltern, Österreich / 2003 Reutlingen, Deutschland
2004 Liebfrauenberg, Frankreich / 2005 Triesen, Liechtenstein / 2006 St. Andrä, Österreich
2007 Alpach, Österreich / 2008 Beratzhausen, Deutschland / 2009 Arenenberg, Schweiz
2010 Reichelsheim, Deutschland/ 2011 Bistrita, Rumänien / 2012 ausgefallen
2013 Königgrätz, Tschechien / 2014 Bozen, Italien / 2015 Landshut, Deutschland
2016 Ligist, Österreich

Das 16. Internationale Pomologentreffen findet im November 2017 in Baden Württemberg statt.

Der Tagungsband zum 15. Internationalen Pomologentreffen steht ab 20. Dezember unter der Adresse https://www.arche-noah.at/publikationen als PDF zum Download bereit.

Inhaltsverzeichnis Tagungsband:

Iga Niznik
Pflanzengenetische Ressourcen: Zugang und Vorteilsausgleich. Nagoya-Protokoll & EU-VO 511/2014

Bernd Kajtna
Holzapfelbäume und Holzapfelessig. Geschichte, Vorkommen und Herstellung in der Weststeiermark

Alois Wilfling
Mostbirnenforschung & -erhaltung in der Steiermark

Petra Siegele
Von Sparkling Science zu Citizen Science:
Wenn Wissenschaft, Schulen und Gesellschaft gemeinsam forschen

Erika Keller
Vielfalt gemeinsam erforschen. Ansätze & Erfahrungen aus dem „Obst & Baum" Projekt

Thomas Hübner
Citizen Science in der Phänologie

Philipp Hummer
Citizen Science – Design und Kommunikation. Ein Weg von Bleistift und Papier zur mobilen App

Thomas Rühmer
Der steirische Kernobst-Genpool von Haidegg

Katharina Varadi-Dianat
Der Eisenstraßen- Apfelsaft: In Wert-Setzung ungenützter Streuobstbestände im Bezirk Leoben - ein Erfahrungsbericht

Christoph Mayer
Sortenreiner Saft als Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie

Peter Weißnar und Anton Jandl
Obstbau in der nördlichen Weststeiermark im Wandel der Zeiten

Katharina Varadi-Dianat, Bernd Kajtna, David Brunmayr und Erika Keller
Optimierung von Lagerräumen und Lagerbehältnissen für die Langzeitlagerung im Haushalt von Äpfeln.

Michael Suanjak
Apfelsorten mit Wiesling im Namen.

Erika Keller & Thomas Hübner
Gemeinsam Vielfalt erforschen und erhalten.
Was ist bei einem partizipativen Forschungs-, Entwicklungs- und Bildungsprojekt zu beachten?

Tanja Worel
Erhebung von Interesse und Interessensentwicklung bei SchülerInnen

Georg Derbuch und Erika Keller
Untersuchung der Vielfalt an Heuschrecken in Streuobstwiesen Pilotprojekt zur Erhebung von Heuschrecken durch SchülerInnen in Streuobstwiesen.

Foto: Die ReferentInnen des 15. Int. Pomologentreffens

Kontakt:
DI Bernd Kajtna
Arche Noah - Gesellschaft zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt
EMail: bernd.kajtna@arche-noah.at
www.arche-noah.at

Streuobst im Natur- und Geopark Steirische Eisenwurzen

(Quelle: www.eisenwurzen.com)

Seit jeher waren Streuobstbestände für das Überleben der ländlichen Bevölkerung und als Lebensraum für heimische Arten bedeutsam. In den vergangenen Jahren haben sich die Herausforderungen zum Schutz und zur Nutzung von Streuobstwiesen jedoch weiter verschärft und zu einem gefährdeten Element unserer Landschaft werden lassen. Mit dem neuen geförderten Leader Projekt „Streuobst im Natur- und Geopark Steirische Eisenwurzen“ soll es gelingen, diese wertvolle Ressource der Region zu neuer Stärke zu verhelfen. Dieses Projekt wird vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, dem Land Steiermark und der Europäischen Union unterstützt.

Zwei Schwerpunkte sind nun für die nächsten drei Jahre innerhalb des Projektes geplant:
Erstens ist der Erhalt von Streuobstwiesen und die Sicherung von seltenen und alten Obstsorten ein wichtiges Anliegen. In Zusammenarbeit mit dem Verein Arche Noah, Fachbereich Obst, konnten erste Sortenbestimmungen durchgeführt werden. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit Obstbäume von heimischen Sorten im „Baumschule Loidl Baumabgabegarten“ in Wildalpen beim Museum „HochQuellenWasser“ zu erwerben und damit zur Erhaltung von Streuobstwiesen beizutragen.

Als zweiter Schwerpunkt werden die ObstgartenbesitzerInnen in den Steirischen Eisenwurzen und die Kultivierung sowie Pflege von Streuobstwiesen unterstützt. So konnten sich im Oktober in den Naturparkgemeinden Landl und Sankt Gallen die lokalen Asylwerber beim „Obstklaubm“ einbringen. Die Obsternte ist für viele Obstgartenbesitzer zeitaufwendig und arbeitsintensiv. Durch die gemeinnützige Tätigkeit der Asylwerber werden die Streuobstwiesen gepflegt und der Apfel bleibt nicht liegen. Für beide Seiten war es eine Bereicherung. Die Migranten verbesserten zusätzlich ihre Deutschkenntnisse und lernten den Natur- und Geopark sowie dessen Bewohner kennen.
„Für 2017 sind weitere Maßnahmen in diesen Bereichen geplant. Wir danken an dieser Stelle allen, welche unser Projekt in den vielfältigsten Bereichen 2016 unterstützt haben. So können wir einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft leisten.“, lobende Worte vom Geschäftsführer des Natur- und Geoparks Andreas Danner.

Kontakt:
Natur- und Geopark Steirische Eisenwurzen
Oliver Gulas
Tel.: ++43/(0)664/886 56 411, Email: oliver.gulas@eisenwurzen.com
A-8933 St. Gallen, Markt 35
www.eisenwurzen.com

Qualitätsmost bei der 10. Oberösterreichischen Jungmostprämierung

(Quelle: www.unsermost.at)

Im Rahmen des Genuss Salons wurden am 12. November in der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, 16 heimische Qualitätsmost-Produzenten ausgezeichnet.
Der „prämierte oö Jungmost“, ein klassischer Apfel-Birnenmost, besticht den Mostkenner durch sein fruchtiges, spritziges und erfrischendes Aroma.

Der Most von früher ist nicht vergleichbar mit den Qualitätsmosten der heutigen Mostproduzenten: Gleich dem Wein, gibt die **Obstweinverordnung 2014** dem Konsumenten die Sicherheit, kontrollierte Qualität, gekennzeichnet mit der staatlichen Prüfnummer und dem Qualitätssiegel, zu genießen.

Die Landwirtschaftskammer OÖ unterstützt seit 2015 Betriebe, die **Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer** erzeugen. Daher wurden bei der diesjährigen Prämierung erstmalig ausschließlich solche Qualitätsmoste zugelassen, die diesen hohen Qualitätsanforderungen entsprechen. Die Prüfung der eingereichten Proben wurde nach strengen Kriterien im Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg durchgeführt.

Eine Liste der ausgezeichneten Jungmostbetriebe steht zum Download bereit unter:
http://unsermost.at/wp-content/uploads/2016/11/Ausgezeichnete_Jungmostbetriebe_2016_-1.pdf

Interessant erscheint der Umstand, dass die veröffentlichte Liste (siehe Download) mit dem Satz „Purer Genuss von heimischen Streuobstwiesen“ übertitel ist, und dann weiter ausgeführt wird, dass „sie dem Konsumenten die Sicherheit gibt, ein hochwertiges, kontrolliertes und Herkunft gesichertes regionales Produkt zu genießen“.
Daran ob es sich bei den ausgezeichneten Betrieben allerdings tatsächlich um Streuobstbetriebe handelt, d.h. ob der „pure Genuss“ wirklich von Streuobstwiesen stammt, müssen nach einer stichprobeweisen Prüfung der Liste jedoch gewisse Zweifel angemeldet werden. Schade dass die in Anspruch genommene „Herkunftssicherung“ da offensichtlich nicht ganz so weit geht.

(C. Holler)

Infos:
www.unsermost.at

Obstbaumtag 2016 im Biosphärenpark Wienerwald

(Biosphärenpark Wienerwald)

Für gute Unterhaltung und Rekordbesucherzahlen sorgte der Obstbaumtag 2016 im Biosphärenpark Wienerwald: Mehr als 4.000 ObstliebhaberInnen folgten der Einladung des Biosphärenpark Wienerwald Managements und dem Forstamt und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien in den Lainzer Tiergarten.

ExpertInnen der ARGE Streuobst standen den BesucherInnen mit Rat und Tat zur Seite und bestimmten die mitgebrachten Obstsorten. Mittels fachkundiger Beratung durch ausgewählte Baumschulen konnten auch die richtigen Obstsorten und die passenden Baumformen für die Neupflanzung schnell gefunden werden. Magistrat und Biosphärenpark Wienerwald gaben viele Tipps für einen naturnahen Garten und zur Förderung der Artenvielfalt.
FeinschmeckerInnen ließen sich die Möglichkeit nicht entgehen sich mit Bio-Schmankerln aus dem Biosphärenpark Wienerwald zu stärken. Für Unterhaltung sorgte das bunte, themenbezogene Bastel-Rahmenprogramm für die jüngsten BesucherInnen. So konnten die kleinen Gäste sich als Junior-Pomologen versuchen und Äpfel selbst bestimmen und Nützlingsunterkünfte basteln. Besonderes Highlight war es dabei, die verschiedenen Obstorten mit allen Sinnen entdecken zu können.

„Mit Aktionen wie dem Obstbaumtag unterstützt das Biosphärenpark Wienerwald Management die Erhaltung der artenreichen Kulturlandschaft und schafft damit wertvollen Lebensraum für seltene Arten wie Siebenschläfer, Kirschprachtkäfer, Wendehals, Wiener Nachtpfauenauge“, so Umweltstadträtin Mag.[a] Ulli Sima.

Streuobstwiesen und Obstbaumalleen prägten früher auch im Biosphärenpark Wienerwald weite Teile der Landschaft und fanden sich in jedem Garten. Gemeinsam mit dem Land Niederösterreich und der Stadt Wien bieten der Biosphärenpark Wienerwald geförderte Obstbäume und Heckensträucher kostengünstig und ohne komplizierte Förderabwicklung für die Auspflanzung auf landwirtschaftlichen Flächen in den Biosphärenpark-Gemeinden und im ländlichen Gebiet der Wiener Biosphärenpark-Bezirke an. Obstbäume für nicht-förderbare Flächen können im Herbst bei den Biosphärenpark Wienerwald Obstbaumtagen erworben werden.
Seit 2009 wurden über die Aktion bereits mehr als 3.000 Hochstamm-Obstbäume und 2.000 heimische Heckensträucher gesetzt.

Kontakt:
Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH
Mag. Alexandra Stavik, Öffentlichkeitsarbeit
A-3013 Tullnerbach, Norbertinumstraße 9
Tel.: ++43/(0)2233/54 187-12
Email: as@bpww.at
www.bpww.at

Auszeichnung für die besten, nachhaltigen Weine aus dem Biosphärenpark Wienerwald

(Biosphärenpark Wienerwald)

Seit 2009 werden die besten, nachhaltig produzierten Weine aus dem Wienerwald durch eine Fachjury des Biosphärenpark Wienerwald ausgezeichnet. Den SiegerInnen 2016 wurde vor kurzem in Kottingbrunn die Auszeichnung **„Der Wein 2016“** überreicht. Der Leitgedanke des Wettbewerbes lautet „**Geschmackvoll die Natur schützen“.**

„Der Weinwettbewerb des Biosphärenpark Wienerwald beweist jedes Jahr aufs Neue, dass ausgezeichneter Geschmack und nachhaltige Bewirtschaftung kein Widerspruch sind“, so Mag.[a] Ulli Sima, Stadträtin für Umwelt und Wiener Stadtwerke.
In diesem Jahr wurden rund 180 Weine von mehr als 35 WinzerInnen verkostet und bewertet. Die 12 SiegerInnen wurden durch Dr. Stephan Pernkopf, Niederösterreichs Landesrat für Umwelt, Landwirtschaft und Energie und Forstdirektor DI Andreas Januskovecz der Stadt Wien sowie Dr. Herbert Greisberger, Direktor des Biosphärenpark Wienerwald für ihren exzellenten Wein ausgezeichnet.
Die SiegerInnen stellen eine Mischung aus bekannten Weingütern und „Geheimtipps“ dar. Das Preisniveau reicht heuer von 5,50 bis 29 Euro pro Flasche (ab Hof).
„Das Besondere an diesem Weinwettbewerb ist, dass hier nicht nur Herkunft und Geschmack, sondern auch die besonders schonende Bewirtschaftungsweise zählt. Damit leisten die Winzerinnen und Winzer nicht nur einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft im Wienerwald, sondern tragen auch genussvoll zum Umweltschutz bei“, führt Landesrat Dr. Stephan Pernkopf aus.

Ziel der Prämierung ist es, regions- und sortentypische Weine auszuzeichnen, die entweder biologisch oder nach besonderen Regeln, mit einem deutlich reduzierten Umfang an Pestiziden, erzeugt werden. Die eingereichten Qualitätsweine werden durch eine hochkarätige Fachjury in einer zweistufigen Blindverkostung bewertet. Allen prämierten Betrieben wird die Patenschaft für eine besondere Tier- oder Pflanzenart verliehen, die auf ihren Flächen erhalten wird. Durch die nachhaltige Bewirtschaftung und den verantwortungsvollen Umgang mit der Weinbaulandschaft wird wertvoller Lebensraum für bedrohte und seltene Arten bewahrt.

„Aufgrund der vielfältigen, durch die UNESCO definierten Aufgaben eines Biosphärenparks, sind wir als Biosphärenpark Management in besonderer Weise gefordert in unserer Arbeit die drei Säulen der Nachhaltigkeit Ökologie, Ökonomie und Soziales, zu berücksichtigen. Unser jährlicher Weinwettbewerb ist dafür ein sehr gutes Beispiel. Hier wird getreu dem Motto „Schützen durch Nützen“ Naturschutz mit nachhaltigen Wirtschaftsweisen verbunden“, erklärt Biosphärenpark-Direktor Dr. Herbert Greisberger.

Die Kulturlandschaft im Wienerwald entstand durch jahrtausendwährende Bewirtschaftung von Menschenhand. Noch heute wird der Wienerwald als Erholungs- und Lebensraum, aber auch als Wirtschaftsraum genutzt. Die Lebensregion Biosphärenpark Wienerwald hat Anteil an drei Weinbauregionen: Wien, Großlage Klosterneuburg und die Thermenregion Wienerwald. Die idealen Bedingungen der heißen Sommer, trockenen Herbsttage und guten Bodenbeschaffenheiten tragen gemeinsam mit der Erfahrung der WinzerInnen dazu bei, dass im Wienerwald Jahr für Jahr exzellente Weine reifen und durch die nachhaltige Bewirtschaftung die Weinbaulandschaft im Wienerwald erhalten bleibt.

Kontakt:
Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH
Mag. Alexandra Stavik, Öffentlichkeitsarbeit
A-3013 Tullnerbach, Norbertinumstraße 9
Tel.: ++43/(0)2233/54 187-12, Email: as@bpww.at, www.bpww.at

EU-Kommission hält Pflanzen und Tiere aus konventioneller Züchtung für nicht patentierbar

(www.no-patents-on-seeds.org)

In einer lang erwarteten Stellungnahme erklärt die EU-Kommission im November, dass sie Pflanzen und Tiere aus „im Wesentlichen biologischen Verfahren“ zur Züchtung für nicht patentierbar hält. Diese Aussage steht in starkem Gegensatz zu der bisherigen Praxis des Europäischen Patentamts (EPA), das bereits über 100 Patente erteilt hat, welche die konventionelle Züchtung betreffen, darunter sogar Patente auf Tomaten und Brokkoli.

Die internationale Koalition „Keine Patente auf Saatgut!“ fordert seit Jahren, dass diese Patente gestoppt werden, und hat zusammen mit Hunderttausenden UnterstützerInnen Petitionen und Einsprüche eingereicht. Die Organisationen sind vor allem wegen der Gefahr einer zunehmenden Monopolisierung von Saatgut und Lebensmitteln besorgt. Sie appellieren jetzt an die Regierungen in Europa, dafür zu sorgen, dass die Stellungnahme der EU-Kommission nun auch in rechtlich bindende Regeln für die Auslegung des Patentgesetzes umgesetzt wird.
„Dies ist ein großer Erfolg für die Zivilgesellschaft, die seit vielen Jahren gegen Patente auf Pflanzen und Tiere kämpft. Doch die Stellungnahme der EU-Kommission ist rechtlich noch nicht bindend. Zudem sind weitere Definitionen notwendig, um die Verbote rechtlich wirksam zu machen. Daher ist es jetzt die Aufgabe der europäischen Regierungen, das EPA einer wirksamen politischen Kontrolle zu unterwerfen“, sagt Christoph Then, Koordinator des Bündnisses „Keine Patente auf Saatgut!“.

Nichtregierungsorganisationen haben bereits im Juni 2016 dem Verwaltungsrat des EPA über 800.000 Unterschriften übergeben. Dieses Gremium besteht aus den Repräsentanten der 38 Mitgliedsländer und soll über die korrekte Auslegung der Patentgesetze wachen. Die europäischen Patentgesetze verbieten Patente auf „Pflanzensorten und Tierarten“ sowie auf die „im Wesentlichen biologische“ Züchtung von Pflanzen und Tieren. Doch diese Verbote wurden durch die Praxis des EPA weitgehend wirkungslos gemacht. Die Erklärung der EU-Kommission folgt der Forderung des Europäischen Parlaments und der Position mehrerer europäischer Regierungen. Unter anderem lehnen Deutschland, die Niederlande, Frankreich und Österreich derartige Patente ab. In diesen Ländern wurden sogar schon die nationalen Patentgesetze geändert.

„Das EPA hat ein eigenes wirtschaftliches Interesse daran, diese Patente zu erteilen. Jetzt müssen die entsprechenden Verbote in Kraft gesetzt werden. Dies kann durch politische Entscheidungen auf der Ebene des Verwaltungsrats des EPA durchgesetzt werden. Die Erklärung der EU-Kommission ist ein wichtiger Meilenstein, um diesem Missbrauch des Patentrechts endlich ein Ende zu setzen“, sagt Iga Niznik von Arche Noah aus Österreich, einer der Trägerorganisationen von „Keine Patente auf Saatgut!“.
Die Koalition „Keine Patente auf Saatgut!“ verlangt weitere rechtliche Klarstellungen, um sicherzustellen, dass die Verbote auch wirksam sind: Die Definition von „im Wesentlichen biologischer“ Züchtung müsse alle Methoden und alles biologische Material umfassen, das in der konventionellen Züchtung genutzt wird. Zudem müsse gewährleistet werden, dass die Verbote nicht durch eine gezielte Formulierung der Ansprüche umgangen werden können. So müsse erreicht werden, dass beispielsweise züchterische Merkmale, die aus konventioneller Züchtung stammen, sowie Pflanzensorten tatsächlich außerhalb der Reichweite von Patenten bleiben, die sich auf gentechnische Verfahren beziehen.

Kontakte:
Initiative Keine Patente auf Saatgut!
Iga Niznik, Tel.: ++43/(0)6509991305, iga.niznik@arche-noah.at
www.no-patents-on-seeds.org

EU-Kommission:
EU-Naturschutz-Richtlinien werden beibehalten

(www.eu-umweltbuero.at und Umweltdachverband)

Nach zwei Jahren der Unsicherheit traf die EU-Kommission unter Jean-Claude Juncker Anfang Dezember eine richtungsweisende Entscheidung für die europäischen Naturschutzgesetze: Die Vogelschutz- und die Flora-Fauna-Habitat-Richtlinie werden nicht aufgeschnürt, sondern in ihren jetzigen Formen beibehalten! Damit bestätigt die Kommission endlich, was schon seit Monaten von Seiten der Wissenschaft, der Zivilgesellschaft, des Europäischen Parlaments und auch nationaler Regierungen gefordert wird.
„Dies ist ein großer Erfolg für uns Umweltorganisationen, aber noch mehr für die Natur!“ Für BirdLife, Umweltdachverband sowie WWF ist dieser Erfolg einer beispiellosen Koalition von über 200 NGOs in allen EU-Mitgliedsstaaten zu verdanken, die mehr als 520.000 Menschen und verschiedene Umweltminister aus mehr als der Hälfte der EU-Mitgliedstaaten mobilisieren konnten.
„Um diesen heutigen Beschluss jedoch zu einem echten Sieg für die Natur zu machen, liegt noch viel Arbeit vor uns. Die Arbeit mit lokalen VerantwortungsträgerInnen, wie im Aktionsplan der EU-Kommission vorgesehen, kann dabei als Weg zum Erfolg verstanden werden“, so Michael Proschek-Hauptmann, Geschäftsführer des Umweltdachverbandes.

Trotz der Freude über die heutige Entscheidung sind Europas Naturräume mit diesem Entschluss noch nicht gerettet: „Lebensräume sowie Tier- und Pflanzenarten sind nach wie vor stark unter Druck und zum Teil rückläufig, wie der Zustandsbericht der Natur bereits im Jahr 2015 gezeigt hat. Das beste Gesetz ist sinnlos, wenn es nicht ausreichend umgesetzt ist. Die Juncker-Kommission muss nun einen starken Aktionsplan vorstellen, damit Natura 2000 endlich mit Leben gefüllt wird. In Österreich müssen mehr Mittel für Gebietsmanagement, Renaturierungs- und Artenschutzprojekte zur Verfügung gestellt werden“, so Christian Pichler von WWF Österreich.

„Der Aufruf von über einer halben Million EU-BürgerInnen im Rahmen der von NGOs initiierten Kampagne #NatureAlert wurde gehört. Intakte Naturräume sind nicht nur ein wichtiges Anliegen der EuropäerInnen, sondern gewährleisten auch tagtäglich kostenlose Ökosystemdienstleistungen, die unsere Lebensqualität enorm steigern“, so Christof Kuhn von BirdLife Österreich.
In Österreich wurde der Fitness-Check im Rahmen des von BMLFUW und EU geförderten Gemeinschaftsprojektes „gREen.watch“ begleitet und die europaweite Umwelt-NGO-Initiative von den Projektpartnern BirdLife, EU-Umweltbüro, Umweltdachverband und WWF Österreich getragen.

Das EU Umweltbüro in Wien wurde 1994 als Kompetenzzentrum für Europäische Umweltpolitik und -gesetzgebung gegründet und ist im Umweltdachverband – der größten österreichischen Dachorganisation von Umweltschutzorganisationen – angesiedelt. Die Kernkompetenzen des EU-Umweltbüros sind umfassende Kenntnisse des politischen Gesetzwerdungsprozesses auf europäischer Ebene und Informationen über Entwicklungen im Bereich EU-Umweltpolitik. Das Umweltbüro vertritt die österreichischen Mitglieder im Vorstand des europäischen Dachverbands European Environmental Bureau (EEB)in Brüssel.

Kontakt:
EU-Umweltbüro
A-1080 Wien, Strozzigasse 10/7-9
Tel.: ++43/(0)1/401 13 - 39
Email: office@eu-umweltbuero.at
www.eu-umweltbuero.at

Arche Noah „Handbuch Bio-Obst“

In umfassender Weise stellt das "Handbuch Bio-Obst" das Wissen zur Verfügung, das für den ganzjährigen Anbau von Früchten, Beeren und Nüssen gebraucht wird. In ausführlichen Porträts stellen die AutorInnen einige hundert Obstsorten vor. Wer aus der Fülle an Stein-, Beeren- und Schalenfrüchten geschickt auswählt, kann beginnend mit den ersten roten Erdbeeren im Mai bis zu den Mispeln im Dezember frische Früchte ernten. Die Grundlagen der Kulturführung, biologischen Schädlingsbekämpfung sowie zur Standort- und Sortenwahl werden dargestellt.

Das Buch gliedert sich in folgende Großkapitel:

- Einen Obstgarten planen und anlegen
- Pflege und Düngung von Obstgehölzen
- Obstbäume richtig schneiden
- Pflanzengesundheit im Obstgarten
- Obstgehölze vermehren
- Obst lagern
- Obst konservieren
- Streuobstbau
- Pomologie – Geschichte und Grundlagen der Obstsortenkunde
- Artenportraits: Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Seltenes Obst und Wildobst, Nüsse und Feigen
- Serviceteil und Stichwortregister

Von den beachtlichen ca. 530 Seiten des Werkes, umfassen die Artenportraits der o.g. Obstgattungen ca. 200 Seiten. Wobei am Beginn der jeweiligen Gattung grundsätzliches zu Standort, Pflanzung, Pflege, Unterlagen, Erziehung, Schnitt, Ernte, Lagerung u. dergl. ausgeführt wird.

Johannes Maurer ist Gärtnermeister und Biologe, beschäftigt sich mit Obstsorten und Obstbaumschnitt, leitet Seminare für HausgärtnerInnen und BäuerInnen und ist bei Arche Noah für die Erhaltung der Obstsammlung zuständig. Bernd Kajtna ist Geschäftsführer-Stv. bei Arche Noah und beschäftigt sich mit Obstbau und der Suche nach seltenen Obstsorten, konzipiert Sortenausstellungen und Obstsortenbestimmungstage und ist auch eine treibend Kraft in der ARGE Streuobst. Andrea Heistinger ist als freie Agrarwissenschaftlerin, Beraterin und Autorin tätig und begeistert mit ihren zahlreichen Büchern rund um biologisches Gärtnern.

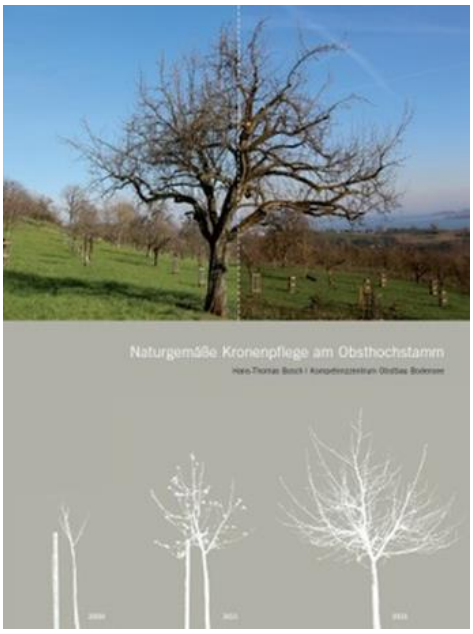
Mit diesem Buch ist den AutorInnen eine wirklich beachtliche und umfassende Zusammenstellung zum Thema gelungen. Ein empfehlenswertes Nachschlagewerk das in straffer Form quer über den gesamten Fachbereich grundlegende Informationen bereitstellt und trotzdem nicht an der Oberfläche bleibt.

(Christian Holler)

Maurer, J., Kajtna B. & A. Heistinger (2016):
Handbuch Bio-Obst
Sortenvielfalt erhalten. Ertragreich ernten. Natürlich genießen
528 Seiten, gebunden, über 800 Farbfotos und Zeichnungen. € 39,90
Löwenzahn Verlag, ISBN 978-3-7066-2578-4

Leitfaden „Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm“ in vollständig überarbeiteter Neuauflage erschienen

Fünf Jahre nach der Herausgabe der ersten Auflage des Leitfadens „Kronenpflege alter Obsthochstämme“ durch das Kompetenzzentrum Obstbau – Bodensee (KOB), ist 2016 die vollständig überarbeitete und stark erweiterte Neuauflage dieser Publikation unter dem Titel „Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm“ erschienen.



Die vielen positiven Rückmeldungen auf die erste Auflage, hat der Autor Hans-Thomas Bosch als Ansporn genommen, den Schnitt von Obsthochstämmen jeglichen Alters noch umfangreicher zu bebildern. Reichte die Zeitspanne damals lediglich über zwei Jahre, so liegen nun Bilderfolgen über 6 bis 7 Jahre vor, in einem Beispiel sind es bereits 10 Jahre.
Nun wird auch die Jungbaum-Erziehung sehr viel detaillierter bebildert. Die Fotos sind bestens dazu geeignet, sich ein Bild davon zu machen, wie der Schnitt durchgeführt wird und vor allem, wie er sich in Zukunft auswirkt. Entsprechend stieg die Anzahl der Bilder und Grafiken von ca. 140 in der ersten Auflage, auf nun über 500 an. Dennoch wird sich auch der weniger spezialisierte Leser weiter zurechtfinden.
Zusätzlich wird auch das Thema Mistelbefall, ein zunehmendes Problem an alten Obsthochstämmen, ausführlich behandelt.
Damit hat sich die Seitenzahl des Leitfadens mehr als verdoppelt. Die zahlreichen Abbildungen und ein Register erlauben es, sich auch bei einer weniger intensiven Lektüre über verschiedene Schnittmaßnahmen zu informieren. Beibehalten wurde die Ausstattung mit Spiralbindung

Der Autor DI (FH) Hans-Thomas Bosch bearbeitet am Kompetenzzentrum Obstbau – Bodensee (KOB), verschiedene Projekte zur Pflege von Obsthochstämmen und für die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Projekte zur Erhaltung alter Obstsorten. Darüber hinaus ist er freiberuflich als Baumpfleger und Obstbaumpfleger tätig.
Ein kurzes Zitat aus dem Buch veranschaulicht die Philosophie des Hans-Thomas Bosch: „Die moderne Baumpflege hat auch den ästhetischen Wert eines Baumes im Blick. Mit einem habitusgerechten Schnitt nimmt sie auf das individuelle Erscheinungsbild einer Krone Rücksicht und verändert sie nicht erheblich. Habitusgerechter Schnitt bedeutet nicht, dass die Ausdehnung der Krone nicht reduziert werden kann. Gerade bei Maßnahmen, die stärker in das Kronengefüge eingreifen, zeigt sich besonders, ob es der Baumpfleger versteht, seinen Schnitt an die jeweilige Kronenstruktur anzupassen.“

Der Leitfaden des KOB war schon bisher als „Pflichtlektüre“ für alle anzusehen, die sich mit der Pflege von Streuobstbäumen beschäftigen. Umso erfreulicher ist es, dass der Leitfaden nun neu aufgelegt wurde und dabei so umfangreich erweitert wurde.

(Christian Holler)

Bosch H.-T. (2016): **„Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm“**
Herausgeber Kompetenzzentrum Obstbau – Bodensee (KOB)
A4, Spiralbindung, 190 Seiten, ca. 500 farbige Abb.
Preis 28,- € zuzügl. Versandkosten
Bestellungen per E-Mail, Fax oder telefonisch beim Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee
EMail: anna.klaus@kob-bavendorf.de, Tel.: ++49/(0)751/7903-312, Fax: ++49/(0)751/7903-322

Biologischer Obstbau auf Hochstämmen - Produktion und Biodiversität erfolgreich kombinieren

In Zusammenarbeit des Forschungsinstitutes für den biologischen Landbau FIBL mit Hochstamm Suisse, BioSuisse und Bird Life, ist das von Andi Häseli, Franco Weibel, Hans Brunner, Pascal König und Pascal Benninger verfasste Merkblatt „Biologischer Obstbau auf Hochstämmen - Produktion und Biodiversität erfolgreich kombinieren“ entstanden und 2016 bereits in der 2. Auflage erschienen.

In der Einleitung zum Merkblatt wird die Intention der Autoren und Herausgeberinnen wie folgt beschrieben: „Biologische Früchte und Verarbeitungsprodukte von Hochstammobstbäumen sind am Markt sehr gefragt und erzielen einen guten Preis. Als Mehrgenerationenkultur erfordert der Obstbau auf Hochstammbäumen jedoch eine sorgfältige Abklärung geeigneter Standorte, Obstarten und –sorten, sowie der Mechanisierung, Wirtschaftlichkeit und Ökologie. Das Merkblatt liefert alle für die Planung und Bewirtschaftung von Biohochstammobstgärten benötigten Informationen.“

Das Merkblatt umfasst folgende Kapitel und Inhalte: Biodiversitätsförderung, Standortwahl und Bodenvorbereitung, Arten- und Sortenwahl, Parzellenplanung, Pflanzgut, Pflanzung, Erziehung und Schnitt, Nährstoffversorgung, Pflanzenschutz, Ernte, Unfallverhütung, Mechanisierung, Terminkalender zum Obstjahr.

Auch wenn im Merkblatt ein Schwerpunkt bei für die Schweiz relevanten Informationen gesetzt wurde, ist diese Publikation allgemein sehr zu empfehlen wenn man/frau sich mit der Neuanlage von Streuobstbeständen beschäftigt. Aber auch für die Revitalisierung bzw. Inwertsetzung und Nutzung bestehender Anlagen, wird man wertvolle Impulse finden.

(Annette Bauer)

Biologischer Obstbau auf Hochstämmen – Produktion und Biodiversität erfolgreich kombinieren
FIBL-Merkblatt, 2016, 2. Auflage
40 Seiten, Klammerheftung
ISBN 978-3-03736-332-4
Einzelpreis (inkl. MwSt., zzgl. Porto und Verpackung): SFr. 9,-

Bestellung der Druckversion sowie kostenloser Download als pdf unter:
https://shop.fibl.org/de/artikel/c/obst/p/1152-hochstamm.html

Termine & Veranstaltungen

was?	**Zukunftsdialog Streuobst**
wann?	Do. 16.02.2017, 9:00 bis 16:00
wo?	HBLA und BA für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74
Programm	**Was ist Streuobst?** **Auf der Suche nach einer zeitgemäßen und zukunftsweisenden Definition** Programm siehe Seite 2 in diesem Streuobst-Info
Info + Anmeldung	Begrenzte Teilnehmerzahl, **Anmeldung erforderlich!** Anmeldung online unter www.arche-noah.at/zukunftsdialog_streuobst Kosten: € 50,- inkl. Pausengetränke, Mittagessen und Tagungsband. Infos: DI Christian Holler, Email: info@arge-streuobst.at, Tel.: ++43/(0)664 4773149

was?	**ARGE Streuobst** **Mitgliederversammlung 2017**
wann?	Fr. 07. April 2017
wo?	Jois, Kirschblütenregion, Burgenland
Programm	Mit der Nominierung der Joiser Einsiedekirsche zur Streuobstsorte des Jahres, sollen auch die Aktivitäten zur Erhaltung der traditionellen Kirschenkultur in der Genussregion Leithaberg Edelkirsche ins Blickfeld gerückt werden. Aus diesem Grund findet die Mitgliederversammlung 2017 in der Gemeinde Jois am Nordwestufer des Neusiedler Sees statt. Anfang April zeigt sich die Region von ihrer bezauberndsten Seite. Der Abhang des Leithagebirges erstrahlt bis an den Rand des Schilfgürtels in weißer Blütenpracht – ein einmaliges Erlebnis. Schwerpunkt der Veranstaltung wird daher neben den Vereinsangelegenheiten der ARGE Streuobst, ein Exkursionsprogramm sein, um den Mitgliedern und allen Interessierten die Möglichkeit zu geben, die Kirschblütenregion kennenzulernen. Details zum Programm folgen in Kürze.
Info	DI Christian Holler Email: info@arge-streuobst.at Tel.: ++43/(0)664 4773149

was?	**Internationale Streuobsttage**
wann?	04.05. bis 07.05.2017
wo?	Zogglhof, St. Paul im Lavantal, Kärnten
Programm	04.+ 05.05.2017: Streuobst Fachtagung 06.+ 07.05.2017: Mostbarkeiten – Messe 2017
Info	Mostbarkeiten - Mostland St. Paul A-9470 St. Paul im Lavanttal, Hundsdorf 2 Email: mostbarkeiten@gmx.at, www.mostbarkeiten.at

	Obstbaukurse in NÖ LEADER Regionen Tourismusverband Moststraße, Eisenstraße Niederösterreich, Südliches Waldviertel Nibelungengau, Mostviertel Mitte, Kamptal
Programm	**Baumschnittkurse 2017** Freitag, 17.02.2017 in Furth/ Göttweig Samstag, 18.02.2017 in Gföhl Montag, 20.02.2017 in Allhartsberg Dienstag, 21.02.2017 in Wang Montag, 27.02.2017 in Ybbsitz Donnerstag, 02.03.2017 in Viehdorf Freitag, 03.03.2017 in Rabenstein Samstag, 04.03.2017 in Franzen Dienstag, 07.03.2017 in Ruprechtshofen Mittwoch, 08.03.2017 in Maria Taferl Freitag, 10.03.2017 in Rappottenstein Dienstag, 21.03.2017 in St. Valentin Jeweils 09:00 - 17:00 Uhr; Vormittag Theorie, Nachmittag Praxis im Obstgarten: Kursleiter: Ing. Georg Schramayr und DI Gerlinde Handlechner Kosten: € 20,- inkl. Kursunterlagen, Anmeldung bis 10. Februar 2017 **Veredelungskurse 2017** Montag, 06.03.2017 in Haag Montag, 13.03.2017 in Steinakirchen Montag, 20.03.2017 in Eschenau Mittwoch, 22.03.2017 in Ardagger Freitag, 07.04.2017 in Yspertal Jeweils 09:00 Uhr-13:00 Uhr Kosten: € 35,- inkl. 2 Unterlagen, 2 Edelreiser, Verbindungsmaterial, Kursunterlagen Anmeldung bis 27. Februar 2017
Info + Anmeldung	LEADER Region Moststraße Tel.: ++43/(0)7475/533 40 500 Email: stephanie.prueller@moststrasse.at, www.moststrasse.at

was?

Arche Noah
Obstbaukurse

Programm

Obstbaumschnitt für den Hausgarten
28.01.2017 / 29.01.2017, jeweils 9 - 16 Uhr
Ort: Versuchsanlage der Univ. für Bodenkultur, Sowinetzgasse 1, 1210 Wien
Referent: Franz Kaltenberger

03.02.2017 / 04.02.2017 / 10.02.2017 / 11.02.2017, jeweils 9 - 16 Uhr
Ort: Klosterbauer, Grenzgasse 111, 2344 Maria Enzersdorf/Mödling
Referent: Johannes Kleedorfer

Jeweils eintägiger Kurs: Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt in Theorie und Praxis; Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten. Der Schwerpunkt in diesem Kurs liegt auf kleinen Baumformen. Kosten € 58,- für Arche Noah Mitglieder, € 64,- für Nicht-Mitglieder

Arche Noah Lehrgang Obstanbau im Selbstversorgergarten
Es werden zwei gesonderte Kurse gleichen Inhalts angeboten:

03.02. bis 14.10.2017 (Kurstermine 3./4.02., 17./18.03., 14./15.07., 13./14.10.2017)
Arche Noah Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern

18.02. bis 08.10.2017 (Kurstermine 18./19.02., 1./2.04., 8./9.07., 7./8.10.2017)
A-8770 St. Michael in Obersteiermark und A-8130 Frohnleiten

Theorie- und Praxiskurs für Selbstversorger- u. HobbygärtnerInnen, AnfängerInnen als auch Personen mit etwas Vorwissen im Bereich biologischer Obstanbau: Allgemeines über Kern-, Stein- und Beerenobst, Planung eines Obstgartens, Standortansprüche, Sortenwahl, Pflanzabstände, Sortenvielfalt, Vermehrung, naturnaher Winter- sowie Sommerschnitt, Krankheiten, Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Obstverarbeitung. 64 Unterrichtseinheiten.
Kosten € 560,- für Arche Noah Mitglieder, € 630,- für Nicht Mitglieder

Obstbaumveredelung

31.03.2017 / 07.04.2017, jeweils 9 - 16 Uhr
Klosterbauer, Grenzgasse 111, 2344 Maria Enzersdorf/Mödling
Referent: Johannes Kleedorfer

02.04.2017, 9 - 16 Uhr
Versuchsanlage der Univ. für Bodenkultur, Sowinetzgasse 1, 1210 Wien
Referent: Franz Kaltenberger

08.04.2017, 9 - 16 Uhr
Arche Noah Schaugarten, Obere Strasse 40, 3553 Schiltern
Referent: David Brunmayr

Jeweils eintägiger Kurs: Kurs für AnfängerInnen sowie Personen mit etwas Vorwissen im Bereich Obstbaumveredelung. Kosten € 62,- für Arche Noah Mitglieder, € 68,- für Nicht-Mitglieder

Anmeldung + Info

DI Claudia Kaufmann
Tel.: +43 (0) 676 954 11 98
Email: claudia.kaufmann@arche-noah.at
www.arche-noah.at

Naturpark Obsthügelland
Obstbaukurse

Programm

Schnitt von Obstbäumen im Winter - Theorie und Praxis
04.02.2017, 9 bis 17 Uhr
Ort: Obstlehrgarten, Furth 31, 4076 St. Marienkirchen/P.
Theorie- und Praxiskurs: Warum, wann und wie schneiden wir Obstbäume? Grundlagen Pflanz-, Erziehungs- und Erhaltungsschnitt
Leitung: Ing. Eduard Stützner
Kosten: € 28,- inkl. Unterlagen, Mitglieder OBV St. Marienkirchen 50% ermäßigt

Schnitt von Obstbäumen im Winter - Praktischer Baumschnittkurs
17.02.2017 und 18.02.2017, jeweils 14 bis 17 Uhr
Ort: Obstlehrgarten, Furth 31, 4076 St. Marienkirchen/P.
Jeweils halbtägig, gleiches Programm: Praxiskurs Grundlagen des Obstbaumschnittes im Winter.
Leitung: Ing. Eduard Stützner
Kosten: € 12,- inkl. Unterlagen, Mitglieder OBV St. Marienkirchen 50% ermäßigt

Pflege- und Verjüngungsschnitt bei alten Obstbäumen - Praktischer Kurs
04.03.2017, 14 bis 17 Uhr
Ort: Floimayrhof Fam. Reiter, Eben 11, 4076 St. Marienkirchen/P.
Praxiskurs Pflege von alten hoch- und halbstämmigen Obstbäumen. Wie werden ältere Obstbäume richtig verjüngt? Worauf kommt es beim Entfernen von Misteln an?
Leitung: Roman Nachbaur
Kosten: € 12,- inkl. Unterlagen, Mitglieder OBV St. Marienkirchen 50% ermäßigt

Obstbäume veredeln - Praktischer Kurs
01.04.2017 und 08.04.2017, jeweils 14 bis 17 Uhr
Ort: Beißlhof (ehem. Jausenstation), Herrnholz 17,4612 Scharten
Jeweils halbtägig, gleiches Programm:
Einblick in die Kunst des Obstbaum-Veredelns, die wichtigsten Veredelungsarten wie z. B. Okulation, Kopulation oder das Pfropfen. Unter Anleitung probieren Sie das Veredeln auch selbst.
Leitung: Franz Wohlschlager (Gärtnermeister)
Kosten: € 12,- inkl. Unterlagen / Mitglieder OBV Scharten 50% ermäßigt

Info + Anmeldung

Naturpark Obst-Hügel-Land
A-4076 St. Marienkirchen /Polsenz, Kirchenplatz 1
Tel.: (++43)/ (0)7249-47112-25
E-Mail: info@obsthuegelland.at
www.obsthuegelland.at

LFI-Steiermark
Obstbaukurse

Programm

Obstbäume selbst gemacht - Winterveredelungen
03.02.2017, 13:30 – 18:30 Uhr
Ort: Obstbaumschule Hubmann, Höhenstraße 84, 8072 Mellach
Referent Herbert Hubmann
Verschiedene Techniken der Veredelung von Obstbäumen im Winter, Edelreiser schneiden, Unterlagen. Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, GartenbesitzerInnen und alle interessierten Personen; Kursbeitrag € 48,- gefördert, € 96,- ungefördert

Fachgerechtes Schneiden von Obstgehölzen im Hausgarten
10.02.2017, 09:00 - 17:00 Uhr
Ort: Fachschule Silberberg, Silberberg 1-5, 8430 Leibnitz
Referent Ing. Alexius Grabner
Schnitt und die Pflege von Obstbäumen und Strauchbeeren für die Selbstversorgung in Theorie und Praxis. Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, interessierte Personen; Kursbeitrag € 52,- gefördert, € 104,- ungefördert

Fachgerechtes Schneiden von Streuobstbäumen
17.02.2017, 09:00 - 17:00 Uhr
Ort: Gasthof Lendl, Grazer Straße 77, 8680 Mürzzuschlag
Referentin DI Katharina Varadi-Dianat
Schnitt von alten und jungen Streuobstbäumen in Theorie und Praxis. Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, interessierte Personen; Kursbeitrag € 52,- gefördert, € 104,- ungefördert

Fachtag Kastanien- und Walnussanbau
21.02.2017, 09:00 - 17:00 Uhr
Ort: Steiermarkhof, Krottendorferstraße 81, 8052 Graz
ReferentInnen Mag. Karl Waltl, Mag. Claudia Freiding, Alberto Valier, Robert Schreiber
Aktuelles Wissen über den erwerbsmäßigen Anbau von Walnüssen und Edelkastanien, Sortenauswahl, Pflegemaßnahmen in Junganlagen, Empfehlungen für die Kulturführung, Krankheiten und Schädlinge

Anmeldung + Info

LFI Steiermark, Hamerlinggasse 3, A-8010 Graz
Johanna Strahlhofer
Tel.: ++43/(0)316/8050-1305
EMail: zentrale@lfi-steiermark.at
www.lfi.at/index/steiermark

LFI-Oberösterreich
Obstbaukurse

Programm

Anbau von Nüssen als neue Chance
15.02.2017, 09:00 - 17:00
Ort: GH Kremstalerhof in Leonding, OÖ
Walnüsse und Haselnüsse gedeihen in unserem Klima. Moderne Sorten und Unterlagen können heute den erwerbsmäßigen Anbau professionalisieren. Seminarinhalt: Überblick über Voraussetzungen, Produktion und Vermarktung von Nüssen. Zielgruppe: Landwirte, die nach alternativen, extensiven Obstkulturen suchen, Obstbetriebe Referentin: Mag. Eva-Maria Gantar.
Kursbeitrag: 40,- € gefördert, 80,- € ohne Förderung. Anmeldung bis 5. Februar.

Obstbaumschnittkurs: Gesunder Baum – reiche Ernte
02.02.2017, 09:00 - 17:00
Ort: Zell an der Pram, OÖ
Seminarinhalt: das Wichtigste über Kronenaufbau, Schnittführung, Werkzeug, Sicherheit beim Baumschnitt und den richtigen Zeitpunkt zum Schneiden. Unter fachkundiger Anleitung wird das sichere und fachgerechte Obstbaumschneiden in jungen und älteren Beständen praktisch geübt. Zielgruppe: Garten- u. StreuobstanlagenbesitzerInnen, Obstbaumpflege-Interessierte.
Kursbeitrag: 30,- € gefördert, 60,- € ohne Förderung. Anmeldung bis 23. Jänner.

Anmeldung + Info

LFI Oberösterreich
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel.: ++43/(0)50/6902-1500, E-Mail: info@lfi-ooe.at

Obstbaukurse
Landwirtschaftliche Fachschulen NÖ

Programm

Schnapsbrennkurs
21.01.2017, 09:00 - 17:00

Ort: **LFS Edelhof**, A-3910 Zwettl, Edelhof 1
Inhalte: "Mit Qualitätsbränden Geld verdienen", gesetzliche Grundlagen und Neuerungen, Herstellung von Qualitätsbränden, Veredelung von Bränden, Rohmaterial zum Edelbrand, Produktpräsentation und Vermarktung, Sensorische Verkostung, Abtrennen von Vorlauf. Seminarbetreuer: Ing. Erich Strobl
Kosten: 55 € inkl. Skriptum und Verkostung
Anmeldung bis 10.01.2017
Email: office@edelhof.at, Tel.: ++43/(0)2822/52402

Winterschnitt am Kernobst
11.02.2017, 09:00 - 16:00

Ort: **LFS Gießhübl**, Gießhübl 7, A-3300 Amstetten
Themen: Lebensstadien des Obstbaumes; Warum wird geschnitten? Aufbau Obstbaum; Wichtige Schnittbegriffe und Schnittarten. Zielgruppe: Landwirte und Hausgartenbesitzer. ReferentInnen: Christa Fehringer und Johann Steiner
Kurskosten: 35 €, Anmeldung bis 27. Jänner,
Email: office@mostviertler-bildungshof.at, Tel.:++43/(0)7472/62722

Programm

Obstbaukurse
HBLA für Wein- und Obstbau
Klosterneuburg, NÖ

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH
HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU

Fruchtsaft - Einsteigerkurs
18.01.2017, 09.00 bis 16.00 Uhr
Hauptgebäude, Wiener Straße 74, Konferenzzimmer
Der Kurs erfordert keine Vorkenntnisse. Inhalte: Technologien von klarem und naturtrübem Apfelsaft, gesetzlichen Rahmenbedingungen, Wasch-, Zerkleinerungs-, Entsaftungs-, Klärungs- und Erhitzungsanlagen für bäuerliche Betriebe; Stabilisierung. Der Kurs soll den TeilnehmernInnen ermöglichen qualitativ hochwertigen und stabilen Fruchtsaft herzustellen. Kursleitung Dr. Manfred Gössinger. € 90,-- max. 20 Personen

Obstbäume selbst gemacht - Veredelungskurs
22.02.2017, 9.00 bis 16.00 Uhr
Versuchsgut Haschhof/Kierling, Treffpunkt Parkplatz Schule - Wiener Straße 74
Kurs für Personen mit Interesse am Veredeln von Obstpflanzen. Inhalte: theoretische Einführung in die Grundlagen, Besprechung der verschiedenen Veredelungsarten, Übung in der praktischen Durchführung des Veredelns. Mitzubringen sind Veredelungsmesser, Schere und Schleifstein. Kursleitung Ing. Manfred Kickenweiz. € 70,-- max. 25 Personen

Brennereikurs 1 - Grundlagen
22. und 23.02.2017, 9.00 bis 16.30 Uhr
Hauptgebäude Wiener Straße 74 -3. Jahrgang
Kurs für Anfänger und Hobbybrenner mit und ohne Vorkenntnisse. Inhalt: die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten, Auswahl der Rohware, Einmaischen, Gärung, Destillation, einstellen auf Trinkstärke und Filtration. Es besteht die Möglichkeit, eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen. Kursleitung Mag. Monika Schnürer. € 150,-- max. 30 Personen

Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen
24.02.2017, 9.00 bis 16.30 Uhr
Hauptgebäude Wiener Straße 74 -3. Jahrgang
Kurs für landwirtschaftliche Abfindungs- und Kleinverschlussbrenner mit fundierten Vorkenntnissen (aufbauend auf "Brennereikurs 1"). Inhalt: qualitätsverbessernde Maßnahmen im Zuge der Obstdestillation, anhand von Kostproben werden neue Trends in der Brennerei diskutiert; mitgebrachte Destillate werden verkostet und diskutiert. Kursleitung Mag. Monika Schnürer. € 80,-- max. 30 Personen

Schnittpraxis für kleinkronige Obstbäume
27.02.2017, 9.00 bis 16.00 Uhr
Versuchsgut Haschhof/Kierling, Treffpunkt Parkplatz Schule - Wiener Straße 74
Kurs für Interessierte und Anfänger im Intensiv- und Gartenobstbau. Inhalt: morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung. Den TeilnehmernInnen wird die Möglichkeit geboten werden, unter fachkundiger Anleitung kleinkronige Bäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug ist mitzubringen. Kursleitung Wolfgang Patzl. € 70,-- max. 20 Personen

Schnittpraxis für großkronige Obstbäume
28.02.2017, 9.00 bis 16.00 Uhr
Versuchsgut Haschhof/Kierling, Treffpunkt Parkplatz Schule -Wienerstr.74
Kurs für Interessierte und Anfänger im Intensiv- und Gartenobstbau. Inhalt: morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung. Den TeilnehmerInnen wird die Möglichkeit geboten werden, unter fachkundiger Anleitung großkronige Bäume verschiedener Obstarten in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug ist mitzubringen. Kursleitung Wolfgang Patzl. € 70,-- max. 20 Personen

Sensorik für Destillate
02.03.2017, 9.00 bis 16.30 Uhr
Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2
Kurs für Produzenten und Konsumenten. Inhalt: Eigenschaften eines Österreichischen Qualitätsbrandes, Grundbegriffe der Sensorik und Methoden der Beurteilung, typische Fehler. Es können eigene Produkte zur Verkostung mitgebracht werden. Kursleitung Dr. Manfred Gössinger. € 110,-- max. 30 Personen

Konfitürenkurs
06.03.2017, 09.00 bis 16.30 Uhr
Hauptgebäude Wiener Straße 74
Kurs für bäuerliche Produzenten und Direktvermarkter. Inhalt: rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Rohwaren und Zutaten, Verarbeitung und Kennzeichnung, Rezepturberechnung, Herstellung und Haltbarmachung. Verkostung und Bewertung von Konfitüren, eigene Produkte können mitgenommen werden. Kursleitung DI Kathrin Rosker. € 80,-- max. 20 Personen

Anbau Wildobstarten und seltene Obstarten
07.03.2017, 9.00 bis 16.30 Uhr
Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1
Wildobstarten oder seltene Obstarten sind meist relativ robust und bieten sich daher für extensiven biologischen Anbau an. Inhalt: Überblick über interessante Wildobst- und seltenen Obstarten und deren Produkte, sowie für die Bioproduktion wesentlichen Pflegemaßnahmen. Einige Wildobstverarbeitungsprodukte werden verkostet und die Grundzüge ihrer Herstellung besprochen. € 70,-- max. 25 Personen
Kursleitung DI Dr. Lothar Wurm, Wolfgang Patzl

HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Tel.: ++43/(0) 2243/37910, E-Mail: direktion@weinobst.at
http://www.weinobstklosterneuburg.at/service/Kurse-und-Seminare.html
Anmeldeschluss: 3 Wochen vor jeweiligen Kursbeginn

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)650/6839419, 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 wie 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 Varadi-Dianat, Annette Bauer, Bernd Kajtna, Andreas Spornberger

Die namentlich gekennzeichneten Beiträge im Streuobst-Info, geben ausschließlich die persönliche bzw. fachliche Meinung der jeweiligen AutorInnen wieder.
Für den Inhalt von Inseraten wird jegliche Haftung durch den Herausgeber ausgeschlossen. Inserate stellen keine fachliche Empfehlung durch den Herausgeber dar, die darin dargestellten Angebote und Leistungen wurden fachlich nicht geprüft. Die Abbildungen und Texte der Inserate sind geistiges Eigentum der InserentInnen.

Beiträge und Terminankündigungen per Email erbeten an: info@arge-streuobst.at Beiträge sollten den Umfang einer A4-Seite (Schrift 12 Pkt.) nicht überschreiten; Redaktionelle Änderungen und Kürzungen vorbehalten.