

TAGUNGSMAPPE

Internationales Pomologentreffen 2022



in Österreich / Austria



26. bis 28. August 2022



zum Thema

Zwetschken, Pflaumen, Primitivpflaumen

Sommer- und Herbstäpfel/Birnen





Die *Primitivpflaumen*, der

Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf

und der

Naturpark Attersee-Traunsee

begrüßt alle Teilnehmer beim

Internationalen Pomologentreffen 2022

in Österreich / Austria





Inhaltsverzeichnis:

- Begrüßung durch die Primitivpflaumen
- Inhaltsverzeichnis Seite 1
- Geschätzte Teilnehmer Seite 2
-
- Die Veranstalter:
 - Der „**Naturpark Attersee- Traunsee**“ Seite 3
 - Der „**Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf**“ Seite 5
- Der Gastgeber:
 - Die „**Naturparkschule ABZ Salzkammergut**“ Seite 8
- Unsere Referent/innen
 - **Dr. Annette Braun-Lüllemann** Seite 10
 - **Familie Schreiber, Obstbaumschule** Seite 16
- Hauptreferate:
 - Pflaumensorten in Deutschland Seite 11
 - **Robuste Marillensorten** Seite 17
- Referate:
 - **Obst-Inventur Österreich** Seite 20
- Workshops und Aktivitäten:
 - Pomologische Literatur Seite 22
 - **Wer bin Ich??** Seite 24
 - **Die Dörrhütte im Salzkammergut** Seite 25
 - **Edelbrand - Das wichtigste in Kürze** Seite 29
 - **Die Obstraupe** Seite 33
- Oberösterreichs Sortenerhaltungsprojekte:
 - **OÖ Obstgenbank Ritzlhof** Seite 36
 - **Naturpark Obst-Hügelland** Seite 40
 - **Obst und Gartenbauverein Lohnsburg** Seite 41
 - **Verein Hortus - Prunusgarten Reiching** Seite 44
 - **ARGE Streuobst** Seite 46
- Über die Veranstaltung:
 - **Das Internationale Pomologentreffen** Seite 48
 - **Int. Pomologentreffen 2023 - Bistriza - Rumänien** Seite 50
- Notizen Seite 51



Geschätzte Teilnehmer

Wir möchten Euch herzlichst beim internationalen **Pomologentreffen 2022** in Österreich willkommen heißen. Der Veranstaltungsort, das „**ABZ Altmünster**“ liegt in einer der schönsten Regionen Österreichs, dem „Berg- und Seengebiet“ des Salzkammerguts, mit direktem Blick auf den Traunsee und den 1700 m hohen Traunstein.

Im touristisch beliebten Salzkammergut finden wir noch viele kleine Landwirtschaften mit traditionellen Streuobstwiesen und alten Beständen an Apfel- und Mostbirnbäumen, sowie ein interessantes Zwetschken- und Primitivpflaumen-Vorkommen.

Leider müssen auch hier immer mehr dieser uralten Baumriesen dem „Fortschritt“ und den immer größeren Traktoren weichen und so manche alte Sorte verschwindet dann für immer. Primitivpflaumen durften früher bei keinem Haus fehlen, sie waren ein willkommener Fruchtgenuss zu Sommerbeginn und wurde als Frischobst, aber auch in der Küche sehr geschätzt. Der moderne Konsument ist gewohnt ganzjährig jede Frucht im Regal zu finden und so werden süßeren Früchten, den meist etwas säuerlichen Primitivpflaumen, der Vorzug gegeben. Die meist stark fruchtenden Kirschpflaumen, Kriecherl, Zirberl etc. fallen ungenutzt ab, machen viel „Mist“ und werden dann oft umgeschnitten! Heute muss man schon suchen, um diese köstlichen Früchte ernten zu können.

Genau das hat der „**Naturpark Attersee Traunsee**“ gemacht und sich den Primitivpflaumen, deren Bestandsaufnahme, Erhaltung und Wiederverbreitung gewidmet.

Der frühe Termin des heurigen **Pomologentreffens** erlaubt uns, den Teilnehmern die enorme Sorten- Farben- und Formenvielfalt dieser erhaltenswerten Primitivpflaumen zeigen zu können. Auch die Sommer- und Frühherbstsorten bei Äpfel und Birnen, welche bei den üblichen Oktober-Terminen kaum noch verfügbar sind, können „pomologisiert“ und bei unserer großen Sortenausstellung begutachtet werden. Neben hochkarätigen Referentinnen und Referenten zu aktuellen Themen, kann man bei diversen Workshops Interessantes lernen und erfahren. Nicht fehlen darf beim **Pomologentreffen** der „**Wer bin ich?**“ Tisch, wo jeder seine unbekannteren Früchte dem gesamten Pomologenpublikum zur Identifikation präsentieren kann. Vielleicht kann so die eine oder andere Sorte identifiziert werden?

Pomologien und Fachliteratur sind unverzichtbar zur Sortenbestimmung. Diesem Thema möchten wir uns mit einer großen Bücherecke widmen. Neu aufgelegte Pomologien, Sortenbestimmungsbücher und Fachliteratur kann jeder kaufen, aber auch verkaufen! Viele Broschüren und Infomaterial werden auch gratis an Interessierte abgegeben. Neben den Fachvorträgen ist aber die gemeinsame Diskussion und der fachliche Austausch am Abend der wichtigste Grund eines **Pomologentreffens**. Hier kann man internationale Kontakte knüpfen, alte Freunde wiedertreffen und Erfahrungen austauschen.

Am Sonntag freuen sich die Veranstalter - der **Naturpark Attersee-Traunsee** und der **OSOGO** die Teilnehmer Ihre **Obst-Erhaltungsprojekte** direkt zeigen zu dürfen.

Wir wünschen Euch ein interessantes **Pomologentreffen 2022** in Österreich, mit interessanten Vorträgen, Workshops und reichlich Erfahrungsaustausch!

Eure Veranstalter

Naturpark Attersee-Traunsee und **OSOGO**



Der Naturpark Attersee-Traunsee Naturpark des Jahres 2022



Der Verband der Naturparke Österreichs (VNÖ) kürt jährlich einen von derzeit 48 Naturparken zum „Naturpark des Jahres“. 2022 geht dieser Titel an den **Naturpark Attersee-Traunsee**, der besonders mit der umfassenden Entwicklung seiner Alleinstellungsmerkmale **Zwetschkenreich**, Waldkammergut und Österreichs erstem Nachtlandschaftsschutzgebiet, dem Sternenpark Attersee-Traunsee glänzte.

Beurteilt wurden Projekte, Angebote und Aktivitäten in den Kategorien: Schutz der Kulturlandschaft, Bildung, Erholung, Regionalentwicklung und Marketing - der Naturpark Attersee-Traunsee erzielte in allen Bereichen hervorragende Ergebnisse.

Eine unabhängige Jury aus Expert:innen zu den 4 Säulen - vertreten waren das Umweltbundesamt, die Organisation "Alpine Pearls", das Umwelt-Bildungszentrum, die Universität Wien, sowie der ORF - kürte von 7 Bewerbungen aus 5 Bundesländern den oberösterreichischen Vertreter, den Naturpark Attersee-Traunsee zum Sieger.

Dazu ein paar Statements der Juror:innen:

„Besonders hervorzuheben die Entwicklung der Alleinstellungsmerkmale, dadurch wird ein größeres Interesse am Naturpark geweckt.“

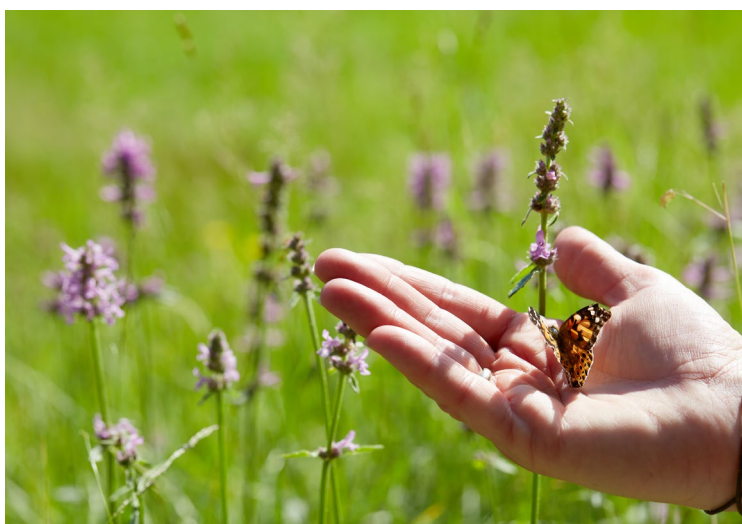
„Die Konzentration auf das Thema Zwetschken ist ein großes Identifizierungsmerkmal und zieht sich schön durch das Angebot.“

„Der Naturpark ist ein Motor und Kristallisationspunkt für Aktivitäten in der Region.“ „Das Thema Lichtverschmutzung und Nachtlandschaftsschutzgebiet ist ein wichtiges Thema und Alleinstellungsmerkmal.“

Die Freude im Naturpark Attersee-Traunsee ist groß.

Naturpark-Obmann Hans Mittendorfer: „Die Auszeichnung ist Ausdruck beharrlich guter, vielfältiger Arbeit und partnerschaftlicher Zusammenarbeit im Verein. Dem Naturpark-

Management Sabine Pumberger und Clemens Schnaitl, dem Vereinsvorstand, sowie den Mitgliedern. Ebenso gilt es die Naturschutzabteilung des Landes O.Ö, die Naturparkschulen, Naturvermittler:innen, Bewirtschafter, Naturpark-Partnerbetriebe und nicht zuletzt den Verein „Astronomischer Arbeitskreis Salzkammergut“ vor den Vorhang zu holen. Alle haben ihre Kenntnisse und Fähigkeiten wie Bausteine zum Ganzen beigetragen.



Gelungenes baut auf Zusammenwirken! Wir werden es fortsetzen - in schwierigen Zeiten -



mehr denn je.“ **Naturpark-Geschäftsführer Clemens Schnaitl**: “Wir wollen in den kommenden Monaten herzeigen, was es Besonderes im Naturpark zu entdecken, zu erleben und auch zum Genießen gibt. Wir veranstalten Vorträge zur Insektenvielfalt, Naturschauspiele zum Leben in Bach, Wald und Wiese am Tag und auch in der Nacht. Unsere Naturparkschulen machen vielfältigste

Projekte zum Erhalt einer Vielfalt an Insekten und auf den Speisekarten unserer Naturpark-Partnerbetriebe finden sich geschmackige Produkte aus dem Naturpark. Dazu gibt's für Naturaktive die Möglichkeit, bei Umweltbaustellen ökologisch wertvolle Kleinstlebensräume zu erhalten.“

Der Naturpark des Jahres 2022 stellt sich vor

Eingebettet in die Traun- und Atterseer Flyschberge liegt das sanft-hügelige Zwischen-den-Seen-Land mit blühenden Obstbäumen im Frühjahr, artenreichen Blumenwiesen und Lärchenweiden sowie verborgenen Almen eng verzahnt mit Hecken und buchenreichen Wäldern.



Der Naturpark, der 2012 prädikatisiert wurde, erfuhr 2019 eine Erweiterung und hat heute eine Größe von 7.913 ha! Bekannt ist der Naturpark als zwetschkenreiche Heimat seltener **UrZwetschken** wie **Pemse, Punze, Bidling, Echter Krieche, Zwispitz und Ziparte**. Mit zahlreichen Programmen wie „Grüne Lernorte“ in den Naturparkschulen, kreativer Naturvermittlung ebenso wie Kooperationen mit Hochschulen legt der Naturpark großen Wert auf Bildung. Dazu gibt es barrierefreie Naturerlebnistage, eine barrierefreie,

interaktive & multimediale Dauerausstellung „**Auf dem Laufsteg ins Zwetschkenreich**“, um es allen interessierten Menschen zu ermöglichen, den Naturpark und seine Flora und Fauna kennenzulernen.

Natürliches Licht

Ein großes Alleinstellungsmerkmal des Naturparks ist das Thema Lichtverschmutzung. Diese stellt für Tiere, Pflanzen und auch Menschen eine zunehmende Gefahr da. Das Nachtlandschaftsschutzgebiet ist somit ein wichtiger Schutzfaktor für die Flora und Fauna vor Ort. Die Reduktion der nächtlichen Beleuchtungen wirkt sich besonders positiv auf das Verhalten der nachtaktiven Tiere aus - u.a. werden Insekten weniger von künstlichen Lichtquellen abgelenkt.

Der **Sternenpark** ist von der International Darksky Association (IDA) zu Österreichs erstem

Nachtlandschaftsschutzgebiet ausgezeichnet worden. Über 300 öffentliche- und gewerbliche Lichtkörper wurden im Zuge dessen bereits umgebaut, um der Lichtverschmutzung entgegenzuwirken. Der Naturpark macht mit verstärkter Bewusstseinsbildung auf das Problem aufmerksam und wirbt für den Erhalt eines natürlich dunklen Nachthimmels.





Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf



Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf (OSOGO)

Im Zuge der Vereinsaktivität als Gartenfachberater des Siedlervereins Ohlsdorf, erkannten Gabi und Klaus Strasser bereits im Jahr 2007 die Wichtigkeit, den Leuten die Artenvielfalt (Biodiversität) unserer heimischen Obstsortenvielfalt wieder bewusst zu machen und aktiv an der Umsetzung dieses Anliegens zu arbeiten.



Unter der Anleitung eines der anerkanntesten Pomologen Österreichs, Herrn Dr. Siegfried Bernkopf, sind sie seither bei diversen Obstsorten -Ausstellungen und -Bestimmungen ehrenamtlich tätig.

Bei ca. 50 Vorträgen jährlich für diverse Vereine, Gemeinden und Landwirtschaftskammern, versuchen sie ihr Wissen und Ihre Begeisterung zum Thema Obst, möglichst vielen Leuten nahezubringen.

Die wichtigste Grundlage zur Erhaltung der Obstvielfalt ist dabei der Aufbau von „Europas sortenreichsten Obstsortengartens“ in Ohlsdorf, dem

„**Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf**“ (OSOGO).



Ziel dieses - zur Gänze aus privaten Mitteln finanzierten Projekts - ist die Errichtung eines öffentlichen „Obst Schau- Lehr- Erhaltungs- und Sortengartens“.

Neben der Möglichkeit der Besichtigung, Verkostung und Beratung von über 3000 verschiedenen Obstsorten dient diese Sammlung vor allem der Weitergabe und wieder-Verbreitung unserer alten Obstsorten in Form von Edelreisern oder Stecklingen. Parallel zur „kostenlosen“ Weitergabe dieser Sortenvielfalt versuchen sie, im Zuge von „Praxis-



Veredlungskursen" möglichst vielen Personen (2014/20 ca. 600 Teilnehmer) die Technik der vegetativen Vermehrung beizubringen.

Als 2008 durch die EU Richtlinie (2008/90/EG), - über das Inverkehrbringen von Obstbäume - die Weitergabe (auch Verschenken!) von Edelreisern per Strafe verboten werden sollte, was den sicheren Verlust unserer alten Obstsorten bewirkt hätte, engagierten Sie sich bei der „**ARGE Streuobst**“. Diese Vereinigung aller in Österreich tätigen Obst-Institutionen haben zahlreiche alte Obstsorten registrieren lassen, um sie weiterhin für die Allgemeinheit kostenlos verfügbar zu machen.

Pomologie: (=Lehre der Obst-Sortenkunde) Eine weitere Aufgabe des Sortengartens ist der direkte pomologische Vergleich bei der Sortenbestimmung.

Daten zum „Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf“ (OSOGO):

Auf einer Fläche von ca. 12.000 m² erwartet die Besucher ein jederzeit öffentlich zugänglicher Obst- Lehr- u. Schaugarten. Die Sammlung umfasst derzeit ca. 3000 verschiedene Obstsorten. Die derzeit ca. 2000 Bäume wurden von Gabi und Klaus Strasser großteils selbst veredelt und aufgeschult.



Neben (ca. 2200) Apfel- (300) Birnen- Kirschen- (200) Zwetschken- Marillen auch (300) Wildobst, (300) Beerenobst und auch in Österreich weniger verbreitete Obstsorten wie Kiwi, Kaki, Maulbeere...

Spritzmittelfrei: Um den Besuchern eine möglichst objektive Einschätzung der Anfälligkeit auf Krankheiten und Schädlinge zu ermöglichen, wird

auf eine **Behandlung** der Obstsorten **mit Spritzmitteln - sowohl chemische, aber auch auf biologische - vollkommen verzichtet!**

Walnussammlung: Seit 2013 wird an einem weiteren Spezialprojekt gearbeitet: Der **OSOGO** erweitert seine Obstsortensammlung um einen Walnuss-Sortengarten. Mit ca. 150 verschiedenen Walnussorten und Walnussämlingen mit besonders guten Eigenschaften soll ein besonderes Walnuss-Informationszentrum entstehen. Für die Erweiterung des Sortiments werden vor allem „**österreichische Sämlingsnüsse**“ mit besonders guten Eigenschaften wie: Größe, dünne aber dichte Schale, gute Füllung, sehr guter Geschmack - oder andere „besondere“ Eigenschaften. Bitte um Infos, wenn jemand solche interessanten Nuss-Sämlinge kennt!



Neben der großen Sortenvielfalt ist geplant, in Spezialkursen die extrem schwierige Technik der Walnussveredelung - sowohl „Indoor“ als auch die „Freilandveredelung“ an interessierte Personen weiter zu vermitteln. Mit den 150 verschiedenen Nuss- Reiser Mutterbäumen steht dafür ein attraktiver Sortenpool zur Verfügung!



Staudensammlung: Aber nicht nur Obstsorten warten auf die Besucher. Etwa 200 unterschiedliche Rosensorten, sowie eine Iris- und eine Tagliliensammlung werten den Obstgarten optisch auf und es werden zusätzliche Informationen über Standorttauglichkeit und Attraktivität der jeweiligen Sorten gesammelt.

Verwertung: Alles Obst, welches im Sortengarten anfällt und nicht von den Besuchern verkostet wird, wird regelmäßig geerntet und bestmöglich verwertet.

Die dabei produzierten Marmeladen, Säfte und Dörrobst, können bei den Führungen verkostet und gekauft werden. Der Erlös wird zu 100% wieder in die Erhaltung und Erweiterung des Gartens gesteckt.

Saftpressen: Ab Herbst 2018 organisiert das OSOGO-Team mehrere Termine mit der mobilen Obstpresse vom „Saftmacher“ Pillichshamer. Hier können Interessierte ihre eigenen Äpfel und Birnen bringen, und gleich den fertig abgefüllten Saft ihres eigenen Obsts mit nach Hause nehmen.



Wissenschaftliche Arbeiten: Als offizieller Teilnehmer beim internationalen SchorfBonitur-Projekt „**VINQUEST**“ werden etwa 105 Schorfzeiger- Bäume wissenschaftlich betreut und ausgewertet.

Besucher und Führungen: Zielgruppe für den Besuch des Schaugartens sind Vereine, Pomologen, Gemeinden, Schulklassen, Personen die Sortenberatung suchen oder Edelreiser Alter Sorten...

Infrastruktur: Zur **offiziellen Eröffnung** des Schaugartens, im **Herbst 2017** wurde im Obstsortengarten auch die nötige Infrastruktur errichtet. Neben überdachte Aufenthaltsbereiche, Freiküche und WC für Besucher-Gruppen wurden ausreichend Bus- und PKW- Abstellplätze errichtet. Außerdem wird ein modernes Informationssystem aufgebaut, wo jeder Besucher mit Hilfe von QR-Codes und seinem Smartphone weitere Details zu den jeweiligen Sorten oder Infoständen abrufen kann.



Über Euer Interesse und einen Besuch im „**Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf**“ würde sich Familie Strasser herzlichst freuen. Sie möchten aber darauf hinweisen, dass Besuche von größeren Gruppen (Busse) unbedingt terminlich vereinbart werden müssen!

Einzelpersonen können die Obstvielfalt ganzjährig bei freiem Eintritt genießen.

Einzigartig ist, dass im OSOGO die Obstsorten auch direkt verkostet werden dürfen!

Dank der genauen Beschilderung und QR-Codes ist der Schaugarten **selbsterklärend**.

Unser Motto: Verkosten erlaubt / erwünscht, Ernten verboten.

Es sollten ja alle Besucher die Obst-Vielfalt genießen können!

Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf

Infos unter Gabi und Klaus Strasser, OSOGO, Obstsortengarten Ohlsdorf;
Holzhäuseln 19, A-4694 Ohlsdorf; e-mail: OSOGO@gmx.at; www.OSOGO.at



Unser Gastgeber - Naturparkschule ABZ Salzkammergut

In einer Zeit, die von Schnelligkeit, einem umfangreichen Ressourcenverbrauch und einer geforderten optischen Wirksamkeit auf allen Ebenen gekennzeichnet ist, sind Personen, Institutionen, Vereine und auch Bildungseinrichtungen gefordert gegenzusteuern.



Als Leiterin einer Berufsbildenden Mittleren Schule (BMS), einer dreijährigen Landwirtschaftlichen Fachschule mit den Ausrichtung Ernährung, Landwirtschaft, Human-Ressourcen und bäuerlicher Dienstleistungen sehe ich diese Aufgabe als eine sehr herausfordernde, aber notwendige.

In unseren Tätigkeitsbereich als Schule fallen nicht nur Aufgaben wie Lehren und Lernen, miteinander gut leben lernen, auf Werte zu achten, Achtsamkeit für verschiedenste Bereiche unseres Lebens zu entwickeln, sondern auch sich für die Wurzeln unseres Lebens zu interessieren.

Als Ökolog- Schule und Naturparkschule sind wir in einer Schulphilosophie unterwegs, die sich sehr bunt darstellt.

In der Zusammenschau legt unsere Naturparkschule im [Agrar-Bildungs-Zentrum](#) Salzkammergut großen Wert auf:

- die Umsetzung von Gedanken der Regionalentwicklung (sanfter Tourismus, Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Tourismus),
- der Erkennung von Erholungsfunktionen unserer nur geliehenen Natur und
- Landschaft, dem Grundpotential unserer heimischen Landwirtschaft.





Auch der Natur- und Landschaftsschutz mit Bereichen wie Arten- und Sortenschutz, Biodiversität und anderen Themen, sowie die Umweltbildung mit Seminaren und Ausstellungen sind wichtige Aktivitäten der Schule. Das aktuellste Beispiel dafür ist das „**Internationalen Pomologentreffen 2022**“.

Als Schule sind wir stolz, der Ort dieser Veranstaltung zu sein, ist doch gelebte Forschung und Arten- bzw. Sortenschutz der Pomologen ein höchst wichtiges Aufgabengebiet für unsere Gesellschaft.

Das Erkennen, Schmecken, optisches Erfassen und Genießen von **Zwetschken, Pflaumen, Kriechen, Kirschpflaumen** und **Früh- und Herbst-Äpfel**, Workshops zu den verschiedensten



Themen und Exkursionen runden das Programm in den drei Tagen vom 26. August bis zum 28. August 2022 ab. Familie Strasser mit ihrem **Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf (OSOGO)** haben

Organisation, Programm und das viele Fachwissen gebündelt und ermöglichen mit ihren Kooperationspartnern (**Naturpark Attersee-Traunsee**, Landwirtschaftliche Fachschule Altmünster - NUP Schule) diese großartige Veranstaltung an diesem wunder-

schönen Ort am Traunsee im Salzkammergut.

Ich freue mich als Schulleiterin auf die interessante Tagung und nicht zu vergessen auch auf das integrierte **Zwetschkenfest** am 28. August für alle Interessierten und die gesamte Bevölkerung der Region. Viel Erfolg, ein gutes Gelingen und viel interessanten Austausch wünsche ich allen.

OSTR. Dipl. Ing. Mayr Barbara
Direktorin



agrarbildungszentrum
salzkammergut



Unsere Referent/inn/en

Dr. Annette Braun-Lüllemann

Die promovierte Mikrobiologin beschäftigt sich seit zwei Jahrzehnten mit der pomologischen Identifizierung von Steinobst. Sie arbeitet für verschiedene Institutionen in Deutschland und im europäischen Ausland. In den letzten Jahren führte sie u. a. die Echtheitsüberprüfung der Süß- und Sauerkirschsorten der Deutschen Genbank Obst durch. Arbeitsschwerpunkt ist die Suche nach bisher unbekanntem (Lokal-)Sorten und deren Sicherung in Erhaltungspflanzungen. Dazu untersuchte sie in zahlreichen Kartierprojekten Steinobstbestände in unterschiedlichen



Regionen Deutschlands, vom Alten Land im Norden bis zum Markgräflerland im Süden, vom Mittelrhein im Westen bis zur Oberlausitz im Osten.

Langjährige Steinobstinventarisierungen erfolgten auch in Luxemburg. Im Jahr 2021 führte sie ein Forschungsprojekt bis nach Nordpakistan, um die lokalen Aprikosensorten aufzuspüren.

Dr. Annette Braun-Lüllemann ist im **Pomologen-Verein Deutschlands** aktiv, wo sie die Landesgruppe des Bundeslandes Thüringen leitet. Sie ist Mitbegründerin und Koordinatorin des **Erhalternetzwerkes Obstsortenvielfalt** des Vereins, eines Netzwerkes von Obstsammlungen, das u.



a. die Verbreitung sortenüberprüfter Obstsorten durch Edelreiserabgabe zum Ziel hat. Zudem ist sie Mitglied der Pomologischen Kommission des Vereins und des Fachbeirates der Deutschen Genbank Obst. Die Biologin ist

Preisträgerin der **Oberdieckpreises** und des Preises für Ernährungskultur der Universität Kassel.



Oberdieck-Preis an Dr. Braun-Lüllemann

Daneben ist sie Autorin pomologischer Bücher, Broschüren und diverser Artikel in Fachzeitschriften.

Dr. Annette Braun-Lüllemann

An der Kirche 5

37318 Hohengandern

Tel.: 036081-60589

Mail: braun-luellemann@t-online.de





Referat Lüllemann

Pflaumensorten in Deutschland

Stand der Erfassungen und der Erhaltung

Im Vergleich der vier Hauptobstarten in Deutschland ist die Pflaume die bisher am wenigsten untersuchte Obstart. Dies ist zum einen auf das allgemein geringe Interesse an Pflaumen in der Öffentlichkeit, zum anderen auf die Besonderheiten der Sortenverbreitung bei der Obstart Pflaume zurückzuführen. In den meisten Regionen dominiert die Hauszwetschge extrem stark, so dass 80-90% der Bäume dieser Sorte zuzuordnen sind. Zudem werden Pflaumenbäume i. d. R. nicht sehr alt, so dass über 100-jährige Veteranen, bei Apfel, Birne und Kirsche noch relativ regelmäßig anzutreffen, bei Pflaumen die absolute Ausnahme darstellen. Daher dünnt sich das Sortenspektrum der alten, aus dem 18. oder 19. Jahrhundert überkommenen Sorten gerade bei den Pflaumen durch die Selektion der Veredlung von Generation zu Generation immer mehr aus. Nichtsdestotrotz haben Pflaumen (und auch Sauerkirschen) gegenüber den anderen Hauptobstarten den Vorteil, dass sie teilweise wurzelecht vorkommen, also auf eigener Wurzel stehen und nicht veredelt sind. Das bedeutet, dass sie, selbst wenn der Baum gerodet wird, als Schösslinge aus den noch vorhandenen Wurzeln ausschlagen und so überleben können, was Sorten vor dem raschen Aussterben bewahren kann. Diese Besonderheit führt allerdings auch dazu, dass bei einzelnen, punktuellen Vorkommen bisher unbekannter Sorten nicht immer sicher eingeschätzt werden kann, ob es sich um tradierte Landsorten oder spontan aufgekommene Sämlinge handelt, da sich Pflaumen auch leicht aus Samen vermehren. Zweifelsfreie Entscheidungen sind in diesen Fällen nur möglich, wenn sich weitere Vorkommen der Sorten an anderen Standorten finden lassen. Auch die Entscheidung, ob es sich um ehemals als Unterlagen verwendete Sorten handelt, deren Edelsorten zwischenzeitlich abgestorben sind, kann schwierig sein.

Bisher wurden in Deutschland systematische Kartierungen von Pflaumensorten nur in sehr kleinen Bereichen vorgenommen, im Mittelrheintal, in Thüringen (Eichsfeldkreis, Kyffhäuser, Stadt Jena) und in Franken (Kreuzwertheim). Intensivere Kartierungen erfolgten in Luxemburg, insbesondere in den Ardennen. Einzelne punktuelle Erfassungen von Pflaumensorten in der Landschaft wurden zudem im Rheinland, Westfalen, Mittelfranken, Schleswig-Holstein (P. Schlottmann) und Baden-Württemberg (U. Körber-Grohne) vorgenommen.

Derzeitig Erhaltungssituation

Deutsche Genbank Obst, Netzwerk Pflaume (Stand September 2021)

Die Deutsche Genbank Obst (DGO) wird durch das Julius Kühn-Institut in Dresden-Pillnitz koordiniert und besteht aus verschiedenen Einzelnetzwerken. Das Netzwerk Pflaume, betreut durch die Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau Sachsen-Anhalt, besteht aus 10 sammlungshaltenden Partnern, die zusammen ca. 1300 Bäume in 246 verschiedenen Sorten(namen) besitzen. Die Sorten werden aktuell molekularbiologisch untersucht, in den nächsten Jahren ist eine pomologische Sortenüberprüfung geplant.

Eine Sortenechtheitsüberprüfung durch eine Kombination molekulargenetischer und pomologischer Methoden hat sich bei den bisher in der DGO untersuchten Obstarten Apfel und



Kirsche als sehr erfolgreich erwiesen. Die Molekularbiologie kann die Identität verschiedener Akzessionen bzw. Bäume nachweisen, nicht aber die Korrektheit der angegebenen Sortennamen bestätigen. Aufgabe der Pomologie ist die Überprüfung der historischen Sortenechtheit, also inwieweit die Benennung der Sorten nach den vorhandenen historisch-pomologischen (Original-) Quellen korrekt ist. Hierzu ist eine intensive Literaturrecherche, im Falle des Steinobstes auch ein Vergleich mit Referenzen aus historischen Fruchtsteinsammlungen notwendig. Ebenso können Identitäten mit falsch benannten Akzessionen und ggf. auch Probennamefehler bei den molekularbiologischen Untersuchungen aufgedeckt werden. Durch die molekulargenetischen Markeranalysen erfolgt eine genetische Charakterisierung der Sorten, so dass die Identität der Sorten eindeutig festgelegt wird und auch für die fernere Zukunft, wenn die Kenntnisse der pomologischen Bestimmungsmethodiken möglicherweise verloren gegangen sind, eine zweifelsfreie Zuordnung von Bäumen unbekannter Sorten zu den historisch beschriebenen Sorten möglich ist.

Erhalternetzwerk des Pomologen-Vereins

Das Erhalternetzwerk des Pomologenvereins ist ein Netzwerk aus Obstsortensammlungen von Mitgliedern, deren Bäume von der Pomologischen Kommission des Vereins auf Sortenechtheit überprüft werden. Aktuell sind im Netzwerk ca. 2000 Pflaumenbäume in 500 Sorten(namen) gemeldet, die 50 Erhalter gehören. Damit ist das Erhalternetzwerk das größte Sammlungsnetzwerk für Pflaumen in Deutschland.

Aufgabe des Erhalternetzwerks ist u. a. die Abgabe sortenechter Edelreiser aller Hauptobstarten über eine im Internet einsehbare Sortenbörse (<https://obstsortenerhalt.de>). Die Bäume werden vor ihrer Veröffentlichung auf der Internetseite durch die Pomologische Kommission auf ihre Sortenechtheit überprüft, so dass nur sortenechtes Material weitergegeben wird. Da das Netzwerk ständig wächst und nicht in jedem Jahr Fruchtertrag vorhanden ist, ist die Sortenechtheitsüberprüfung ein längerer Prozess. Bislang sind knapp 10% der Pflaumenbäume des Netzwerkes überprüft, die ca. 90 Sorten angehören.

Aufgrund der bekannten Problematik möglicher Scharkainfektionen sind Pflaumen allerdings bisher nicht wie die anderen Hauptobstarten über die Sortenbörse verfügbar. Eine Überprüfung auf Scharkainfektionen der Sammlungen hat begonnen und soll sukzessiv fortgesetzt werden, um mögliche Infektionsherde aus den Sammlungen zu entfernen. Es ist vorgesehen, zukünftig Reiser von virusgetesteten Bäumen aus Sammlungen abzugeben, die in bisher scharkafreien Regionen liegen, wo das Risiko einer Neuinfektion aus der Umgebung sehr gering ist.

Kenntnisstand der Verbreitung von ursprünglichen Landsorten und Primitivpflaumen

Ein Charakteristikum von sogenannten Landsorten und Primitivpflaumen ist ihr wurzelechtes Vorkommen. Diese Eigenschaft förderte ihre Verbreitung, da keine Veredlungskennntnisse für die Vermehrung notwendig sind. Es reichte, einen Wurzelschoss auszugraben, um einen neuen Baum anzuziehen, so dass jeder und jede diese Sorten einfach vermehren konnte.

Eine besondere Vielfalt von alten, wurzelechten Landsorten bzw. Primitivpflaumen ist in Bergregionen anzutreffen, wo Pflaumen offensichtlich gut gediehen und eine wertvolle Grundlage für den Wintervorrat in Form von Dörrobst, Mus und sicher nicht zuletzt auch



Obstbrand lieferten. Solche Regionen mit besonderer Sortenvielfalt sind z. B. die Ardennen (Ösling, Luxemburg, BRAUN-LÜLLEMANN 2014), der Schwarzwald und die Schwäbische Alb.

Die Landsorten und Primitivpflaumen kommen oftmals nur regional vor und sind vermutlich bereits seit Jahrhunderten in der Landschaft heimisch. Bekanntes Beispiel ist der Gelbrote Spilling, dessen Vorläufer mit den charakteristischen, schmalen, beidseitig zugespitzten Steinen bereits aus Funden der Römerzeit bekannt sind (KÖRBER-GROHNE 1996). Die Sorte ist an der Ostgrenze Deutschland in der Region von Guben und dem westlichen Polen verbreitet.



Gelbroter oder Wohlriechender Spilling

Das Verbreitungsgebiet vieler dieser Sorten ist nicht sehr groß, doch es gibt Ausnahmen: In der gesamten Westhälfte Deutschlands, in Luxemburg und Belgien ist die Erntepflaume verbreitet, auch Kornpflaume oder Karschnattsprogramm (luxemb.) genannt, eine kleine bis mittelgroße, frühreifende, leicht ovale, blaue Pflaume, die vermutlich mit der historisch beschriebenen Marange und der Johannispflaume identisch ist.



Erntepflaume aus Westdeutschland

Im nordwestlichen Teil Deutschlands, Luxemburg, Belgien und den Niederlanden sind Typen einer großfrüchtigen, hellgelben Mirabelle verbreitet, die in den Niederlanden als Dubbele Boerewitte, historisch auch als Weiße Jungfernpflaume beschrieben ist.



Dubbele Boerewitte aus den Niederlanden

Eine der ausgedehntesten Verbreitungen über ganz Deutschland und angrenzende Nachbarländer besitzen kleine, blaue Rundpflaumen, die als Kriechen, Kricken oder Haferschlehen bezeichnet werden (nicht identisch mit dem gelben österreichischen Waldviertler Kriechel) und zu deren Gruppe auch blaufrüchtige Typen der als Unterlagen genutzten St. Julienpflaumen gehören. Es ist nicht immer einfach, die regional angestammten, ursprünglichen Kriechen von den über ganz Deutschland verbreiteten durchgewachsenen St. Julienunterlagen zu trennen.



Kriecher aus Süddeutschland

Die meisten der wurzelechten Landsorten sind jedoch nur regional verbreitet. Oftmals besitzen diese Sorten keine Sortennamen oder aber diese sind im Laufe der Zeit verloren gegangen, so dass sie mit Arbeitsnamen (An) bezeichnet werden, die sich auf die Fundregion beziehen. Bei diesen Pflaumen ist auffällig, dass bestimmte Grundtypen existieren, die in den einzelnen Regionen durch unterschiedliche Sorten repräsentiert werden.



So z. B. die Mirabellen: In den Luxemburger Ardennen existiert die Ardenner Mirabelle (An), in französischen Jura die Mirabelle de Mathay (An), im Baselland in der Schweiz die Mirabelle Imhof (An) und in Rumänien die Prune d` Albene. All diese Sorten sind kleine, gelbe Rundpflaumen, meist von gutem Geschmack und mit vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten.



Ardenner Mirabelle des luxemb. Öslings

Ähnlich ist es mit gelben Ovalpflaumen: Der in Norddeutschland verbreiteten Liefländischen Gelben Pflaume entsprechen in Luxemburg die Lenschouren, in Mitteldeutschland die Thüringer Hammelsäcke, in der Schweiz z. B. die Gelbe Waldhöfe, in Österreich der Bidling und in der Maramures (Rumänien) die Gelbe aus Baia Sprie (An).



Lenschouren aus Luxemburg

Diese Aufzählung ließe sich mit roten und blauen Grundtypen ähnlich fortsetzen, so die Promm Rouge und Ardenner Rotpunktierete (An) aus Luxemburg, die Rote aus Birrwil (An) aus der Schweiz, die blaue Schwarzwaldpflaume (An) und die rumänischen Krajeln.



Rote au Birrwil (Schweiz)



Krajeln (Rumänien)



Prinzenpflaume (Belgien, Luxemburg)

Die meisten dieser Sorten zeichnen sich durch Robustheit des Baumes, guten Geschmack und vielfältige Verarbeitungsmöglichkeiten aus.

Abschließend sei noch eine interessante Gruppe der ursprünglichen Pflaumen erwähnt, die bereits o. g. Spillinge.

Es gibt eine größere Anzahl von Pflaumen, die den Namen Spilling oder Spindling bzw. Spänling im Namen führen. Der Name soll sich laut WERNECK (1961) auf das „abspänen“, also das Trennen von Wurzelschösslingen von der Mutterpflanze, zurückzuführen sein. Zu den eigentlichen Spillingen zählen Sorten mit meist zugespitzten Früchten und beidseitig zugespitzten Stein. Quasi Typusexemplar dieser Gruppe ist der Gelbrote Spilling mit seinem halbmondförmigen Stein, ebenfalls ein echter Spilling ist der Gelbe Spilling, der auch in Österreich verbreitet ist. „Pseudospillinge“, die den Spilling im Namen tragen, aber eigentlich Ovalpflaumen sind, sind z. B. der Katalonische Spilling, der bereits von Pomologen früherer Generationen inkorrekt als Spilling benannt wurde, sowie der Weidenberger Spindling, eine bayrische Regionalsorte.



Gelber Spilling, ein Vertreter der echten Spillinge (rechts)

Katalonischer Spilling, (li.) eine historische Sorte ohne die typischen zugespitzten Steine dieser Sortengruppe

Literatur:

Braun-Lüllemann 2014: Obst-Besonderheiten im Ösling,

Vergessene Pflaumensorten wiederentdeckt.

In: Das Ösling - überraschend vielfältig. Hrsg. Stiftung Natur&Umwelt

Werneck, H. (1961): Die wurzel- und kernechten Stammformen der Pflaumen in Oberösterreich.

Naturkundliches Jahrbuch der Stadt Linz 1961

Körber-Grohne, U. (1996): Pflaumen, Kirschkpflaumen, Schlehen.

Theiss-Verlag, Stuttgart. ISBN: 3-8062-1212-0



Unsere Referenten

Familie Schreiber

Obstbau aus Leidenschaft

Das Familienunternehmen ist Experte für Marillenanbau und betreibt außerdem eine große Baumschule.



Die Familie Schreiber aus Poysdorf im Bezirk Mistelbach hat sich auf den Marillenanbau spezialisiert. „Mittlerweile haben wir rund 20.000 Marillensäulen im Fruchtertrag“, erklärt Robert Schreiber, Eigentümer und leidenschaftlicher Obstbauer.

Die Weinviertler Marille ist auf dem Siegeszug - und der Grund dafür liegt für Robert Schreiber auf der Hand: „Man sagt, dass man überall Marillen anbauen kann, wo man auch Wein anbauen kann. Und davon haben wir im Weinviertel sicher eine ganze Menge.“

Baumschule

Neben dem Marillen- und weiteren Obstanbau haben die Schreibers noch ein weiteres Standbein. Die Aufzucht von Obstbäumen für den Weiterverkauf nimmt einen großen Teil der bewirtschafteten Flächen ein. Dabei werden die Sämlinge nicht nur in Österreich verkauft, erklärt Schreiber: „Wir exportieren sogar bis nach Kasachstan und Moldawien.“



Sohn Dominik und Robert Schreiber

Referat Schreiber

Robuste Marillensorten für den Anbau im Hausgarten

Die Marille ist die Königin der Früchte, aber sie möchte auch als solche behandelt werden! Nicht nur Obstbauern, sondern auch Gartenbesitzer müssen sich gut um Ihre Marillensäulen kümmern, um regelmäßig in den Genuss der geschmackvollen Früchte zu kommen.



Ein durch den Klimawandel bedingter immer früherer Austrieb und die dadurch länger werdende Periode, in denen Spätfröste die Ernte in kürzester Zeit zunichtemachen können, ist ein klar erkennbarer Trend der vergangenen Jahrzehnte. In den vergangenen 6 Jahren konnte man nur im Jahr 2019 von einer vollen Marillenernte in ganz Österreich sprechen.

Deswegen hat sich auch der Sortenspiegel im Marillenanbau seit der Jahrtausendwende stark verändert. Die Suche nach robusten Sorten bei Spätfrostereignissen, gegenüber Krankheiten und dem Schlagtreffen der Marille hat eine Reihe an interessanten Sorten hervorgebracht.

Mit diesen konnte nicht nur der Marillenanbau sicherer gestaltet, sondern gleichzeitig auch die Reifezeit von Juni bis September ausgedehnt werden. Aber nicht jede neue Sorte ist auch wirklich eine Verbesserung. Es war eine intensive Selektionsarbeit notwendig, um aus über 400 Marillensorten die besten auszuwählen. Daher möchte ich acht neue, hervorragend schmeckende Sorten vorstellen, die auch durch ihre Robustheit gegenüber den klimatischen Herausforderungen eine Bereicherung des Sortiments darstellen.



Tsunami



Beginnend mit der Sorte Tsunami kann bereits Mitte Juni die erste Marille vom Baum geerntet werden. Diese Sorte besticht durch ihren sehr süßen Geschmack, die gute Festigkeit und eine attraktiv gefärbte orange-rote Schale. Tsunami ist besonders reichblühend (Auf 4-jährigen Bäumen wurden 6.000 Blüten gezählt!) und sollte deshalb gut ausgedünnt werden. Denn obwohl die Blüte nicht selbstfertil ist, zeigt sich Tsunami mit sehr früh einsetzenden und regelmäßigen Erträgen als stabile Sorte. Bei Spätfrösten in der Blüte hat sich diese Frühsorte in den vergangenen Jahren stets bewährt, wohingegen sie bei noch späteren

Frostereignissen empfindliche Früchte zeigt. Durch die enorme Blühstärke können aber selbst bei 90% geschädigten Blüten noch gute Ernten erzielt werden. Insgesamt kann Tsunami als deutlich robuster als die alte Standardfrühsorte Aurora beschrieben werden.



Sefora

Ende Juni reift die sharkaresistente, selbstfruchtbare Sorte Sefora heran. Diese frühreife, süße und aromatische Sorte blüht mittelspät und ist unter Fröhsorten als besonders robust einzustufen. Sefora hat zwischen den Sorten Tsunami und Orangered ein sehr interessantes Reifefenster, in dem sonst oftmals die spätfrostempfindliche Pinkcot gepflanzt wurde. Im Vergleich dazu ist Sefora deutlich stabiler im Ertrag, würziger und intensiver im Geschmack und als robusterer Baum einzustufen.



Koolgat



Die Anfang Juli, ca. mit Orangered reifende Koolgat besticht durch ihre sehr großen, auffallend leuchtend orange-roten Früchte mit intensiv würzigem Aroma. Koolgat bringt sehr hohe Erträge und ist aufgrund ihrer selbstfruchtbaren, besonders späten Blüte unkompliziert. Die saftigen Früchte sind für alle Verarbeitungszwecke hervorragend geeignet. Für die allseits beliebten Marillenknödel reicht aufgrund der ausgesprochen großen Früchte oftmals schon eine halbe Marille.

Bergeval

Mit der Sorte Bergeval kann man auch auf kritischen Standorten testen, ob Marillenanbau möglich ist. Die sehr spätblühende, selbstfruchtbare Sorte ist sowohl in ihrer Blütenfrosthfestigkeit als auch bei Spätfrösten im Stadium der kleinen Frucht als besonders robust einzustufen. Wenn Bergeval aufgrund von Frösten keine Früchte trägt, sind in diesem Jahr alle Marillensäume am Standort leer. Bergeval ist sharkaresistent, sehr süß und aromatisch, für alle Verarbeitungszwecke sehr gut geeignet. Einzig die Schale der Frucht kann bei Regen in der Vollreife sensibel mit dunklen Schatten reagieren, was den tollen Geschmack aber nicht beeinflusst und der einzige Kritikpunkt, an den sonst in jeder Hinsicht sehr robusten Säumen ist.



Digat

Gleichzeitig mit der in Österreich am weitesten verbreiteten Sorte Ungarische Beste reift



Mitte Juli Digat heran. Digat ist auffallend attraktiv orange-rot gefärbt und besitzt ein ausgezeichnetes Aroma. Die Erträge sind sehr hoch, die Früchte reichlich und trotzdem sehr groß und süß. Die Blüte von Digat ist mittelspät bis spät und selbstfruchtbar. Im Vergleich zur Ungarischen Beste bringt Digat deutlich früher einsetzende und höhere Erträge, größere Früchte und einer vergleichbare Aromatik. Insgesamt können beide Sorten als geschmacklich

hervorragend beschrieben werden, wobei sich Digat robuster und unproblematischer im Anbau erwiesen hat.



Vertige

Vertige reift wenige Tage vor der etablierten Sorte Bergeron. Vertige überzeugt durch ihre sehr würzige Aromatik, die auch in allen möglichen Verarbeitungsprodukten wiederzufinden ist und Freude bereitet. Die Frucht besitzt eine gute Festigkeit, eine etwas intensivere Rotfärbung als Bergeron und hohe, regelmäßige Erträge. Die Blüte von Vertige ist spät, selbstfruchtbar und genauso wie die kleine Frucht sehr gut spätfrostfest. Ähnlich der Sorte Bergeval.



Elgat



Elgat reift ca. eine Woche nach Bergeron und ist im späten Reifezeitbereich eine geschmacklich exzellente Sorte. Der sharkaresistente Baum bringt sehr hohe und regelmäßige Erträge mit sonnenseits rot gepunkteten, mittelgroßen - großen Früchten. In der Verarbeitung ist Elgat sehr vielseitig einsetzbar und in allen Produkten eine Bereicherung.

Congat

Die ab Ende August reifende Congat hat ein sehr spätes, langes Erntefenster. Von diesen Bäumen können oftmals über 3 Wochen laufend frische, würzig intensive Marillen geerntet werden. Congat bringt mittelgroße Früchte mit attraktiver Ausfärbung und sehr würziger Aromatik. Diese sharkaresistente Sorte ist in Tirol an südseitigen Standorten eine interessante Möglichkeit, die Erntezeit möglichst lange auszudehnen. In kühlen Lagen kann es sein, dass die nötige Wärme und Tageslänge während der Reife fehlen, damit Congat ihr volles Potential zeigen kann.



Mit der Wahl der richtigen Sorte und eines passenden Standortes ist nicht nur in Österreichs größten Marillenanbauregionen ein erfolgreicher Anbau möglich. Alle Marillensorten bevorzugen sonnige, warme Standorte. Wenn ein Schutz vor direktem Regen möglich ist, z.B. durch die Pflanzung an einer Hausmauer, bringt das vor allem in regenreichen Gebieten Vorteile mit sich. Dies beugt Pilz- und Bakterieninfektionen genauso vor wie ein regelmäßiger, fachgerechter Schnitt. Aber auch freistehend gibt es immer mehr Beispiele, dass auch im Westen Österreichs mit robusten Sorten regelmäßige Ernten eingefahren werden können. Vollreife Marillen vom eigenen Baum zu ernten ist auf jeden Fall immer ein unvergleichlicher Genuss!

Baumschule Schreiber



Baum u. Rebschule Schreiber KG

Im Gmirk 3
2170 Poysdorf
Österreich

Tel: (+43) 2552 26 76

Fax: (+43) 2552 26 76 - 4

E-Mail: robert@schreiber-baum.at

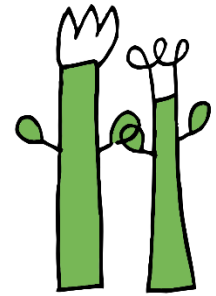




Referat: Elisabeth Amring, Arche Noah

Obst-Inventur Österreich

Genetische Charakterisierung unserer Obstsammlungen



ARCHE NOAH

Der **Verein ARCHE NOAH** initiiert das Projekt Obst-Inventur Österreich und setzt damit einen Meilenstein in der Geschichte der Erhaltungsarbeit Obstgenetischer Ressourcen in Österreich.

Das Projekt hat das Obst-Team der ARCHE NOAH beim Biodiversitätsfonds eingereicht und im März 2022 vom Klimaministerium bewilligt bekommen.

Die österreichische Biodiversitäts-Strategie möchte den Verlust der Biodiversität in Österreich stoppen. Ein Schwerpunkt der Strategie ist das Monitoring - also die Überwachung oder Beobachtung der biologischen Vielfalt. Das Wissen um den Zustand und die Entwicklung der Biodiversität ist eine zentrale Voraussetzung für deren effektiven Schutz.

Erhaltung unserer Obstsorten

Für die effektive Erhaltung der Obst-genetischen Ressourcen in Österreich im Sinne der Biodiversitäts-Strategie braucht es eine fundierte Datengrundlage. Diese ist in Österreich nicht gegeben. Die Anzahl an noch vorhandenen Obstsorten bzw. Obst-genetischen Ressourcen in Österreich ist nicht bekannt. Es gibt keine exakten Daten wie viele Sorten in Österreich noch vorkommen und welche davon in Sammlungen abgesichert sind. Das ist problematisch für die Erhaltungsarbeit.

Wie es derzeit um die Obstsorten in Österreich steht, dafür gibt es Hinweise aus Kleinprojekten: Zum Beispiel in der Gemeinde Purbach am Neusiedlersee konnten im Jahr 2013 nur noch 15% des ursprünglich vorhandenen Kirschen-Bestandes² gefunden werden. Es muss davon ausgegangen werden, dass mit den Bäumen auch einige alte Sorten dadurch verloren gegangen sind.

Ein Teil der Obstvielfalt wird in verschiedenen öffentlichen und privaten Genbanken in ganz Österreich erhalten. Darunter die staatliche Genbank in Klosterneuburg, die Länder-Sammlungen Haidegg, Tirol und Kärnten, Sammlungen von Bildungseinrichtungen wie der BOKU, Wien, landwirtschaftlichen Fachschulen und eine Reihe privater Sammlungen wie z.B.: OSOGO in Oberösterreich.

Diese Sammlungen wurden jedoch nicht untereinander abgeglichen und bisher nur teilweise auf Sortenechtheit überprüft. Weiters sind sie wenig vernetzt - ein gemeinsames Verzeichnis (z.B.: in Form einer Datenbank) fehlt bisher. Ein weiteres Problem ist die exakte Identifizierung der Sorten. Ein weiteres Problem ist die exakte Identifizierung der Sorten. Diese wurde bisher über pomologische Beschreibungen und Vergleich mit vorhandener Literatur gemacht, also an Hand morphologischer, phänotypischer Merkmale. Diese Merkmale unterliegen jedoch den



Umwelteinflüssen und variieren teilweise sehr stark von Jahr zu Jahr und von Standort zu Standort. Eine exakte Bestimmung und Identifizierung sowie der Abgleich mit anderen Sammlungen rein auf Basis der vorhandenen pomologischen Daten ist daher bei vielen, speziell bei seltenen und nur lokal verbreiteten Sorten nicht möglich.

Molekularbiologische Bestimmung - genetischer Fingerabdruck

Molekularbiologische Untersuchungen von Obstsorten mit genetischen Markern (SSR-Markern) bezwecken die Erstellung eines genetischen Fingerprints, der für jede Sorte charakteristisch ist und von Umwelteinflüssen unabhängig. Über den Abgleich mit Daten aus vorhandenen Datenbanken (z.B.: Deutsche Genbank Obst - DGO, Schweizer Genbank, etc.) können unbekannte oder zweifelhaft bestimmte Sorten exakt identifiziert werden. Bedingt können auch Verwandtschaftsverhältnisse zwischen den Sorten festgestellt werden.

Im Rahmen des Projektes wird ein genetischer Fingerabdruck (Fingerprint) jeder Obstsorte in den Obstsammlungen Österreichs erstellt. Dazu werden Blattproben von den Bäumen in den Sammlungen genommen und für die genetische Analyse an ein Institut in der Schweiz geschickt. Dort wird die genomische DNA aus den Blättern extrahiert, eine PCR gemacht und die Länge ganz bestimmter Genabschnitte genau gemessen. Die Längen dieser Genabschnitte unterscheiden sich von Sorte zu Sorte und das gesamte Längen-Profil ist für eine bestimmte Sorte charakteristisch. So können die Sorten eindeutig bestimmt bzw. der angegebene Sortenname verifiziert werden. Es können Duplikate und Fehler in den Sammlungen gefunden werden und unbekannte Sorten aufgedeckt. Ergebnis ist eine Liste an Sorten, die wir derzeit in den Österreichischen Sammlungen abgesichert haben.

Mit der genetischen Analyse sämtlicher Akzessionen aus allen Österreichischen Sammlungen in den nächsten 2 Jahren werden wir einen ersten Schritt setzen um eine der vorhandenen Lücken im Monitoring der Biodiversität zu schließen. Das ist ein wichtiger Meilenstein für die aktive Erhaltung der wertvollen seltenen Obstsorten in Österreich.

Die Obstsammlungen Österreichs

UNSERE PROJEKTPARTNER


OSOGO


HLBA und Bundesamt
Klosterneuburg
Wein- und Obstbau


BOKU


LFS
LANDWIRTSCHAFTLICHE
FACHSCHULE WARTH


ARCHE NOAH


Grünes
Tirol
Naturland der Tiroler
Obst- und Gartenbauvereine


Weinbaukammer
Burgenland


Sortengarten
Burgenland
Regionale Obstsortengenkbank Burgenland



haidegg


obst- und
weinbau
zentrum
kärnten


Most
Straße


HLBLA St. Florian
Landwirtschaft


Obstpresse
Baumberg am Willkogel

Dieses Projekt wird gefördert durch den Biodiversitätsfonds vom:  Bundesministerium Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie

Elisabeth Arming
Leitung Fachbereich Obst **ARCHE NOAH**
Gesellschaft für die Erhaltung der
Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung

Obere Straße 40,
A-3553 Schiltern
+43 (0)6765585399
elisabeth.arming@arche-noah.at



Pomologische Literatur

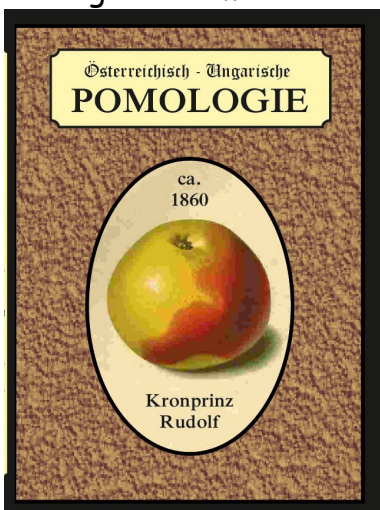
Beschäftigt man sich näher mit der Sortenbestimmung von Obst, wird eines schnell klar: Ohne umfangreicher pomologischer Literatur kommt man nicht weit. Das „Eine“ Sortenbuch in dem man alle nötigen Informationen findet gibt es nicht, auch wenn noch so viele Sorten darin beschrieben sind. Ein Gegenvergleich mit anderen Abbildungen in anderen Büchern ist immer wichtig. Neben aktuellen Sortenbeschreibungen mit guter Fotodokumentation, muss der Pomologe aber immer auch auf die „alten“ pomologischen Werke zurückgreifen. Die meist sehr kunstvollen Zeichnungen der Früchte zeigen meist alle wichtigen sortentypischen Merkmale einer Frucht, welche auf Fotos kaum zu dokumentieren sind. Dass immer der Name der Ersten Beschreibung oder Veröffentlichung zählt, ist ein weiterer Grund, warum es für Pomologen so wichtig ist, auch die klassische Literatur zu kennen.

Musste man früher zum Studium solcher alten Werke mühsam in Bibliotheken von Klöstern oder staatlichen Einrichtungen pilgern, sind in Zeiten von Internet und Onlinebibliotheken diese Recherchen und Möglichkeiten für uns viel einfacher geworden. Fast alle alten Pomologien sind für jedermann, jederzeit verfügbar!

Aber Hand aufs Herz - ein Computer kann ein richtiges Buch nie ersetzen! Wären da nicht die immensen Kosten für „Originale“ die schnell mal mehrere hundert Euro kosten können - sofern man sie überhaupt noch angeboten bekommt! Besitzt man so einen pomologischen „Schatz“, ist er für eine allgemeine Recherche oft viel zu schade! Hier hilft uns eine weitere moderne Möglichkeit: Nachdrucke diverser alter Literatur ist dank moderner Druckereien günstig zu bekommen. Auch wenn die Qualität dieser abgedruckten „Bibliotheken-Scan`s“ nicht annähernd der Qualität und dem Charm der Originale nahekommen, sind sie für den allgemeinen Gebrauch zur Sortenbestimmung allemal ausreichend.



Beim **Pomologentreffen 2022** haben wir diesem Thema einen wichtigen Platz eingeräumt. Vorzugsweise möchten wir natürlich österreichische Pomologien und Sortenbücher vorstellen.



Die Klassiker wie „**Die Österreich-Ungarische Pomologie**“ (1888) von **Rudolf Stoll**, die „**Pomona Austriaca**“ (1792) von **Johann Kraft**, oder das bekannte Buch „**Die Mostbirnen**“ (1913) von **Josef Löschnig** wurden vom Verein **OSOGO** neu gedruckt. Einige aktuelle Neuerscheinungen österreichischer und deutscher Pomologinnen und Pomologen können auch erworben werden, und eventuell direkt von der Autorin oder vom Autor signiert werden. Zu erwähnen wären das neueste Werk von **Siegfried Bernkopf** „**300 Obstsorten**“ (2021) oder das Buch „**Äpfel & Birnen**“ von **Gerlinde Handlchner** und **Martina Schmidthaler**, die Autorinnen von 2 Mostbirnenbüchern. Vom Bayrischen Kollegen Waldemar Wimmer

legen wir sein Buch „**Alte Apfelsorten und neue Sorten der Zukunft**“ (2019) auf, welches erstmals viele moderne Sorten beinhaltet.



Obsttafeln



Einen Sonderteil der Pomologischen Literatur widmen wir dem österreichischen Werk „*Nach der Arbeit*“. Die allseits begehrten „**Obsttafeln**“ können *getauscht- gekauft- oder verkauft* werden! Nicht vergessen eigene Dubletten mitnehmen und eine Liste Eurer gesuchten Bilder!



Viele Vereine und Institutionen lassen interessante Fachbroschüren für Ihre Mitglieder oder für Veranstaltungen drucken. Oder Du hast Dubletten von diverser Obstliteratur oder Pomologien? Das Pomologentreffen wäre eine gute Plattform, diese auch anderen interessierten Kolleginnen/Kollegen zukommen zu lassen. Egal ob „zur freien Entnahme“ oder gegen „Entgelt“, bitte diese mitnehmen. *Unsere Mitarbeiter werden die Ausgabe oder den Verkauf für Sie übernehmen!* (Adressen und Preisvorstellungen bitte gut sichtbar anbringen!)

Wir freuen uns schon sehr auf Eure rege Beteiligung, Eure interessanten Literaturen und wünschen Euch, dass Ihr das eine oder andere pomologische „Schnäppchen“ ergattert ☺!

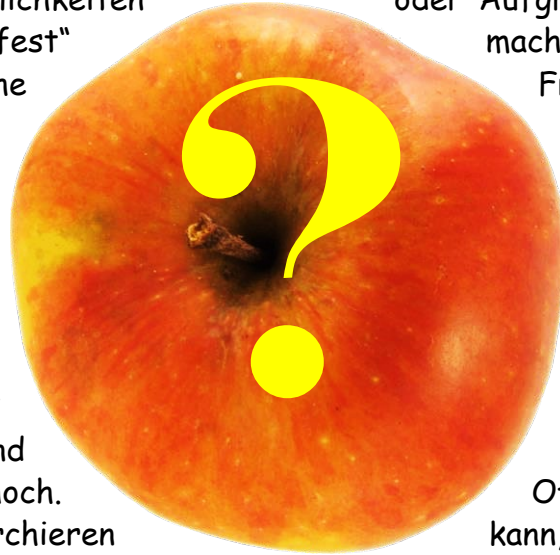




Wer bin Ich??

Egal wie erfahren man bei der Sortenbestimmung ist, egal wie viele Bücher man im Regal hat, es gibt sie immer wieder - die „**unbestimmbaren Sorten**“. Oft wurden sie von Zuwanderern aus deren Heimat mitgebracht oder von Sortensammlern international erstanden und sind daher in Deiner Region nicht geläufig. Oder aber es ist „**Die**“ schon ewig „**verschollene Sorte**“, welche man mangels Erfahrung, Vergleichsmöglichkeiten oder aufgrund ungenauer pomologischer Beschreibungen nicht „dingfest“ machen kann? Nahezu jedem Pomologen kommen solche Fruchtmuster regelmäßig unter.

keine Ideen haben, bleibt besonders hochwertigen einen „Namen“ zu erfahren Erfahrungsgemäß sind „Zufallssämlinge“. Wenn Internationale Treffen von das „geballte Know How“ die Chance, dass jemand identifizieren kann, ist hoch. Tipps wo man weiter recherchieren die „unbekannte Sorte“.



oft nur eine Möglichkeit: ei Früchten wird der Ehrgeiz, umso größer. diese Sorten selten auch die regionalen Kollegen Pomologen! Hier trifft sich Europas Obstexperten und Deinen „**Wer bin Ich**“ Oft bekommt man wenigstens kann, manchmal bleibt es aber auch

Beim österreichischen **internationalen Pomologentreffen 2022** widmen wir uns natürlich auch diesem wichtigen Thema. Ein **Pomologenteam** unterstützt Euch bei der Platzierung Eurer unbekannten Fruchtmuster und hält Sortenbücher und Pomologien für Recherchezwecke bereit. Da Pomologen keine „Wunderwuzzis“ und „allwissend“ sind, wie wir ja aus eigener Erfahrung nur zu gut wissen, erwartet nicht, dass jedes Fruchtmuster bestimmt werden kann. Die Chancen steigen aber sicher bei gemeinsamer Bestimmung durch Europas „Pomologen-Elite“ 😊!

Nicht vergessen - Fruchtmuster mitnehmen - und mithelfen bei der Bestimmung.



Zwetschkenfest „Naturpark Attersee- Traunsee / Arche Noah 2017



Die Dörrhütte im Salzkammergut

Ich darf ihnen heute etwas über die Dörrhütten im Salzkammergut näherbringen. Sie wissen ja, das sind die kleinen Hütten, die wie Spielzeughäuschen mitten in den Obstgärten stehen, unten gemauert und oben mit einem Aufbau aus Holz. Diese Dörrhüttln oder „Diachtbadl“ wurden bereits im alten Grundbuch von der Herrschaft Traunkirchen erwähnt, welches in den Jahren 1791/94 angelegt wurde.

Die Dörrhütten haben somit eine sehr lange Tradition im Salzkammergut und darüber hinaus. Sie waren von großer Bedeutung, da das gedörrte Obst sehr gut zu lagern und somit auch in „schlechter Zeit“ oder im Winter verfügbar war. Die kostbaren Vitamine konnten auf diese Weise haltbar gemacht und als Zusatznahrung verwendet werden. Obst, Dörrobst, Gemüse usw. waren früher die Hauptbestandteile der Ernährung. Fleisch gab es nur zu besonderen Anlässen und das meist in geräucherter Form. Kleinere Speckstücke (Reankerl) wurden auch in den Dörrhütten geräuchert. Größere Fleischstücke wurden eingesalzen (gepökelt), um sie später zu Braten zu verarbeiten oder in die Selche zu hängen.

Zurück zum Obst!

Obst getrocknet bzw. gedörrt wurde seit jeher in allen Teilen der Erde. Im Besonderen im Salzkammergut entstanden sogenannte Dörrhütten, auch Dörrhäuschen, Dörrstuben, Obstdörre, auf gut Goiserisch auch „Diachtbadl“ genannt. Sie wurden in den Streuobstwiesen und etwas abseits der anderen Gebäude errichtet. Abseits deshalb, um eine etwaige Brandgefahr von den Hauptgebäuden abzuwenden.



Eine Streuobstwiese ist eine Wiese, die mit verschiedenen Obstbäumen in freier Formation, also verstreut, bepflanzt wurde - aber das wissen Sie selbst am besten.

Ich selbst habe die Liebe zu den Dörrhüttln vor ca. 30 Jahren (1993) entdeckt, als ein Nachbar begann, in seinem Garten eine Dörrhütte nach alter Tradition zu bauen. Nach der Fertigstellung machte ich ein paar Fotos von diesem neu entstandenen Schmuckstück in Nachbars Garten und bekam später diese süße Nascherei zum Probieren - wie köstlich war dieser feine säuerliche Geschmack, gepaart mit fruchtiger Süße und „gewürzt“ mit der rauchigen Hitze des Holzfeuers!

Die süßen Früchte aus Nachbars Dörrhütte schmeckten einfach viel, viel besser als die bisher gekanteten Dörrobst-Früchte aus dem Supermarkt. Dieses Dörrobst schmeckte „authentisch“, vielleicht etwas rauchig vom Holzfeuer. Es war einfach sehr viel „g'schmackiger“. Auch konnte ich sicher sein, dass dieses Obst nicht durch Pestizide belastet war sowie frei von Konservierungsstoffen, die es lager- und transportfähig machen sollten. Durch die schonende Trocknung über Tage hinweg waren Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe selbstverständlich erhalten geblieben.

Das war sozusagen die Vorgeschichte meiner neuen Leidenschaft. In der darauffolgenden Zeit entdeckte meine Gattin und ich beim Wandern oder Radfahren das eine oder andere Dörrhüttln in den Obstgärten unserer Umgebung, etwas abseits vom Bauernhof. Meist in bester Lage, inmitten der Streuobstwiese. Ich stellte fest, dass jedes Dörrhüttln im Aussehen anders, aber in der Funktion gleich gebaut war. Je nach Obstmenge, die gedörrt werden sollte, war eben auch die Dörrhütte der Größe nachgebaut.



Auf dem Weg zum Dörrhüttl-Pass

Ich hatte mittlerweile meinen Fotoapparat immer dabei, um die neu entdeckten Dörrhüttln zu fotografieren und, wenn es sich ergab, mit den Besitzerinnen oder Besitzern über ihr Schmuckstück zu sprechen. Somit hatte ich in kurzer Zeit zahlreiche Dörrhüttln entdeckt, viele Bilder gemacht und interessante Gespräche geführt, mit vielen Anekdoten zur Geschichte des jeweiligen Objekts. Ich wurde immer sehr freundlich empfangen, und die Dörrhüttl-Eignerinnen und -Eigner freuten sich, ihr Wissen und ihre Erfahrungen weiterzugeben.

Bis mich eines Tages eine Dörrhüttl-Besitzerin fragte, was ich mit dem Erzählten und den vielen Fotos machen würde. Diese Frage beantwortete ich damit, dass es halt zu meinem Hobby geworden sei und ich diese Haltbarmachung des heimischen Obstes in den so einzigartigen Dörrhüttln eben für mich dokumentieren wolle. Darauf folgte die Antwort, dass sie das, was ich da mache, recht gut findet und meinte, ich solle doch ein kleines Hefterl oder Büchlerl herausgeben, weil sicher viele das Thema Dörrhütten interessant finden würden.



Der Virus hatte mich erfasst! Ich beschloss, an diesem Thema „dranzubleiben“. Somit begann ich nachzuforschen, ob es zum Thema Dörrhütten schon etwas gibt. Bei meiner Suche im Internet fand ich zum Beispiel vom ehem. Kurdirektor Pilz aus Bad Goisern, in den O.Ö. Heimatblättern, Ausgabe 4, 1990, einen Bericht über „Die Dörrhüttln bei den Goiserer Bergbauerngehöften“. In dem Beitrag waren auch zwei Bilder von „Dörrhüttln“ in den Goiserer Ortsteilen Lasern und Wurmstein zu sehen, und ich erkannte sie sofort. Denn beide stehen noch heute an ihrem angestammten Platz.



Es ging los! Ich hatte Bilder von vielen noch existierenden alten, aber auch von gut erhaltenen Dörrhüttln. Aber ich hatte zu wenig Informationen über die Details der einzelnen Dörrhüttln. Ich machte mir einen Plan über das weitere Vorgehen und fand die entscheidenden Antworten, ob Sie es glauben oder nicht - in meinem Reisepass. Darin standen ja auch die wichtigsten Daten wie: Name, Alter, Adresse usw. Und genau so wollte ich meinen DörrhüttlFragebogen machen. Da sollte stehen: Wo steht das Dörrhüttl

(Gemeinde/Ortschaft/Adresse)? Wer ist der/die Besitzer/in? Hausname/Vulgoname? Erbaut von? Baujahr? Zustand? Bauweise? usw. Viele Fragen, viele Antworten! Mein Hintergrundwissen zum Thema erweiterte sich von Mal zu Mal! Jetzt war die Zeit gekommen, um sozusagen „Nägel mit Köpfen“ zu machen, um „mein Projekt“ ins Ziel zu bringen! Ich hatte auch einen Namen dafür: Dörrhüttl-Pass sollte es heißen - aber dahin war noch ein weiter Weg. Zwischendurch fand ich immer wieder neue Hüttln bzw. wurde von Besitzern weitergeschickt zu ihnen bekannten Dörrhütten.

Viel Interesse für Kulturgut „Dörren“

So entstand der erste Dörrhüttl-Pass, in einem Word-Programm, ganz einfach mit dem Text und den dazu passenden Bildern - nicht immer in optimaler Qualität - aber mit dem Vorsatz, bei



einer Druckerei vorstellig zu werden. Nach der erfolgreichen Drucklegung begann es erst richtig spannend zu werden. Wo finde ich Interessierte, welche den Dörrhüttl-Pass kaufen möchten!? In einer Ischler Buchhandlung erfolgte die erste Präsentation, und es war für mich ein kleines Wunder, wie viele Interessierte sich einfanden und einen Dörrhüttl-Pass kauften. Der Start war gelungen und ich konnte das Büchlein in den umliegenden Gemeinden zum Verkauf bringen. Mit Erfolg!! Darauf wurde die lokale Presse, Radio und TV aufmerksam. Auch der ORF Radio und Fernsehen brachten Berichte über die Dörrhüttln im Salzkammergut und im Besonderen in Bad Goisern. Auch das „Servus Magazin“ veröffentlichte 2015 einen ausführlichen Bericht über dieses Thema, ebenso der Salzburger Bauernkalender für das Jahr 2022.

Auf Grund dieser Tatsache bekam ich sehr viele Anfragen, ob es möglich wäre, Dörrhüttln in Bad Goisern zu besuchen. Viele Interessierte wandten sich an mich, um mit ihnen die Dörrhüttl zu besuchen und mit den Besitzern über das Thema Obstdörren zu sprechen. Auch wurden die Dörrhüttln immer wieder innen und außen fotografiert und vermessen, mit der Absicht, sich selbst eines in den Garten zu stellen.

Zuerst besuchte ich die Dörrhüttln und deren Besitzer in Goisern und den umliegenden Gemeinden, und dann besuchten mich die vielen Interessierten in Goisern. Ich wurde immer sehr freundlich empfangen und genauso freute ich mich über Besucher in Goisern. Der am weitesten angereiste Interessierte kam aus Dresden und hat sich mittlerweile ein Dörrhüttl nach Goiserer Bauart in seine Streuobstwiese gestellt.

Mehr als Feuer und Flamme

Die Bauweise der einzelnen Dörrhüttln ist immer die gleiche: Der untere Teil, die „Hoaz“, ist gemauert, und der darüberliegende „Dörr-Raum“ meist aufgezimmerter. Die „Hoaz“ hatte unterschiedliche Größen, stieg jedoch immer nach hinten leicht an und hatte eine Öffnung, um die Hitze besser nutzen und den Rauch parallel nach vorne abzuführen. Zusätzlich wurde über den parallelen Rauchzügen ein Wärmespeicher in Form von Steinen bzw. Schamott eingebracht. Der aufgezimmerter Dörr-Raum war mit einer großen Tür versehen, um die langen Dörr-Bretter, die „Läft“, auf den höhenverstellbaren, querliegenden Stangen einzubringen. Die Dörrbretter sind immer mit umlaufenden Leisten versehen. Der Dörr-Raum sollte nicht ganz dicht verschlossen sein, damit die austretende Flüssigkeit entweichen kann.



Der Dörrvorgang dauert je nach Obstgröße unterschiedlich lange, bis zu drei Tage bei einer Temperatur von 50 bis max. 65/70 °C. Die Früchte selbst, also Äpfel, Birnen oder Zwetschken, werden dabei in möglichst gleich große Stücke geteilt und eng nebeneinander aufgelegt, mit der Schnittstelle nach oben oder im Ganzen. Sie sollen einander nicht berühren. Immer wieder gilt es, das Obst zu beobachten und die Bretter von unten nach oben umzuschichten. Je nach Sorte, Größe, Luftfeuchtigkeit und Hitze kann das Dörren des Obstes durchaus ein paar Tage dauern. Fertig ist es, wenn es sich zäh und ledern anfühlt. Bei etwa 15 Prozent Restfeuchte wird Bakterien und Schimmelpilzen die Lebensgrundlage entzogen

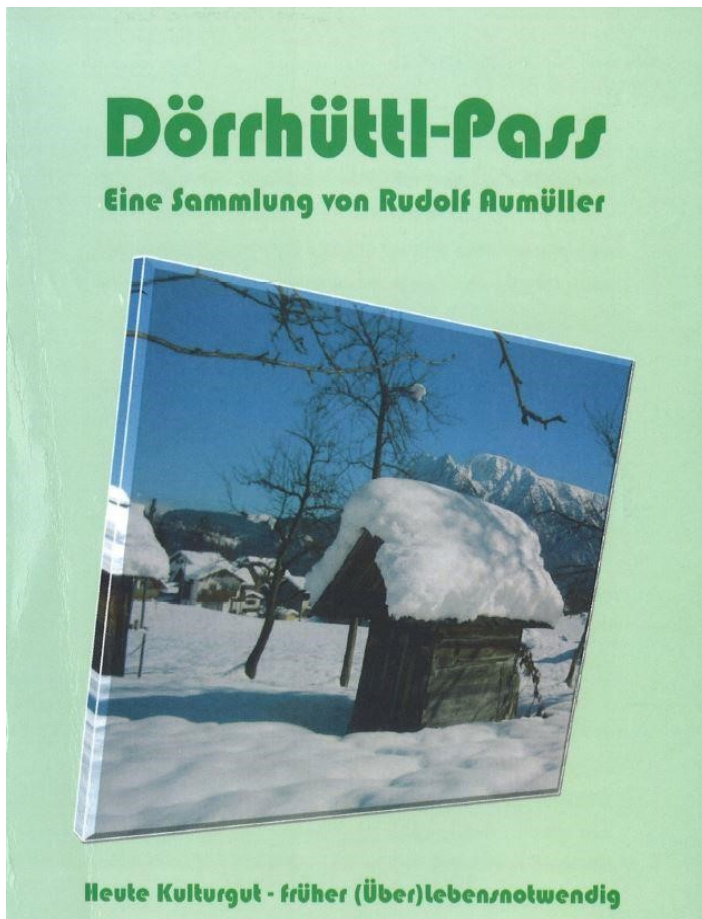


und die Früchte sind besonders gut haltbar - als süßes Schmankerl zwischendurch oder köstliche Zutat für vielerlei Gerichte. Die Haltbarkeit von gedörrtem Obst beträgt bei richtiger Lagerung mindestens ein Jahr. Das getrocknete Obst fand auch Eingang in die Küche: Es gab Speitsuppn mit Zimt und Nelken, „Zwetschkenpfeffer“ und Apfelmndl zu den „Mauserln“ aus Topfen und Mehl, „den echten Powidl“ und selbstverständlich das „Kletzenbrot“ in Goisern „Steera“ genannt und vieles andere mehr. Es kann jedoch auch nach längerer Zeit „wiederbelebt“ werden, indem man beispielsweise ein köstliches Kompott zubereitet. Mein Tipp: Auch Einfrieren tut der Qualität keinen Abbruch.

Resümee

Seit Jahrhunderten wird im Salzkammergut in den „Dörrhüttln“ das Obst getrocknet. Diese alte Tradition des Obstdörrens ist in vielen Orten noch eine jährlich wiederkehrende Tätigkeit im bäuerlichen Jahr. Im Salzkammergut wurden mittlerweile von mir seit 2008 mehr als 100 Exemplare dieser Bauten in Bad Goisern, Bad Ischl, im Ausseerland, und auch im Salzburger Land, in Strobl, Abersee und St. Gilgen fotografisch dokumentiert. Die Bestandaufnahme fand Eingang in meinen zweibändigen Dörrhüttl-Pass: Der erste Band enthält 55 Exemplare, der zweite Band 28 weitere mit Rezepten zur Verwendung des Dörrobstes. 15 weitere Bauten sind noch nicht publiziert. Außerdem habe ich einen Bauplan mit Skizzen angefertigt für diejenigen, die diese Tradition im eigenen Garten wiederbeleben und einen solchen Bau aufstellen wollen.

Zusätzlich biete ich die Möglichkeit für Bauinteressenten ein Dörrhüttl zu besichtigen, welches jährlich in Betrieb ist. Mehr unter www.doerren-in-goisern.at Rudi Aumüller



Die Brochüren und ein genauer Profi-Plan zum Nachbauen sind im Büchershop der IPT erhältlich!



Edelbrand - das Wichtigste in Kürze

Schnaps oder Edelbrand ist wohl ein Teil der bäuerlichen Kultur in Österreich. Das Angebot reicht von der einfachen „Schihüttenspirituose“ bis zum prämierten Edelbrand. Die wichtigsten Schritte für die Edelbrand-Erzeuger sind hier kurz beschrieben.

Auswahl der Früchte und das Einmaischen

Am Beginn steht sicherlich die Auswahl der richtigen Früchte. Alle Früchte die Zucker enthalten -sogar Karotten und rote Rüben- können verwendet werden. Wichtig sind aromatische d.h. reife Früchte! Beim Verarbeiten wird das Aroma idealerweise erhalten, aber leider nicht verbessert.



Beim Einmaischen werden die Früchte zerkleinert. Bei der Zwetschkenmaische sollten die Kerne ganz bleiben, damit die Blausäure nicht so leicht austreten kann. Wird die Zwetschkenmaische durch ein spezielles Sieb gegeben, können die Kerne entfernt werden und der Zwetschkenbrand erhält dadurch einen anderen Geschmack. Ein Refraktometer dient zur Zuckerbestimmung der Maische: Je mehr Zucker, desto mehr Alkohol kann gewonnen werden (ca. 8°KMW bei Apfel/Birne, das entspricht ca. 100 g Zucker pro Liter).

Abbildung 1 Refraktometer

Die Maische sollte flüssig sein d.h. der Saft sollte über die festen Fruchtteile stehen, um eine Schimmelbildung zu verhindern. Die Gärgefäße werden zu 90 % gefüllt und mit dem Gärspund verschlossen. Es müssen die Gärgase jedoch austreten können. Nicht vergessen: Fürs Zollamt muss ein Überwachungsbuch mit dem Einmaischdatum, der Maischemenge, den Gefäßen... geführt werden!

Die Gärung

Die flüssige Maische mit reichlich Zucker ist ein Paradies für sämtliche Mikroorganismen. Bei der Gärung wandelt die Gärhefe den Zucker in Alkohol um. Die Hefe sollte „hofiert“ werden, damit die anderen Mikroorganismen leer ausgehen. Früher wurde auf die „Spontangärung“ vertraut.

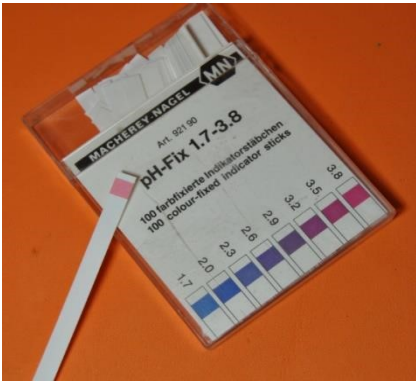


Abbildung 2 Gärgefäße zu 90 % gefüllt mit Gärspund

Heute lassen sich für eine fehlerfreie Gärung Gärhefen im Fachhandel leicht besorgen.



Die Hefe kann mit einem pH-Wert von 3.0 - 3.3 im Gegensatz zu anderen Mikroorganismen gut umgehen.



Durch die Zugabe von Säure kann der pH-Wert der Maische reduziert und mit dem pH-Streifen leicht kontrolliert werden.

Besonders gut arbeiten kann die Hefe außerdem bei einer Temperatur von ca. 18 °C. Das heißt der Gärkeller sollte temperiert sein.

Die Gärdauer liegt im Idealfall bei zwei Wochen. Während der Gärung hebt sich die Maische durch die Gär-gase und der Gärspund

blubbert. Das Gärende ist mit freiem Auge daran zu erkennen, dass der Gärspund nicht mehr blubbert oder sich die Maische wieder absetzt und der Saft erneut über der Maische steht.

Chemisch lässt sich das Gärende mittels Restzuckerbestimmung z.B. dem Clinitest ermitteln. Bei weniger als 5 g Zucker pro Liter ist die Gärung zu Ende.

Die Destillation - der Brennvorgang

Nach dem Gärende sind die Gärgefäße luftdicht zu verschließen und es ist möglichst bald zu destillieren.

In Österreich muss der Brennvorgang dem Zollamt gemeldet werden. Abhängig von der Größe der Brennerei bekommt der Schnapsbrenner ein Zeitfenster zum Destillieren. Die erzeugte Alkoholmenge muss versteuert werden. Die bäuerlichen Betriebe fallen normal unter die

Abfindungsbrenner, die Großbetriebe unter die **Verschlussbrenner**.

Zum Destillieren wird eine einfache Brennblase oder eine Brennkolone verwendet.

Die einfache Brennblase mit Kühler ist das übliche Brenngerät für die bäuerlichen Betriebe. Dabei muss die Maische zweimal gebrannt werden.

In der Brennblase wird die Maische auf ca. 100 °C erhitzt und somit Alkohol (Siedetemperatur ca. 80 °C) und Wasser verdampft. Im Kühler wird das Gemisch wieder verflüssigt.

Raubrand- 1. Brand

Die Maische oder der Most wird erhitzt und gebrannt. Der Raubrand hat ca. 40 - 10 vol% Alkohol und bei 100 l Maische hat man ca. 20 - 30 l Raubrand. Sollte die Schaumbildung ein Problem sein, so kann Silikatgel (ANTISCHAUM)

dazugeben werden. Der Raubrand enthält neben dem gewünschten Äthylalkohol noch Methylalkohol, Propanol/Butanol und Fuselöle. Er schmeckt dadurch seifig und aromatisch und muss nochmals gebrannt werden.

Nach dem Raubrand wird die Brennblase z.B. mit 3 - 5%iger Zitronensäure gereinigt



Abbildung 4 einfache Brennblase mit Kühler



Feinbrand: 2. Brand

Der Raubrand wird nun nochmals gebrannt. Als Faustregel gilt: Ca. 3 - 4 x Raubrennen ergibt 1 x Feinbrennen.

Damit die unterschiedlichen Alkohole gut getrennt werden können, ist ein gleichmäßiges Heizen beim Feinbrand besonders wichtig. Der Feinbrand soll bleistiftmienenstark, gleichmäßig aus dem Kühler rinnen.

Beim Feinbrand werden drei Fraktionen unterschieden:

Vorlauf: Dieser enthält 80 - 90 vol% und riecht nach UHU. Pro 100 l Maische entstehen ca. 0,5 l Vorlauf - je nach Maische und Gärverlauf- Das Abtrennen erfolgt mit der Riechprobe.

Mittellauf: Der Mittellauf hat beste Qualität, enthält Ethanol, ist fruchtig und aromatisch und wird bis ca. 60 vol% verwendet.

Um Nachlauffehler zu vermeiden, sollte ab 65%vol verkostet werden.

Aus dem Mittellauf entsteht der Edelbrand.

Nachlauf: Unter ca. 60 vol% schmeckt Schnaps seifig, bitter, dumpf, unsauber, ölig und ist somit Nachlauf. Sobald Nachlauf merkbar ist, kann der 2. Brand beendet werden. Manche brennen weiter und geben diesen zum nächsten Sud.

Ausbeutesätze je 100 l Maische:

- Zwetschkenmaische: 5,5 l reiner Alkohol
- Birnenmaische: 3 l reiner Alkohol
- Kirschen 5 l reiner Alkohol
- Most 6 l reiner Alkohol
- Vogelbeere 1,5 l reiner Alkohol



Abbildung 5 Brennkolonne

Bei einer Brennkolonne erfolgt der Rau- und Feinbrand in einem Vorgang. Dies ist bei größeren Brennereien üblich.

Die Anschaffungskosten sind hoch. Allerdings kann mit dieser Brennanlage viel Maische in kurzer Zeit destilliert werden.

Einstellen auf Trinkstärke

Frisch gebrannte Edelbrände (Mittelläufe) weisen einen relativ hohen Alkoholgehalt (65 - 75 vol%) auf und sind noch nicht trinkbar. Die optimale Trinkstärke liegt bei 39 - 42 vol%, da durch die Verdünnung mit Verschnittwasser die Fruchtaromen deutlich hervortreten und der Alkohol weniger spürbar ist. Die gesetzliche Untergrenze liegt bei 38 vol%.

Das Verschnittwasser muss geruchs- und geschmacksneutral sein, sowie einen Härtegrad von max. 5° dH aufweisen.



Vorgang der Verdünnung

Der Alkoholgehalt des unverdünnten Brandes wird mit einer Schnapswaage (Aerometer) festgestellt.

Die Menge des Verschnittwassers kann an einer Tabelle abgelesen oder errechnet werden.

Damit der Schnaps nicht so leicht trüb wird, sollten der Mittellauf und das Wasser annähernd die gleiche Temperatur haben.

Den Mittellauf mit dem Wasser verschneiden und gut einrühren.

Danach erfolgt die exakte Feststellung des niedrigen Alkoholgehaltes mit einer genauen Spindel.

Vorsicht: Schnapswaagen sind auf 20°C geeicht. Temperaturabweichungen des Edelbrandes verfälschen das Ergebnis beachtlich!

Je niedriger der Alkoholgehalt in einem Edelbrand, desto leichter wird er trüb und muss eventuell filtriert werden.



Abbildung 7 Schnapswaage

Genießen - Verkosten von Edelbranden



Abbildung 6 Edelbrandgläser mit "Kaminwirkung"

Am besten wird der Edelbrand bei Zimmertemperatur mit den richtigen Gläsern verkostet, da zu niedrige Temperaturen (Kühlschrank) und „Stamperl“ ohne Kamin das Aroma verblassen lassen. Edelbrände werden ausschließlich aus Früchten gewonnen. Spirituosen dürfen mit Zucker, günstigen Alkoholen z.B. aus Holz und Aromen versetzt werden. Im Salzkammergut laden einige Edelbrenner mit einem reichhaltigen Sortiment zum Verkosten ein. Sie sind leicht im Internet zu finden.



Prof. Dipl.-Päd. Dipl. Ing. Franz Spalt



Die Obstraupe

STREUOBST IST KEIN BIOMÜLL

Obst von Streuobstwiesen hat Charakter. Was passiert mit der edlen Vielfalt an Kulturgeschichte, Aromen und Inhaltsstoffen? Nur ein Bruchteil schafft es in qualitativ veredelte Endprodukte. 2/3 der potentiellen Obsternte bleibt ungenutzt, der Rest kommt zum Dumpingpreis in die Lebensmittelindustrie. Die Sortenvielfalt der Streuobstwiesen ist durch die bäuerliche Nutzung entstanden. Hat Streuobst so eine Chance? Die Obsternte ist bei der Herstellung von Most, Saft und Cider der Flaschenhals. Wir von Organic Tools haben uns zum Ziel gesetzt, eine profitable Bewirtschaftung von Streuobst voranzutreiben. Mit unseren Produkten ermöglichen wir einen effektiven und erfolgreichen Ernteablauf, damit mehr Zeit bleibt für die Veredlung zu großartigen Genussmitteln und für die Erhaltung der Vielfalt. Denn ohne profitable Nutzung hat Streuobst keine Zukunft.



WOHER KOMMT DER DUMPINGPREIS?

Wie oft haben wir das gehört „Der Obstpreis ist so schlecht, warum soll ich mich da bücken.“ Aber woher kommt der „schlechte Obstpreis“? Die Sortenvielfalt aus dem Streuobstbau bietet Inhaltsstoffen und Aromen an, wo jeder Spitzenkoch mit der Zunge schlackert. Die Preise bei den herkömmlichen Obstannahmestellen werden jedoch bestimmt vom Weltmarkt, das sorgsam



„handgeklaupte“ Streuobst wird im Einheitsbrei der Lebensmittelindustrie zu Apfelsaftkonzentrat und ist bestenfalls säurebetonter Geschmacksträger für das schale Plantagenobst aus Fernost. Alleine der Marktführer für Fruchtsaft-Inhaltsstoffe, die RWA-Tochter „Austria Juice“, hat weltweit 15 Produktionsstandorte. Kein Konsument weiß, wo die Früchte gewachsen sind, aus deren Konzentrat der 100% Fruchtsaft aufgewässert wurde.



DER GRÖSSTE HEBEL FÜR DEN BESTEN APFELMOST LIEGT IN DER RICHTIGEN ERNTE

Man braucht das nicht schönreden, Streuobstbewirtschaftung bedeutet viel Arbeit für wenig Geld. Gerade da ist es wichtig, mit Qualität und effizienten Arbeitsabläufen zu punkten. Und Qualität braucht die Konsequenz von der Bewirtschaftung, über die Ernte bis zur Vermarktung. Unsere Kunden zeigen Wege auf, wie Streuobst profitabel und nachhaltig genutzt werden kann. Ihr Geheimnis? Sie ernten schonend und effizient für den direkten Verkauf an Mostereien, die Qualität schätzen. Oder sie veredeln und vermarkten selbst.

NUR EIN APFEL DER VOM BAUM FÄLLT IST WIRKLICH REIF!

Für den passionierten Cider-Produzent Manfred Böhm aus Mulfingen liegt der größte Hebel für die Qualität beim Most in der richtigen Ernte der Früchte. Versäumnisse, die hier gemacht werden, lassen sich im Keller nicht mehr aufholen. Manfred erntet in seinen Obstgärten nur was vollreif vom Baum fällt, in regelmäßigen Erntedurchgängen von September bis November. So entfalten die Sorten zur Gänze ihr aromatisches Potential.

Entscheidend für diese Arbeit sind gutes Wiesenmanagement im August und ein effektiver Ernteablauf, der die kontinuierliche Ernte (arbeits-)wirtschaftlich macht. Seit 2021 arbeitet Manfred dafür mit der Obstraupe, mit der er seinen Ernteprozess optimal bewerkstelligen kann. Mit dem leichten, elektrisch betriebenen Gerät werden Nüsse und Früchte aller Größen rasch, aber schonend für höchste Qualitätsansprüche geerntet. Die Obstraupe ist rasch im Einsatz und die flexible Erntetechnik eignet sich dadurch auch sehr gut für diverse Bestände mit unterschiedlichen Sorten und Reifezeiten.





DIE STREUOBST REVOLUTION

RASCH UND SCHONEND VON DER WIESE, IN DIE KISTE, IN DIE ZUKUNFT.

Wir von Organic Tools haben uns viele Gedanken gemacht, um diese Arbeit zu erleichtern und einen optimalen Ernteablauf entwickelt, der diesen Ansprüchen gerecht wird: Das abgestimmte 3er Set für die Streuobsternte:

Obstraupe „Silver Fox 04“

Das schonendste Obstauflesegerät am Markt, bei einer Ernteleistung von 1.000kg/h und einer effektiven Vorreinigung von Laub und Grasresten. Das Akkugerät mit 700 Wh Power ist sofort im Einsatz und selbst im Kofferraum kompakt zu transportieren.

Sortiertisch „Sortier! 02“

Der vielseitige Sortiertisch ist das Geheimnis für einen erfolgreichen Ernteablauf. Auserwählte Früchte kommen in die Verarbeitung. Faule oder unerwünschte Früchte werden händisch entfernt und stören nicht bei weiteren Erntedurchgängen.

Kisten-Transportwagen „Box Ox 01“

Der Box Ox ist ein leichter, praktischer Transportwagen für Obst- und Gemüsekisten aus bestem Holz (Tanne, massiv, astfrei). Bei 14kg Eigengewicht lassen sich bis zu 200 kg Kisten transportieren. Damit hat die mühsame Kisten-Schlepperei ein Ende!



WERKZEUGE FÜR DIE BÄUERLICHE REVOLUTION

Organic Tools ist ein Startup aus Österreich mit einer starken Vision für den Agrarsektor. Wir glauben dran, dass auch Betriebe mit kleinen Flächen profitabel sein können und wir entwickeln und liefern smarte Werkzeuge und Lösungen für eine regenerative, biodiverse Landwirtschaft.

Mit unseren Produkten haben wir bereits über 1000 bäuerliche Betriebe erreicht. An der Seite unserer Kunden und Kundinnen arbeiten wir an einer Agrarkultur, die der Gesundheit und dem Genuss auf allen Ebenen dient, Kohlenstoff in Boden und Bäume bringt und Heimat für die Vielfalt des Lebens schafft.

Organic Tools GmbH
Gahberggasse 5
A-4861 Schörfling am Attersee
+43670 404 70 74
info@organic-tools.com
www.organic-tools.com





Sortenerhaltung in Oberösterreich

OÖ Obstgenbank Ritzlhof

Dr. Siegfried Bernkopf

Wie alles anfang

Das Bundesamt für Agrarbiologie Linz beherbergte um 1980

die größte Sämereien-Genbank Österreichs, in der gesammelten Sorte und Wildarten von verschiedenen landwirtschaftlichen Kulturpflanzen (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen,



Gartenbohnen, Mohn etc.) erhalten, beschrieben und evaluiert wurden.

Der Autor, damals stellvertretender Leiter der Saatgutabteilung, in der die Genbank situiert war, wurde 1981 beauftragt, sich zunächst einen groben Überblick

über die Sortenvielfalt in den oberösterreichischen Obstgärten zu verschaffen. Beweggründe dazu waren die stark zunehmenden Obstbaumrodungen in den bäuerlichen Streuobstgärten und die damit verbundene Befürchtung, dass dabei viele alte Sorten für immer verschwinden könnten. Befragungen der Obstbauern zeigten damals, dass der Erhaltungstrend auf Grund der katastrophalen Preissituation bei Obst und Obstprodukten als überwiegend negativ zu bewerten war. Dazu kam, dass die Baumbestände stark überaltert und häufig durch Krankheiten/Schädlinge geschwächt waren.

Sortenkartierungen (1981-1996)

Voraussetzung für Sortenkartierungen sind zu jeder Zeit gute pomologische Kenntnisse. Diese waren aber anfangs keineswegs vorhanden und mussten mit sehr hohem Aufwand an Zeit und Geld so schnell wie möglich erworben werden. Sündteure pomologische Bücher wurden privat angekauft und studiert. Obstausstellungen wurden in Österreich und im Ausland (Deutschland, Schweiz) besucht und viele Kontakte zu Pomologen aufgebaut und intensiviert. Die große Zahl der regional sehr unterschiedlichen Synonyme von Lokalsorten, die vielen scheinbar namenlosen Zufallssämlinge und der Mangel an pomologischen Beschreibungen machten die Arbeit anfangs fast aussichtslos.

In Österreich gab es damals Pomologen in den Obstbauinstituten der Universität für Bodenkultur, Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg und der steirischen Landesgenbank Haidegg. Das waren Sortenspezialisten bei Tafelobst, von denen der Autor sicher einiges an pomologischem Wissen erwerben konnte. Diese Institutionen hatten aber keine oder kaum Kenntnis von hunderten Lokalobstsorten (vorwiegend Mostobstsorten) draußen in den bäuerlichen Streuobstwiesen. Gott sei Dank fanden sich in den verschiedenen Obstbauregionen Oberösterreichs ein paar Landwirte mit einigermaßen guten Sortenkenntnissen, die für den Autor sehr hilfreich waren.

Im Jahre 1983 fanden auf Anregung des Autors in den landwirtschaftlichen Fach- und Mittelschulen Oberösterreichs Sortenerhebungen statt. Die Schülerinnen und Schüler gaben





die in den elterlichen Betrieben (über 500) vorhandenen Obstsorten bekannt. Der Autor benutzte diese fantastische Quelle, in dem er eine große Zahl dieser Betriebe aufsuchte, dort die Sorten kartierte und Fruchtmuster für Sortenbeschreibungen entnahm.

Im Jahre 1984 mündeten die pomologischen Arbeiten des Autors in einem Forschungsprojekt, das zu einer Dissertation (1984-1988) am Obstbauinstitut der Univ. für Bodenkultur ausgebaut wurde.

Aufbau einer Sortensammlung (1984-1987)

Der Autor verfolgte das Ziel, 200-300 oberösterreichische Lokalobstsorten langfristig zu erhalten. Dazu war aber ein Areal von 2 bis 3 ha erforderlich, das vorerst nicht zur Verfügung stand.

Ungeachtet dessen errichtete der Autor ab 1984 mit seinem Arbeitsteam im Gartenareal des Bundesamtes für Agrarbiologie Linz eine institutseigene Baumschule für etwa 200 Apfel- und Birnbäume. Verwendet wurden starkwüchsige Unterlagen für Hochstämme (Sämling Bittenfelder und Sämling Kirchensaller). Die Sorten selbst stammten aus den vorangegangenen Kartierungen. Zwischen 1984 und 1987 wurden im Areal des Bundesamtes und auf einer Fläche der Höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt für Frauen in Linz-Elmberg insgesamt 80 Apfel- und Birnbäume ausgepflanzt. Die in Aussicht gestellte großzügige Erweiterung des Genbankareals auf letzterem Standort kam durch interne Widerstände in der Lehranstalt leider nicht zustande. Die Suche nach einem ausreichend großen Genbankareal ging also weiter.

Auf nach Ritzlhof

Im Jahre 1990 erklärte sich die Landwirtschaftliche Fachschule **Ritzlhof** bereit, dem Bundesamt für Agrarbiologie auf einem Areal des **Landesgutes Ritzlhof** die Errichtung einer Obstgenbank zu gestatten. Der Pachtvertrag zwischen dem Landwirtschaftsministerium und dem Land Oberösterreich wurde allerdings erst 1999 unterzeichnet. Im Vertrag waren eine Fläche von 2,8 ha, eine Gültigkeitsdauer von 99 Jahren, ein Pachtzins von 100 Schilling (wertgesichert) pro Hektar und die Möglichkeit einer jederzeitigen Kündigung festgelegt.



Baumpflanzung



Mit der Auspflanzung der ersten Bäume (restliche Bäume aus der eigenen Baumschule) wurde in **Ritzlhof** bereits im Herbst 1990 begonnen. Die Arbeiten wurden überwiegend von der Abteilung Pflanzenbiologie, die der Autor ab 1989 leitete, durchgeführt.

Nach Auflösung der genannten Baumschule wurde die bekannte Innviertler **Baumschule Ranseder** in Ort/Innkreis mit der weiteren Baumvermehrung beauftragt. In den Folgejahren wurden immer wieder Bäume gepflanzt; im Herbst 2000 wurde mit insgesamt 248 Bäumen der Endstand der Genbank erreicht; ausgefallene Bäume wurden vorzugsweise durch Bäume derselben Sorte ersetzt.



Pflanzabstände 11x11m für Apfel- Birn- und Kirschbäume bzw. 7,5x7,5m für Pflaumenbäume.

Pflanzgruben: cirka 60x60 cm

Baumschutz: Sechseckgeflecht um Wurzelstock;

Holzgitter als Stammschutz

Pflanzschnitt

Baumschnitt

Durchgeführt von Mitarbeitern des BA für Agrarbiologie (ab 2002 AGES Linz) bis 2007, von 2010 bis 2021 vom Maschinenring; aus ökonomischen Gründen nur Winterschnitt; der sortenspezifische Wuchshabitus sollte möglichst erhalten werden; geschnitten wurde auf Vitalität und nicht auf Ertrag; die Schnittwerkzeuge wurden nach jedem Baum desinfiziert

Pflanzenschutz

Nur in den ersten 3 Jahren gegen Schädlinge und Pilze

Wiesenpflege

Zuständig **Landesgut Ritzlhof**; anfangs durchgeführt (2-maliges Mähen und Heuen) vom Landesgut, später vom Maschinenring

Obsternte

Erfolgt zum großen Teil durch Schüler/innen der Fachschule, die das Obst bei einem Landwirt zu Saft verarbeiten lässt.

Genbank als Spielball zwischen Bund und Land Oberösterreich

Im Vorfeld der 2008 erfolgten Pensionierung des Autors beschloss die Bereichsleitung „Landwirtschaft“ der AGES, dass die Betreuung der **Obstgenbank Ritzlhof** durch die AGES-Station Linz nicht mehr erfolgen solle. Das Landwirtschaftsministerium wurde ersucht, den Pachtvertrag zu kündigen. Das Land Oberösterreich war 2007 nicht bereit die **Obstgenbank** zu übernehmen, weil es der Ansicht war, dass die Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen Bundesangelegenheit sei. Damit drohte dieser wertvollen Sortensammlung sogar das Ende, wenn nicht die Höhere Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg zumindest formal die Betreuung der **Genbank Ritzlhof** übernommen hätte. Diese erklärte allerdings, auf Grund der weiten Entfernung eine fachgerechte Pflege der Genbank nicht wirklich sicherstellen zu können. Das Resultat dieses traurigen Ping-Pong-Spiels war, dass die Anlage bald einen beklagenswerten Zustand aufwies. Daran konnte auch der Autor samt seinen Mitstreitern (Obstbaureferat der Landwirtschaftskammer etc.) nichts ändern.





2010 trat das Land Oberösterreich an den Autor heran, in Hinblick auf die Landesgartenschau 2011 die Genbank mit Hilfe des Maschinenrings wieder präsentierbar zu machen.

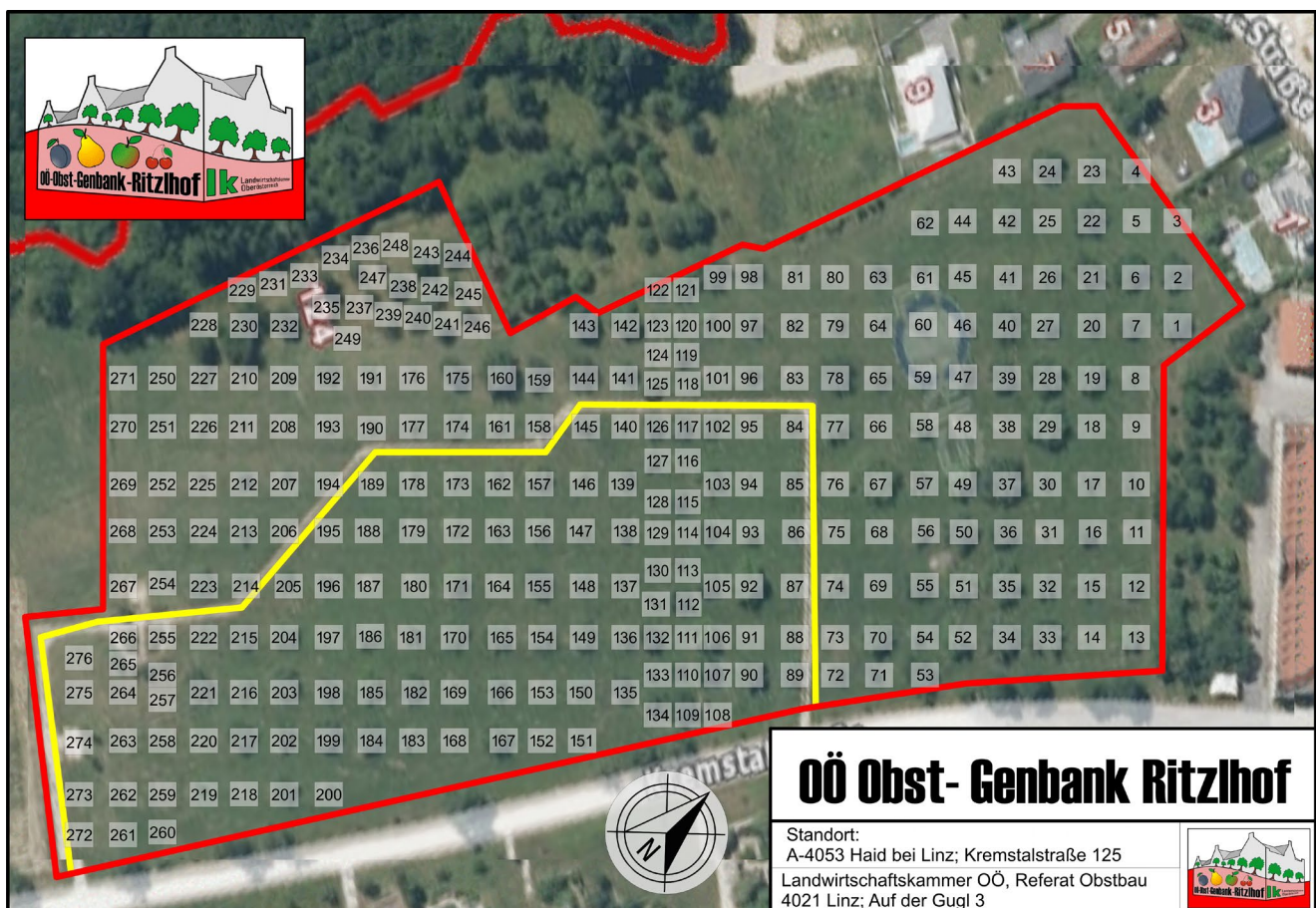
Dies gelang zwar einigermaßen, aber danach sank das Interesse des Landes wieder. 2014 wurde nach einem Personalwechsel beim Land der Pachtvertrag aufgelöst und das Land übernahm die Genbank vom Bund. Der Autor wurde reaktiviert und mit einem Fünfjahresvertrag zum Kurator der Genbank bestellt. Eine optimale Pflege der Genbank war auf Grund von Sparmaßnahmen des Landesgutes allerdings nicht realisierbar. Erst ein Personalwechsel in der Führungsebene der Landwirtschaftskammer trug dazu bei, dass sich das Land 2020 bereit erklärte, zukünftig einen namhaften jährlichen Betrag für die Betreuung und Pflege der Genbank Ritzlhof locker zu machen.

Status quo und Positive Perspektive

Die Genbank beherbergt derzeit 248 Obstbäume. Davon 230 Sortenbäume (Apfel 101, Birne 92, Pflaumen 30, Kirschen 3, Weichsel (Sauerkirsche) 1, Pfirsiche 2, Marille/Aprikose 1) und 14 Sämlinge Pyrus pyraster bzw. 4 Sämlinge Malus sylvestris. Die Wildobstbäume wurden aus Kernen gezogen, die der Autor 1990 im Rahmen von Prospektionen in den Donau- und Marchauen gesammelt hatte.

Seit 2020 ist die O.Ö. Landwirtschaftskammer für die Genbank zuständig. Als Kurator wurde Klaus Strasser aus Ohlsdorf eingesetzt. Der Baumschnitt (Winter und Sommer) wird von zwei neuen Fachleuten und die Wiesenpflege vom Maschinenring durchgeführt.

Der Autor kann sich somit ruhigen Gewissens auf das Sofa legen, weil er weiß, dass seine Arbeit nicht umsonst war und die Genbank Ritzlhof in guten Händen ist. Dr. Siegfried Bernkopf





Naturpark Obst-Hügelland

Streuobst-Landschaft erhalten

Obstkultur.
Freude pur!



Pflege alter Obstbäume

Angebot und Förderung eines professionellen Altbaumpflegeschnitts über ein Naturparkprojekt. Mithilfe der Baumbesitzer obligatorisch. 100 Bäume jährlich

Zum Naturpark Obst-Hügel-Land

Seit 2005 gibt es den Naturpark Obst-Hügel-Land in den Gemeinden Scharten und St. Marienkirchen an der Polsenz (Hausruckviertel/Oberösterreich, Fläche: 27 km²).

Kernziel ist die Erhaltung der streuobst geprägten Kulturlandschaft. Die Maßnahmen reichen von Förderungen über Bewusstseinsbildung und Beratung bis hin zu Projekten zur In-Wert-Setzung von Streuobst.



Sicherung alter Obstbäume

Die Erhaltung alter Obstbäume wird mit € 87,- pro Baum gefördert (einmalige Prämie, Laufzeit: 20 Jahre). Bisher: rund 1.500 geförderte Altbäume

Kooperation

Die Streuobst-Landschaft zu erhalten, kann nur in guter Zusammenarbeit mit allen relevanten Partnern gelingen. Dazu gehören: Streuobst-Grundbesitzer:innen und -Bewirtschafter:innen, Obstverarbeitungsbetriebe, Naturparkverwaltung, Obstbauvereine, Land Oberösterreich als Förderstelle, Naturpark-Gemeinden; aber auch Naturpark-Kindergärten und -Schulen, Konsument:innen und Gäste.



Neupflanzung von Obstbäumen

Organisation von Obstbaumpflanzaktionen. Förderung von € 25,- pro Baum. Seit 2005 wurden rund 7.500 Streuobstbäume gepflanzt.



Schutz artenreicher Obstwiesen

Förderung der traditionellen Bewirtschaftung von Streuobstwiesen. Für besonders artenreiche Wiesen gibt es freiwillige Vertragsnaturschutzmaßnahmen.



Erhalt regionaler Obstsorten

Im Obstsortengarten in St. Marienkirchen und bei verschiedenen Höfen werden alte, regionale Obstsorten erhalten und für die Vermehrung Edelreiser abgegeben.

Schartner Kirsche trifft

Samareiner Weberbartl-Apfel

Wie hebt sich das Obst-Hügel-Land von anderen Streuobstregionen ab? Ein Projekt-Teamdefinierte zwei Alleinstellungsmerkmale: die „Schartner Kirschen“ und den „Weberbartl-Apfel“ für St. Marienkirchen.

Der Naturpark setzt Aktionen zur Markenbildung, etwa Veranstaltungen wie die Kirschblütenwanderung oder die Weberbartl-Apfel-Wanderung.



Streuobst-Bildungsangebote

Organisation von Kursen und Workshops: Obstbaumschnitt, Veredeln, Verarbeitung, Sortenkunde, Wiesenpflegeusw.; rund 100 Teilnehmer:innen jährlich



Bewusstseinsbildung

Naturpark-Bewohner:innen und Besucher:innen wird die Bedeutung von Streuobst vermittelt: Aktionen mit Kindergärten und Schulen, Freiwilligenprojekte u.v.m

Kontakt

Naturpark Obst-Hügel-Land
DI Rainer Silber (Geschäftsführer)
Kirchenplatz 1
4076 St. Marienkirchen/Polsenz
07249 / 47112 - 25
info@obsthuegelland.at

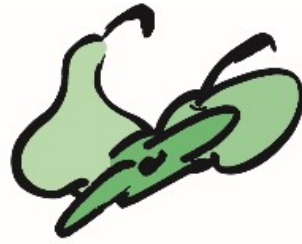
www.obsthuegelland.at

Scharten St. Marienkirchen/Polsenz



Streuobst-Verwertung

Nur durch die einkommenswirksame Verwertung von Streuobst können die Bestände erhalten bleiben. Die Marke „Naturpark-Spezialitäten“ hilft dabei.



Obst- und Gartenbauverein Lohnsburg und Umgebung

32 Hobby Gärtner und Landwirte gründeten 1996 den Verein.

Ein großes Anliegen ist der Erhalt der Streuobstwiesen, fachgerechter Obstbaumschnitt und Erhalt der alten Obstsorten.

Im Jahr 2000 kaufte der Verein ein Grundstück von 1,7 ha. Zu diesem Grundstück gehört ein Bachlauf, der reaktiviert wurde, und eine Feuchtwiese mit Biotopen. Es wurde ein Weg angelegt, damit die Biotope besichtigt werden können.

Eine Sitzgelegenheit lädt zum Verweilen und zum Beobachten der Natur ein. (Tier- und Pflanzenwelt...). Am Ende der Feuchtwiese wurde ein Bienenhaus errichtet, in dem acht Bienenvölker ihr zu Hause haben. Bienen sind für die Bestäubung der Obstbäume sehr wichtig.



Obstbaumpflanzung

Wir wurden bei uns in alten Streuobstwiesen auf alte Sorten aufmerksam.

Durch Abnahme von Edelreisern wurden uns von den Baumschulen junge Bäumchen gezogen. Später wurden auf diese Bäume weitere Veredelungen von uns durchgeführt.

In drei Abschnitten (2002, 2003 und 2004) wurden 160 Stück Obstbäume gepflanzt. Tafelobst und Wirtschaftsobst in verschiedenen Arten, wie

Apfel, Birne, Kirschen, Zwetschken, Weichseln,

Es wurden Hochstämme mit einem Abstand von acht Meter gepflanzt, damit sich die Obstbäume gut entwickeln können. Durch den Abstand können die Wiesen maschinell bewirtschaftet werden.



Der Steuobstgarten:



Durch die Obstanlage führt ein Rundweg. Die aufgestellten Infotafeln geben Hinweise über Pflanzen und Tierwelt.

Vereinshaus:

Im Jahr 2005 errichteten wir unser Vereinshaus. Nur durch die tatkräftige Mithilfe unserer Mitglieder, aller Berufssparten, konnten wir bei den Kosten sparen. Der Eingang und die WC Anlage sind rollstuhlgerecht. Im Vereinshaus ist Platz für ca. 40 Personen.





Obstaussstellung:

2010 veranstaltete der Verein eine Obstaussstellung mit ca. 300 verschiedenen Sorten. Vorwiegend Obstsorten aus der Region. Zugleich fand der ORF Wandertag statt.



Erweiterung Projekt Kräuter und Beerengarten:

Durch einen Grundzukauf, wurde es uns ermöglicht einen Kräuter- und Beerengarten zu errichten. Im Kräutergarten sind ca. 250 verschiedene heimische Wildkräuter angepflanzt worden und er hat eine Größe von ca. 300 m². Durch die Hanglage wurde der Beerengarten in terrassenförmig angelegt.

120 Verschiedene Beerensträucher und 45 Spindel- und Säulenobstbäume wurden gepflanzt.



Erdkeller:

Zur Lagerung unseres Obstes errichteten wir 2021 einen Erdkeller.

Ein Besuch lohnt sich zu jeder Jahreszeit.

Weitere Infos auf unserer Homepage:

www.obsterlebnisgarten.at

Obmann Robert Sinnhuber





Verein Hortus Gesellschaft zur Erhaltung heimischer Kultur- & Wildpflanzen

PRUNUSGARTEN REICHING

Etablierung eines Pflaumensorten Erhaltungsgartens im Innviertel

Der Pflaumensorten Erhaltungsgarten von **Hortus** - mit rund 120 Pflaumensorten - soll in Oberösterreich als GenPool zur Verbesserung und Wiederherstellung der Sortenvielfalt (Abgabe von Edelreisern) fungieren und zu vermehrter Bewusstseinsbildung über die Geschmacksvielfalt bei den Pflaumen und deren Verwertungsprodukten entscheidend beitragen.

Vorgeschichte

In der ersten Hälfte des 19. Jhdts wirkte in Braunau/Inn der Apotheker und langjährige Bürgermeister **Dr. Georg Liegel** (1779/1861) als Obstbaupionier. Er beschäftigte sich mit dem Studium von Kern und Steinobstsorten, die er aus ganz Europa und auch aus Übersee zusammengetragen hatte. Seine Baumschule umfasste fast 1000 Sorten, darunter alleine 400 Pflaumensorten. Er schuf seinerzeit die erste wirklich fundierte Pflaumensystematik und erlangte durch seine Veröffentlichungen auf dem Gebiet der Pomologie Weltruhm. Sein Spezialstudium galt den Pflaumen, wobei er selbst einige Sorten aus Samen gezogen („gezüchtet“) hat. Nach **Liegels** Tod im



Jahre 1861 wurde zwar die Baumschule von seinem Gärtner **Augustin Keindl** übernommen, deren Sortenvielfalt ging aber mit dem Niedergang der „Sortenliebhaberei“ zugunsten des Erwerbsobstbaues zur Zeit der Jahrhundertwende weitestgehend verloren. Vom **Liegelschen Pflaumensortiment** ist mit wenigen Ausnahmen in Österreich kaum etwas erhalten geblieben.

Ein großes Anliegen der im Jahre 1999 gegründeten **Hortus** Gesellschaft war es, nicht nur das Andenken an **Dr. Georg Liegel** zu pflegen, sondern auch einen sortenreichen Pflaumengarten in Braunau und Umgebung zu schaffen. Es wurden Pflaumenkartierungen im Braunauer Bereich sowie im Salzkammergut in Auftrag gegeben. Ein Teil des dabei entdeckten Sortenmaterials sowie einige in österreichischen Baumschulen angebotene Sorten wurden im **Hortus** Sortengarten bzw. auf kommunalen Flächen ausgepflanzt. In Hinblick auf die Vielfalt des **Liegelschen Sortimentes** waren diese Aktivitäten nicht ganz befriedigend. Durch die persönlichen Kontakte von **Dr. Bernkopf** (AGES Linz) mit dem Pflaumenspezialisten **Dr. Hartmann** von der Universität Stuttgart Hohenheim wurde man auf die dortige Sammlung alter Pflaumensorten und auf die Züchtung neuer Sorten aufmerksam. Es stellte sich heraus, dass im Altsortiment viele Sorten, die einst Teil des



Liegelschen Pflaumenbestandes waren, enthalten waren. Es reifte bei Hortus daher die Idee, mit einem kleinen Teil des Stuttgarter Sortiments im Nahbereich von Braunau einen Pflaumensorten Erhaltungsgarten zu errichten und mit heimischen Lokalsorten zu ergänzen.

Bedeutung des Pflaumensorten Erhaltungsgartens

Grundsätzlich ist festzustellen, dass die Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen eine auf der ganzen Welt anerkannte Verpflichtung darstellt, die in internationalen Verträgen, die auch Österreich unterschrieben hat, verankert ist. Die Sortenvielfalt an Zwetschken, Pflaumen im engeren Sinne, Renekloden, Mirabellen, Kriechen etc. ist in Österreich sehr gering. Dies betrifft sowohl die Sorten in den Privatgärten wie auch in den so genannten öffentlichen Obstgenbanken. Gründe dafür liegen im starken Rückgang des landwirtschaftlichen Obstbaues generell, insbesondere aber in der geringen Lagerfähigkeit dieser Obstart, Preisverfall bei Verarbeitungsprodukten durch Billigimporte, sinkende Bereitschaft (Zeitfaktor) der Hausfrauen zur Herstellung von Kompotten, Dörrprodukten etc.

In den letzten Jahren gibt es viele Initiativen zur Erhaltung bzw. Wiederherstellung des sortenreichen Streuobstbaues, zur Auffindung von Produktnischen und zur Etablierung von neuen Vermarktungsformen. Jedes Jahr werden Tausende Apfel und Birnbäume ausgepflanzt. All diese Aktivitäten wurden und werden vom Land Oberösterreich unterstützt. Es ist dabei festzustellen, dass die Pflaumen bei diesen Initiativen weitgehend unberücksichtigt geblieben sind. Auf Grund des sehr geringen Angebots an Pflaumensorten in den Baumschulen, des leider nur marginalen Pflaumenanteils bei den geförderten Auspflanzaktionen etc. sind die Pflaumenbestände in Oberösterreich total überaltert, bestandsgefährdet und äußerst sortenarm.

Wollen Sie uns besuchen oder haben Sie Fragen zu den Sorten- und Prunusgärten? Dann kontaktieren Sie uns einfach unter verein@kulturgut-hortus.at oder füllen Sie einfach unser [Kontaktformular](#) aus.

H**ORTUS**

Verein Hortus
Gesellschaft zur Erhaltung heimischer
Kultur- & Wildpflanzen
Sitz: Schloss Ranshofen
ZVR: 711777856

E-Mail: verein@kulturgut-hortus.at





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. +43 664 430 06 95; email: info@arge-streuobst.at www.arge-streuobst.at

Vorstellung der ARGE Streuobst

Die ARGE-Streuobst besteht seit dem Jahr 2000 als informelle Plattform der österreichischen Streuobstinitiativen.

2010 wurde die Arbeitsgemeinschaft als Verein gegründet.

In der ARGE Streuobst sind verschiedene Organisationen und Personen vertreten, die sich mit dem Streuobstbau und der Erhaltung alter Obstsorten beschäftigen: Bundes- und Landesstellen, universitäre Einrichtungen, obstbauliche Lehr- und Versuchsanstalten, Streuobstinitiativen aus dem NGO-Bereich, Obstbauverbände, Vermarktungsinitiativen, private SortenerhalterInnen und bäuerliche Streuobstbetriebe.

Ziele der ARGE Streuobst:

- ✓ Aufbau eines Informations- und Kooperationsnetzes aller im Streuobstbau und im Bereich der Erhaltung obstgenetischer Ressourcen in Österreich relevanten Akteure des öffentlichen und privaten Sektors, der Wirtschaft und der Wissenschaft.
- ✓ Positionierung des Streuobstbaues im Themenkomplex Biodiversität.
- ✓ Stärkung von Streuobstinitiativen
- ✓ Entwicklung von Maßnahmen zur Sicherung, Erhaltung und Nutzung der Streuobstbestände und obstgenetischen Ressourcen.
- ✓ Öffentlichkeitsarbeit im Streuobstbereich und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen.
- ✓ Förderung des pomologischen Wissens und der pomologischen Forschung
- ✓ Identifizierung, Sammlung, Dokumentation und Verfügbarmachen von alten Sorten.

Die ARGE Streuobst setzt folgende Aktivitäten:

- Einrichtung von Arbeitsgruppen zu relevanten Themen.
- Durchführung von Veranstaltungen (Seminare, Workshops, Symposien u.a.).
- Durchführung und Mitwirkung an Bildungsveranstaltungen, Ausstellungen etc.
- Jährliche Streuobsttagung und organisieren von Exkursionen.
- Ernennung einer Streuobstsorte des Jahres. (2022 Hartwiss gelbe Zwetschke)
- Initiierung von Forschungsprojekten und Mitwirkung in Forschungsprojekten.
- Herausgabe von Publikationen.



- Herausgabe des Streuobst-Info als Newsletter der ARGE-Streuobst.
- Erstellung von Positionspapieren zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen.
- Mitarbeit bzw. Parteienstellung bei streuobstrelevanten Fragen.

Der Verein ist überparteilich und gemeinnützig und nicht auf Gewinn ausgerichtet.

Nähere Informationen zur Mitgliedschaft sowie zu den Aktivitäten der ARGE Streuobst finden Sie unter www.arge-streuobst.at.

STREUOBSTSORTE DES JAHRES:

FOLGENDE POMOLOGISCHEN BESCHREIBUNGEN FINDEN SIE BEI ARGE STREUOBST:

- 2008 Schmidberger Renette (Apfel)
- 2011 Lütticher Rambour (Apfel)
- 2012 Florianer Rosmarin (Apfel)
- 2013 Steirischer Maschankker (Apfel)
- 2014 Grüne Winawitzbirne
- 2015 Anna Späth (Zwetschke)
- 2016 Gute Graue (Birne)
- 2017 Joiser Einsiedekirsche (Kirsche)
- 2018 Salzburger Rosenstreifling (Apfel)
- 2019 Roter Spenling (Pflaume)
- 2020 Weißer Rosmarin (Apfel)
- 2021 Achatzlbirne (Birne)
- 2022 **Hartwiß Gelbe Zwetschke**



Vorstandsteam der ARGE Streuobst, Klausurtagung



Das Internationale Pomologentreffen

Eine zwanglose Zusammenkunft vom Streuobstaktivisten auf Europäischer Ebene.

In Europa gibt es zwei internationale Netzwerke der pomologisch aktiven Person die sich mit dem Erhalt und der Wiederverbreitung von alten, traditionellen Obstsorten befassen. Das eine ist die „**Europom**“ die seit 1998 eine länderübergreifende Obstausstellung organisiert. Diese soll die Vielfalt der Früchte der Bevölkerung präsentieren. Die andere Veranstaltung ist das „**internationale Pomologentreffen**“ bei dem die Kontaktpflege, der pomologische Austausch und die Regionalität sowie das Kulturgut „Baumobst“ und dessen Verwendungsmöglichkeiten (somit auch der Erhalt) im Vordergrund stehen.

Ende des 20. Jahrhunderts begannen viele Länder mit der Erfassung ihrer genetischen



2013 Tschechien

Ressourcen im Bereich der Obstsorten, mit all ihren Schwierigkeiten der Bestimmung. Dabei stellte man fest, dass es ein sehr großes und vielfältiges Spektrum an unbekanntem Sorten gibt. Ebenso interessant ist, dass die Merkmale der Sorten variieren und diese unterschiedlich stark ausgeprägt sind. Um die Bandbreite der Obstsorten auf ein breites Wissen zu fundamentieren hatten die Schweizer eine Idee. Sie luden am 21. September 2001 unter der

Leitung von Simon Egger, Klaus Gersbach und Frits Brunner von „Fructus“ und „Pro Specie Rara“ zu einem Treffen von Pomologen aus den Anrainer-Ländern ein.

Die Idee war geboren sich abwechselnd in den verschiedenen Ländern einmal im Jahr zum pomologischen Austausch und zur Kontaktpflege zu treffen. Die Koordination übernahmen in der Anfangsphase Klaus Gersbach, Schweiz und Katherina Dianat, Österreich. Ab 2008 übernahmen die Funktion des Kümmerns und der Koordination Manfred Putz, Geschäftsführer „Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine“ und Josef Wittmann vom Pomologenverein Bayern.

Die lose Verbindung von Pomologen verschiedener Länder hat sich bis heute bewährt und das Treffen findet jährlich in einem anderen Land statt. Da es sich um eine lose Verbindung handelt, steht es dem Ausrichter frei das Thema, Datum und den Ort selbst festzulegen. Die Kosten tragen die Teilnehmer selbst.

Bei den ersten Treffen wurden rein pomologische Themen bearbeitet meist in Form von Workshops. Um einige zu nennen: die Grauen Renetten, Luikenäpfel, Mostbirnen oder Dörrbirnen. Hier zeigte sich, dass bei den Regionalitäten die Bestimmungen sehr weit auseinanderklafften und viele Antworten offenblieben. Da die Treffen immer an größerer Beliebtheit gewannen und der Teilnehmerkreis größer wurde, war es schwierig dies in der Form einer Arbeitsgruppe zu gestalten. Bis dahin waren es meistens bis zu 40 Teilnehmer.



2013 Tschechien

Das siebte Treffen, das der Tiroler Baumwärtterverband ausrichtete, läutete einen Umbruch ein. Hier wurden dann Vorträge abgehalten, um der steigenden Anzahl der Interessenten eine Teilnahme zu ermöglichen. Dem Ausrichter sollte nun auch die Möglichkeit gegeben werden, die Sorten und Projekte ihrer Region sowie die Verwertung von heimischem Streuobst vorzustellen.



Beim Pomologentreffen 2008 in Beratzhausen verdreifachte sich die Teilnehmerzahl auf 220 Personen. Die höchste Zahl an Teilnehmern verzeichnete bisher der Arbeitskreis Obst in Landshut/Niederbayern mit 240 Gästen. Auch die Anzahl der teilnehmenden Länder stieg bis zum Jahr 2021 an: von ursprünglich 6 auf 10.



2008 Beratzhausen

Folgende Teilnehmerländer sind nach er Öffnung der Veranstaltung Richtung Osten jetzt dabei: Belgien, Deutschland, Frankreich, Italien,

Niederlande, Österreich, Polen, Rumänien, Schweiz, Slowenien, Slowakei, Ungarn, und Tschechien, sei es als Ausrichter, Referenten oder Gäste.



2011 Rumänien, Bistritza

Die weiteste Anreise war sicher zu der wunderschönen Zusammenkunft über Kirschen im Jahr 2011 in Bistritza in Siebenbürgen / Rumänien.

Die Ausrichter waren Österreich 6x, Deutschland 6x (einmal Corona bedingt ausgefallen)

Schweiz 2x, Lichtenstein 2x, Frankreich 2x (einmal Corona beding ausgefallen) Rumänien 1x aber für 2023 geplant, Tschechien 1x und Italien 1x.

Für das Treffen 2012 fehlte leider ein Ausrichter und 2020 fiel das bei den Elsässer Kollegen von Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin geplante Treffen leider aufgrund von Corona aus. Ebenso erging es 2021 dem Kreisverband für Gartenkultur und Landespflege Regensburg in Verbindung mit dem Pomologischen Arbeitskreis, dass sie wegen der Zuspitzung der Coronakrise ganz kurzfristig absagen mussten. Umso erfreulicher ist es, dass **OSOGO** (Gabi und Klaus Strasser) und der Naturpark Attersee-Traunsee im Sommer 2022 zum Treffen einladen.

Trotz der Beliebtheit der jährlichen Kontaktpflege und des Erfahrungsaustausches wird es auch immer schwieriger Veranstalter zu finden. Wir müssen uns zur Gestaltung des **Internationalen Pomologentreffens** konstruktive Gedanken machen. Dies betrifft die Sponsoren, den Rahmen, die Themengestaltung sowie die Finanzierung, damit die Veranstaltung weiterhin bezahlbar bleibt. **Anregungen werden immer freudig angenommen. Das IPT auszurichten ist auch eine Repräsentation ihrer Region und ihrer Projekte. Scheuen sie sich nicht uns anzusprechen, wenn sie eine Idee haben.**

Josef Wittmann



Besuchen Sie unsere Homepage:

www.pomologentreffen.de

und erfahren Sie aktuelles, oder lesen sie über vergangene Veranstaltungen!



Vorschau -

Internationales Pomologentreffen 2023



Bistriza - Rumänien

Vorläufiges Programm (Änderungen vorbehalten)

- ❖ **Freitag, 25. August 2023**
 - Anreise Hotel Bistrița: - Abendessen
- ❖ **Samstag, 26. August 2023**
 - **Frühstück**



Präsentationssitzung I.

- Begrüßung
- Referat: Überblick über die Forschungsanstalt Bistriza *Dr. Ioan Zagrai*.
- Referat: Zwei Jahrhunderte Forschungen an transgenische Zwetschken mit Resistenz gegen Sharka-Virus. *Dr. Ioan Zagrai*
- Referat: Mirobolan BN4Kr, eine Unterlage mit Sharka-Resistenz *Dr. Ioan Zagrai*
- Besuch in eine Zwetschkeplantage - Sortensammlung. *Dr. Ioan Zagrai*
- Ausstellung von Zwetschkensorten - alte und neue Sorten.
- Vortrag: Obst Germoplasme - konservierte beim *ICDP Pitești Mărăcineni*.
- Vortrag: neue Sorten und neue Unterlagen, gezüchtet beim *I.C.D.P. Pitești - Mărăcineni*.

Mittagessen



Präsentationssitzung II

- Referat: Park - LCB ein 200-jähriger Baumbestand in Bistriza. *Mihai Bilegan*.
- Exkursion -Abfahrt beim LIONS - PARK. Mihai Bilegan und LIONS GRUPPE
- Kolonialisierung der Siebenbürger Sachsen und die Beeinflussung ihrer technischen Erfahrungen im lokalen Obstbau. *Dr. Hans Georg Franchy, Horst Göbbel*
- anschließend Erfahrungsaustausch zu pomologischen Themen und Biodiversität dabei Gemeinsame Verkostung traditioneller lokale Spezialitäten, Edelbrände und Siebenbürger Edelweine, solange sie Spaß haben.
- Das Ende der Konferenz

Info und Anmeldung:

E-Mail: bileganm@gmail.com

Tel Nr: 0040 724322923

Teilnahmegebühr = 100 € beinhaltet:

Teilnahme an den Fachvorträgen und Tagungsunterlagen, Pausengetränke, Abendessen am Freitag, Mittag und Abendessen am Samstag, Exkursion zu LCB Park, incl. Bustransfer, 2x Übernachtung mit Frühstück im Hotel Bistrița Tel. 0040 263 23115





Notizen:



Notizen:



Notizen:

Das Organisationsteam des
Internationalen Pomologentreffen 2022

Dankt Euch für Euer Kommen!



Wir hoffen auf ein Wiedersehen
In Rumänien Bystriza 2023

Die Organisationen:

Naturpark Attersee- Traunsee und **OSOGO**

