Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

Ausgabe 2/17, Dez. 2017

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

Inhalt

Aktivitäten der ARGE Streuobst

- **Streuobstsorte des Jahres 2018: Salzburger Rosenstreifling**
- Das war die Europom 2017 in Olmütz
- Die ARGE Streuobst bei der OÖ Landesgartenschau in Kremsmünster

Fachinfos und Projekte

- Erhaltung von Streuobstwiesen in der Mürztaler Streuobstregion
- Zwetschkenfest "Zwetschke wild & artenreich" - ein voller Erfolg
- Obsternte 2017 - endgültige Ergebnisse für Österreich
- Preisentwicklung für Verarbeitungsobst und Apfelsaft
- Mosterei in Baden Württemberg ergreift Initiative für Streuobstbestände
- Premiumsäfte punkten bei Verbrauchern
- Bestrebungen für ein streuobstfeindliches „Cider Reinheitsgebot“
- Österreichische Naturparke – Landschaften voller Leben
- Sammelgerät „Obstraupe“ im Probeeinsatz
- Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf offiziell eröffnet

Bücher, Neuerscheinungen, Rezensionen

- „Zwetschkenfibel“ aus dem Naturpark Attersee
- Buch über „Baum & Mensch – Heilkraft, Mythen und Kulturgeschichte“
- Buch über „Bäume auf die Dächer – Wälder in die Stadt“
- Blühendes Österreich Publikation „Der stille Tod der österreichischen Schmetterlinge“

Termine und Veranstaltungen

- 17.01.-05.04.18: Obst-, Verarbeitungs- u. Schnittkurse, HBLA f. Wein- u. Obst, Klosterneuburg, NÖ
- ab 18.01.18: LFI- Zertifikatslehrgang ObstbaumwärterIn, NÖ
- 19.01.-28.04.18: LFI-Zertifikatslehrgang Mostsommelier, Vlbg.
- 27.01.-14.04.18: Arche Noah Obstbaukurse in Wien, NÖ und OÖ
- 03.02.18: Schnapssensorikkurs, Wals, Slzbg.
- 16.02.18: Kronenpflege bei alten Hochstammobstbäumen, Kirchdorf am Inn, OÖ
- 16., 23. + 24.02.18: Obstbaumschnittkurse Biosphärenpark Wienerwald, Wien + NÖ
- 17.02.-21.04.18: Obstbaumschnitt-, -pflege und Veredelungskurse, Mürztaler Streuobstregion, Stmk.
- 17.02.-30.06.18: Obstbaumschnitt- und Veredelungskurse, Naturpark Obsthügelland, OÖ
- 03.03.18: Fachtagung, JHV u. Schnapsprämierung, LV f. Obst- u. Gartenbau, Heffterhof, Salzburg
- 08.03.18: Sicheres Arbeiten auf großkronigen Obstbäumen, Buchkirchen bei Wels, OÖ
- **09.03.17: ARGE Streuobst Jahreshauptversammlung 2018,** Fachschule Ritzlhof, Haid bei Linz
- 10.03.18: Obstbaumschnittkurs, Kirchheim im Innkreis, OÖ
- 05. -07.04.18: Trockensteinmauerkurs, Biosphärenpark Wienerwald, Wien-Döbling
- 27.-28.10.18: Europom, Troyes, Frankreich
- 24.-25.11.18: Internationales Pomologentreffen, Mayrhofen im Zillertal, Tirol

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

„Wenn die Bäume allzu früh ihre Kraft und Gesundheit verlieren, ist dies sehr häufig auf falsche Pflege und rigorosen Schnitt zurückzuführen.
Der zerstörerisch wirkende Eingriffstrieb von Männern mit Motorsägen, wird leider meist nicht genug hinterfragt oder von Fachleuten wie Baumpflegern kontrolliert.
Für Baumkenner und Baumliebhaber zeigt sich immer wieder: Nicht jeder, der eine Kettensäge oder Baumschere in die Hand nimmt, weiß damit umzugehen und den Schnitt fachgerecht zu führen.“

(Conrad Amber, Bäume auf die Dächer)

Das ARGE-Streuobst-Team wünscht alles Gute für das Streuobstjahr 2018 - und ausreichend Muße um z.B. bei einer gemütlichen Tasse Kaffee, das Streuobst-Info (elektronisch) durchzublättern!

Foto A. Bauer,

Foto Annette Bauer , Café Glyptothek, München

Streuobstsorte des Jahres 2018: Salzburger Rosenstreifling

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.
Der „Salzburger Rosenstreifling“ ist Botschafter der Vielfalt für 2018.

Die Apfelsorte **"Salzburger Rosenstreifling"** (Synonyme: "Weinapfel", "Österreicher") war Mitte des 19. Jhdt. in mehreren Salzburger Gauen weit verbreitet und verschwand danach, so wie es vielen anderen Sorten auch erging, mehr und mehr aus den bäuerlichen Obstgärten.
Der "Salzburger Rosenstreifling" ist ein sehr empfehlenswerter Herbstapfel. Die Bäume sind hinsichtlich des Bodens wenig anspruchsvoll, lieben aber sonnige Hänge. Die auffallend schönen roten Früchte sind universell verwendbar. Sie sind sowohl für den Frischverzehr als auch besonders in der Küche sowie für die Verarbeitung (Saft, Most) gut geeignet. Der Apfel reift im September, er ist im Herbst vom Baum weg genussreif und bis Ende Dezember lagerfähig.

Es ist der Landwirtschaftskammer Salzburg und dem Salzburger Landesverband für Obst- und Gartenbau zu verdanken, dass diese Sorte in den letzten Jahren an mehreren Standorten wiederentdeckt werden konnte. Die Sortenidentität wurde durch molekulargenetische Analysen (Versuchszentrum Laimburg, Südtirol) und pomologische Studien verifiziert. In Zusammenarbeit mit der ARGE Streuobst wird nun für die Weiterverbreitung der Sorte gesorgt.

Bäume des "Salzburger Rosenstreifling" sind ab Frühjahr 2018 bei folgenden Baumschulen erhältlich:

Baumschule Gurtner
A-4974 Ort/Innkreis, Aigen 1
Tel.: 07751/8342

Praskac Pflanzenland
A-3430 Tulln/Donau, Praskacstraße 101
Tel.: 02272/62460

Biobaumschule Schafnase
A-3544 Idolsberg, Eisenberg 19
Tel.: 02731/77043, 0650/9822404

Fotos:
S. Bernkopf

Salzburger Rosenstreifling - Pomologische Beschreibung
(Dr. Siegfried Bernkopf)

Beschreibung nach Fruchtmustern eines ca. 90-jährigen Halbstammbaumes aus der Gemeinde Elsbethen, Bezirk Salzburg-Umgebung

Fruchtgröße: mittelgroß, 54 - 61 mm hoch, 61 - 66 mm breit, 93 - 115 g schwer
Fruchtform: kugelig, mittelbauchig, gleichhälftig; Querschnitt rund; Relief glatt
Schale: glatt, glänzend, mitteldick, zäh, gering duftend; Grundfarbe hellgelblichgrün bis hellgelblich; Deckfarbe rot, deckend bis verwaschen, darüber dunkler rot diffus gestreift bis geflammt, Deckungsgrad 80 - 100 %; Lentizellen zahlreich, groß, hellgrau, stark auffällig; Berostung meist fehlend, selten gering punktförmig; vereinzelt Warzen und Schorfflecken
Stielbucht: eng, flach, teils mitteltief; dünn graubraun kurzstrahlig berostet; Rand glatt
Stiel: kurz (6 - 12 mm), dünn bis mitteldick, braun, holzig, vereinzelt fleischig
Kelchbucht: flach, sehr eng, typisch geperlt; Rand meist glatt; Kelch: mittelgroß, geschlossen; Blättchen kurz, breit, stark zusammengeneigt, graubraun, an der Basis vereint; Kelchhöhle: sehr klein, kegelförmig
Fruchtfleisch: cremefarben, fest, mittelfeinzellig, saftig, säuerlichsüß, ohne Würze;
52 - 56° Oechsle (10,7 - 11,5° KMW)
Kerngehäuse: klein, mittelständig; Achse minimal hohl; Kammern schmal, mittelgroß, geschlossen; Wände bogenförmig mit glatter Oberfläche; Kerne zahlreich, mittelgroß, länglichoval, teils zugespitzt, gut ausgebildet; Gefäßbündel: hochzwiebelförmig bis herzförmig
Reife: Erntereif Anfang bis Ende September, Genussreif September bis Ende Dezember
Verwendung: Tafel, Küche, Verarbeitung (Saft, Most)
Baum: Wuchs stark, Krone auf Sämling flachkugelig bis kugelig
Sonstige Eigenschaften: gering schorfanfällig

Literatur:
Engelbrecht, T.: Deutschlands Apfelsorten, S. 681, Braunschweig 1889
Lerch, J. und Purner, H.: Salzburger Obstsorten, S.37, Salzburg

Kontakt:
Dr. Siegfried Bernkopf
Email: siegfried.bernkopf@aon.at

Das war die Europom 2017 in Olmütz

(Gabi und Klaus Strasser)

Die Tschechischen Veranstalter haben eine perfekte Veranstaltung organisiert, mit viel Möglichkeit zum gemeinsamen Erfahrungsaustausch, welcher ausreichend genutzt wurde. Den befürchteten sprachlichen Schwierigkeiten, wurde durch DolmetscherInnen und Simultanübersetzung sowie durch die guten Deutsch- und Englischkenntnisse des jungen tschechischen Pomologenteams, entgegengewirkt. Eine durch und durch gelungene Veranstaltung – und eine Vorgabe für Frankreich 2018!

Teilnehmer der Europom 2017 waren Österreich, Schweiz, Schweden, Holland, Deutscher Pomologenverein, Bayrischer Pomologenverein, Bayrisches Obstzentrum, England, Luxemburg, Belgien, Frankreich, Polen, Slovakei, Slovenien und Tschechien.

Das ARGE Streuobst Team bei der Europom in Olmütz waren StR. Ing. Rudolf, Erna Novak, Franz Wörister, Gabi und Klaus Strasser.

Do. 5. Oktober

Eröffnung Gartenmesse „Flora“ – Tschechiens größte Blumen und Gartenmesse (60-Jahr-Feier). Begrüßung der Europom-Teilnehmer durch Ludo Royen, Präsident Gartenbaugesellschaft Cz, Direktor der „Flora“ und Minister für Landwirtschaft.

Fruchtmuster-Verkostung von und durch Europom-Delegationen; Erfahrungsaustausch und Diskussion. Bei der Europom Sitzung konnten wir die Tätigkeiten und Aufgaben der ARGE Streuobst den Europom-Kollegen vorstellen. Weiters wurden die nächsten Veranstaltungsorte beschlossen:

Europom 2018: 27. /28. Okt. Frankreich (Le Crocqueurs de Pommes) in Troyes
Europom 2019: Belgien (Nationale Boomgardenstichting) Bilzen – Alden Biesen
Europom 2020: in Verhandlung, England hat Interesse
Europom 2021: Deutschland (Hamburg) hat angefragt

Fr. 6. Oktober

Beginn „Flora mit Europom“, offizielle Begrüßung der Europom Aussteller.
Vorträge über Obstpflanzung, Sortenbestimmung, Sortenkartierung in Südböhmen, etc.
Europom-Abend: Führung durch die Brauerei „LITOVEL“

Sa. 7. Oktober

Exkursion Schloss und Gartenanlage Komeriz: riesiges Schloss der Lichtenstein-Dynastie, Unesco Weltkulturerbe, wurde und wird nach Original Plänen aus dem 17. Jhdt. restauriert; 64 ha großer Englischer Landschaftspark und der Floral-Garden mit 14 ha, inkludierte eine pomologische Sammlung aus ganz Europa im 17. Jht.

Spaziergang durch den geplanten Obst-Sortengarten, Ziergarten mit Apfel- und Birnenspalieren und Hochstamm-Pflanzungen, Hasenhügel, Voliere, Trout-Ponts, Erdbeerhügel, Dutch-Garden, Zitrusgarten.
Europom-Gruppen-Workshops zur Restaurierung der Obstsortengärten:
1. Sorten – Pomologie, 2. Pflanzformen
Besuch der „Rotunde“ mit lokaler Obstsortenschau, Verkostung lokaler Sorten, Sichtung der Sortenmuster durch die Europom-Delegation.

So. 8. Oktober
Beginn „Flora mit Europom“, Pomologische Sortenbestimmung/ Prüfung Sortenmuster.
Verabschiedung von Gastgeber und Kollegen, Abfahrt nach Österreich.

Die ARGE Streuobst bei der OÖ Landesgartenschau in Kremsmünster

Die ARGE Streuobst war heuer im September mit einer kleinen Sortenschau (u.a. mit Walnüssen aus der OSOGO-Sammlung der Familie Strasser) und einem Sortenbestimmungsservice für die BesucherInnen, auch bei der Oberösterreichischen Landesgartenschau 2017 in Kremsmünster zu Gast. Mit diesem Angebot wurde einmal mehr in der breiten Öffentlichkeit auf den Streuobstbau und die Obstsortenvielfalt und deren Bedeutung aufmerksam gemacht.

Die ehrenamtliche Arbeit der ARGE Vorstandsmitglieder, in diesem Fall von Sigi Bernkopf, Gabi und Klaus Strasser, Hans Hartl und Josef Dieplinger, macht solche Aktivitäten möglich.

Erhaltung von Streuobstwiesen in der Mürztaler Streuobstregion

Im Herbst 2016 war Start für das **Leader-Projekt „Streuobstwiesenerhaltung in der Mürztaler Streuobstregion“** in den Gemeinden Kindberg und Stanz im Mürztal. Das Projekt wird von der „ARGE Mürztaler Herzimpulse“ mit Unterstützung des Tourismusverbandes und der beiden Gemeinden getragen.

Die Mürztaler Streuobstregion umfasst eine Gesamtfläche von ca. 16.750 ha und beherbergt knapp 10.000 Einwohner. Die Region, die gemeinhin eher als Industriestandort bekannt ist, zeichnet sich durch eine hohe naturräumliche Vielfalt und eine reich strukturierte Kulturlandschaft mit wertvollen Lebensraumelementen aus.
Der Streuobstbau erstreckt sich von ca. 550 m ü. A. im Bereich der Ortskerne im Mürztal, bis auf ca. 1.000 m ü. A. im Bereich der Berghöfe. Damit wird klimatisch und die Dauer der Vegetationsperiode bzw. den Vegetationsverlauf betreffend, ein sehr weiter Bereich abgedeckt. Auf relativ engem Raum sind unterschiedlichste Standortvoraussetzungen für den Obstbau gegeben. Dies spiegelt sich u.a. im Sortenspektrum, der unterschiedlichen qualitativen Ausbildung von Sorten sowie den versetzen Reifezeitpunkten innerhalb der Region wieder. Dies bringt eine günstige Risikostreuung für den Obstbau mit sich, die angesichts der Zunahme von Klimaextremen zunehmend von Bedeutung sein wird.

Mit dem Leader-Projekt das bis Sommer 2019 läuft, soll eine Basis für die langfristige Erhaltung der für die Region so bedeutenden Streuobstbestände geschaffen werden. Vorrangiges Ziel ist es vor allem die BewohnerInnen der Mürztaler Streuobstregion für dieses besondere Natur- und Kulturgut zu sensibilisieren und sie für die Erhaltung der Obstbaumbestände zu begeistern.
Im Rahmen des Projekts soll mit diversen obstbaulichen Kursen das notwendige fachliche Wissen hierfür vermittelt werden. Aber auch das Verständnis und Bewusstsein für die Vielfalt der Natur in diesem besonderen Lebensraum soll geweckt werden. Wenn die Obstbaumbestände gepflegt werden und der Naturraum mit Bedacht bewirtschaftet wird, ist dies die beste Basis dafür, dass die Mürztaler Streuobstregion auch den Gästen schmackhaft gemacht werden kann.

Mit den fachlichen Basisarbeiten für das Leader-Projekt wurde ein Team von ExpertInnen unter Leitung von DI Christian Holler und DI Stefan Weiss beauftragt.
Mittlerweile wurde eine Übersichtskartierung der Streuobstbestände durchgeführt, wobei naturschutzfachlich wertvollen Beständen sowie Beständen mit besonderer Bedeutung für die regionale Sortenvielfalt, verstärktes Augenmerk geschenkt wurde.
Die vogelkundlichen Erhebungen sind mittlerweile abgeschlossen, hierbei wurden vor allem jene Vogelarten erfasst, die auf den besonderen Lebensraum der Streuobstgärten spezialisiert sind.

St. Ulrich, Stanz im Mürztal (Foto C. Holler)

Auf Basis der Erhebungen werden in weiterer Folge Vorschlägen zur Optimierung der Pflege der Streuobstbestände, Wiesen und Weiden aus Sicht des Naturschutzes sowie für die Förderung besonders herausragender Arten erstellt.

Im Herbst 2017 stand die Obstsortenerhebung im Zentrum der Aktivitäten.
Mit den Erhebungen soll die vorhandene Sortenvielfalt in der Mürztaler Streuobstregion dokumentiert werden und die Basis für die regionale Obstsortenerhaltung in Form von örtlichen Sortengärten geschaffen werden.

Glatthaferwiese unter einem Streuobstbestand (Foto S. Weiss)

Die Hauptobstart der Region ist mit Abstand der Apfel, weiters sind Zwetschken von größerer Bedeutung (Brennzwetschken), eine eher untergeordnete Rolle spielen Most- und Tafelbirnen sowie Kirschen. Auf Basis der bisherigen Erhebungen, ist von einem vorhandenen Sortenpool von ca. 200 Apfelsorten in der Mürztaler Streuobstregion auszugehen. Hinzu kommen noch die in den meisten älteren Streuobstbeständen häufig vertretenen „Sämlinge“, d.h. selbst gezogenen Sorten, die in der Regel als Mostäpfel (im weitesten Sinne) genutzt werden und teilweise auch vegetativ über Reiser weitervermehrt wurden. Jede dieser „Hofsorten“ ist genetisch gesehen als eigenständige Sorte zu betrachten. Diese zahlenmäßig kaum abschätzbaren unbeschriebenen Hofsorten, tragen bedeutend zur obstgenetischen Vielfalt der Region bei.

Um das Projekt auf eine breite Basis in der Region zu stellen, wurde eine regionale Arbeitsgruppe gebildet, die die Projektumsetzung begleitet.
Einigkeit herrscht unter den TeilnehmerInnen, dass die besondere Lebensqualität in der Region eng mit der schönen Landschaft verbunden ist. Dies bedeutet in erster Linie eine Qualität für die BewohnerInnen, bildet aber auch die Basis für den sanften Tourismus der weiter forciert werden soll. Auf Grund der sehr reizvollen Landschaft und der Lage ca. 120 km südwestlich von Wien und ca. 70 km nördlich von Graz, mit guter Anbindung an das hochrangige Schienen- und Straßennetz, befindet sich die Region in einer sehr guten Ausgangslage für den Tourismus. Im Zentrum steht aber auch die Frage, wie das Obst aus den Mürztaler Streuobstgärten, in Zukunft besser genutzt werden kann.

Lage der Mürztaler Streuobstregion

Kontakt:
DI Christian Holler
Ingenieurbüro f. Kulturtechnik & Wasserwirtschaft,
Natur- & Landschaftsschutz
A-7544 Güssing, Tobaj 59, Tel.:+43/(0)664-4773149
E-Mail: c.holler@tb-holler.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION
LE 14-20
Das Land Steiermark
Naturschutz

Zwetschkenfest "Zwetschke wild & artenreich" – ein voller Erfolg

(Quelle: Naturpark Attersee-Traunsee)

Herrlich bunt und „zwetschkenreich“, präsentierte sich das Agrarbildungszentrum (ABZ) Salzkammergut, am Wochenende 16.-17. September. Rund 1.000 BesucherInnen aus nah und fern, waren zum großen Fest „Zwetschke wild & artenreich“, veranstaltet gemeinsam vom Naturpark Attersee-Traunsee mit der Arche Noah und dem ABZ Salzkammergut gekommen.

Eine beeindruckende Tafel mit 250 verschiedenen Zwetschkensorten und Primitivpflaumenarten aus ganz Österreich, begrüßte die zahlreichen Gäste in der Aula und löste allgemeines Staunen über die vielfältigen Reichtümer der Kulturlandschaft aus. Selbst die FachexpertInnen, BotanikerInnen und PomologInnen, waren von dieser Sammlung überwältigt. Vor allem bei älteren BesucherInnen wurden Erinnerungen an köstliche Früchte von seltenen Kriecherl- und Zwetschkenbäumen aus ihrer Kinder- und Jugendzeit wach. „Ich hätte niemals erwartet, dass es eine derartige Vielfalt an unterschiedlichen Zwetschken und Pflaumen gibt“, hörte man häufig von Besuchern des Festes.

Der Naturpark Attersee-Traunsee, präsentierte bei diesem Fest die neue Website www.zwetschkenreich.at. Auf dieser können Interessierte alles über die Vielfalt an Zwetschken und Pflaumen im Naturpark erfahren, ebenso in der neuen Zwetschkenfibel, die auch das eine oder andere unerwartete Rezept enthält.
Verschiedene Köstlichkeiten aus der Primitivpflaumenernte 2017 schmückten die KostBAR des Naturpark Attersee-Traunsee, Sirupe, Chutneys, Fruchtgelees und Saucen standen zur Verkostung bereit. Bei den ausgebuchten Schnupperworkshops zu unterschiedlichen Themen, wurde aufmerksam zugehört und eifrig gearbeitet.

Freunde schmucken Holzes konnten dem Zwetschkenholz-Schnitzer Werner Miklautsch über die Schulter schauen, wie er mit geschulten Handgriffen Schmuckstücke zauberte. Rudi Aumüllers Dörrhüttlmodell und sein Wissen über die traditionelle Dörr-Kultur im Salzkammergut, führten zu so manchen fachlichen Gesprächen und hat bei vielen Menschen Erinnerungen an die eigene Kindheit hervorgerufen.

„Das Fest war ein voller Erfolg für uns“ freut sich Clemens Schnaitl vom Naturpark-Management. „Es ist uns dank der Unterstützung von vielen Baumbesitzern und unserem Kooperationspartner Arche Noah gelungen, die Vielfalt an seltenen Primitivpflaumenarten zu zeigen. Den BesucherInnen wurde bewusst gemacht welche Kostbarkeiten es in der Kulturlandschaft zu entdecken gibt und wie wichtig das bewahrende Bewirtschaften der Bäuerinnen und Bauern für den Erhalt dieser Artenvielfalt ist. Diese Veranstaltung ist ein weiterer Meilenstein in unserem noch jungen Naturpark. Wir dürfen uns nun mit Fug und Recht „Zwetschkenreich“ nennen und wollen gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern im Naturpark, dieses Alleinstellungsmerkmal weiter herausarbeiten und innovative Produkte rund um die Zwetschke entwickeln.“

Kontakt:
Verein Naturpark Attersee-Traunsee
A-4853-Steinbach am Attersee, Steinbach 5
Tel: ++43/(0)7663/20135
Email: naturpark@attersee-traunsee.at

Obsternte 2017 - endgültige Ergebnisse für Österreich

(*Quelle: Obsternte 2017, endgültige Ergebnisse.- Statistik Austria, Schnellberichte 1.14)*

Die heurige Obstproduktion war zum zweiten Mal in Folge von der Spätfrostsituation im April geprägt, infolge derer vielerorts hohe Ertragsausfälle zu beklagen waren.
Dennoch lag die Obsternte für fast alle Früchte deutlich über Vorjahresniveau - bei wenigen Obstarten wurde sogar ein überdurchschnittliches Ernteergebnis erzielt.

In **Extensivobstanlagen (Landwirtschaftlicher Streuobstbau)** wurde bei Winteräpfeln zwar ein Plus von 39% zum Vorjahr verzeichnet, der Ertrag war aber fast ein Fünftel (-17%) niedriger als in einem Normaljahr. Auch bei Winterbirnen ergab sich zum Zehnjahresmittel ein Minus von 20%; der Ertrag lag aber deutlich über Vorjahresniveau (+28%). Etwas besser war die Ertragslage bei Mostbirnen, wo mehr als die doppelte Erntemenge wie im Vorjahr eingebracht wurde (+132% zu 2016). Bei Sommeräpfeln wurde eine um 12% höhere Ernte als 2016, an Sommerbirnen eine um knapp ein Viertel höhere Ernte (+23%) als im Vorjahr erreicht.

Das Ertragsniveau von Marillen fiel durchschnittlich aus (-1% zum Zehnjahresmittel) und lag 47% über dem Vorjahreswert. Bei Pfirsichen wurden trotz unterdurchschnittlicher Ertragslage (-14%) Zuwächse von 55% gegenüber dem Jahr 2016 erzielt.
Auch bei Zwetschken fiel die Ernte heuer um 22% höher aus als im vergangenen Jahr, der Ertrag lag aber 34% unter Normalniveau.
Die Ernte von Kirschen und Weichseln fiel zwar rund 10% unter dem langjährigen Mittel aus, dennoch war der Ertrag von Kirschen um 45% höher als 2016 und auch bei Weichseln stand ein Drittel mehr als im Vorjahr zur Verfügung (+33% zu 2016).
Der Walnussertrag fiel ebenfalls unterdurchschnittlich aus (-27%), obgleich zum Vorjahr ein Plus von 79% verzeichnet wurde.

Im **Erwerbsobstbau** wurde (ohne Holunder und Aronia) eine stark unterdurchschnittliche Produktion von 160.000 Tonnen verzeichnet (-31% zum Zehnjahresmittel). Verglichen mit dem sehr schwachen Vorjahresergebnis ergab sich jedoch ein Plus von 90%.

Die Produktionsmenge von Kernobst belief sich auf 135.500 Tonnen, was nur zwei Dritteln einer Durchschnittsernte entsprach. Gegenüber dem katastrophalen Vorjahreswert konnte jedoch die Erntemenge deutlich gesteigert werden (+107%). Bei Äpfeln, die 95% der Kernobsternte ausmachten, betrug die Produktionsmenge 129.400 Tonnen (+113% zu 2016) und bei Birnen fiel eine Ernte von 6.200 Tonnen an (+29% zu 2016), die somit 28% unter dem langjährigen Mittel notierte.

Kronprinz Rudolf aus Streuobstbau (Foto C. Holler)

An Steinobst wurden 8.900 Tonnen produziert. Die Ernte lag damit 35% über Vorjahresniveau aber 28% unter dem Zehnjahresmittel. Bei Marillen belief sich die Erntemenge auf 5.000 Tonnen, was 18% über dem Wert von 2016 und 5% unter dem langjährigen Mittel lag. Die höchsten Ertragswerte wurden mit 11 Tonnen/ha aus dem Burgenland gemeldet, aber auch in Niederösterreich wurde in Anbetracht der Frostsituation im Frühjahr noch ein vergleichsweise passables Ertragsniveau erreicht (6,5 t/ha). Pfirsiche erbrachten nur eine stark unterdurchschnittliche Produktion (-43% zum Zehnjahresmittel) von 1.100 Tonnen, gegenüber dem Vorjahr konnte jedoch eine höhere Ernte verzeichnet werden (+45% zu 2016). Bei Kirschen und Weichseln wurde ebenfalls nur eine unterdurchschnittliche Erntemenge erzielt (-12% zum langjährigen Mittel). So wurden 1.400 Tonnen Kirschen - mehr als doppelt so viel wie im Vorjahr (+108%) - und rund 140 Tonnen Weichseln geerntet (+45% zu 2016). An Zwetschken wurden mit 1.300 Tonnen ebenfalls deutlich mehr Früchte als im Vorjahr produziert (+50%), die Ernte lag dennoch nur bei etwas über einem Drittel eines Normaljahres.
Bei Walnüssen wurde eine leicht unterdurchschnittliche Produktion von 330 Tonnen erzielt, womit ein deutlich besseres Ergebnis als 2016 erzielt werden konnte (+293%).

Kontakt:
Statistik Austria
Mag. Renate Bader, Tel.: +43 (1) 711 28-7253, E-Mail: renate.bader@statistik.gv.at
Michael Kriesel, Tel.: +43 (1) 711 28-7955, E-Mail: michael.kriesel@statistik.gv.at
www.statistik.at

Preisentwicklung für Verarbeitungsobst und Apfelsaft

(Christian Holler, Katharina Varadi-Dianat, Hans Hartl & Josef Dieplinger, ARGE Streuobst)

„Schlechte Ernte, gute Preise, ganz schlechte Ernte, sehr gute Preise“, unter diesem Titel berichtet Markus Rösler im NABU-Streuobst-Rundbrief 4/2017, über die Preisentwicklung für Verarbeitungsobst in Deutschland.

Sehr ähnlich stellt sich die Situation 2017 in Österreich dar: Bereits zu Beginn der Übernahmesaison, wurden für angelieferte Äpfel ca. 15 Cent/kg von den Aufkäufern bezahlt, im Laufe der Übernahme stiegen die Preise beim Apfel auf ca. 20 Cent/kg. Für Bioäpfel wurde von ca. 22 Cent/kg bis ca. 38 Cent/kg für gesondert gesammelte sortenreine Ware bezahlt. Bei Mostbirnen war die Preisgestaltung ähnlich wie beim Apfel, für sortenreine Ware (z.B. Hirschbirne) wurde teilweise erheblich mehr bezahlt.
Der höhere Preis führte aber auch zu mehr verfügbarer Ware in den verschiedenen Regionen.
Ein niedrigeres Preisniveau für Verarbeitungsobst aus dem Streuobstbau, wird künftig auch bei gutem Ertrag kein ausreichendes Angebot ergeben!

Markus Rösler berichtet weiter aus Deutschland: „Bis zu 50 Euro für konventionelles Obst zahlten 2017 einige Keltereien im Süden Baden-Württembergs, die den Landwirten sogar auf den Hof fuhren, um das Obst abzuholen… Das waren Sonderfälle. Aber die Preismarke von 20 Euro/dz wurde in vielen Regionen Deutschlands am Ende der Kampagne überschritten. Wie es kommt, dass beispielsweise in Franken teils extrem niedrige Preise bezahlt wurden, obwohl dort keinesfalls eine bessere Durchschnittsernte vorzuweisen war als im Rest der Republik, wäre hintergründige Gespräche wert.
Für Bio-Streuobst, von dem es inzwischen rund 22.000 Hektar in Deutschland gibt, lagen die Preise meist zwischen 25 Euro/dz und 35 Euro/dz. Damit war Streuobst 2017 rentabel für die Bewirtschafter. Der Apfelsaftpreis zog im Sommer 2017 erstmals an, weitere teils deutliche Preissteigerungen sind angekündigt.
Wenn die Saftpreise 2018 für die Verbraucher nicht gesenkt werden, müssten die Auszahlungspreise 2018 oben bleiben, oder?! Das jedenfalls ist die gerechtfertigte Erwartung der Streuobstbewirtschafter.“

Die **Austria Presseagentur (APA)** berichtet mit 05.12.17 unter dem Titel **„Schlechte Ernte - Supermärkte erhöhen Apfelsaftpreise“,** wie folgt:

„Nach einer schwachen Apfelernte hebt der heimische Lebensmittelhandel die Preise für Apfelsaft an. Bereits im Sommer wurden die niedrigen Lagerstände beklagt. "Die Rückgänge in der Apfelernte sind insbesondere zurückzuführen auf ungewöhnlichen Frost im April und Mai sowie Trockenheit und Hagel im Sommer", so der Diskonter Hofer zur APA. "Bei einzelnen Artikeln" mussten die Preise angepasst werden.
Auch Rewe International (Billa, Merkur, Penny und Adeg) ist von steigenden Apfelpreisen betroffen: "Dies betrifft sowohl Apfelsaftkonzentrat als auch Direktsaft heimischer und europäischer Ware", heißt es am Montag von Rewe. Man könne aber aus wettbewerbsrechtlichen Gründen nichts zu künftigen Preisänderungen sagen.

Bei der Supermarktkette Spar finden die Preiserhöhungen jetzt gerade statt, sind aber je nach Produkt unterschiedlich. "Nachdem das ein Naturprodukt ist, das vom Rohstoff unmittelbar abhängig ist, ist das leider unvermeidbar", teilte Spar mit. Neu kalkuliert wird auch beim Diskonter Lidl, "was nicht zwangsläufig heißt, dass es bei diesen Produkten zu einer Preisänderung für unsere Kunden kommt."

An dieser Stelle ist zu wiederholen, was bereits in der „**Streuobstdefinition für Österreich“** von der **ARGE Streuobst** dargestellt wurde:

> „Streuobstbestände sind ein Teil der Kulturlandschaft, sie sind vom Menschen geschaffen. Ihr Weiterbestand ist nur gesichert, wenn sie gepflegt und bewirtschaftet werden. Es handelt sich um Nutzökosysteme, in denen die Wertschöpfung aus der Obstproduktion und diversen Nutzungen der Fläche unter den Bäumen (Unternutzungen) erzielt wird. Die Produktion von Obst und die Unternutzung dienen sowohl als Einkommensquelle als auch der Selbstversorgung. Der Streuobstbau ist nachhaltig und ressourcenschonend und erbringt wesentliche Wohlfahrtswirkungen: Er ist landschafts- und ortsbildprägend, identitätsstiftend, schafft und erhält Lebensräume für Pflanzen- und Tiere und dient der Erholung und dem Tourismus. Der Streuobstbau ist zudem ein wesentlicher Faktor für die Erhaltung der Biodiversität und der Sortenvielfalt im Obstbau. Im Sinne der Nachhaltigkeit, ist ein Gleichgewicht zwischen Ökologie, sozialer Gerechtigkeit und Ökonomie anzustreben. **Die Erhaltung und Bewirtschaftung der Streuobstbestände soll daher ein entsprechendes Einkommen ermöglichen.“**

Die wesentlichste Basis für ein solches Einkommen, ist ein angemessener und stabiler Preis für Verarbeitungsobst, der die dauerhafte Erhaltung der Streuobstbestände sowie deren Pflege und Beerntung, wirtschaftlich trägt. Nach aktuellen Schätzungen müsste ein solcher Obstpreis bei ca. 25 Cent/kg liegen.

Mosterei in Baden Württemberg ergreift Initiative für Streuobstbestände

(Quelle: StreuobstNews 2/2017, www.streuobsttage.de)

Der Frosteinbruch im April hat den Wein- und Obstbau in Baden Württemberg schwer getroffen. Das Land Baden-Württemberg hat das Frostereignis als Naturkatastrophe eingestuft.
Laut Untersuchungen des Bundesamtes für Naturschutz, beginnt der phänologische Frühling immer früher im Jahresverlauf. Im Schnitt setzt er fast zehn Tage früher ein als am Anfang der untersuchten Zeitreihe im Jahr 1951. Seit Ende der 1980er Jahre häufen sich besonders frühe Eintrittstermine. Starkregenereignisse, Hagelschlag, Trockenheit und Stürme nehmen in ihrer Häufigkeit und Heftigkeit zu. Der Klimawandel wird zur immer größeren Herausforderung für Umwelt, Mensch und Natur.

Am Bodensee bekam die Stahringer Streuobstmosterei, die Folgen des Frostes in Form von katastrophalen Ernteausfällen zu spüren. Günther Schäfer: "In den 28 Jahren seit dem Bestehen der Mosterei, habe ich eine derartig dramatische Situation noch nicht erlebt. Für uns als Regionalvermarkter, zu dessen Prinzipien es gehört nur Äpfel und Birnen aus der Bodenseeregion zu verarbeiten, ist diese Situation existenzbedrohend. Zumal nach zwei schwachen Obstjahren zu Beginn der neuen Erntesaison alle unsere Reserven aufgebraucht sein werden. Wir können jedoch nicht wie viele große obstverarbeitende Betriebe, Äpfel national oder sogar international zukaufen."

Jetzt plant die Streuobstmosterei die Aufstellung von eigenen Bewirtschaftungsteams um offensiv die in der Region vorhandenen, bislang nicht genutzten Streuobstbestände für die Mosterei zu erschließen:
"Schon seit einigen Jahren haben wir Streuobstflächen gepachtet und selbst bewirtschaftet. Immer mehr Obstlieferanten sind nicht mehr in der Lage die Streuobstwiesen zu pflegen, wollen aber die im Familienbesitz befindlichen Flächen auch nicht abgeben. Jetzt bieten wir systematisch allen Obstwiesenbesitzern die komplette Bewirtschaftung ihrer Obstwiesen inklusive Pflege der Bäume und Nachpflanzung an" erläutert Schäfer.
Die Streuobstmosterei hofft mit diesem „Rundum-Wiesen-Service" zusätzliche regionale Streuobstpotentiale zu erschließen und langfristig die wertvollen Bestände in ihrer Existenz zu sichern.

Neben dem Wiesen-Service unterbreitet die Streuobstmosterei in diesem Jahr allen bestehenden und interessierten Lieferanten ein lukratives finanzielles Angebot: So werden dieses Jahr die Mindest-Preise für ungespritztes Streuobst um über 100% auf 30 € angehoben und für bio-zertifiziertes Streuobst von 20 auf 35 €. Parallel werden auch die Preise für die Produkte aus der Streuobstmosterei ab 1. Juli um 15% erhöht.
Günther Schäfer: "Wir wollen die Qualität unserer regionalen Produkte sichern und ausbauen, die Arbeitsplätze in der Mosterei erhalten und so langfristig für spritzmittelfreie Getränke vom Bodensee sorgen - wir bauen auf das Verständnis unserer Kundschaft."

Kontakt:
Stahringer Streuobstmosterei
Dr. Günther Schäfer
D-78315 Radolfzell, Am Bahnhof 7
Tel.: ++49/(0)7738 1729
E-Mail: info@streuobstmosterei.de

Premiumsäfte punkten bei Verbrauchern in Deutschland

(Quelle: StreuobstNews 2/2017, www.streuobsttage.de)

Der **Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie (VdF),** zeigte sich mit der Bilanz für das Jahr 2016 zufrieden. „Deutschland ist einer der mengen- und absatzstärksten Fruchtsaftmärkte der Welt. Unser Branchenumsatz lag 2016 bei 3,51 Mrd. EUR und damit ca. 60 Mio. EUR über dem Niveau des Vorjahres“, stellt Klaus-Jürgen Philipp, Präsident des Verbandes, das Jahresergebnis vor.
Der Pro-Kopf-Konsum liegt seit zwei Jahren stabil bei 33 Litern. Die beiden beliebtesten Sorten Apfelsaft und Orangensaft, lagen dabei mit je 7,5 Litern pro Kopf 2016 in der Verbrauchergunst gleich auf. Mit deutlichem Abstand folgt Multivitaminsaft mit 4,1 Liter auf Platz zwei. Wachstum ist in einzelnen Segmenten wie Premiumsäfte, Gemüsesäfte oder auch im Bereich Smoothies zu verzeichnen. In der Verbrauchergunst steigen auch Bio-Säfte. Hier konnten sowohl Gemüsesäfte (+10,3%) als auch die Fruchtsaft-Direktsäfte (+8,7%) ihren Bio-Anteil gegenüber dem Vorjahr deutlich steigern.
Seit vielen Jahren sind die Verbraucher in Deutschland unangefochtene Fruchtsaft-Weltmeister. Die Spitzenposition im Pro-Kopf-Konsum von 33 Litern konnte in diesem Jahr gegenüber Norwegen (26,6 Liter), das seit Jahren hinter Deutschland auf dem zweiten Platz liegt, noch ausgebaut werden. Es folgen die Niederlande (23,9 Liter) und Österreich (23,8 Liter) auf den weiteren Plätzen. Im Durchschnitt werden in der Europäischen Union 19,3 Liter und in den USA 22,0 Liter Fruchtsaft und Fruchtnektar pro Kopf und Jahr konsumiert.

Seit über 100 Jahren werden in Deutschland Fruchtsäfte hergestellt. Diese lange Tradition ist sicher ein Grund dafür, dass hier mit 350 Unternehmen weltweit die meisten Fruchtsafthersteller ihren Firmensitz haben. Immer wieder stellen sich die Unternehmen neuen Herausforderungen und Ansprüchen. Neben Premiumqualitäten, Innovationen sowie regionalen Spezialitäten nimmt vor allem der Aspekt der Nachhaltigkeit, weltweit als Corporate Social Responsibility bezeichnet, weiterhin an Bedeutung zu. Diesen bei weltweitem Rohwarenbezug sicherzustellen, ist eine besondere Herausforderung, die eine enge Zusammenarbeit der Marktbeteiligten in vielen Ländern erforderlich macht.

Frucht- und Apfelglühweine

Nach Angaben des Verbands der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (VdFw), ist der Absatz von Fruchtglühwein und Punsch auf Apfel- bzw. Fruchtweinbasis, in Deutschland von 2015 auf 2016 um 20,2 % gestiegen (von 7,6 Mio. Liter auf 9,1 Mio. Liter).
Der Erfolg von Fruchtglühwein & Co. basiert auf einem guten Mix aus Klassikern und neuen Konzepten: Kirsch- und Heidelbeerglühwein sowie Apfelglühwein sind mit weitem Abstand die absatzstärksten Produkte. Beliebt sind aber auch Holunder-, Schlehen- und Beerenglühwein.
Fruchtglühwein wird zu 100 Prozent aus Fruchtwein hergestellt und je nach Rezeptur mit Nelken, Zimt und anderen Gewürzen verfeinert. Den Klassiker Apfelglühwein gibt es inzwischen auch als Rosé-Variante, Bratapfel-Punsch und als Kombination von Apfel und Orange, Apfel und Birne bzw. Apfel und Stachelbeere. Neu sind z.B. auch Pflaumenglühwein und Rezepturen mit Vanille, Ingwer oder Chili. Fruchtglühwein in Bio-Qualität wird ebenso angeboten wie aus Streuobst hergestellte Getränke.

Kontakt:
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF)
D-53179 Bonn, Mainzer Str. 253
Tel.: ++49/(0)2 28 95 46 00
E-Mail: info@fruchtsaft.org
www.fruchtsaft.de

Bestrebungen für ein streuobstfeindliches „Cider Reinheitsgebot“

(Christian Holler)

In diesem Sommer waren Medienmeldungen zu vernehmen, wonach ein namhafter österreichischer Cider-Produzent, ein „Cider Reinheitsgebot zur Steigerung der Qualität des heimischen Ciders“ verankert wissen will. Was auf den ersten Blick als hehres Anliegen erscheint, erweist sich auf den zweiten Blick aus Streuobstsicht als zweischneidiges Schwert.

„Besseres Obst“ berichtet in seiner Online-Ausgabe vom 30.08.2017, dazu wie folgt:

> „Mittlerweile finden sich zahlreiche Produkte mit der Aufschrift ‚Cider‘ in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels. Da die Gesetzgebung für diese neue Produktkategorie noch lückenhaft ausformuliert ist, schmücken sich auch zahlreiche Produkte mit dem Namen ‚Cider‘, die diese Bezeichnung nicht verdienen“, führt Adam Ernst, Geschäftsführer der Goldkehlchen KG aus. Laut österreichischer Obstweinverordnung, ist Cider ein Getränk aus einem Gemenge von Fruchtsaft und Obstwein bis maximal 8 % vol. „Über die Verwendung von Saftkonzentrat, den Einsatz von künstlichen Aromen und das Strecken mit Wasser sagt die Verordnung zum Thema Cider nichts aus“, bemängelt Ernst. Diesen Missstand nützen einige internationale Großkonzerne aus und stellen „ihre ‚Obstweinhaltige Getränke‘ so billig wie nur möglich her. Dabei haben sie nur Zahlen im Auge; die Qualität der Getränke und der stetig steigende Wunsch der Kunden nach umweltverträglichen Herstellungsverfahren und gesunden Lebensmitteln, spielen dabei eine untergeordnete Rolle“, so Ernst.
> „Wie soll der Konsument den Unterschied merken, wenn auf dem billigen Produkt aus Saftkonzentrat, Zucker und künstlichen Aromen, genauso ‚Cider‘ draufsteht wie bei erstklassigen heimischen Produkten aus handgepflückten Äpfeln?“, gibt Ernst zu bedenken und betont: „Beim österreichischen Wein gibt es auch eindeutige Qualitätsabstufungen! Warum also beim Cider nicht?“ Genau aus diesem Grund startet er die Initiative „Cider Reinheitsgebot“. „Mit diesem Qualitätssiegel sollen die Konsumenten auf den ersten Blick erkennen können, welche Produkte qualitativ hochwertig sind und welche nicht“, so Ernst.
>
> Gefordert wird ein „Cider Reinheitsgebot“, nach dem folgendes zu erfüllen wäre:
> - handgepflückte Äpfel aus Österreich
> - ohne Zuckerzusatz
> - ohne Zusatz von Konzentrat
> - nicht mit Wasser verdünnt
> - ohne die Zugabe von Farbstoffen
> - ohne künstliche Aromen
> - gentechnikfrei
> - vegan
>
> Auf Basis dieser Kriterien, soll ein Qualitätssiegel für Cider vergeben werden. Ernst lädt die anderen österreichischen Cider-Produzenten ein, das derart definierte Siegel in ihrer Kommunikation zu verwenden „und den Konsumenten so zu zeigen, um welch tolles Produkt es sich hierbei handelt“. „Mit vereinten Kräften können wir einen neuen Qualitätsstandard für die noch junge Produktkategorie Cider setzen. Und das ist ein Vorteil für die Cider-Produzenten und die Konsumenten.“

Das stellt sich nun die Frage, welche Intentionen hier verfolgt werden?

Handgepflücktes Verarbeitungsobst wird in der Regel nur als (Abfall-)Produkt im Plantagenobstbau anfallen. Es wird hier also ganz offensichtlich ein „Cider Reinheitsgebot“ gefordert, dass den Streuobstbereich ausklammert und Streuobstproduzenten von diesem neuen lukrativen Markt, fernhalten soll.

Wobei „neuer Markt“ relativ ist: Die klassische Rohstoffquelle für traditionell produzierten Cider, waren und sind international vorwiegend die Streuobstbestände.

Wie aus Streuobst hochwertige Produkte hergestellt werden, zeigen seit vielen Jahren die MostproduzentInnen aus dem Mostviertel und anderen Streuobstregionen:
Reifes, sauberes und in der Regel unbehandeltes Obst aus dem Streuobstbau, mit der charakteristischen Ausbildung von Inhaltsstoffen die mit dieser Produktionsform und dem Altsortiment verbunden sind, ist dabei der qualitativ hochwertige Rohstoff - nicht handgepflücktes Obst.
Die grundsätzlichen Voraussetzungen für qualitativ hochwertigen Most, gelten genauso für die Ciderproduktion – handgepflücktes Obst gehört nicht dazu.

Aus Sicht des Streuobstbaues ist ein „Cider Reinheitsgebot“ mit dem Grundsatz, dass nur handgepflücktes Obst verwendet werden darf, jedenfalls abzulehnen.
Bestrebungen derartige Regelungen zu verankern, muss entschieden entgegen getreten werden.

Kontakt:
DI Christian Holler
E-Mail: c.holler@tb-holler.at

qualitativ hochwertiger Streuobst-Cider
aus der Mürztaler Streuobstregion
(Foto C. Holler)

Österreichische Naturparke – Landschaften voller Leben

Kürzlich ist der Startschuss für das neue Biodiversitätsprojekt des **Verbands der Naturparke Österreichs** (VNÖ) gefallen. Im Rahmen des Projektes werden in den kommenden zwei Jahren, Maßnahmen in den Bereichen Kommunikation, Österreichische Naturpark-Spezialitäten und Naturpark-Schulen durchgeführt, die dem Schutz und Erhalt der biologischen Vielfalt in Naturparken dienen. Ziel der Österreichischen Naturparke ist die verstärkte Bewusstseinsbildung für Biodiversität.

Landschaften voller Leben

Für den Bereich „Kommunikation – Landschaften voller Bilder“ ist geplant, eine Plakatserie zu gestalten, in der die Vielfalt und Besonderheiten der Österreichischen Naturparke mit eindrucksvollen Bildern aufgezeigt werden. Die Fülle an Lebensräumen und Arten in den Österreichischen Naturparken sollen durch die Veröffentlichung in unterschiedlichen Kommunikationskanälen einer breiten Öffentlichkeit vor Augen geführt und damit das Bewusstsein für deren hohen Wert gestärkt werden.

Jüngst wurde die Studie „Biodiversitätseffekte von Naturpark-Spezialitäten“ fertiggestellt, in welcher die Zusammenhänge zwischen Biodiversität und traditioneller land- und forstwirtschaftlicher Bewirtschaftung aufgezeigt werden.

Aufbauend auf der Studie, einem laufenden Prozess an Wissenstransfer und entsprechenden Kommunikationsmitteln sind in den nächsten zwei Jahren Workshops geplant, die ein noch dichteres Netzwerken ermöglichen sollen. Die Naturpark-ManagerInnen und die Naturpark-Spezialitäten-Partnerbetriebe können einer noch intensiveren Zusammenarbeit mit dem VNÖ in diesem Bereich entgegensehen und sind herzlich eingeladen, als „BotschafterInnen der Biodiversität“ unsere besonderen Kulturlandschaften nachhaltig mitzugestalten.

Im Schwerpunkt „Naturpark-Schulen – Landschaften voller Zukunft“ unterstützt der VNÖ konzertierte Aktionen der Naturpark-Schulen zum Tag der Artenvielfalt. Mittels Workshops, ExpertInnen-Unterstützung und intensiver Öffentlichkeitsarbeit sollen an den Schulen jährlich wiederkehrende Biodiversitäts-Projekte etabliert sowie das österreichweite Netzwerk der Naturpark-Schulen über Bundesländergrenzen hinweg sichtbar gemacht werden.

Streuobst ist eine Biodiversitäts-Thema in vielen Naturparken, z.B. im NP Pöllauertal (Foto C. Holler)

Kontakt:
Verband der Naturparke Österreichs (VNÖ)
A-8010 Graz, Alberstraße 10,
Tel.: ++43/(0)316 / 31 88 48 – 99
E-Mail: office@naturparke.at
www.naturparke.at

Neue entwickelte Obstraupe im Probeeinsatz

In der Ausgabe 1/2017 des Streuobst-Info, berichtete David Brunmayr über die „Obstraupe“, eine Neuentwicklung im Bereich der Obstsammelgeräte. Im Herbst 2017 konnte der Prototyp der Obstraupe bei mehreren Vorführungen erfolgreich getestet werden. Hier zeigen wir nun erste Bilder vom Einsatz des Sammelgerätes, für das mittlerweile auch ein Patent angemeldet wurde. Die Produktion der ersten Serie des Gerätes beginnt 2018 gegen Vorbestellung und mit einer Auslieferung rechtzeitig zur Erntesaison 2018.

Kontakt:
David Brunmayr
Tel.: ++43/(0)670 205 18 11
Email: info@obstraupe.at
www.obstraupe.at

OSOGO - Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf offiziell eröffnet

Am 9. und 10. September 2017 wurde mit einer großen Feier der OSOGO (Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf) offiziell eröffnet. Etwa 2200 Besucher feierten mit den Betreibern Gabi und Klaus Strasser und mit Vertretern von Gemeinde und Politik, die Eröffnung des 12.000 m² großen Sortengartens im oberösterreichischen Ohlsdorf. Die Ehrengäste lobten den privaten Einsatz beim Aufbau dieser Anlage, und betonten die Bedeutung dieses Projekts für die Region und den Erhalt unserer alten Obstsorten.

Europas sortenreichster Obstschaugarten, kann nun jederzeit frei besichtigt werden. Die einzelnen Sorten sind übersichtlich und mit den wichtigsten Sortendaten beschildert. Zusätzlich können genaue Sorten-Informationen über moderne QR-Codes mithilfe von Smartphones abgerufen werden. Sollten weitere Fragen auftreten, stehen Gabi und Klaus persönlich oder per Telefon / E-Mail gerne zur Verfügung.
Einzigartig ist die Möglichkeit, dass jeder Besucher die Sorten auch verkosten darf, und so neben der optischen-, auch die Geschmacksvielfalt unserer „Obst- Kulturschätze“ erfahren kann! Hier gilt natürlich: Kosten erwünscht – Ernten verboten! Es sollte ja jeder Besucher die Chance haben zu verkosten. Hat jemand seine „Lieblingssorte“ gefunden, werden im Frühling gerne auch Edelreiser gratis an Privatpersonen abgegeben.
Seit Anfang September agiert der OSOGO offiziell als Verein. Gerne können Interessierte und Gleichgesinnte dem Verein als Mitglied beitreten und so den Betrieb unterstützen. Gabi und Klaus Strasser freuen sich über zahlreichen Besuch im Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf und wünschen allen Besuchern eine spannende Zeit beim Erkunden der Obstvielfalt.

Kontakt:
Gabi und Klaus Strasser
OSOGO - Obstsortengarten Ohlsdorf
A-4694 Ohlsdorf, Holzhäuseln 19
Email: obstsortengarten@gmx.at, www.OSOGO.at

Zwetschkenfibel aus dem Naturpark Attersee

Die Gegend rund um den Attersee und Traunsee, ist bekannt für ihren Reichtum an Zwetschken, sowie wurzel- und kernechten Primitivpflaumen.
„Die Bauern der Naturparkregion, haben ein ausgeprägtes Bewusstsein für den Erhalt alter, regionstypischer Obstarten. Nur durch ihr bewahrendes Wirtschaften gibt es noch diese traditionellen Zwetschkenarten“ freut sich Naturpark-Obmann Bgm. Klaus Gerzer.
Bei den Feldforschungen in der Naturparkregion, wurden weit über hundert kern- und wurzelechte zwetschken-ähnliche Arten aufgefunden und belegt.
Mit Zustimmung der Baumbesitzer werden nun Edelreiser oder Wurzelbruten entnommen, um die Erhaltung und Vermehrung dieser, mittlerweile seltenen, Pflaumenarten zu sichern und Sortenerhaltungsgärten zu bestücken.

Weitere Projekte rund um die Zwetschkenvielfalt im Naturpark Attersee-Traunsee, sind in Planung oder bereits in Umsetzung: Errichtung eines Zwetschken-Erlebnisgartens, Entwicklung und Vermarktung innovativer Produkte aus der Zwetschke und ihrer Verwandten, weiterführende Forschungen zur Abstammung der Arten, Erhaltung des Wissens zum traditionellen Dörren, Naturerlebnisführung „Alles Powidl im Zwetschkenreich“, usw.

In der für ein breites Publikum gestalteten „Zwetschkenfibel“, die im Herbst 2017 erschienen ist, wird in kurzer Form ein Überblick über das „Reich der Zwetschken“ gegeben. Die Unterscheidung zwischen Echten Zwetschken und Primitivpflaumen wird erläutert. Exemplarisch für die große Vielfalt werden Hauszwetschke, Kirschpflaume, Echtes Kriecherl, Punze, Ziparte, Rotzwetschke, Roter Spilling, Pemse, Bidling und Zwispitz vorgestellt. Ausführungen zur Geschichte der Pflaumen, zur Verwendung in der Volksheilkunde und zum traditionellen und zeitgemäßen Dörren, runden die Infobroschüre ab.
Die Fibel wurde vom Naturpark Attersee-Traunsee herausgegeben, AutorInnen sind Ursula Asamer, Franz Höglinger, Bernd Kajtna, Clara Pesendorfer, Birgit Ortner und Theresia Ruhdorfer.

(Annette Bauer)

Zwetschkenfibel
Download:
http://www.zwetschkenreich.at/zwetschkenvielfalt-erleben-begreifen/zwetschkenfibel.html

Bestellung Printversion:
Verein Naturpark Attersee-Traunsee
4853-Steinbach, Steinbach 5
Tel: ++43/(0)7663/20135
Email: naturpark@attersee-traunsee.at

Baum & Mensch – Heilkraft, Mythen und Kulturgeschichte

Menschen und Bäume verbindet seit Jahrtausenden eine Beziehung der besonderen Art. Bäume lieferten nicht nur Bau- und Brennholz, sie spendeten auch Medizin und Nahrung und boten Schutz und Zuflucht. Sie waren Inspiration für Erleuchtungen und Wohnsitz der Götter und Geister.
Rudi Beiser führt in diesem Buch auf eine spannende Reise durch Wald- und Kulturgeschichte, Mythen und Legenden, Brauchtum und Heilkunde. Er stellt 34 Baumarten im Detail vor, von der filigranen Birke über die ehrwürdige Eiche bis zur dunklen Tanne, und verrät besondere Rezepte zu Baum-Heilmitteln und Baum-Genüssen.

Die folgenden Baumarten werden im Buch vorgestellt: Ahorn, Birke, Buche, Douglasie, Eberesche, Eibe, Eichen, Erlen, Esche, Esskastanie, Fichte, Hainbuche, Kiefer, Lärche, Linden, Pappeln, Rosskastanie, Ulmen, Tanne, Walnuss und Weiden.

Die Baumportraits umfassen jeweils eine kurze Baumbeschreibung sowie vor allem Mythen und Legenden, Aspekte der Nutzungsgeschichte und der medizinischen Nutzungen sowie auch einige Kochrezepte.
Das großformatige Buch ist mit eindrucksvollen Fotos reich illustriert.

Rudi Beiser beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit Heilkräutern und Wildpflanzen und betrieb auch eine Kräutermanufaktur, in der er Demeter-Kräutertees produzierte. Sein Wissen über Pflanzen gibt er heute als Vortragender und Buchautor weiter.

(Annette Bauer)

Rudi Beiser (2017):
Baum und Mensch. Heilkraft, Mythen und Kulturgeschichte unserer Bäume
224 Seiten, 138 Farbfotos, 27 x 20 cm, gebunden
Ulmer Verlag
€ 29,90
ISBN 978-3-8186-0072-3

Bäume auf die Dächer – Wälder in die Stadt

Conrad Amber sucht und besucht seit vielen Jahren alte, echte Baumpersönlichkeiten und naturbelassene Wälder. Mit berührenden, stimmungsvollen Bildern will er den Wert dieser Naturdenkmäler möglichst vielen Menschen vermitteln. Er setzt sich darüber hinaus für den Schutz alter Bäume und ihre Katalogisierung ein. Auf seiner Facebook-Seite steht er in regem Austausch mit zahlreichen Baumbegeisterten.

In seinem Buch „Bäume auf die Dächer – Wälder in die Stadt“ wirbt Conrad Amber dafür, sich für eine nachhaltige Zukunft einzusetzen. Am Beispiel von 30 konkreten Ideen zeigt er, wie einfach es oft ist, im eigenen Umfeld etwas zu verändern. Denn mehr Grün ist fast überall vorstellbar und realisierbar: in der Stadt, auf dem Hausdach und an Straßen. Ein optimistisches und inspirierendes Lesebuch für alle, die anpacken und gleich morgen aktiv werden möchten.

Im Kapitel „Der Autobahnwald“ wird die gezielte Anlage von „Erntewäldern“ zur energetischen Nutzung entlang von Autobahnen und Schnellstraßen propagiert. Im Kapitel „Neue Baumwege“ wird zunächst auf die althergebrachten Alleen, ihre Entstehung und ihren traditionellen Nutzen eingegangen. Es folgt ein leidenschaftliches Plädoyer für deren Erhaltung und sachgerechte und einfühlsame Pflege. Der Autor kommt auf Grund seiner Beobachtungen zum Schluss, dass es selten mit dem Alter oder dem straßennahen Standort zu tun hat, wenn die Bäume allzu früh ihre Kraft und Gesundheit verlieren, sondern es sehr häufig auf falsche Pflege und rigorosen Schnitt zurückzuführen ist. „Der zerstörerisch wirkende Eingriffstrieb von Männern mit Motorsägen wird leider meist nicht genug hinterfragt oder von Fachleuten wie Baumpflegern kontrolliert. Für Baumkenner und Baumliebhaber zeigt sich immer wieder: Nicht jeder, der eine Kettensäge oder Baumschere in die Hand nimmt, weiß damit umzugehen und den Schnitt fachgerecht zu führen.“
Im Kapitel „Grüne Häuser“ wird über Wirkungen und Möglichkeiten von begrünten Fassaden und Dächern nachgedacht. Im Kapitel „Die Rückkehr der Natur“ wird die zukunftsweisende Funktion von städtischen Grünflächen thematisiert. Es folgen die weiteren Kapitel Erholung Wald, Baumpersönlichkeiten und Waldesruhe.

Auch der folgende Zitat zeigt wie der Autor tickt: „Soll ein Grundstück mit Bäumen bebaut werden, wird nach derzeitiger Praxis erst einmal alles gefällt. Ein freies Grundstück bietet für die Baumaschinen wie für die Arbeiter maximale Bewegungsmöglichkeiten. Leider werden nur selten Baugrundstücke aus einem übergeordneten Blickfeld heraus geplant. Mein Vorschlag: am besten aus der Sicht und dem Anspruch, die bestehenden Bäume möglichst zu bewahren und dementsprechend bei der Planung zu berücksichtigen.“

(Annette Bauer)

Conrad Amber (2017):
Bäume auf die Dächer, Wälder in die Stadt!
Projekte und Visionen eines Naturdenkers
272 Seiten, gebundene Ausgabe, laminierter Pappband, 22 x14 x 2,5 cm, 67 Farbfotos
Kosmos Verlag
€ 19,99
ISBN: 978-3-440-15403-8

Der stille Tod der österreichischen Schmetterlinge

Mit der Publikation **„Ausgeflattert I - Der stille Tod der österreichischen Schmetterlinge“**, hat die Stiftung „Blühendes Österreich“ gemeinsam mit GLOBAL 2000, bereits im Jahr 2016 auf die bedrohte Lage der Schmetterlinge in Österreicher aufmerksam gemacht. Mit dem Report **„Ausgeflattert II - im Burgenland, Niederösterreich, der Steiermark und Wien“** liegt nun eine weitere Publikation vor, in der die Situation der Schmetterlingsfauna in den vier östlichen Bundesländern beleuchtet wird.

„Nur die beständige Arbeit an diesem wichtigen Thema kann helfen, den langsamen Tod dieser wunderbaren und nützlichen Geschöpfe aufzuhalten“, so Ronald Würflinger, Geschäftsführer von Blühendes Österreich. Bereits letztes Jahr startete Blühendes Österreich deshalb gemeinsam mit GLOBAL 2000 die App „Schmetterlinge Österreichs“. Tausende ÖsterreicherInnen setzen mit mehr als 7.000 hochgeladenen Schmetterlingsfotos und ihrer Partizipation ein starkes Signal für die Schmetterlinge.

In **„Ausgeflattert I“** hat der Schmetterlingsforscher Peter Huemer vom Landesmuseum Tirol, die Bedeutung der Schmetterlinge für die Biodiversität in Österreich zusammengefasst. Österreich wird als Land der Schmetterlingsvielfalt vorgestellt, Daten und Fakten zur gefährdeten Vielfalt werden präsentiert und daraus Schlussfolgerungen und Empfehlungen abgeleitet.
Österreich ist im europäischen Vergleich ein besonders vielfältiges Land, mit etwa 4.070 nachgewiesenen Schmetterlingsarten, davon 208 Tagfalterarten. Die Vielfalt schwankt jedoch regional stark und ist vor allem in den östlichen Bundesländern am höchsten.
Die Artenvielfalt basiert auf der großen Biotopvielfalt in Österreich, die von den pannonischen Steppenrasen bis zu alpinen Schutt- und Felslebensräumen reicht.
Der Schutz dieser Lebensräume ist Grundvoraussetzung für die Bewahrung der Faltervielfalt. Schmetterlinge sind laut der Roten Listen erheblich gefährdet. 51,6 % aller Tagfalter Österreichs sowie 40,3 % von ausgewählten 800 Nachtfalterarten, gelten als gefährdet, zwei bzw. vier Prozent dieser Gruppen sind bereits ausgestorben.

Die Gefährdungsursachen sind vielfältig und reichen von Verbauung und Technisierung über Intensivierungen oder Aufgabe traditioneller Nutzungen bis hin zur Klimaänderung. Tagfalter sind vor allem durch eine zunehmend intensive Grünlandbewirtschaftung bedroht, die auch bei ehemals häufigen Arten zu deutlichen Populationseinbußen führt.
Der massive Einsatz von unspezifisch wirksamen Insektiziden und Pflanzenschutz-Mitteln ist ein wichtiges Gefährdungspotenzial für Schmetterlinge. Durch Verdriftung sind auch Bereiche abseits der intensiv genutzten Agrikulturflächen bedroht. Einschränkungen des Pestizideinsatzes im Nahbereich zu naturnahen Ökosystemen oder extensiv bewirtschafteten Agrarökosystemen sowie generell ein möglichst minimierter, sorgsamer Umgang mit Pestiziden bzw. der Verzicht auf chemisch-synthetische Wirkstoffe, sind ein Gebot der Stunde.

Internationale und regionale rechtliche Rahmenbedingungen haben zur Unterschutzstellung einiger Gebiete beigetragen. Ein Aufweichen des Schutzstatus bestehender Rückzugsgebiete wie Europaschutzgebiete, Nationalparks und Naturschutzgebieten ist daher abzulehnen. Außerhalb der gemanagten Schutzgebiete sind Schmetterlingspopulationen weiterhin unmittelbar bedroht.

Maßnahmen wie die Förderung traditionell extensiver Bewirtschaftung oder die Nutzung ökologisch verträglicher Techniken, z.B. in der für Nachtfalter bedrohlichen Beleuchtungssituation, können den Falterschwund nachhaltig stoppen.

Mit dem jetzt vorliegenden Report **„Ausgeflattert II,** wird von den Autoren Peter Huemer und Johannes Gepp, die Situation der Schmetterlinge in den östlichen Bundesländern in den Mittelpunkt gerückt.

Burgenland, Niederösterreich, Steiermark und Wien sind durch einen hohen Artenreichtum an Schmetterlingen gekennzeichnet. Diese Vielfalt ist in hohem Maße gefährdet, ohne Gegenmaßnahmen ist zu befürchten, dass die Schmetterlingsvielfalt bald nur mehr in Naturschutzgebieten gegeben ist.

Der Report verdeutlicht auf regionaler Ebene, dass dringender Handlungsbedarf zum Schutz der Schmetterlinge besteht.

Regionale Studien belegen eine historisch und teils noch aktuell sehr hohe Artenvielfalt, die von 2.415 Schmetterlingsarten im Burgenland bis zu 3.511 Arten in Niederösterreich reicht. Niederösterreich ist somit Lebensraum für deutlich mehr Arten als im gesamten Nordeuropa, Wien mit 2.554 nachgewiesenen Arten wohl die diverseste Metropole Europas, die Steiermark übertrifft mit ihren 2.917 Arten jedes skandinavische Land und das Burgenland steht in Bezug auf Artenvielfalt noch vor dem viel größeren Norwegen.

Peter Huemer (2016):
Ausgeflattert I - Der stille Tod der österreichischen Schmetterlinge
Download:
https://www.global2000.at/sites/global/files/Schmetterlingsreport_0.PDF

Peter Huemer & Johannes Gepp (2017):
Ausgeflattert II - im Burgenland, Niederösterreich, der Steiermark und Wien
Download:
https://www.bluehendesoesterreich.at/wp-content/uploads/2017/05/Schmetterlingsreport_Ausgeflattert_II.pdf

Herausgeber:
Blühendes Osterreich – REWE International gemeinnützige Privatstiftung
und Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000

Termine & Veranstaltungen

was? **Obstbau-, Verarbeitungs- und Schnittkurse**

wo? **Höhere Bundes Lehranstalt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg, NÖ**

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH
HBLAuBA KLOSTERNEUBURG WEIN- UND OBSTBAU

Programm

Brennereikurs 1 - Grundlagen (Kurs 6402/2211)
16.+17.01.2018, **9.00 bis 16.30 Uhr**
Kurs für Anfänger und Hobbybrenner mit und ohne Vorkenntnisse. Die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten: Auswahl der Rohware, Einmaischen, Gärung, Destillation, einstellen auf Trinkstärke und Filtration. Möglichkeit, eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen. Der praktische Teil nimmt ca. 50% der Zeit ein.
Kursleitung Mag. Monika Graf. € 170,--, max. 30 Personen

Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen (Kurs 6402/2216)
18.01.2018, 9.00 bis 16.30 Uhr
Kurs für landwirtschaftliche Abfindungsbrenner und Kleinverschlussbrenner mit fundierten Vorkenntnissen (aufbauend auf „Brennereikurs 1“): Qualitätsverbessernde Maßnahmen im Zuge der Obstdestillation; anhand von Kostproben werden Trends in der Brennerei diskutiert; mitgebrachte Destillate werden verkostet und diskutiert.
Kursleitung Mag. Monika Graf. € 95,- max. 30 Personen

Sensorik für Destillate (Kurs 6402/2214)
23.01.2018 von 9.00 bis 16.30 Uhr
Kurs für Produzenten und Konsumenten von Destillaten: Worauf muss ich bei der Verkostung von Destillaten achten? Welche Eigenschaften soll ein Österreichischer Qualitätsobstbrand haben? Grundbegriffe der Sensorik und Methoden der Beurteilung; typische Fehler. Eigene Produkte können zur Verkostung mitgebracht werden.
Kursleitung: HR Dr. Manfred Gössinger. € 120,- max. 30 Personen

Schnittpraxis für kleinkronige Obstbäume (Kurs 6402/2113)
05.03.2018 von 9.00 bis 16.00 Uhr
Kurs für Interessierte und Anfänger im Intensiv- und Gartenobstbau: morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung. In erster Linie wird den Teilnehmern die Möglichkeit geboten unter fachkundiger Anleitung kleinkronige Bäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug ist mitzubringen!
Kursleitung: Wolfgang Patzl. € 65,- max. 20 Personen

Schnittpraxis für großkronige Obstbäume (Kurs 6402/2115)
06.03.2018 von 9.00 bis 16.00 Uhr
Kurs für Interessierte und Anfänger im Intensiv- und Gartenobstbau: morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung. In erster Linie wird den Teilnehmern 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. € 65,- max. 20 Personen

Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille (Kurs 6402/2118)
07.03.2018 von 9.00 bis 16.00 Uhr
Kurs für Steinobst- und Marillenproduzenten: Wie kann man Steinobstanlagen, speziell Marillen, gesunderhalten? Welche Sorten sind für den Frischmarkt, welche für Verarbeitung empfehlenswert? Unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Unterlagen können Spindeln mit ca. 1000 Bäumen pro Hektar erzogen werden? Durch welche Maßnahmen kann die Qualität optimiert und der Ertrag stabilisiert werden? Es werden verschiedene Steinobstprodukte verkostet und die Steinobstanlagen am Haschhof besichtigt.
Kursleitung: DI Dr. Lothar Wurm, Mag. Martina Staples, Martin Spreitzhofer
€ 65,- max. 25 Personen

Walnuss, Aronia, Kornelkirsche, Kriecherl & Co (Kurs 6402/2114)
14.03.2018 von 9.00 bis 16.00 Uhr
Walnuss und Aronia wurden in den letzten Jahren stark ausgepflanzt, aber auch andere seltene Obstarten sind im Kommen. Wildobstarten wie Elsbeeren oder seltene Obstarten wie Kornelkirsche sind meist relativ robust und bieten sich daher für extensiven biologischen Anbau an. Der Kurs gibt einen Überblick über die interessantesten Wildobst- und seltenen Obstarten, deren Produkte sowie der für Bioproduktion wesentlichen Pflegemaßnahmen. Wildobstverarbeitungsprodukte werden verkostet und die Grundzüge ihrer Herstellung besprochen. Die Wildobstanlagen am Haschhof werden besichtigt.
Kursleitung: DI Dr. Lothar Wurm, Wolfgang Patzl, Mag. Martina Staples
€ 65,- max. 25 Personen

Der gesunde Obstbaum im Hausgarten (Kurs 6402/2117)
05.04.2018 von 9.00 bis 16.00 Uhr
Beschreibung der Krankheiten und Schaderreger bei diversen relevanten Obstarten und Erörterung, welche Maßnahmen gesetzt werden können. Besichtigung der Obstanlagen und Durchführung bzw. Erklärung div. einfacher Boniturarbeiten und Pflanzenschutzmaßnahmen (Klopfproben, Sichtkontrolle etc.).
Kursleitung: Martin Spreitzhofer, OBM Markus Ruzicka. € 65,- max. 20 Personen

Info+ Anmeldung

Anmeldung per Brief, Fax oder Mail erforderlich.
Anmeldeformulare unter:
www.weinobstklosterneuburg.at/service/Kurse-und-Seminare.
Anmeldeschluss: 3 Wochen vor dem jeweiligen Kursbeginn.

HBLA f. Wein- u. Obstbau
Wienerstraße 74, A-3400 Klosterneuburg
Tel.: 02243/37910, FAX: 02243/26705
E-Mail: direktion@weinobst.at
www.weinobstklosterneuburg.at

was?	**LFI- Zertifikatslehrgang ObstbaumwärterIn Niederösterreich**
wann?	**Start 18.01.2018, Mostlandhof, Purgstall** **Dauer bis Oktober 2018**
Programm	Streuobstwiesen prägen das Landschaftsbild Niederösterreichs. Damit dies auch in Zukunft so bleibt ist die Erhaltung und Förderung des Streuobstbaues in und um unsere Ortschaften eine wesentliche Voraussetzung. Genau dieses Ziel verfolgen ausgebildete BaumwärterInnen und ObstbaumpflegerInnen. Alles was genutzt wird – wird geschätzt und dadurch auch geschützt! Die landschaftsgebundene Obstbaumkultur ist stark traditionell geprägt und steht in manchen Regionen für das typische Landschaftsbild, das wir alle lieben. Durch die extensive Bewirtschaftung befinden sich jedoch viele LandwirtInnen im Spannungsfeld von Aufwand und Nutzen dieser Bewirtschaftungsform. Der Erfolg und damit die Freude am Obstbau, stellen sich nur bei fachgerechter Pflege der Bäume ein. Neben dem wirtschaftlichen Aspekt wird den landschaftsgebundenen Obstbaumkulturen (Alleebäume, Hecken, Streuobstwiesen) auch ein hoher ökologischer Wert zugeschrieben. Die Kleinökologie der Obstgärten bietet eine wunderbare Zusammenschau von Ursache und Wirkung in der Natur. Pflanz-, Schnitt,- Veredelungs- und Pflegetechniken bilden die Grundlagen der Ausbildung zum/r BaumwärterIn. Die Sortenbestimmung und die Kompetenzen zur Erhaltung von alten Obstbaumsorten gehören zu den Herzstücken der Ausbildung. Nicht fehlen darf das sensible Thema des Pflanzenschutzes, der Krankheiten und Parasiten. Abgerundet wird das neu erlangte Wissen mit Methoden der Wissensvermittlung und Grundlagen über die rechtliche Stellung der BäumwärterInnen. Nach Beendigung des Lehrganges geben die AbsolventInnen als Multiplikatoren vor Ort, die Kompetenzen in Theorie und Praxis an Interessierte weiter, oder können die eigene Streuobstwiese fachgerecht pflegen und erhalten. Kursprogramm: https://noe.lfi.at/media.php?filename=download%3D%2F2017.11.21%2F1511277043489215.pdf&rn=Ausbildungsplan_Obstbaumw%C3%A4rterIn_2018.pdf
Info+ Anmeldung	LFI Niederösterreich Email: lfi@lk-noe.at Tel.: 05/0259 26100

was? **LFI-Zertifikatslehrgang Mostsommelier/Mostsommelière**

wo? **Vorarlberg**
wann? **19.01. - 28.04.2018**

Programm

Ziel des Vorarlberger LFI-Zertifikatslehrgangs Mostsommelier/Mostsommelière ist es, Botschafter des Mostes zu werden. Die Ausbildung wird vor allem dafür benutzt, die eigenen Mostprodukte konsumentengerecht zu präsentieren. Kursinhalte sind aber auch die Sensorik, die Produktion u.v.a.m.
Der Vorarlberger LFI-Zertifikatslehrgang „Mostsommelier/ière“ bietet allen MostproduzentInnen, Gastronomen und interessierten Personen die ideale Basis, sich Wissen über die Mostgeschichte, -produktion und -verkostung anzueignen. Es werden Vermarktungsmöglichkeiten aufgezeigt, Produktpräsentationen erläutert und durch persönlichkeitsbildende Elemente ergänzt.
Die Lehrgangsabsolventen werden befähigt selbstständig Mostverkostungen zu organisieren, Most mit Speisen zu präsentieren und "Events" in diesem Umfeld zu initiieren. Kursinhalte: Einführung Geschichte und Kultur, Produktion, Persönlichkeitsbildung, Marketing und Produktpräsentation, Mostkultur und Kulinarium, Rechtliche Grundlagen. Zielgruppe: Obst- / Mostproduzenten, Mitarbeiter von Mostschenken, Gastronomie und Ausschänken, Gastronomen und Getränkehändler und alle an der Materie Interessierten.
Referenten/-innen: Bertram Nachbaur, Richard Dietrich, Arthur Nägele, Josef Moser, Dr. Manfred Gössinger, Daniela Taxer-Theurer, Anna Fasching, Manfred Schauer und DI Ulrich Höfert

15 Kurstage, in der Regel an Freitagen und Samstagen, 120 Unterrichtseinheiten. Kursort: Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems.
Kurspreis: 890,- € pro Person (gefördert), 1.483,- € pro Person (ungefördert). Gefördert werden Personen, die ihren Wohnsitz in Vorarlberg haben.

Info+ Anmeldung

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Vorarlberg
Tel.: 05574/400 – 191,
Email: lfi@lk-vbg.at
www.lfi.at/vbg

was? **Arche Noah Obstbaukurse in Wien, NÖ und OÖ**

Programm

27. Jän. 2018 Obstbaumschnitt für den Hausgarten, Wien
Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten. Der Schwerpunkt in diesem Kurs liegt auf kleinen Baumformen.

28. Jän. 2018 Obstbaumschnitt für den Hausgarten, Wien
Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten.
Der Schwerpunkt in diesem Kurs liegt auf kleinen Baumformen.

02. Feb. 2018 Obstbaumschnitt für den Hausgarten, Maria Enzersdorf
Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten.

03. Feb. 2018 Obstbaumschnitt für den Hausgarten, Maria Enzersdorf
Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten.

09. Feb. 2018 Obstbaumschnitt für den Hausgarten, Maria Enzersdorf
Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten.

10. Feb. 2018 Obstbaumschnitt für den Hausgarten, Maria Enzersdorf
Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten.

16. Feb. 2018 Obstbaumschnitt für den Hausgarten, Schiltern
Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten.

23. Feb. 2018 Obstbaumschnitt für den Hausgarten, Schiltern
Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten.

02. März 2018 bis 13. Okt. 2018
Lehrgang Obstanbau im Selbstversorgergarten - Schiltern
Der praxisorientierte Lehrgang gibt an insgesamt 8 Tagen umfassende Einblicke in den biologischen Obstanbau im Hausgarten. Entsprechend den Zielen der ARCHE NOAH werden ausschließlich "Alte Obstsorten" thematisiert und in den einzelnen Einheiten gerade verfügbare Sorten vorgestellt und verkostet.

09. März 2018 bis 20. Okt. 2018
Lehrgang Obstanbau im Selbstversorgergarten - Oberösterreich
2018 bietet die Arche Noah in Kooperation mit der LFS Schlierbach, den Lehrgang „Obstanbau im Selbstversorgergarten“ auch in der Region um Schlierbach an (Inhalte wie oben).

08. April 2018 Obstbaumveredelung, Wien
Die Grundlagen der Veredelung von Obstbäumen werden erst theoretisch vermittelt und im Anschluss ausgiebig in der Praxis geübt.

13. April 2018 Obstbaumveredelung, Maria Enzersdorf
Die Grundlagen der Veredelung von Obstbäumen werden erst theoretisch vermittelt und im Anschluss ausgiebig in der Praxis geübt.

14. April 2018 Obstbaumveredelung, Schiltern
Die Grundlagen der Veredelung von Obstbäumen werden erst theoretisch vermittelt und im Anschluss ausgiebig in der Praxis geübt.

Info+ Anmeldung

Arche Noah
Obere Straße 40, A-3553 Schiltern
Tel: ++43/(0)2734/8626
Email: info@arche-noah.at
www.arche-noah.at

was?	**Schnapssensorikkurs**
wann? **wo?**	Samstag, 3. Februar 2018 9.00 – 17.00 Uhr Hotel Königgut Oberfeldstr. 1, A-5071 Wals
Programm	Referent: Ing. Ulrich Jakob Zeni, LK-Tirol, Obst- und Weinbau Themen: Sensorik – Tipps und Tricks für ein perfektes Ergebnis Richtiges Verkosten ist die Grundlage für ein perfektes Produkt. Die sensorische Beurteilung von Edelbränden ist eine schwierige Aufgabe. Nur durch regelmäßiges Training und ständige Schulung ist es möglich, alle Aromen und Fehler in einem Destillat wahrnehmen zu können. Ein guter Brenner kann nur jener werden, der es versteht seinen Schnaps auf eventuelle Unreinheiten hin zu verkosten und weiß, wie man diese verhindern oder beseitigen kann. Der Hauptfehler ist immer noch der, dass die Abtrennung zwischen Vor-, Mittel- und Nachlauf zu ungenau gemacht wird. Es ist leicht zu behaupten ein guter Brenner zu sein und das Verkosten zu beherrschen – Sicherheit bringt jedoch nur der direkte Vergleich. Die Kosterschulung sollte nur ein Anfang sein, um sich mit der Materie des sensorischen Überprüfens eines Produktes auseinander zu setzen. Weiterführende Seminare oder Kostrunden bieten dazu eine gute Gelegenheit sich zu verbessern. Inhalt: sensorische Beurteilung von Schnäpsen, Erkennung und Diskussion häufiger Fehler unreiner Destillate, professionelle Verkostungsmöglichkeit selbst gebrannter Edelbrände TN-Zahl: mind. 13/ max. 18 Personen Kosten € 141,- (inkl. Kursunterlagen), € 73,- gefördert für Landwirte Kosten für Verpflegung u. ev. Nächtigung sind vom Kursteilnehmer selbst zu tragen. Anmeldung bis spätestens 10 Tage vor Kursbeginn
Info+ Anmeldung	Verbandsbüro LV f. Obstbau, Garten- u. Landschaftspflege Tel.: 0662/870571-244 E-Mail: obstbau@lk-salzburg.at Oder beim LFI Salzburg unter Tel.: 0662/641248

was?	**Kronenpflege bei alten Hochstammobstbäumen**
wann? **wo?**	**16.02.18** Theorie: Schlosstaverne-Katzenberg, Katzenberg 6, A-4982 Kirchdorf am Inn Praxis: Obstgarten Josef Dieplinger, Salzburgerstr.13, A-4982 Obernberg
Programm	Baumschnittkurs für Obstbaumpfleger mit Hans Thomas Bosch: Ökologischer Wert, Lebensdauer und Ertrag von "in die Jahre gekommenen", hochstämmigen Obstbäumen lassen sich durch geeignete Schnittmaßnahmen positiv beeinflussen. Diese Weiterbildungsveranstaltung für zertifizierte Obstbaumpfleger/-innen dient dazu ihr theoretisches Wissen und praktisches Können im Bereich der Pflege und Erhaltung alter Hochstammobstbäume zu vertiefen und zu verfeinern. Teilnahmevoraussetzung: Abschluss Zertifikatslehrgang Obstbaumpfleger/in und Baumwärter/in. LFI-Kurs Nr.: 6529/1.
Info+ Anmeldung	LFI-Oberösterreich Tel.: ++43/(0)50 6902 1500 E-Mail: lfi@lk-ooe.at, www.lfi-ooe.at

was?	**Biosphärenpark Wienerwald Obstbaumschnittkurse**
wann? & wo?	16. Februar 2018, Wien-West 23. Februar.2018, Pressbaum 24. Februar 2018, Altenmarkt an der Triesting In Kooperation mit der MA 49 – Forst- und Landschwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien und Klosterbauer Hannes Kleedorfer, finden Mitte Februar 2018 Obstbaumschnittkurse in Wien und Niederösterreich statt. Durch die theoretische Einführung und praktische Umsetzung unter fachkundiger Anleitung, sind die TeilnehmerInnen gut für die Pflege der Bäume im eigenen Garten gerüstet.
Info+ Anmeldung	Biosphärenpark Wienerwald Management Tel.: 02233/541 87 Email: office@bpww.at www.bpww.at

was?	**Obstbaumschnitt-, Streuobstpflege- und Veredelungskurse**
wann? & wo?	**Mürztaler Streuobstregion** **Gemeinden Kindberg u. Stanz im Mürztal** **Steiermark** Schnittkurs mit Wolfgang Weingerl Sa. 17.02.18 mit Ersatztermin bei Schlechtwetter Sa. 03.03. Schnittkurse mit DI Katharina Varadi-Dianat Sa. 24.02.18 mit Ersatztermin So. 25.02. Fr. 02.03.18 mit Ersatztermin So. 04.03. Veredelungskurs mit Wolfgang Weingerl Sa. 07.04.18 mit Ersatztermin Sa. 14.04. Anlage, Pflanzung und Pflege von Streuobstgärten mit DI Katharina Varadi-Dianat Sa. 21.04.18 mit Ersatztermin So. 22.04.
Info+ Anmeldung	Tourismusverband Mürztaler Streuobstregion Hauptstraße 44, A-8650 Kindberg E-Mail: tourismus@streuobstregion.at Tel.: +43/(0)3865 3764 www.streuobstregion.at

was? **Obstbaumschnitt- und Veredelungskurse**
Naturpark Obsthügelland, OÖ

Programm

Schnitt von Obstbäumen im Winter - Theorie und Praxis
17.02.2018, 9 bis 17 Uhr
Ort: Obstlehrgarten, Furth 31, 4076 St. Marienkirchen/P.
In diesem Kurs lernen Sie die grundlegenden Wuchsgesetze der Obstgehölze. Warum, wann und wie schneiden wir Obstbäume? Im praktischen Teil werden die Grundlagen des Pflanz-, Erziehungs- und Erhaltungsschnittes vermittelt. Unter fachkundiger Anleitung können Sie sich im praktischen Teil selbst am Baumschnitt versuchen. Leitung: Ing. Eduard Stützner. Begrenzte Teilnehmerzahl!
Kosten: € 28,- inkl. Unterlagen / 14,- für Mitglieder des OBV St. Marienkirchen/P.

Schnitt von Obstbäumen im Winter - Praktischer Baumschnittkurs
24.02.2018, 9 bis 12 Uhr
Ort: 4612 Scharten, genauer Kursort wird noch bekanntgegeben
Beim Praxiskurs des OBV Scharten lernen Sie die Grundlagen des Obstbaumschnittes im Winter. Nach einer kurzen theoretischen Einführung werden im Streuobstgarten Jung- und Altbäume geschnitten. Der Kursleiter geht gerne auf Ihre Fragen ein, unter seiner Anleitung können Sie sich auch selbst am Baumschnitt versuchen. Leitung: Ing. Eduard Stützner. Begrenzte Teilnehmerzahl!
Kosten: € 12,- inkl. Unterlagen / 6,- für Mitglieder des OBV Scharten

Pflege- und Verjüngungsschnitt bei alten Obstbäumen
03.03.2018, 14 bis 17 Uhr
Ort: Floimayrhof Fam. Reiter, Eben 11, 4076 St. Marienkirchen/P.
In diesem Spezialkurs widmen wir uns der Pflege von alten hoch- und halbstämmigen Obstbäumen. Wie werden ältere Obstbäume richtig verjüngt? Worauf kommt es beim Entfernen von Misteln an? Diese und alle weiteren anfallenden Fragen beantwortet der Kursleiter und Sie dürfen auch selbst Hand anlegen bei der Pflege und Verjüngung alter Obstbäume.
Leitung: Roman Nachbaur. Begrenzte Teilnehmerzahl!
Kosten: € 12,- inkl. Unterlagen / 6,- für Mitglieder des OBV St. Marienkirchen/P.

Biologische Düngung und Schädlingsbekämpfung im Haus- und Obstgarten
24.03.2018, 9 bis 15 Uhr
Ort: Obstlehrgarten, Furth 31, 4076 St. Marienkirchen/P.
Dieser Kurs richtet sich an alle Haus- und Obstgartenbesitzer, die gerne gesunde Lebensmittel ohne Chemie aus dem eigenen Garten genießen möchten. Weiters geht der Kursleiter auch auf die verschiedensten Möglichkeiten der Schädlingsbekämpfung ein und beantwortet gerne Ihre Fragen dazu.
Leitung: Ing. Eduard Stützner. Begrenzte Teilnehmerzahl!
Kosten: € 18,- inkl. Unterlagen / 9,- für Mitglieder des OBV St. Marienkirchen/P.

Obstbäume veredeln
14.04.2018, 9 bis 12 Uhr
Ort: Obstlehrgarten, Furth 31, 4076 St. Marienkirchen/P.
Erhalten Sie Einblick in die Kunst des Obstbaum-Veredelns. Ein Fachmann zeigt Ihnen die wichtigsten Veredelungsarten wie z. B. Okulation, Kopulation oder das Pfropfen. Unter Anleitung probieren Sie das Veredeln auch selbst.
Leitung: Franz Wohlschlager. Begrenzte Teilnehmerzahl!
Kosten: € 12,- inkl. Unterlagen / 6,- für Mitglieder des OBV St. Marienkirchen/P.

Schnitt von Obstbäumen im Sommer. Praktischer Baumschnittkurs
30.06.2018, 9 bis 12 Uhr
Ort: Obstlehrgarten, Furth 31, 4076 St. Marienkirchen/P.
Mit dem Besuch des Sommerschnittkurses runden Sie Ihr Wissen rund um den Obstbaumschnitt ab. Ein Experte zeigt Ihnen, worauf es beim Schnitt der Obstbäume im Sommer ankommt; Schwerpunkt Steinobst. Leitung: Ing. Eduard Stützner
Kosten: € 12,- inkl. Unterlagen / 6,- für Mitglieder des OBV St. Marienkirchen/P.

Info+ Anmeldung

Naturpark Obst-Hügel-Land
Kirchenplatz 1, 4076 St. Marienkirchen an der Polsenz
Tel: +43 7249 47112-25
Email: info@obsthuegelland.at, www.obsthuegelland.at

was?

Fachtagung, Schnapsprämierung und Jahreshauptversammlung des Landesverbands für Obstbau, Garten- u. Landschaftspflege Salzburg

Salzburger Landesverband für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege

wann?
wo?

03.03.2018, 9:00
Heffterhof, Salzburg

Themen:
„Giftschrank Hausgarten – Giftpflanzen in heimischen Gärten und ihre Wirkungen“
„Tomatensorten für den Hausgarten“

Info+ Anmeldung

Anmeldungen bis 23. Februar 2018
Verbandsbüro LV f. Obstbau, Garten- u. Landschaftspflege
Tel.: 0662/870571-244
E-Mail: obstbau@lk-salzburg.at

was?

Sicheres Arbeiten auf großkronigen Obstbäumen

wann?

08.03.2018

wo?

Buchkirchen bei Wels, OÖ

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Programm

Der professionelle Schnitt großkroniger Obstbäume erfordert neben der richtigen technischen Ausführung vor allem viel Gespür und Geschick für eine solide abgesicherte Bewegungsfreiheit beim Einsatz von Handwerkzeugen und Motorgeräten ganz oben in der Baumkrone. Im Seminar werden die Grundlagen der seilunterstützten Baumklettertechnik mit großem Augenmerk auf die Sicherheit bei der Handhabung von Handwerkzeugen und Motorgeräten in der Baumkrone vermittelt.
Teilnahmevoraussetzung: Abschluss Zertifikatslehrgang Baumwärter/-in und Obstbaumpfleger/-in und Motorsägengrundkurs einer forstlichen Ausbildungsstätte.
Mitzubringen: persönliche Forstschutzausrüstung
Kursdauer: 8 Einheiten; Kursbeitrag: € 90,- ohne Förderung, € 45,- gefördert
LFI-Kurs Nr.: 6524

Info+ Anmeldung

LFI-Oberösterreich
Tel.: ++43/(0)50 6902 1500
E-Mail: lfi@lk-ooe.at, www.lfi-ooe.at

was?	**ARGE Streuobst** **Jahreshauptversammlung 2018**
wann? **wo?**	**Freitag 09.03.2018** Gartenbauschule LWBFS Ritzlhof A-4053 Haid bei Linz, Kremstalstraße 125
	Informationen zum Programm folgen in Kürze

ARGE Streuobst
Email: info@arge-streuobst.at
www.arge-streuobst.at

was?	**Obstbaumschnittkurs**
wann?	**Samstag, 10.3.2018** 8:30 – 13:00 Uhr
wo?	Obstgarten Fam. Hartl, Edt 12, Kirchheim im Innkreis, OÖ
Programm	Erfahrung, richtiger Schnitt und Pflege sorgen für guten Ertrag und Qualität! Theorie & Praxis - Schnitt bei Jung- u. Altbäumen Referenten: Johann Eitzinger, Kons. ÖR Josef Dieplinger Schneidewerkzeug mitbringen, Kostenbeitrag: € 15,- Veranstalter: Inn-Salzach-Obstinitiative, Katholisches Bildungswerk & Gesunde Gemeinde Kirchheim
Info+ Anmeldung	Email: kbw@kirchheim.at Tel.: 0664/430 06 95

was?	**Biosphärenpark Wienerwald Trockensteinmauerkurs**
wann?	**05. -07.04.2018**
wo?	**Wien-Döbling**
Programm	Der Trockenbau von Steinmauern – das heißt das Bauen eines Mauerwerkes durch Legen und Verkeilen der Steine ohne Zement – ist ein uraltes, traditionelles Handwerk. Bei fachkundiger und handwerklicher Fertigung, halten diese Mauern oft über Jahrhunderte hinweg. Anmeldungen für den Trockensteinmauerkurs vom 5. - 7. April 2018 in Wien Döbling, werden bereits entgegen genommen. Informationen zum Kurs und der Anmeldung finden unter https://www.bpww.at/de/aktivitaeten/trockensteinmauern
Info	Biosphärenpark Wienerwald Management Tel.: 02233/541 87 Email: office@bpww.at www.bpww.at

was?	**Europom 2018**
wann?	**27.-28.10.2018**
wo?	**Troyes, Frankreich**
	Veranstalter LES CROQUEURS de pommes Infos folgen in Kürze www.croqueurs-national.fr

was?	**Internationales Pomologentreffen 2018**
wann?	**24.-25.11.2018**
wo?	**Europahaus Mayrhofen im Zillertal, Tirol**
	Veranstalter Grünes Tirol, Landesverbandes der Baumwärter Tirols und Versuchszentrum Laimburg Infos folgen in Kürze www.gruenes-tirol.at

Impressum:

ARGE STREUOBST

Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

c/o Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau
A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74 ZVR-Zahl 546313380
Tel. ++43/ (0)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.