Streuobst-Info

Rundbrief der ARGE Streuobst

Ausgabe 3/15, Oktober 2015

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

Inhalt

Aktivitäten der ARGE Streuobst

- Streuobst als „garantierte traditionelle Spezialität“ und „Weltkulturerbe“?
- Bericht über die Tagung „BirnenLeben“ im Mostviertel
- Aktive Jubilare im Dienste des Streuobstbaues: ÖKR Josef Dieplinger
  HR Dr. Siegfried Bernkopf

Projekte und Fachinfos

- Obst.sammeln.hilft - eine Initiative des „Mühlviertler Kernland Saft“, OÖ
- Biosphärenpark Wienerwald: Obstbäume zum 10-jährigen Jubiläum
- Apfelallergien: Ergebnisse der Sortentestung
- Edelkastanien – Anbau, Verbreitung und Probleme
- Edelkastanien – Ernte, Konservierung, Lagerung

Bücher, Neuerscheinungen, Rezensionen

- Enzyklopädie der Wildobst- und seltenen Obstarten
- Pflanzenschutz und Düngemittel selbst gemacht
- Springkräuter – die rote Pest aus grüner Sicht

Termine und Veranstaltungen

- ab 02.10.15: LFI-Zertifikatslehrgang BaumwärterIn-ObstbaumpflegerIn, Steiermark
- ab 22.10.15: LFI-Zertifikatslehrgang Baumwärter, Burgenland
- ab 10.11.15: LFI-Zertifikatslehrgang Mostsommelier/-ière, Steiermark
- 20.-22.11.15: Internationales Pomologentreffen, Landshut, Bayern
- 26.11.15: Heidelbeeren-Tagung, Raumberg-Gumpenstein, Stmk.
- ab 24.02.16: LFI-Zertifikatslehrgang BaumwärterIn - ObstbaumpflegerIn, Salzburg
- 12.03.16: Obstbaumschnittkurs, Kirchheim im Innkreis, OÖ

Vorträge der Österr. Gartenbau Gesellschaft, Fachgruppe Obstbau in Wien:

- 06.11.15: „Apfelsorten erkennen und verkosten“, Exkursion, Mellach, Stmk.
- 12.11.15: Situation und Tendenzen im Obstbau, Vortrag
- 10.12.15: Verarbeitungsprodukte aus Äpfeln, Vortrag mit Verkostung

Termine LW-Kammer, LFI und Verband Obst- und Gartenbauvereine Salzburg:

- ab 04.11.15: Edelbrandsommelier – Zertifikatslehrgang, St. Johann im Pg., Salzburg

Kurse des OWZ LW-Kammer Kärnten, St. Andrä/Lavanttal:

- 14.11.15: Obstsortenbestimmung und Pomologie Teil 2 (Wintersorten), St. Andrä/L.

Das Streuobst-Info erscheint seit dem Jahr 2002 drei- bis viermal jährlich. Die Kosten für die Erstellung des Magazins werden von der ARGE Streuobst aus Eigenmitteln getragen. Unterstützen Sie diese Arbeit durch einen freiwilligen **Unkostenbeitrag für den Bezug des Streuobst-Info:**

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

Streuobst als „garantierte traditionelle Spezialität“ und „Weltkulturerbe“? Position der ARGE Streuobst

(Christian Holler & Bernd Kajtna)

Position der ARGE Streuobst zum Schutz von „Streuobst“

Seit Anfang dieses Jahres gibt es, ausgehend von Baden Württemberg, Bestrebungen „Streuobst“ (bzw. ähnliche Begriffe) oder/und die mit dem Streuobstbau verbundenen Produktionsformen, zu schützen. Bereits in der Vergangenheit gab es solche Bemühungen, die aber bisher noch zu keinem Ergebnis geführt haben.

Die Idee dahinter ist folgende: Produkte aus Streuobst sind wertvoll und der Wert soll den Konsumenten durch ein Gütesiegel glaubhaft vermittelt werden. Dort wo Streuobst drauf steht ist auch Streuobst drinnen – darauf sollen sich Konsumenten verlassen können.

Im Vorstand der ARGE Streuobst wurde und wird das Für-und-Wider von Ansätzen zum Schutz des Begriffes bzw. der Produktionsformen des Streuobstbaues eingehend diskutiert.

Grundsätzlich begrüßen wir jede Initiative, die zu einer besseren Positionierung, einer gesteigerten Wertschöpfung und breiteren Bekanntheit des Streuobstbaues beiträgt. Die ARGE Streuobst, als Vertreterin der Interessen des österreichischen Streuobstbaues, wird sich daher aktiv in diese Diskussionen und Bestrebungen einbringen.

Wesentlich ist für uns, dass eine Begriffsdefinition bzw. die Definition der mit dem Streuobstbau verbundenen Produktionsformen, die regionale Vielfalt des Streuobstbaues entsprechend abbildet. Damit es zu keiner Ausgrenzung von bestimmten Streuobstregionen kommt, wird es diesbezüglich noch einer intensiven Diskussion auf breiter Basis bedürfen.

Ganz wesentlich wird es auch sein, die ProduzentInnen von Streuobstprodukten (im weitesten Sinne) maßgeblich in diese Diskussionen mit einzubeziehen. Nur wenn von dieser Seite ein Schutz mitgetragen wird und aktives Interesse daran besteht, den geschützten Begriff dann auch in der Vermarktung zu verwenden, machen die aufwendigen Verfahren zum Schutz einen Sinn. Letztlich muss es ja auch darum gehen, mit diesen Bemühungen dann auch einen (gerechtfertigten) Mehrerlös für Streuobstprodukte erzielen zu können.

Unterschiedliche regionale Ausprägung und Bedeutung des Streuobstbaues in Österreich

Für Österreich fehlt bisher eine fachliche Grundlagenarbeit, die die unterschiedliche regionale Ausprägung und Bedeutung des Streuobstbaues in den einzelnen Regionen Österreichs fundiert darstellt. Von einem Team der ARGE Streuobst wurde daher mit einer entsprechenden Aufarbeitung des verfügbaren Wissenstandes begonnen. In einem ersten Schritt wurde ein Expertensystem zur differenzierten Einschätzung der regionalen Ausformung des Streuobstbaues entwickelt. Mittlerweile liegen erste Ergebnisse daraus auf Basis der Einschätzung von ca. 30 regionalen ExpertInnen für die „NUTS-3-Regionen“ Österreichs vor.

Die Ergebnisse aus dieser Grundlagenarbeit werden von der ARGE Streuobst in die laufende Diskussion über den Schutz von Streuobst eingebracht werden.

Streuobst als „garantierte traditionelle Spezialität“

Auf Initiative des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz des Landes Baden Württemberg, wird die Idee verfolgt, Streuobst (oder einen ähnlichen Begriff) als garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S) schützen zu lassen. In diesem Zusammenhang fand Ende Mai ein von verschiedensten Organisationen aus dem deutschsprachigen Raum beschicktes Arbeitstreffen in Bozen statt. Es wurde ein weiteres **Arbeitstreffen am 05.11.2015 im Freilichtmuseum Beuren** (Landkreis Esslingen, Bd. Wttmbg.) vereinbart, wo es um die Konkretisierung des Ansatzes gehen soll.

Ansprechperson:

Bruno Krieglstein, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Email: Bruno.Krieglstein@MLR.BWL.DE, Tel.: +49/(0) 711 126 2112

Was ist eine „garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S)“?
Die rechtliche Grundlage für den Ursprungsschutz bildet die EU-Verordnung 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel plus Durchführungsverordnung und Delegierten Verordnung.
Traditionelle Herstellungsverfahren und Rezepturen können als „garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S)“ eingetragen und geschützt werden. Die Herstellung des Produktes ist in einer Spezifikation festzulegen. Daraus muss klar hervorgehen, wodurch sich das Produkt (zum Beispiel Apfelsaft aus Streuobst) von anderen ähnlichen Produkten (zum Beispiel Apfelsaft aus Plantagenobstbau) unterscheidet. Die Einhaltung der Spezifikation wird kontrolliert.
Derzeit sind erst relativ wenige Produkte in der EU als g.t.S registriert (49 Produkte), dazu zählen Mozzarella, Pizza Napoletana, Kabanosy, aber kein Obstprodukt.
Der Bekanntheitsgrad von g.t.S ist gering, das Logo ist ähnlich dem der „geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.)“ und der „geschützten geographischen Angabe (g.g.A.)“ und daher z.B. vom Steirischen Kürbiskernöl und der Wachauer Marille bekannt. Die Kategorie g.t.S. ist jedoch klar von g.U. und g.g.A. zu unterscheiden, bei den letzteren beiden geht es vor allem um den Schutz des regionalen Ursprunges.
Von der ARGE Heumilch wird derzeit die Eintragung von Heumilch als g.t.S angestrebt. Ein entsprechender Antrag wurde eingebracht. Heumilch wird darin vor allem durch eine Reihe von genau definierten Fütterungsbestimmungen von anderer Milch abgegrenzt. Die Heumilch wäre damit die erste g.t.S aus Österreich.

Das EU-Gemeinschaftszeichen für Produkte, die als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) ausgezeichnet werden

Antrag und Behörden
In Österreich ist die zuständige Behörde für die Antragstellung das BM für Gesundheit. Die Einhaltung der Produktspezifikation wird durch nationale Behörden oder durch akkreditierte Zertifizierungsstellen kontrolliert. Für die Antragstellung selbst entstehen keine direkten Kosten, wohl aber können solche für die notwendigen umfangreichen Vorbereitungen des Antrages entstehen. Der Prozess ist langwierig und muss über mehrere Jahre begleitet werden. Handelt es sich beim Antragsteller um eine Vereinigung, ist diese Vereinigung berechtigt, Maßnahmen zur Qualitätssicherung und zum Rechtsschutz zu ergreifen. Entscheidend bei einer Registrierung von Streuobst als g.t.S., wäre die Beantwortung der Frage, durch welche „besonderen Merkmale“ sich ein Streuobstprodukt auszeichnet und wodurch sich Streuobstprodukte von anderen gleichartigen Erzeugnissen abgrenzen.

Ist die Verwendung des Begriffs „Streuobst“ in Bezug auf Lebensmittel heute geregelt?
Der Begriff „Streuobst“ ist im Codex Alimentarius Austriacus (Ö Lebensmittelbuch) nicht erwähnt. Allerdings gilt es als Täuschung oder Irreführung, wenn Streuobst fälschlich auf einem Produkt genannt wird. Es ist auch eine Täuschung die zu ahnden ist, wenn die Bildsprache den Eindruck vermittelt, die Früchte sind auf einem Hochstamm gewachsen, obwohl sie aus einer Plantage stammen. Eine Anzeige ist in so einem Fall möglich.

Von wem darf der Begriff Streuobst g.t.S im Falle einer Registrierung verwendet werden?
Alle Produzenten in EU und Drittstaaten dürfen den registrierten Begriff verwenden, Voraussetzung ist die Einhaltung der Spezifikation. Es muss kein Produktionsgebiet für eine g.t.S definiert werden, daher ist g.t.S kein Zeichen für Regionalität und keine Herkunftsbezeichnung. Um doch eine geografische Beschränkung zu verankern, die notwendig ist, weil sich die Herstellungsverfahren unterscheiden, kann ein Zusatz z.B. „Streuobst hergestellt nach der Tradition des Landes Österreich“ verwendet werden.

Streuobst als „UNESCO Weltkulturerbe“

Ausgehend von einer Initiative aus Nürtingen, ebenfalls Baden Württemberg, wird die Idee betrieben, die Streuobstlandschaften Europas als UNESCO Weltkulturerbe zu nominieren. Die „Proklamation“ der InitiatorInnen lautet wie folgt:

"Die traditionellen Streuobstgärten und Streuobstlandschaften Baden-Württembergs - mit überwiegend hochgewachsenen Apfel-, Birnen-, Zwetschgen, Kirsch- und Nußbäumen und verschiedener Landunternutzung – sind ein außergewöhnlich charmantes Beispiel agroforstlicher Kulturlandschaften Europas. Die Streuobstlandschaften Baden-Württembergs und Europas sind von universellem Wert. Durch ihre sanfte Schönheit, ihre eigene weithin lebendige, kulturelle Bedeutung und ihren überaus umfangreichen Bestand an pflanzlichen und tierischen Arten verdienen diese Landschaften es als Stätten gemeinsamen, grenzüberschreitenden kulturlandschaftlichen Welterbes im Sinne der UNESCO-Konvention zum Schutz des Kultur- und Naturerbes der Welt gewürdigt zu werden.

Die UNESCO verleiht den Titel Welterbe (Weltkulturerbe und Weltnaturerbe) an Stätten, die aufgrund ihrer Einzigartigkeit, Authentizität und Integrität weltbedeutend sind und von den Staaten, in denen sie liegen, für den Titel vorgeschlagen werden. Der Titel beruht auf der von 190 Staaten und Gebieten ratifizierten Welterbekonvention von 1972.

Bei der **Veranstaltung „ Weltkulturerbe Streuobstlandschaften Europas – Wie geht das denn?“ am 21.11.2015 in Nürtlingen,** sollen die weiteren Schritte zur Umsetzung des Vorhabens in die Wege geleitet werden. Es soll bei dieser Veranstaltung auch einer eigener Verein gegründet werden, der die Antragstellung als UNESCO Welterbe vorantreibt.

Ansprechperson:
Peter Scharfenberger, Email: imkerei.scharfenberger@web.de, Tel.: +49/(0)1772521002

Bericht über die Tagung „BirnenLeben“ im Mostviertel, August 2015

(Annette Bauer)

Vom 20.-22. August 2015 veranstaltete die LEADER Region Tourismusverband Moststraße unter Beteiligung der ARGE Streuobst, den Internationalen Streuobstkongress „BirnenLeben“ in Zeillern bei Amstetten.

Wie der Titel der Veranstaltung schon besagt, drehte sich dabei alles um die Birne, speziell natürlich um die Mostbirne. Der Name Mostviertel kommt ja nicht von ungefähr, 100.000de Birnbäume gibt es dort, angeblich 300 verschiedene Mostbirnsorten, von denen rund 30 zu Most verarbeitet werden. So dienen diese Birnen einer ganzen Region zur Erwerbsgrundlage und Identifikation.

Auf dieser Veranstaltung erfuhr man eine ganze Menge über die Strategie, wie diese Region versucht, das was sie hat und was sie ausmacht, geschickt zu nutzen und zu vermarkten.
Dabei gewinnt man den Eindruck, sie schaffen es tatsächlich, sehr viele Aspekte und Menschen unter einen (Mostbaron)Hut zu bekommen, dementsprechend vielfältig war auch das Vortragsprogramm des Kongresses.
Da gab es Vorträge zur Produktentwicklung in der Obstverarbeitung und wie man diese dann vermarktet, wie man die wunderschöne Birnenkulturlandschaft als Ressource begreift, diese schützt und entwickelt, wie man sanften Tourismus ins Land lockt und die Sehnsucht nach Ursprünglichkeit, Natur und Authentizität bedient; wie man sich auch gottlob Gedanken macht, über den Erhalt der ehrwürdigen Vierkanthöfe („diese Höfe hat der Most gebaut“), wie Bausünden zu vermeiden sind und wie dabei Architekten, Raumplaner und Bauherren, Bürgermeister und Bauern zusammenarbeiten können.

Aber: grau ist alle Theorie, und so bekam man das Land auch zu schmecken, z.B. im MostBirnHaus, idealer Einstiegsort in die Mostszene, Gastronomie, Shop und Informationszentrum unter einem Dach. Über die Selbstdarstellung dieser Szene kann man verschiedener Meinung sein, der Most jedoch ist einfach köstlich!

Doch all diese Anstrengungen und Ziele für die Zukunft werden bedroht:
Was fühlbar alle Beteiligten des Kongresses am meisten interessierte und bewegte, waren die Vorträge zu den Krankheiten der Birne, z.B. Feuerbrand, aber vor allem Birnenverfall, der auf dem Vormarsch ist. Ein zellwandloses pflanzenpathogenes Bakterium (Phytoplasma), welches in den Siebröhren der Pflanzen lebt und durch phloemsaugende Insekten übertragen wird. Bestätigte Überträger sind der Gemeine Birnblattsauger und der Gefleckte Birnblattsauger.
Das Wissenschaftlerehepaar Barbara und Wolfgang Jarausch aus Deutschland hielt dazu sehr anschauliche Vorträge. Sie forschen unter anderem an Strategien den Birnenverfall zu bekämpfen, z.B. chemische Bekämpfung, Einsatz abiotischer Naturstoffe, biologische Kontrolle und innovative Bekämpfungsstrategien (z.B. Blattflöhe von der Paarung abzuhalten).
Fazit von Dr. Barbara Jarausch: „Sowohl Insektizide, als auch abiotische und biotische Kontrollmaßnahmen wirken nur gegen bestimmte Generationen. Wiederholte Insektizidanwendungen können zu Resistenzbildung führen. Eine Kombination und das richtige Timing verschiedener Maßnahmen ist für eine effiziente Bekämpfung notwendig.“
Dr. Wolfgang Jarausch hat zu resistenten Unterlagen geforscht und machte deutlich: „Eine klare Charakterisierung der genetischen Resistenz gegen den Birnenverfall ist schwierig und bedarf noch weiterer Forschung. In den bisherigen Arbeiten konnten aber erste, vielversprechende Genotypen selektiert werden, die sich aktuell in der Anbauprüfung befinden.“

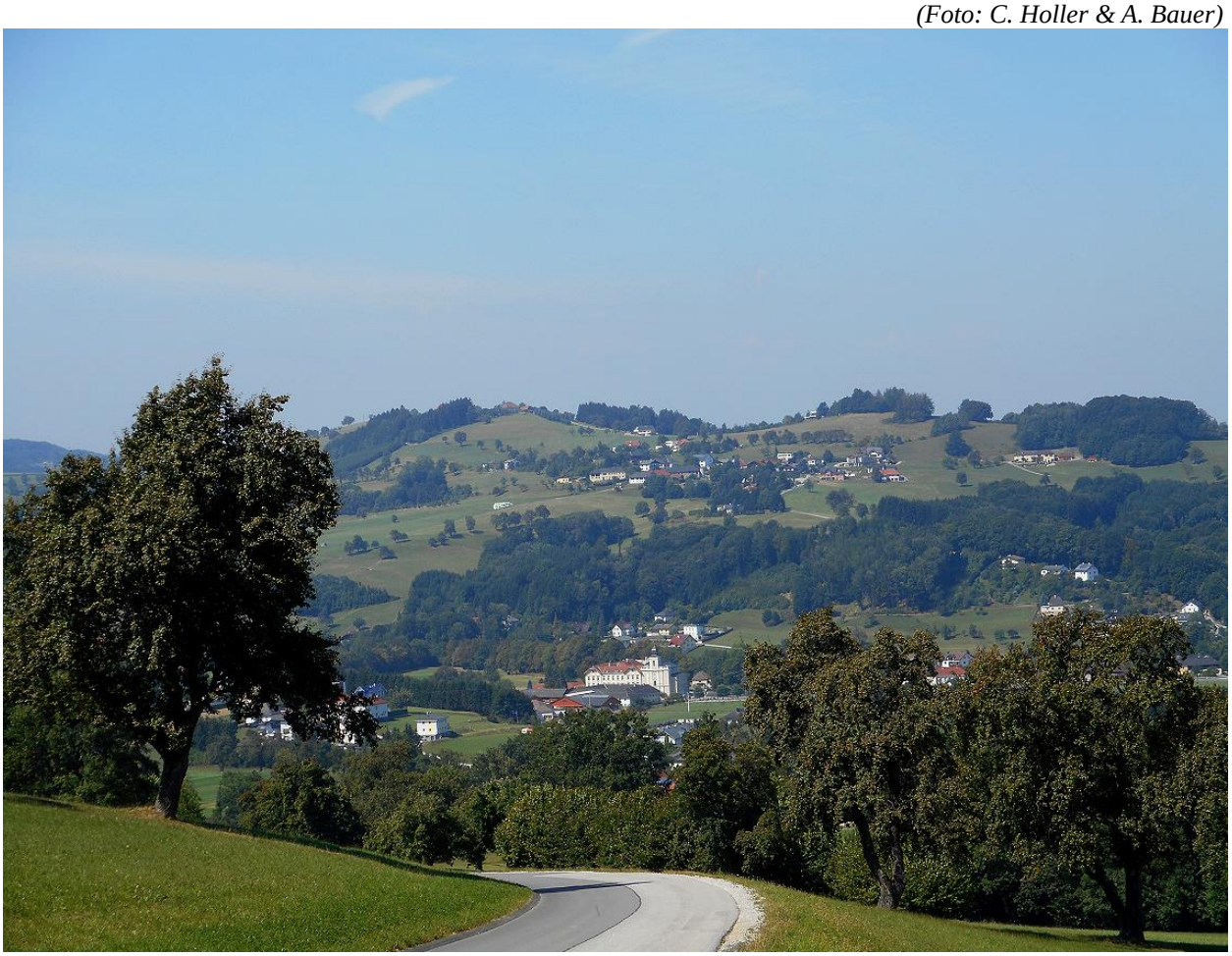
Es ist zu hoffen, dass man dieses Problem bald in den Griff bekommt und dass die Forschungsgelder nicht versiegen - und der Most schon gleich gar nicht, also bleibt nur zu wünschen: „G’sundheit, sollst leben!“

Die Vorträge der Tagung „BirnenLeben“ können unter folgendem Link nachgelesen werden bzw. stehen dort zum Download bereit:
http://www.gockl.at/projekte/kulturlandschaft/internationaler-streuobstkongress-birnenleben/

Vorträge:

„Wie schmeckt Herkunft“ – Dorli Muhr
„Do’s and Don’ts“ – Dr. Manfred Gössinger
„Gourmetmost“ – Toni Distelberger
„Vorsprung durch Ursprung“ – Christian Haberhauer, MaR
„Alles Birne“ – Mag. Andreas Purt
„Mostbarone“ – Johannes Zarl
„Grundlagen und Beispiele aus der Raumordnung“ – MMag. Elisabeth Stix
„Perspektiven für das dörfliche Ensemble“ – DI Konrad Hitthaler
„Mostarchitektur“ – DI Christoph Abel
„Die Krankheiten der Birne“ – DI Ulrike Persen
„Birnenverfall – eine Einführung“ – Dr. Wolfgang Jarausch
„Übertragung des Birnenverfalls durch Insekten“ – Dr. Barbara Jarausch
„Bekämpfung des Birnenverfalls“ – Dr. Wolfgang Jarausch
„Aktueller Stand der Forschung zum Birnenverfall in Österreich“ – Dr. Monika Riedle-Bauer

Blick vom Sonntagberg ins Mostviertel
(Foto: C. Holler & A. Bauer)



Aktive Jubilare im Dienste des Streuobstbaues:

Konsulent Ökonomierat Josef Dieplinger

(Heimo Strebl)

Am 27. Juli feierte Josef Dieplinger seinen 80. Geburtstag. Der stets aktive Netzwerker in den Bereichen Obstbau, Streuobst, Pflanzenbau und Pflanzenschutz hat in unermüdlicher, jahrzehntelanger fruchtbarer Arbeit sehr viel bewirkt, initiiert und umgesetzt. Sein Rat und seine Erfahrung sind nicht nur im Vorstand der ARGE Streuobst stets gefragt, sondern in zahlreichen Gremien und bäuerlichen Organisationen.

Praxisorientierte Versuchslandwirtschaft und 40 Jahre Pflanzenbauberatung
In seiner Heimatgemeinde Obernberg am Inn bewirtschaftet er noch heute seinen landwirtschaftlichen Betrieb mit Ackerbau, Obsthecken und Streuobst. Die Milchviehhaltung, welche er mit seiner Gattin betrieb, ist längst aufgegeben, der Ackerbau wurde im Laufe der Zeit zu einer praxisorientierten Versuchslandwirtschaft umgebaut. Von deren Versuchsergebnissen profitieren Jahr für Jahr die bäuerlichen Praktiker. Mittlerweile legendär sind Josef Dieplingers alte Obstbaumriesen im hausnahen Streuobstgarten, die er mit großer Sachkundigkeit verjüngt und damit stabil und fruchtbar erhält.
Vom 27. Juli 1960 bis 27. Juli 2000, also genau von Geburtstag zu Geburtstag war Josef Dieplinger als Pflanzenbau-Fachberater des Innviertler Lagerhauses in Geinberg tätig. Sein profundes Wissen machte ihn rasch über das Innviertel und Oberösterreich hinaus bekannt. Nicht nur in Österreich, sondern auch im Ausland, vor allem in Bayern baute Josef Dieplinger ein fachliches Netzwerk auf, wo sein Rat bis heute gerne gehört wird.

Baumwärter der Gründerzeit und Trainer für Zertifikatslehrgänge
1953 absolvierte er an der damaligen Höheren Ackerbau- und Obstbauschule Ritzlhof die Ausbildung zum Baumwärter. Diese war Vorbild für den heutigen Zertifikatslehrgang zum Obstbaumpfleger / zur Obstbaumpflegerin, wo Josef Jahr für Jahr als Trainer für den Schnitt großkroniger Obstbäume zur Verfügung steht. Damals trat er dem OÖ. Baumwärterverband bei, der später in den OÖ. Landesverband für Pflanzenschutz umgewandelt wurde. Zunächst war Josef Dieplinger stellvertretender Geschäftsführer dieses Landesverbandes, seit 1973 ist er durchgehend der Obmann dieses heute feldbaulich orientierten Fachverbandes.

Interessensvertreter in der Landwirtschaftskammer, Ökonomierat und Konsulent
Josef Dieplinger gehörte durchgehend 30 Jahre der Vollversammlung der Landwirtschaftskammer OÖ als Kammerrat an, von 1967 bis 1997. In dieser Zeit war er der Vorsitzende des Sonderkulturausschusses, der die Belange des Obst-, Garten- und Gemüsebaues wahrnahm sowie der Vorsitzende des Umweltausschusses.
1991 wurde Dieplingers Engagement für die Landwirtschaft durch die Verleihung des Berufstitels Ökonomierat durch den Bundespräsidenten gewürdigt. Der Landeshauptmann würdigte sein Wirken im Bereich des Streuobstbaues und der nachhaltigen Pflanzenproduktion durch die Verleihung des Titels Konsulent für Umweltfragen des Landes Oberösterreich.

Tätigkeit in zahlreichen Initiativen und Gründungsmitglied der ARGE Streuobst
Auszeichnungen waren für Josef Dieplinger nie ein Signal auszuruhen, sondern ein Auftrag, innovativ in die Zukunft zu schreiten. So initiierte er 1995 die Beratungsplattform Pflanzenbau-Inn-Form, welche beispielgebend wurde für die heute üblichen Arbeitskreisberatungen in verschiedenen landwirtschaftlichen Fachbereichen. Bis heute ist er dort der fachliche Betreuer.
2002 gründete er mit seinen Weggefährten im Innviertel die Inn-Salzach-Obstinitiative, deren Obmann er bis heute ist. Die Marke LandObstLand dieses Vereins hat sich zum Ziel gesetzt, hochwertige Produkte aus Birnen von Hochstämmen herzustellen, etwa Birnencider, Birnenmost und Birnensaft.

Aber auch der Erhaltung der alten Sorten wird in der Obstinitiative großer Stellenwert eingeräumt. So ist Josef Dieplingers Name untrennbar verbunden mit der Wiederbekanntmachung der Apfelsorten Plankenapfel oder Plongara und Lütticher Rambour. Letzterer wurde von der ARGE Streuobst zur „Obstsorte des Jahres“ erwählt.
Von Anbeginn ist Josef Dieplinger aktiv in der ARGE Streuobst, deren Vorstand er seit der Vereinsgründung angehört. Seine Kontakte zur Universität für Bodenkultur und zum Lehr- und Forschungszentrum für Obst- und Weinbau hat er stets in den Dienst der ARGE gestellt.

Ein großartiger Mensch mit Weitblick
Den Fachmann Josef Dieplinger auf Obst- und Pflanzenbau zu reduzieren wäre zu knapp gegriffen: So ist er etwa auch Kassier des Landesweinbauverbandes OÖ, er engagierte sich zudem als Seniorenobmann, als Gemeinderat und als Pfarrgemeinderat. Ein großes und schönes Wort von ihm ist: Wer sich für eine Sache uneigennützig engagiert, dem kommt das immer wieder positiv zurück! Josef lebt das auch. So ist er für viele seiner Weggefährten ein väterlicher Freund und Vorbild an Menschlichkeit mit Weitblick und Umsicht.

Sepp Dieplinger als Trainer beim LFI-Zertifikatslehrgang ObstbaumpflegerIn in der Obstgenbank am Ritzlhof (Foto: H. Strebl)

Aktive Jubilare im Dienste des Streuobstbaues:

HR DI Dr. Siegfried Bernkopf

(Heimo Strebl)

Hofrat DI Dr. Siegfried Bernkopf, einer der wenigen bekannten und international anerkannten Pomologen des deutschen Sprachraumes ist 70. Er wurde am 26.9.1945 im obersteirischen St. Michael geboren, sein Vater war Oberösterreicher aus Schlierbach. Unermüdlich stellt sich Siegi Bernkopf in den Dienst des Streuobstbaues. Sein Hauptaugenmerk gilt dabei der Sicherung, Wiederentdeckung und Erhaltung der für die einzelnen Regionen typischen Streuobstsorten mit den Schwerpunkten Apfel und Birne.

Tätigkeit in der landwirtschaftlichen Forschung

In seiner langjährigen Tätigkeit in der Bundesanstalt für Agrarbiologie in Linz bzw. in deren Nachfolgeorganisation, der AGES, betreute der studierte Gärungs- und Lebensmitteltechnologe neben seinen Hauptaufgaben in der Mikrobiologie, der Saatgutzertifizierung und der Erhaltung pflanzengenetischer Ressourcen auch die Obstsortengenbank Ritzlhof, die von ihm persönlich initiiert und aufgebaut wurde. Nach der Änderung der Kompetenzen im Bereich der Bundesanstalten zählte die Erhaltung genetischer Ressourcen nicht mehr zu den Aufgaben der AGES. Seit diesem Zeitpunkt nahm Dr. Bernkopf die Betreuung der Genbank ehrenamtlich im Auftrag des Landes Oberösterreich wahr. Seit seiner Pensionierung 2008 arbeitet er im Ruhestand unermüdlich im Dienste des Obstbaues weiter.

Pomologie für breite Bevölkerungsschichten

Dr. Bernkopf stellt mit Idealismus uneigennützig sein enormes Fachwissen im Bereich der Pomologie breiten Kreisen der Bevölkerung zur Verfügung. Neben dem Kontakt mit der Landwirtschaftskammer ist ihm die Partnerschaft mit den Bauern, den Landwirtschaftlichen Fachschulen, den Obst- und Gartenbauvereinen und den Betreibern von Obstsortensammlungen und -schaugärten ein besonderes Anliegen. Manche Schaugärten sind erst durch die professionelle Beratung durch Dr. Siegfried Bernkopf entstanden. Die pomologischen Schulungen, die Dr. Bernkopf abhält, sind Grundstein, dass sein reicher Wissensschatz im Bereich der Sortenkunde in die Zukunft weitergetragen wird. Ziel von Bernkopf ist dabei die Schulung von Interessierten in allen Bundesländern, damit auch in Zukunft pomologisches Wissen nicht verloren geht.

Jeden Herbst stellt sich Dr. Siegfried Bernkopf für Sortenbestimmungen bei den zahlreich stattfindenden Obstsortenausstellungen in Oberösterreich und auch in anderen Bundesländern zur Verfügung. Die Erhaltung unseres landeskulturellen Erbes durch diese Grundlagenarbeit kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden.

Wissenschaft im Dienst der Praxis

Hofrat Bernkopf wirkte auch bei der Errichtung des Obstsortenlehrgartens des Verbandes der Obst- und Gemüseproduzenten OÖ in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftsschule und dem Stift Schlierbach maßgeblich mit. Seine pomologischen Inspektionen, welche alljährlich mit der Landwirtschaftskammer zusammen durchgeführt werden, liefern wertvolle Erkenntnisse hinsichtlich der Feuerbrandanfälligkeit bzw. -toleranz der heimischen Obstsorten. Die von Dr. Bernkopf in jahrelanger Kleinarbeit gesammelten Erkenntnisse über die Verbreitung von Obstsorten in Oberösterreich sind 2011 in dem Buch „Von Rosenäpfeln und Landlbirnen“ gemündet, welches er für das Land Oberösterreich verfasste. Wie kein Zweiter versteht er es, die praktischen Erfahrungen der Bauern mit seinen wissenschaftlichen Erkenntnissen in Übereinstimmung zu bringen und so – sowohl für die Wissenschaft, als auch für die Praxis – nutzbar zu machen.

Kompetenz und Bescheidenheit

Für sein Lebenswerk im Bereich des Obstbaues und der Landeskultur verlieh ihm der OÖ Landeshauptmann 2010 den Titel Konsulent des Landes Oberösterreich, bereits 2007 wurde ihm das Großes Ehrenzeichen der Republik Österreich verliehen. Wir können darauf stolz sein, Dr. Siegfried Bernkopf in Oberösterreich zu haben und sein Wirken zum Wohle unserer Lebensqualität mit unserem unverwechselbaren landschaftsprägenden Streuobstbau genießen und nutzen zu können.

Dr. Siegfried Bernkopf ist ein stets kollegial und freundschaftlich handelnder Mensch. Neben seiner fachlichen Kompetenz macht ihn sein bescheidenes Auftreten zu einem sehr wertvollen fundierten Ratgeber, der in allen Belangen des Obstbaues gerne gesehen und gehört wird.

Veröffentlichungen (Auszug):

Bernkopf, S.: Abstammung der oberösterreichischen Obstgehölze am Beispiel von Apfel, Birne und Pflaume, Aktuelle Probleme der landwirtschaftlichen Forschung, 9. Seminar, 132-154, Linz 1984, Eigenverlag der Landw.-chem. Bundesanstalt Linz

Bernkopf, S.: Oberösterreichische Mostobstsorten. Aktuelle Probleme der landwirtschaftlichen Forschung. 9. Seminar, 95-99, Linz 1984, Eigenverlag der Landw.-chem. Bundesanstalt Linz

Bernkopf, S.: Ergebnisse von Untersuchungen über botanisch-pomologische sowie physikalisch-chemische Merkmale von Apfel- und Birnenlandsorten oberösterreichischer Herkunft. Dissertation am Institut für Obstbau, Univ. für Bodenkultur Wien, 1989

Bernkopf, S.: Heimische Obstsorten – Vielfalt in Gefahr; ÖKO-L, Band 13, 22-30, Linz 1991

Bernkopf, S., Keppel H., Novak R.: Neue alte Obstsorten, Club Niederösterreich, Wien 1991

Bernkopf, S.: Alte Obstsorten, wozu?, Ernte, Zeitschrift für Ökologie und Landwirtschaft, Heft 6, 21-25, 1992

Bernkopf, S.: Analytische Ergebnisse und Presseignung heimischer Mostobstsorten; Besseres Obst 10/11, 4-7, Wien 1992

Bernkopf, S.: Mostqualität und Obstsortenvielfalt; Heimatkundliche Beilage zum Amtsblatt der BH Amstetten Nr. 268, 1-3, Amstetten 1993

Bernkopf, S.: Die Obstgenbank des Bundesamtes für Agrarbiologie Linz; in „Alte Obstsorten und Streuobstbau in Österreich“, Grüne Reihe des BM für Umwelt Band 7, 272-278, Wien 1995

Bernkopf, S.: Geschichte des österreichischen Obstbaues in „Alte Obstsorten und Streuobstbau in Österreich“, Grüne Reihe des BM für Umwelt Band 7, 41-55, Wien 1995

Bernkopf, S.: HR Dr.h.c. Wilhelm Lauche, Pionier der K.K. Österreichischen Pomologie, Besseres Obst 1, 13-14, Wien 1996

Bernkopf, S., Keppel H., Novak R.: Neue alte Obstsorten, Club Niederösterreich, 3. Erw. Auflage, Wien 1996

Bernkopf, S.: Obstweinkontrolle und Obstgenbank, GÖD, Heft 11, 60-61, 1996

Bernkopf, S.: Die Jubiläumsobstausstellung 1999 in Linz, Besseres Obst 26, 12, Wien 1999

Bernkopf, S.: Historische Kulturpflanzen, Ausstellungskatalog „Grenzenlos“, 388-389, Verlag Pustet, Passau 2004

Bernkopf, S.: Systematik und Entstehung der Kernobstsorten, in Grill D., Keppel H. : „Alte Apfel- und Birnensorten für den Streuobstbau“, 15-21, Verlag Stocker, Graz 2005

Bernkopf, S.: Kulturgeschichte von Apfel und Birne, in Grill D., Keppel H. : „Alte Apfel- und Birnensorten für den Streuobstbau“, 22-30, Verlag Stocker, Graz 2005

Bernkopf, S.: Genbanken und ihre Bedeutung, in Grill D., Keppel H. : „Alte Apfel- und Birnensorten für den Streuobstbau“, 80-83, Verlag Stocker, Graz 2005

Bernkopf, S.: Historische Birnensorten in Oberösterreich – Eine Übersicht; Jahresheft des Pomologen-Vereins, 32-36, 2008

Bernkopf, S.: Oberösterreichische Streuobstlandschaft und gefährdete Sortenvielfalt; ÖKO-L 33/3, 30-35, Linz 2011

Bernkopf, S.: Von Rosenäpfeln und Landlbirnen. Ein Streifzug durch Oberösterreichs Apfel- und Birnensorten.- Trauner Verlag, Linz, 2011

Bernkopf, S.: Geschichte der österreichischen Pomologie, Mitteil. Klosterneuburg, Bd. 62, 47-53, 2012

Bernkopf, S.: Streuobstsorte des Jahres 2012: Florianer Rosmarin, Mitteil. Klosterneuburg, Bd. 62, 55, 2012

Bernkopf, S.: Grundbegriffe der Pomologie, Mitteilungen Klosterneuburg, Bd. 62, 98-102, 2012

Bernkopf, S.: Bäuerlicher Obstbau im Kremstal, in Kalchmayr J., Kronegger H. : „Schlierbach – Bauern einst und jetzt“, 374-376, Verlag Steinmaßl, Grünbach 2012

Bernkopf, S.: Dr. Georg Liegel, ein Braunauer Apotheker und Bürgermeister als Pomologe; Bund-werk, Schriftenreihe des Innviertler Kulturkreises, Heft 28, 85-94, Ried/I. 2013

Aichberger K., Bernkopf S., Plakolm G.: Bibliografie zur Angewandten Biologie 2001-2010 in „Beiträge zur Naturkunde Oberösterreichs“ 23/2, 989- 1026, Linz 2013

„Obst.sammeln.hilft“ - eine Initiative des „Vereins Mühlviertler Kernland Saft“

(Verein Mühlviertler Kernland Saft)

„Obst.sammeln.hilft“ ist eine Initiative des Vereins „Mühlviertler Kernland Saft“. Das Projekt wird ehrenamtlich geleitet und von der LEADER Region Mühlviertler Kernland unterstützt.

Asylwerber und ehrenamtliche Helfer sammeln Streuobst, welches vor Ort bei den Landwirten und Gartenbesitzern gewogen und bar bezahlt wird. Die Asylwerber erhalten für ihre Arbeit einen fairen Stundenlohn. Das gesammelte Obst wird von ehrenamtlichen Helfern zu den verarbeitenden Betrieben transportiert. Ein etwaiger Gewinn kommt einem regionalen Sozialprojekt zu Gute. Ziel des Projekts ist es, aus nicht genutztem Streuobst sowohl einen ökonomischen wie auch sozialen und ökologischen Nutzen gleichermaßen zu stiften. Ein Beispiel gelebter Nachhaltigkeit.

Obstbäume sind Teil der oberösterreichischen Kulturlandschaft. Im Mühlviertel hat der Streuobstbau eine lange Tradition. Seit jeher war auch hier die gängige Bewirtschaftungsweise die Streuobstwiese, bis diese durch Obstplantagen, die aber meist in klimatisch besser geeigneten Regionen angelegt wurden, ersetzt wurden. Streuobstwiesen gibt es zwar noch immer, doch sehr oft fällt das Obst zu Boden, ohne weiter genutzt zu werden. Gleiches gilt für viele nicht mehr bewirtschaftete Obstgärten oder Obstbäume auf landwirtschaftlichen Flächen. Oft rentiert sich die Bewirtschaftung nicht, weil der Ertrag des Gartens zu gering ist, um das Obst zu pressen. Oft ist es auch umgekehrt und der Besitzer weiß gar nicht, was er mit dem vielen Obst anfangen soll, weil er keine Abnehmer dafür hat und manchmal ist der Obstbaum einfach eine Last und verursacht „nur Arbeit“.

Das Projekt Obst.sammeln.hilft möchte sich dieser Thematik annehmen und zeigen, wie ein vielfältiger Nutzen aus den brachliegenden Obstflächen gezogen werden kann. Die Lösung ist einfach: viele kleine Obstgärten, Streuobstwiesen und sonstige ungenutzte Obstbauflächen zusammengefasst ergeben eine ganz schön große Fläche, welche ertragsmäßig und sauber gesammelt für obstverarbeitende Betriebe interessant wird.

Geerntet wird das Obst von Asylwerbern und ehrenamtlichen Helfern. Für die Asylwerber, welche in den einzelnen Gemeinden leben, stellt die Obsternte eine gewisse Ablenkung vom beschäftigungslosen Alltag dar. Vor allem bietet sich ihnen aber die Möglichkeit, etwas Geld für ihren Unterhalt zu erarbeiten. Die ehrenamtlichen Helfer wiederum kümmern sich um den Transport des gesammelten Obsts hin zum Obstverarbeiter, begleiten die Obstklaub-Gruppe zu den jeweiligen Bauern oder Obstgartenbesitzern und übernehmen gemeinsam mit den Asylwerbern die Obsternte. Nach der Ernte wartet eine gute Jause mit frischen Obstsäften und Most auf die Arbeiter.

Der Bauer oder Obstgartenbesitzer erhält ebenfalls einen fairen Preis für sein Obst. Übrigens wird auch das gesamte Obst unter den Bäumen gesammelt und wenn es nicht mehr weiterzuverarbeiten ist, auf den Komposthaufen gebracht.
Damit wird auch eine entsprechende Landschaftspflege gemacht, die auch ein Anliegen der Gemeinden ist. Schließlich sind Obstbäume mit verfaulendem Obst keine attraktive Bereicherung der schönen Mühlviertler Herbstlandschaft.

Eigentlich ganz einfach wie man aus der unrentablen Streuobstbewirtschaftung doch noch ein Ergebnis erzielt, welches für alle Beteiligten einen Gewinn bringt:

Ökonomisch: Asylwerber, Bauern und obstverarbeitende Betriebe können mit Streuobst, welches sonst nicht genutzt würde, Geld erwirtschaften. Der Verein Kernlandsaft wird jenen Geldbetrag, der zwischen Kostendeckung und Verkaufserlös an die obstverarbeitenden Betriebe übrig bleibt, einem regionalen Sozialprojekt widmen.

Ökologisch: die Gemeinde hat ein Interesse daran, dass kleinstrukturierte Obstbauflächen erhalten bleiben und dass die Ressource Obst einer Nutzung zugeführt wird. Streuobstwiesen setzen einen wichtigen landschaftlichen und touristischen Akzent – es ist notwendig diese Flächen zu erhalten. Obstbäume bieten außerdem Nist- und Ruheplatz für viele Vögel und Lebensraum für Bienen und eine Vielzahl anderer Tiere. Eine besondere Bedeutung kommt Streuobstwiesen und Obstgärten als Schutz des Bodens vor Erosion zu, sowie als Regulator für das örtliche Kleinklima.

Sozial: die erfolgreiche Zusammenarbeit vieler verschiedener kommunaler Gruppen und Personen zeigt, wie wichtig es ist, in einer gut funktionierenden Gemeinschaft zu leben. Es zeigt auch, dass jeder Etwas beitragen kann, damit es uns allen etwas besser geht.

Foto v.l.n.r.: Norbert Eder (Obmann Verein Kernland Saft), Abdul Reda (Asylwerber), Magdalena Resch (Projektorganisation und -abwicklung), Gerald Lutz (ehrenamtlicher Helfer)

Der Verein „Mühlviertler Kernland Saft“ dient als Drehscheibe und übernimmt die Vermittlung zwischen den Obstbaumbesitzern, den freiwilligen Helfern, den Gemeinden und den Betreuungseinrichtungen der Volkshilfe und der Caritas. Gesucht werden Obstbaumbesitzer die ihre Bäume geerntet haben wollen und freiwillige Helfer die Zeit und Freude haben, die Asylwerber auf ihrem Weg zu den Obstbauern zu begleiten.
Dieses Projekt stellt ein schönes Beispiel dar, wie Nachhaltige Entwicklung tatsächlich gelebt werden kann.

Kontakt:
Verein Mühlviertler Kernland Saft
Magdalena Resch
Tel.: ++43/ (0)7263-88295 (Mo – Fr von 8 bis 12 Uhr)
Email: obst.sammeln.hilft@pankrazhofer.at
Facebook: www.facebook.com/Obstsammelnhilft

Obstbäume zum 10-jährigen Jubiläum

(Biosphärenpark Wienerwald)

Der Wienerwald wurde 2005 mit dem UNESCO-Prädikat Biosphärenpark ausgezeichnet und ist damit einer von 651 Biosphärenparken in 120 Staaten und europaweit der einzige am Rande einer Millionenstadt. Er umfasst eine Fläche von 105.000 Hektar und erstreckt sich über 51 Niederösterreichische Gemeinden und sieben Wiener Gemeindebezirke.
Rund 815.000 Menschen sind in dieser Lebensregion zu Hause.
Die durchgeführten Projekte sollen möglichst alle Aspekte der Nachhaltigkeit beinhalten, also Ökologie, Ökonomie, Soziales und Kulturelles berücksichtigen.

Anlässlich des 10-jährigen Bestehens des Biosphärenpark Wienerwald, hat sich das Biosphärenpark Management gemeinsam mit seinem Partner, den Österreichischen Bundesforsten (*ÖBf*), eine besondere Aktion überlegt: Für jede der 51 niederösterreichischen Gemeinden und 7 Wiener Bezirke des Biosphärenparks wurde ein Obstbaum zum gemeinsamen Jubiläum gepflanzt.

Im feierlichen Rahmen und im Beisein der Gemeinde- sowie Bezirksvertreter des Biosphärenpark Wienerwald, wurden Bäume alter Apfel- und Birnsorten auf einer ehemaligen Streuobstwiese in Rekawinkel gepflanzt. Die Sortenauswahl enthält Sorten wie Roter Herbstkalvill, Pastorenbirne, Schweizer Orangenapfel oder Clapps Liebling. Jede/r BewohnerIn des Biosphärenparks kann künftig „seinen“ Gemeindeobstbaum besuchen, Sorten- und Gemeindebezeichnungen machen das Auffinden möglich.
Mit dieser Aktion setzen Biosphärenpark Management und Bundesforste einen weiteren Schritt zur Erhaltung und Pflege von Streuobstwiesen im Wienerwald. Mehr als 600 Bäume alter Obstsorten konnten seit Bestehen des Biosphärenparks auf Bundesforste-Wiesen als Beitrag zur Artenvielfalt gepflanzt werden.
Nach der Pflanzung wurde mit Apfelsaft und Most auf den Biosphärenpark Wienerwald angestoßen. Die Vorbereitung der Pflanzung und die künftige Pflege der Bäume erfolgen durch die Österreichischen Bundesforste.

Pflanzung in Tulln (Foto *ÖBf* / Waiss)

Kontakt:
Biosphärenpark Wienerwald
Geschäftsleitung
Dl Andrea Moser
Tel: +43/(0)2233/54187
Email: am@bpww.at
www.bpww.at

Apfelallergien:
Ergebnisse der Sortentestung

(BUND-Lemgo)

Was den Obst-Fans das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt können viele AllergikerInnen nur mit Wehmut betrachten. Für sie kann der Verzehr von Äpfeln zur Qual werden. Nach Angaben von Professor Dr. Bergmann vom Allergiezentrum der Berliner Charité sind bundesweit rund 4 Millionen Bürger von einer Apfelallergie betroffen, Tendenz steigend.
Eine Apfelallergie besteht häufig bei Erwachsenen mit einem Heuschnupfen gegen Baumpollen (Hasel, Erle, Birke). Sie äußert sich durch Beschwerden im Mund beim oder nach dem Essen von Äpfeln in Form von Juckreiz, Anschwellen der Schleimhäute oder der Zunge, Brennen, auch Niesen, Juckreiz an Nase und/oder Augen, Atembeschwerden und Hautbeschwerden.

Warum die Früchte allergische Reaktionen auslösen, wollten Wissenschaftler der Universität Hohenheim wissen. Die Lebensmitteltechniker untersuchten gemeinsam mit Medizinern der Uni Hamburg alte und neu gezüchtete Apfelsorten und kamen zu einem interessanten Ergebnis.
Eine Schlüsselrolle spielen die so genannten Polyphenole, die in Pflanzen beispielsweise als Farb- oder Geschmacksstoffe vorkommen. Sie sind vor allem in den alten Apfelsorten wie etwa Freiherr von Berlepsch (siehe Foto), Boskoop oder Goldparmäne enthalten. Die neuen Apfelsorten weisen dagegen nur geringe Mengen von Polyphenolen auf - sie wurden wegen des säuerlichen Geschmacks und der schnelleren Bräunung nach Anschnitt des Apfels weitestgehend herausgezüchtet. Bei vielen dieser Neuzüchtungen wurde die für Apfelallergiker besonders problematische Sorte Golden Delicious mit eingekreuzt.

Welche der alten Apfelsorten für Allergiker aber besonders verträglich sind, ist kaum untersucht. Seit 1989 betreut die Lemgoer Gruppe eine Streuobstwiese. Ziel ist es dabei, die alten Obstsorten und den Lebensraum Streuobstwiesen zu erhalten.
Bei Exkursionen kamen immer wieder Personen, die über eine mehr oder minder schwere Apfelallergie klagten und dann zu ihrer Freude feststellten, dass sie viele der alten Apfelsorten problemlos vertragen konnten. Manche von ihnen hatten über 20 Jahre keine Apfelsorten mehr gegessen.

Foto: Freiherr von Berlepsch (Bund Lemgo, www.obstsortendatenbank.de)

Aus dieser Erkenntnis wurde die Idee geboren, dafür zu sorgen mehr Apfelallergiker zu informieren, dass es durchaus Apfelsorten gibt, die sie problemlos vertragen können.
Damit verbunden ist auch die Einsicht, dass Streuobstwiesen mit ihrem vielfältigen Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten auf Dauer nur erhalten werden können, wenn es eine akzeptable Nachfrage und Verwertung der Obstsorten gibt. 2007 startete das Apfelallergie-projekt.

Schnell wurde klar, dass konventionelle Züchter und Obsthandel nicht unbedingt ein Interesse hatten in ein solches Projekt einzusteigen. Daher blieb nur der Weg selbst mit Hilfe von betroffenen Allergikern zu ermitteln, welche Apfelsorten als verträglich oder unverträglich einzustufen sind. Bundesweit wurden entsprechende Daten gesammelt. Die Angaben wurden in eine Statistik übernommen, die Statistik wird fortlaufend ergänzt. Meldungen sind ausdrücklich erwünscht und tragen zu einer besseren Aussagekraft der Daten bei.

Auf der Website des Bund Lemgo ist die sehr umfangreiche aktuelle Ergebnisliste der Sortentestungen abrufbar: www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html.

Da der Obsthandel fast ausnahmslos nur Neuzüchtungen im Angebot hat ist das größte Problem für Apfelallergiker Anbieter zu finden, bei denen sie die als verträglich eingestuften Apfelsorten erhalten können. Beim BUND Lemgo kann eine Liste mit Lieferanten angefordert werden, die bundesweit Anbieter von alten Apfelsorten enthält.
Inzwischen konnten wichtige Erkenntnisse gewonnen werden. Apfelallergiker reagieren recht unterschiedlich auf Apfelsorten so dass individuell geprüft werden muss, welche Sorten verträglich oder unverträglich sind. Die Farbe der Apfelsorte spielt keine Rolle. Da sich im Laufe der Lagerzeit der Polyphenolgehalt abbaut kann es durchaus sein, dass die Sorten auf einmal unverträglicher werden. Aufgrund von Erfahrungen einiger Apfelallergiker wird im Rahmen eines Projektes mit dem Allergiezentrum der Charité in Berlin nun getestet, ob durch regelmäßigen Konsum von verträglichen Apfelsorten eine Desensibilisierung erreicht werden kann.

Kontakt + Info:
BUND-Ortsgruppe Lemgo
Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland
D-32657 Lemgo, Oberer Steinbrink 8
Tel.: ++49/(0)5266 / 679
Email: kontakt@bund-lemgo.de
www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html

Edelkastanien – Anbau, Verbreitung und Probleme

(Annette Bauer & Christian Holler)

In einem Bericht über den Europäischen Edelkastanienkongress in Debrecen 2014 von G. LAFER in den „Haidegger Perspektiven“ (Ausgabe 02/2014), sind folgende Informationen zum Kastanienanbau zu finden:

„In Europa wird vor allem in den mediterranen Gebieten (Italien, Griechenland, Portugal und Spanien) Kastanienanbau mit *Castanea sativa* betrieben. Davon werden ca. 80 % für die Holzproduktion und nur ca. 20 % für die Fruchtproduktion genutzt. China ist mit einer Anbaufläche von ca. 670.000 ha und einer Erntemenge von ca. 250.000 t der weltgrößte Produzent von Edelkastanien, gefolgt von Korea und der Türkei (ca. 2,5 Mio. Bäume, Erntemenge ca. 60.000 t). Das hängt vor allem damit zusammen, dass sich die asiatischen Kastanienarten (*C. mollissima* und *C. crenata*) als widerstandsfähig gegenüber dem Rindenkrebs erwiesen haben. In den USA ist der Kastanienanbau durch die extreme Empfindlichkeit der amerikanischen Kastanie (*C. dentata*) nahezu zum Erliegen gekommen.“

„Die Nachfrage nach Kastanien steigt weltweit, nicht nur die frischen Früchte, auch die Verarbeitungsprodukte werden verstärkt nachgefragt und das Marktpotential ist noch nicht voll ausgeschöpft. Aus diesen Gründen ist eine Ausweitung des Anbaus durchaus empfehlenswert, obwohl viele Probleme in der Vermehrung, im Anbau und vor allem in der Bekämpfung der eingeschleppten Krankheiten und Schädlinge noch nicht gelöst sind.“

„Während in Europa aufgrund der drastischen Reduktion der Anbauflächen aufgrund der katastrophalen Auswirkungen des Kastanienrindenkrebses stagniert, nimmt die Produktion im asiatischen Teil der Türkei, in Korea, Japan und vor allem in China zu.“

Karte: Die Verbreitung der Edelkastanie (Syn.: Echte Kastanie, Esskastanie, Maroni) *Castanea sativa* (Quelle: European Forest Genetic Resources Programme www.euforgen.org).

Die obige Karte gibt einen Eindruck über die Verbreitung der Edelkastanie als einzige europäischer Art der Gattung *Castanea*, sie zeigt die österreichischen Vorkommen aber nur ungenügend.

Edelkastanien in Österreich

Die Edelkastanie ist in Österreich vorwiegend in der West-, Süd- und Oststeiermark, im gesamten Burgenland vom Mattersburger Raum südlich, im Alpenvorland in Niederösterreich, an der Südwestseite des Attersees in Oberösterreich, sowie vereinzelt im Kärntner Lavanttal zu finden (Strallhofer et al 2006).

Die Kastanienbäume kommen im Verbreitungsgebiet auf geeigneten Standorten (Boden, Klima, Höhenlage) einerseits als Waldbäume vor, andererseits werden sie als Streuobstbäume kultiviert, d.h. auf Streuobstwiesen, als Einzelbäume in der Landschaft und als Hofbäume. Eine spezielle Ausformung sind die Kastanienhaine, also stark ausgelichtet Wald(rand)bereiche, in denen die Kastanienbäume freigestellt und andere Bäume entfernt wurden.

Krankheiten und Parasiten der Edelkastanie

Hauptprobleme für die Edelkastanienkultur sind derzeit der **Kastanienrindenkrebs** und die **Edelkastaniengallwespe,** die beide zu massiven Schäden an den Kastanienbäumen bis hin zum Absterben führen.

Die Kastaniengallwespe (*Dryocosmus kuriphilus*) wurde aus China eingeschleppt und erstmals 2002 im Piemont nachgewiesen, seither erfolgte eine rasante Verbreitung fast im gesamten europäischen Kastaniengebiet. Die Gallwespen versucht man in den USA, Italien und anderen europäischen Ländern, durch den Einsatz eines parasitischen Hautflüglers (die ebenfalls aus China stammende Schlupfwespen-Art *Torymus sinensis*) als Gegenspieler zu bekämpfen.

Der Kastanienrindenkrebs (Schlauchpilz Cryphonectria parasitica der auf Kastanien parasitiert), ist in Ostasien beheimatet und richtet an den dort heimischen Kastanien nur geringe Schäden an. In Europa wurde der Pilz erstmals 1938 in Italien entdeckt, er breitete sich in der Folge rasch im ganzen Süd- und Mitteleuropa aus. Bezüglich des Rindenkrebses laufen Versuch zur Züchtung und Selektion resistenter Sorten sowie der Behandlung befallener Bäume mit antagonistischen Pilzen (Pilzbasten).

Uralte Kastanienbäume bei der Wallfahrtskirche Madonna del Monte am Monte Capanne, Insel Elba (Foto: A. Bauer & C. Holler)

Edelkastanienbestände am Hang des Monte Amiata in der Toskana
(Foto: A. Bauer & C. Holler)

Edelkastanienhain in Liebing, Bez. Oberpullendorf, Burgenland
(Foto: A. Bauer & C. Holler)

Edelkastanien – Ernte, Konservierung und Lagerung

(Quelle: www.kastanien.it)

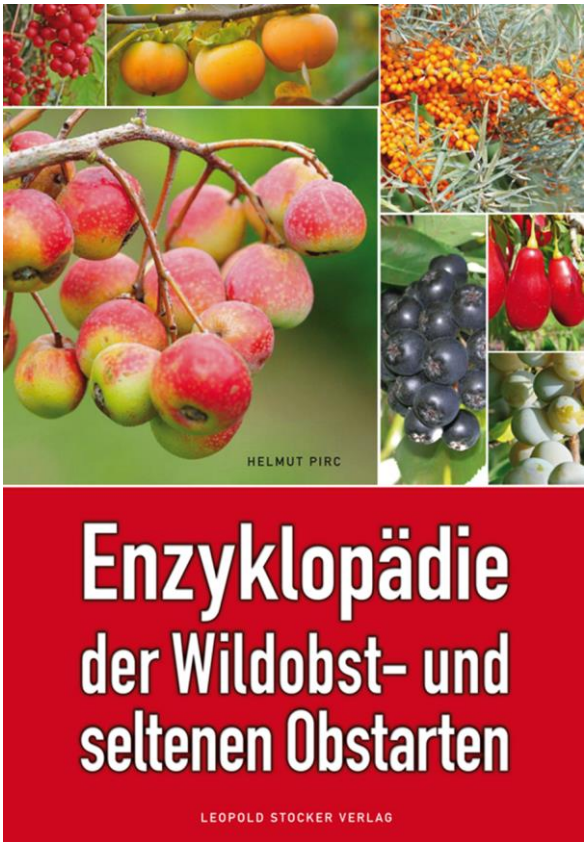
Kastanien sollten nach der Ernte so schnell wie möglich behandelt werden, um Veränderungen wie Fermentation und Austrocknung zu vermeiden. Ziel ist es, den Nährwert der Früchte möglichst lange zu erhalten und geschmackliche Veränderungen zu verhindern.
Zu diesem Zweck wird der Stoffwechsel der Kastanie durch Luftentzug mittels Wasserbad reduziert. Durch das Wasserbad tritt die Kastanie in eine Art Ruhestand, unter Luftabschluß bildet sich die Konservierung fördernde Milchsäure aus, die Pilzbildung wird dadurch gehemmt.
Weiters bleibt das Fruchtgewicht länger erhalten und eine bessere Schälbarkeit der Früchte wird erreicht, die Haltbarkeit verlängert sich um das 3 bis 4 fache.

Beim Kaltwasserbad werden die Kastanien 5 bis 9 Tage ins Wasserbad gegeben. Das Wasser sollte gewechselt werden oder leicht fließend sein, damit die Kastanien keinen Tannin-Geschmack bekommen.
Beim Warmwasserbad werden die Kastanien für 45 Minuten in 48 bis 50°C warmes Wasser und anschließend für 10 Stunden in kaltes Wasser gegeben. Vorteile dabei sind eine Abtötung der Schädlinge (Würmer) und kurze Verweildauer im Wasser.
Nach dem Wasserbad folgt das Trocknen der Früchte bis auf den natürlichen Wassergehalt von ca. 54 bis 57%. Dabei werden die Kastanien in luftigen Räumen in gelöcherten Plastikkisten gelagert und alle 1 bis 2 Tagen umgeschüttet.

Igelhaufen (ital. *Riccaia*) sind wohl die älteste Methode frische Kastanien einige Monate aufzubewahren. Dazu sollten die Kastanien jedoch nicht gedroschen werden, damit die Kastanien in den Igeln bleiben, denn nur dort ist die lange Lagerung gut möglich.
Die Kastanie als Trockenfrucht aufzubewahren ist auch eine alte Methode. Die Trockenfrucht wurde dann auch zu Mehlherstellung für Nudeln, Brot, Kastaniensuppe usw. bis zur nächsten Kastanienernte verwendet. Beim Kochen werden die getrockneten Kastanien dann aufgekocht oder eingeweicht bis sie wieder weich werden.
Bei der Lagerung in Kühlzellen (Temperatur 0 bis 2°C, Luftfeuchtigkeit 90 bis 95%), können die Kastanien bis zu 3 Monaten gelagert werden.
Bei Tiefkühlung (-18 bis -20°C, Luftfeuchtigkeit 80 bis 90%) sind Kastanien bis zu einem Jahr haltbar, sie müssen aber noch im gefrorenen Zustand verarbeitet bzw. gebraten werden. Auch gebratene Kastanien lassen sich bei -18°C lange aufbewahren.

Weiterführende Infos zum Kastanienanbau in Südtirol:
Webseite des „Vinschgauer Kastanienvereins" und des Kastanienvereins "Keschtnriggl"
www.kastanien.it

Enzyklopädie der Wildobst- & seltenen Obstarten



Helmut Pirc ist Abteilungsleiter für Gehölzkunde und Baumschulwesen an der Höheren Lehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau in Wien-Schönbrunn. Mit seinem Praxisbuch „Wildobst und seltene Obstarten im Hausgarten“, hat er bereits ein Standardwerk über den Anbau besonderer Obstarten in heimischen Gärten veröffentlicht.

Mit der nun vorliegenden „Enzyklopädie der Wildobst- & seltenen Obstarten“, folgt dem Praxisbuch ein umfangreiches „Gesamtwerk“.
Mehr als 200 seltene Obstarten, heimische und exotische Wildfrüchte, die sich im Garten bzw. darüber hinaus aber auch zum Teil im Erwerbsanbau ziehen lassen, werden in diesem Buch beschrieben. Heimische Wildobstarten sind ebenso vertreten wie für den Anbau in unseren Breiten geeignete exotische Obstarten: Mini-Kiwi, Indianerbanane, Berberitze, Mahonie, Kamtschatka-Heckenkirsche, Roter Holunder, Kornelkirsche, Wacholder, Maulbeere, Feige, Kaki, Büffelbeere, Ölweide, Sanddorn, Cranberry, Walnuss- und Kastanienarten, Honigbeere, Blauschotenstrauch, Granatapfel, Quitte, Felsenbirne, Apfelbeere, Elsbeere, Mehlbeere, Eberesche, Speierling, Weißdorn, Essigrose, Dreiblatt-Zitrone oder Goji-Beere sind nur einige der Arten, die in diesem umfassenden Buch vorgestellt werden.

Jede Obstart wird ausführlich im Detail beschrieben bezüglich Pflanzenmerkmale und Verbreitung, Blüte, Früchte, Standortansprüche und Pflege, Krankheiten und Schädlinge, Vermehrung, Verwertung, ausführlichen Angaben zu Sorten und Auslesen (sofern vorhanden) und ist mit zahlreichen Bildern dokumentiert. Die Quellenangaben sowie weiterführende Literatur und Weblinks sind praktischerweise gleich bei den einzelnen Obstarten angeführt, das erspart das Nachschlagen und motiviert zum Weiterlesen. Teilweise sind auch kulturgeschichtliche Informationen zu den Obstarten im Text eingestreut.
Auch die Leistung des Verlages sei hier gewürdigt: selten hält man derart umfangreiche und qualitativ hochwertige Bücher zu einem solchen Preis in Händen.

Dieses Buch ist allen zu empfehlen, die sich für Wildobst im weitesten Sinne interessieren oder sich näher mit dessen Kultur beschäftigen oder beschäftigen wollen. Neben der unschätzbaren Fülle an Informationen die in diesem Buch aufbereitet wird, weckt es auch den größten Appetit auf Früchte aller Art.

(Christian Holler)

Helmut Pirc (2015):
Enzyklopädie der Wildobst- & seltenen Obstarten
416 Seiten, durchg. farbig bebildert, Hardcover
Preis: € 39,90
ISBN 978-3-7020-1515-2

Pflanzenschutz- und Düngemittel selbst gemacht!

Nach „Brennnesseljauche & Co.“ (siehe Rezension im Streuobst-Info 1/2015) legt der Stocker Verlag ein weiteres Buch französischen Ursprungs zum gleichen Thema vor: „Pflanzenschutz- und Düngemittel selbst gemacht!“ von Brigitte Lapouge-Déjean und Serge Lapouge. Es handelt sich hierbei um die Übersetzung eines im französischen Original 2013 erschienen Buches.

Inhaltliche Überschneidungen der beiden Bücher sind durchaus gegeben. Wobei das nun vorliegende Buch von Lapouge-Déjean und Lapouge durch seine Einfachheit hervorsticht. Die Rezepturen und Anwendungen sind „narrensicher“ dargestellt. Die Fotos sind diesbezüglich vielleicht schon etwas übertrieben, weil wie man Wasser in ein Gefäß gießt oder ähnliche Tätigkeiten, bedürfen wohl eher nicht einer Illustration, ansprechend sind die Bilder schon - schmaler ist dann der Inhalt der ca. 120 Seiten.

Zunächst werden im Buch die Möglichkeiten von Zubereitungen auf pflanzlicher Basis erläutert: Auszüge, Aufgüsse, Abkochungen, fermentierte Extrakte und Jauchen, Zubereitungen mit ätherischen Ölen; und dann werden die angeblich „12 nützlichsten Pflanzen im Garten“ vorgestellt. Weiter geht’s mit Anleitungen zur Pflanzenpflege mit einfachen Produkten: Tonerde, Kalk, Natron, Bier, Waschsoda, Salz, Rapsöl, Waschnüsse und Schmierseifen. Dann folgen Anleitungen zur „klugen Verwertung von Abfällen“ im Garten, gemeint sind damit Anwendungen von Algen, Kuhdung, Holzasche, Milch, Kaffee- und Teesatz und Urin.
In Frage zu stellen ist allerdings schon, was z.B. der Ratschlag grobes Kochsalz (NaCl) als Alternative für herkömmliches Unkrautsalz einzusetzen, in einem Buch über naturverträgliches Gärtnern zu suchen hat. Bei manchen Anwendungen kommen Zweifel auf, ob die AutorInnen diese wirklich in der Praxis getestet haben.

Im kurzen Nachspann wird’s dann nochmal interessant, insofern eine mögliche Erklärung dafür geliefert, warum das Thema offenbar in französischen Büchern besonders aufgegriffen wird:
„2006 trat in Frankreich ein Gesetz in Kraft, das die Herstellung und Verwendung von Brennnesseljauche (offizielle aus Umweltschutzgründen) streng regelmentiert. Dieses Gesetz das nach wie vor in Kraft ist, setzt natürliche Produkte mit chemischen gleich: wer sie vertreiben will, braucht eine Genehmigung. Als Reaktion auf dieses Gesetz formierte sich eine Vereinigung mit dem Ziel, Profi- und Hobbygärtnern ihr Recht zuzuerkennen, traditionelle natürliche Zubereitungen verwenden und weitergeben zu dürfen.“

(Annette Bauer)

Brigitte Lapouge-Déjean / Serge Lapouge (2015):
Pflanzenschutz- und Düngemittel Selbst gemacht!
Aus dem Französischen übersetzt von Johanna Steigenberger
2. Auflage, 120 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, Hardcover
Preis: € 16,90
ISBN 978-3-7020-1505-3

Springkräuter – die rote Pest aus grüner Sicht

Ein irritierendes Buch von Volker Weiss, hat der Stocker-Verlag kürzlich veröffentlicht: „Die rote Pest aus grüner Sicht“. Zunächst sei hier aus dem Klappentext zitiert, in dem wohl die Absicht des Buches dargestellt werden soll:

„Sie hören auf sprechende Namen wie Springkraut und zieren so manchen Wegrand: die Neophyten, also Pflanzen, die eigentlich ganz woanders heimisch sind, längst aber hierzulande eine neue Heimat gefunden haben. Oft mit dem Nebeneffekt, dass sie aufgrund ihrer Wuchsfreudigkeit die „ortsansässigen“ Gewächse in Bedrängnis und die Allergiker zum Niesen bringen. Mit ihrem Ruf steht es folglich nicht zum Besten. Für manchen Naturschützer sind Springkräuter geradezu Hassobjekte.“

„Das Buch versucht mit diesen Vorurteilen aufzuräumen und zeigt beide Seiten der Medaille: die rasche Ausbreitung des Kleinen Springkrauts (*Impatiens parviflora*), das seit Beginn des 20. Jahrhunderts das einheimische Große Springkraut (*I. noli-tangere*) zu verdrängen begann; genauso aber auch das Rote Springkraut (*I. glandulifera*), das ursprünglich aus dem Himalaja stammt und mittlerweile so heimisch und nützlich geworden ist, dass es von den Imkern als Bienenweide ausgesät wird.

Ob es dem Bunten Springkraut (*I. edgeworthii*) aus Kaschmir, das sich derzeit auf dem Vormarsch befindet, ähnlich ergehen wird, wird sich zeigen.“

„Am Beispiel der Springkräuter, werden grundsätzliche Fragen der Einführung, Ausbreitung und ökologischen Einnischung von Pflanzenarten fremder Herkunft bei uns belegt und diskutiert. Dafür wurde eine große Anzahl bisher verstreuter Quellen ausgewertet, auch in Zeitschriften der Imker, Forstleute und Heimatschützer.“

Nach Durchsicht des Büchleins, tauchen beim Rezensenten allerdings erhebliche Zweifel darüber auf, ob die im Klappentext erhobenen Ansprüche vom Autor mit dieser Arbeit erfüllt werden. Es ist zumindest kritisch zu hinterfragen, ob hier tatsächlich „beide Seiten der Medaille“ gezeigt werden. Mit „Vorurteilen aufzuräumen“ gelingt dem Buch so jedenfalls nicht – vor allem auf Grund seines Stils. Mit so mancher Formulierung begibt sich der Autor auf das Niveau derer, die er kritisiert: Er schürt Vorurteile und wertet ab. Mag sein, dass der Autor ja nur gezielt und scharfzüngig zum Nachdenken provozieren will, aber ob das mit derartigen „Sprüchen“ sein muss?

Einige wörtliche Zitate zur Illustration: „Man kann die Beobachtung machen, dass es nicht wenige Menschen und vor allem junge gibt, die meinen, dass es zwar einerseits darauf ankomme, jeden bei uns auftauchenden Asylwerber mit offenen Armen zu empfangen, die aber andererseits darauf erpicht sind, im Freien jedwedes fremdländische Gewächs mit Stumpf und Stiel auszurotten“. Oder einige Absätze weiter „Wie erklärt sich der ausgeprägte Fremdkräuterhass der Schweizer, wo es für Nicht-Schweizer wie Neophyten gleichermaßen schwer ist, Heimatrecht zu erhalten oder – im Falle der Pflanzen – wenigstens Duldung zu erfahren?“.

Über viele Seiten bemüht sich der Autor zu beweisen, dass das Bestreben von Naturschützern die Ausbreitung von Neophyten zu verhindern, auf einen braunen bzw. totalitären ideologischen Bodensatz in der Natur- und Heimatschutzbewegung zurückzuführen ist. Mag sein, dass solche Vergangenheitsbewältigung da und dort durchaus angesagt ist, aber lassen sich damit die offensichtlichen naturschutzfachlichen Probleme wegargumentieren?

Laut Klappentext war der als Genetiker und für Sozialgeschichte habilitierte Diplom-Biologe Volker Weiss, schon als 14jähriger als Naturschutzhelfer aktiv. Er ist Mitglied Botanischer Gesellschaften und eines Landesvereins für Heimatschutz in Deutschland, seine Veröffentlichungen sind zahlreich.
Zu guter Letzt sei der Autor nochmals selbst zitiert um vielleicht eine Vorstellung über seine Intentionen zu bekommen: „Jeder, der sich seit Jahrzehnten mit Naturschutz befasst, weiß, dass es an der Basis seit Jeher bei den Naturschützern eine Vielzahl verschiedener, teils einseitiger und sogar radikaler Ansichten gibt, teils bei Einzelpersonen, teils bei Gruppen. Nicht selten werden die Standpunkte mit großer Schärfe vorgebracht und auf aggressive Weise vertreten. Dabei gibt es zwischen Personen, die sich in ihrer Gesamthaltung eher dem linken oder dem rechten politischen Spektrum zuordnen lassen, in Sachen Naturschutz Schnittmengen“ (Weiss, 2015: Naturschutz und Radikalismus. Offener Brief an die Präsidentin des Bundesamtes für Naturschutz, http://www.v-weiss.de/bfn.pdf).

Ein weiteres Zitat aus dem Buch über die Springkräuter: „Seit 2011 wird Baden-Württemberg von einer grün-roten Landesregierung regiert. Minister für ländlichen Raum ist seit dem ein Diplom-Verwaltungswirt; ein Mann mit einer typischen grünen Berufspolitikerkarriere, ohne Fachkenntnisse in Landwirtschaft oder Biologie. 2012 brachte sein Ministerium einen neuen Bienenweidenkatalog heraus, in dem die kühnsten Träume der Pflanzenrassisten Wirklichkeit werden.“
Solche Sätze verderben mir die Lust mich mit den - im Buch wohl auch enthaltenen - sachlichen Argumenten auseinanderzusetzen. Vielleicht hätte man seitens des geschätzten Verlages dem Autor doch einen Lektor mit Feingefühl zur Seite stellen sollen.
Schlägt man am Web nach, was anderen RezensentInnen zu diesem Buch einfällt, so ist vor allem festzustellen, dass der Klappen-Text des Verlages übernommen wird, ohne jede kritische Auseinandersetzung mit dem Inhalt - schade.
Wirklich empfehlen kann ich dieses Buch jedenfalls nicht.

(Christian Holler)

Volkmar Weiss (2015):
Die rote Pest aus grüner Sicht
Springkräuter – von Imkern geschätzt, von Naturschützern bekämpft
160 Seiten, zahlreiche Farbabbildungen, 14,8 x 21 cm, brosch.,
Preis: € 19,90
ISBN 978-3-7020-1506-0

was?	**LFI Zertifikatslehrgang in der Steiermark** **BaumwärterIn - ObstbaumpflegerIn** **für Streuobstwiesen**
wann?	Beginn 02.10.2015 - Ende 24.06.2016
wo?	An verschiedenen Kursorten in der Steiermark
Programm	Ziel dieses Lehrgangs ist die Aneignung des grundlegenden Wissens für einen erfolgreichen Streu- und Siedlerobstbau sowie dessen Anwendung und Weitergabe. Die Ausbildung erstreckt sich von Oktober 2015 bis Juni 2016 und findet in verschiedenen Regionen der Steiermark statt. Sie erlernen den fachgerechten Schnitt von Obstbäumen und -sträuchern und eignen sich theoretische und praktische Kenntnisse in Bodenkunde, Pflanzenschutz und Kulturführung an. Sie lernen die wichtigsten Schädlinge und Nützlinge kennen, veredeln Obstgehölze, lernen wie man einen Obstgarten plant und Bäume fachgerecht pflanzt. Die verschiedenen Anforderungen an die Pflege von Steinobst- und Kernobstgehölzen, sowie Beerensträuchern sind ebenfalls Themen des Seminars. In sehr praxisnahen Unterrichtseinheiten erlernen Sie, wie man Obstpflegekurse vorbereitet und durchführt. In der abschließenden Präsentation erhalten Sie die Möglichkeit, Ihr neu erworbenes Wissen anzuwenden. ReferentInnen: Mag. Karl Waltl, Mag. Claudia Freiding, DI Katharina Varadi-Dianat, Herbert Hubmann, Dr. Thomas Frieß, Norbert Griebl, DI Christian Holler, Hans Josef Lendl, Wolfgang Weingerl, Barbara Geieregger-Voit Kursdauer: 116 Einheiten Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, an Streuobstanbau interessierte Personen, Mitglieder von Obstbauvereinen Kursbeitrag: € 425,- gefördert oder € 2.125,- ungefördert Über die Voraussetzungen für die Förderung informiert das LFI
Info + Anmeldung	LFI Steiermark A-8010 Graz, Hamerlinggasse 3 Johanna Strahlhofer Tel.: ++43/(0)316/8050-1305 E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at www.lfi.at/index/steiermark

was?	**LFI Zertifikatslehrgang im Burgenland** **Baumwärter**
wann?	Kursstart 22.10.2015, 14 Kurstag bis Sommer 2016
wo?	An verschiedenen Kursorten im Burgenland
Programm	Die Erhaltung und Förderung des Obstbaues in und um unsere Ortschaften ist ein wesentliches Ziel der Baumwärterausbildung. Der Erfolg und damit die Freude am Obstbau stellen sich nur bei fachgerechter Pflege der Bäume ein. Die Grundlagen dafür werden den Baumwärtern während ihrer Ausbildung vermittelt. Die Baumwärter geben dann als Multiplikatoren vor Ort diese Informationen in Theorie und Praxis an Interessierte weiter. Aber auch im Bereich der Landschaftsgärtner und landwirtschaftsnahen Organisationen (Maschinenring/Maschinenringservice) ist es notwendig, über qualifiziertes Personal in der Obstbaumpflege zu verfügen. In der Baumwärterausbildung werden die Grundlagen für einen erfolgreichen Erwerbs-, Streu- und Siedlerobstbau vermittelt. Der Lehrgang zum Baumwärter beinhaltet das Grundwissen für die Pflege unserer Obstbäume in den Gärten und der Landschaft: Bodenkunde, Düngung, Bewässerung, Pflanzenschutz; Bäume/Schnitt/Rundkronen/Spindelerziehung; Pflanzen von Bäumen, Anlegen von Obstgärten, Sorten/Unterlagen; Ökologie von Obstwiesen; Beerenobst; Recht- und Betriebswirtschaft, Persönlichkeitsbildung In 14 Kurstagen wird neben der notwendigen Theorie vor allem sehr viel Wert auf das praktische Arbeiten in Obstgärten/Obstwiesen gelegt.
Info + Anmeldung	LFI Burgenland A-7000 Eisenstadt, Esterhazystraße 15 Tel.: 02682/702-421 Email: nadine.haider@lk-bgld.at

was?	**LFI Zertifikatslehrgang** **Mostsommelier/-ière**
wann?	10.11.2015 bis 08.03.2016
wo?	Gasthaus Hügellandhof, Nestelbach bei Graz und LW-Fachschule Silberberg, Kogelberg 16, Leibnitz
Programm	Aktuell erlebt der Most als hochwertiger zartfruchtiger bis kräftiger Obstwein - eine Renaissance und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Dieser Lehrgang bietet die Möglichkeit, Ihr Wissen über Sensorik, Präsentation, Trinkkultur, Gläserkunde, Vermarktung und Produktion von Most zu perfektionieren. Außerdem steht bei der Ausbildung das Verkosten und Beschreiben der Produkte sowie das Ausprobieren verschiedener Kombinationsmöglichkeiten mit bäuerlichen Produkten (z.B. Most und Käse) im Mittelpunkt. Weitere Schwerpunkte der Ausbildung sind die Professionalisierung Ihrer Präsentationstechnik, die Verkaufsgesprächsführung sowie angewandtes Marketing, Öffentlichkeitsarbeit und natürlich die Produktion von Mosten und Fruchtsäften. Kursdauer: 120 Einheiten Zielgruppe: ObstproduzentInnen, Most- und BuschenschenkerInnen Kursbeitrag: € 515,- (gefördert) / € 2.575,- (ungefördert)
Info + Anmeldung	LFI Steiermark Tel.: 0316/8050-1305 E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at

was?

14. Internationales Pomologentreffen
Veranstaltet vom
Bezirksverband für Gartenbau und Landespflege Niederbayern

wann? 20. bis 22. November 2015

wo? Landshut, Bayern

Programm

Freitag, 20.11.2015
Vortragsprogramm 14:00 – 18:00:
- Vom Werden der niederbayerischen Obstlandschaft
  (Hans Niedernhuber, Bezirksverband für Gartenbau u. Landespflege Niederbayern)
- Die Weiterentwicklung des niederbayerischen Obstanbaus bis heute
  (Hans Göding, Lehr- und Beispielbetrieb für Obstbau Deutenkofen)
- Erfahrungen mit schorfresistenten Apfelsorten im niederbayerischen Hügelland
  (Roland Girnghuber, AK Pomologie Niederbayern)
- Kochbirnen – Landschaftsprägende Obstbäume in Holland
  (Tammo J.Katuin, Niederländische Pomologische Vereinigung)
- Wirtschaftsbirnen in der südlichen Oberpfalz
  (Josef Wittmann & Matthias Chicon, Pomologen)

Im Anschluss gemeinsames Abendessen und gemütliches Beisammensein

Samstag, 21.11.2015:
Vortragsprogramm 9:00 – 11:45:
- Alte Marillensorten (Martin Spindler, Wachauer Baumschule)
- Europrojekt – Erfassung von Altbirnbäumen in Schlesien und Nordmähren
  (Radim Lokoc)
- Primitivpflaumen in Oberösterreich (Siegfried Bernkopf)
- Stand und Entwicklungsmöglichkeiten des genetischen Fingerabdrucks von Apfelsorten (Haibo Xuan, Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee)

Im Anschluss gemeinsames Mittagessen
Exkursion 13:00 – 17:00: Lehr- und Beispielsbetrieb für Obstbau Deutenkofen
Vortragsprogramm 17:30 – 18:30:
- Deutsche Pflaumen-Genbank
  (Johannes Haderstorfer, TU München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan)
- Entdeckung und Entwicklung der Unterlage Weiroot sowie Ausblick auf weitere Züchtungsvorhaben (Hermann Schimmelpfeng)

Im Anschluss gemeinsames Abendessen und Kulturprogramm

Sonntag, 22.11.2015
Vortragsprogramm 9:00 – 11:45:
- Apfelzüchtungen für Jedermann (Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum)
- Genetische Verarmung bei modernen Apfelsorten
  (Hans-Joachim Bannier, Pomologen-Verein)
- Wildobst in seiner Vielfalt
  (Hubert Ziegler, Bayer. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau Veitshöchheim)

Anmeldungen erforderlich!

Info + Anmeldung

Bezirksverband für Gartenbau und Landespflege Niederbayern
Dipl.-Ing.(FH) Hans Niedernhuber, Kreisfachberater, Landratsamt Straubing-Bogen
D-94315 Straubing, Leutnerstr. 15
Tel.: ++49/ (0)9421/973150
Email: niedernhuber.johann@landkreis-straubing-bogen.de

was?

Workshop
Heidelbeeren
Eine Marktnische für heimische Landwirte?
Obstbauliches Potential der Wald-Heidelbeere

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH
HBLFA RAUMBERG - GUMPENSTEIN LANDWIRTSCHAFT

wann?

26. November 2015

wo?

HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Seminarraum Schloss

Programm

Die Evaluierung des obstbaulichen Potentials der Wald-Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus*) ist ein Kooperationsprojekt der Abteilung Gartenbau der Universität für Bodenkultur Wien, der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg und der HBLFA für Gartenbau Schönbrunn. Für die Möglichkeit einer Kultivierung und Erprobung der optimalen Vermehrungsmethode wurde Pflanzenmaterial der heimischen Waldheidelbeere von ausgewählten Freilandstandorten entnommen. Mykorrhizaanalysen, phytopathologische Diagnostik und Inhaltsstoffanalysen werden mit Kultursorten wie *Vaccinium corymbosum* verglichen. Weiters wird der Einfluss unterschiedlicher Substrate auf die Wüchsigkeit von *V. myrtillus* untersucht.
Produkte der Waldheidelbeere können einen Beitrag zur Förderung der regionalen Wertschöpfung und zur Agrobiodiversität leisten.

Block I: Vermehrung und Nährstoffanalysen
- In-vitro-Mikrovermehrung bei *Vaccinium myrtillus* in Bezug auf Praxistauglichkeit
- Vergleich von Stecklings- und Samenvermehrung bei *V. myrtillus*
- Vergleich von Waldheidelbeeren (*V. myrtillus*) und Kulturblaubeeren (*V. corymbosum*) hinsichtlich ausgewählter Inhaltsstoffe

Block II: Boden und Wurzeln
- Der Boden unter Heidelbeerstandorten
- Bewurzelungsweise der Heidelbeere auf Naturstandorten – Rückschlüsse auf die Optimierung der Wachstumsbedingungen zur Kultivierung
- Mikroorganismen im Wurzelbereich der Waldheidelbeere

Block III: Kultivierungsversuche – Status quo
- Ergebnisse aus dem Substratversuch *V. myrtillus* am Standort Jedlersdorf
- Zusammenfassende Betrachtung der Wachstumsfaktoren von *V. myrtillus* auf den Natur- und Kulturstandorten
- Diagnostik und Monitoring von Schaderregern und Erkrankungen an Heidelbeere

Unkostenbeitrag EUR 15,- für Kaffee und Mittagessen
Anmeldung bis 20.11.2015

Info + Anmeldung

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft (HBLFA)
Raumberg-Gumpenstein
Altirdning 11, A-8952 Irdning-Donnersbachtal
Tel.: +43-(0)3682 22451-334, Fax: +43-(0)3682 22451-210
E-Mail: brigitte.marold@raumberg-gumpenstein.at

was?	**LFI Zertifikatslehrgang in Salzburg** **BaumwärterIn - ObstbaumpflegerIn**
wann?	24.02.2016 - 04.11.2017
wo?	Michaelbeuern, Benediktinerstift
Programm	Die Erhaltung und Förderung des Obstbaues in und um unsere Ortschaften ist ein wesentliches Ziel der BaumwärterInnen-Ausbildung. Der Erfolg und damit die Freude am Obstbau stellen sich nur bei fachgerechter Pflege der Bäume ein. Die Grundlagen dafür werden den Baumwärter/innen während ihrer Ausbildung vermittelt. Der Zertifikatslehrgang beinhaltet das Grundwissen für die Pflege unserer Obstbäume in den Gärten und der Landschaft. Für die Erlangung des Baumwärterzertifikates ist eine schriftliche und mündliche, sowie praktische Prüfung notwendig. Für die praktische Prüfung müssen Obstbäume geschnitten werden. Der Prüfling hat zu begründen, warum er diese Maßnahme setzt und welche Reaktion beim Wachstum und Fruchten der Obstbäume zu erwarten ist. Für einen positiven Abschluss ist eine 80%ige Anwesenheit notwendig. ReferentInnen: Emma Kaserer, Andreas Salzlechner, Josef Heinrich, Ing. Josef Putz, Silvia Wambacher, Josef Wesenauer, Mag. Martin Krejcarek, Mag. Florian Hallinger Kursdauer: 128 Lehreinheiten Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, an Streuobstanbau interessierte Personen, Mitglieder von Obstbauvereinen Kursbeitrag: € 1.455,- ungefördert / € 370,- gefördert; inklusive Schulungsunterlagen Über die Voraussetzungen für die Förderung informiert das LFI Anmeldung bis 02. Nov. 2015
Info + Anmeldung	LFI Salzburg Tel 0662/641248 A-8010 Graz, Hamerlinggasse 3 Johanna Strahlhofer Tel.: ++43/(0)316/8050-1305 E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at

was?	**Obstbaumschnittkurs**
wann?	12.03.2016, 8:30 – ca.13:00
wo?	Obstgarten Fam. Hartl, Edt 12 Kirchheim im Innkreis, OÖ
Programm	Richtiger Schnitt sorgt für guten Ertrag und Qualität! Theorie & Praxis - Schnitt bei Jung-u. Altbäumen Referenten: Johann Eitzinger, Kons. ÖR Josef Dieplinger Kostenbeitrag: € 10,00 Schneidewerkzeug mitbringen!
Info + Anmeldung	Veranstalter: Inn-Salzach-Obstinitiative, Obst- & Gartenbauverein Lohnsburg und Umgebung, Katholisches Bildungswerk & Gesunde Gemeinde Kirchheim Info: kbw@kirchheim.at Tel.: 0664/ 430 06 95

was?	**Vorträge und Seminar der Österreichischen Gartenbau Gesellschaft Fachgruppe Obstbau in Wien**
Programm	Freitag 06.11. 16:00 - 20:00 **Exkursion Baumschule Hubmann, Mellach, Stmk.** Programm: Apfelsorten bestimmen, Ansprüche bei der Sortenwahl, Verkostung. Kostenbeitrag: ÖGG-Mitglieder € 5,-, Nichtmitglieder € 7,- Donnerstag, 12. November, 18:00 Uhr: **Situation und Tendenzen im Obstbau** Vortrag mit StR. Ing. Rudolf Novak Donnerstag, 10. Dezember 2015, 18 Uhr: **Verarbeitungsprodukte aus Äpfeln, mit Verkostung** DI Dr. Manfred Gössinger, Kostenbeitrag für die Verkostung: € 3,–, Anmeldung erbeten! Eintritt: € 5,- (für ÖGG-Mitglieder/mit GrünCard gratis) Veranstaltungsort für alle Termine: Vortragssaal Österr. Gartenbau-Gesellschaft, Siebeckstraße 14 Top 1.4, 1220 Wien Kosten: € 5,– / für ÖGG-Mitglieder kostenlos Anmeldung nicht erforderlich
Info + Anmeldung	Österreichische Gartenbau-Gesellschaft A-1220 Wien Siebeckstraße 14, Top 1.4 Tel.: +43/(0)1/5128416-12 (Mo. – Do. 9 bis 14 Uhr) Email: oegg@oegg.or.at, www.oegg.or.at

	LW-Kammer und LFI-Salzburg, Landesverband für Obstbau Salzburg
Programm	**Edelbrandsommelier - Zertifikatslehrgang** LFI Salzburg Beginn 04.11.15, 9 Uhr; 16 Kurstage, 128 Lehreinheiten Ort: St. Johann im Pg., Brückenwirt
Info + Anmeldung:	Landesverband für Obstbau Salzburg - Verbandsbüro Marianne Wartbichler Tel. ++43/ (0)662/870571-244, Email: obstbau@lk-salzburg.at

Salzburger Landesverband für Obstbau, Garten- und Landschaftspflege obstbau@lk-salzburg.at

Kammer für Land und Forstwirtschaft • Schwarzstraße 19 • A-5024 Salzburg • Telefon: (0662)870571-241, 244 • Fax: (0662)870571-295

was?	**Kurse OWZ LW-Kammer Kärnten** **St. Andrä im Lavanttal**
	Sa., 14.11.2015: Obstsortenbestimmung und Pomologie Teil 2 (Wintersorten) Die Tagesveranstaltungen kosten pro TeilnehmerIn 30,- € und finden jeweils von 9 bis 16 Uhr im Obst- und Weinbauzentrum der LK Kärnten in St. Andrä im Lavanttal statt.
Info + Anmeldung:	Landwirtschaftskammer Kärnten Referat Pflanzliche Produktion Tel. ++43/(0)463/58 50-1427, E-Mail: owz@lk-kaernten.at

Impressum:

ARGE STREUOBST
Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

c/o Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau
A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74 ZVR-Zahl 546313380
Tel. ++43/ (0)676/ 83555455 email: info@arge-streuobst.at www.arge-streuobst.at

Die ARGE Streuobst bezweckt die Förderung des Streuobstbaus und die Erhaltung obstgenetischer Ressourcen in Österreich. Eines ihrer Ziele ist die Vernetzung aller am Streuobstbau interessierten Personen und Organisationen in Österreich. Das Streuobst-Info berichtet über streuobstbezogene Aktivitäten und Projekte, neue Obstprodukte und aktuelle Termine in Österreich und den angrenzenden Gebieten.
Um die Streuobstinteressen auf möglichst breiter Basis vertreten zu können, ist jedes Mitglied willkommen – Organisationen wie Privatpersonen. Die Bezahlung des Mitgliedsbeitrages (€ 25,- für Einzelpersonen) ermöglicht unter anderem auch die künftige Herausgabe des Streuobst-Info. Wenn Sie die Arbeit der ARGE Streuobst unterstützen wollen, laden wir Sie ein Mitglied zu werden. Auch Mitglieder außerhalb Österreichs sind willkommen. Ein Formular für die Beitrittserklärung zum Verein ARGE Streuobst finden Sie zum Downloaden unter http://www.arge-streuobst.at/?page_id=34

Redaktion Streuobst-Info:
Christian Holler, Katharina Dianat, Annette Bauer, Eva-Maria Gantar, Bernd Kajtna, Andreas Spornberger

Die namentlich gekennzeichneten Beiträge im Streuobst-Info, geben ausschließlich die persönliche bzw. fachliche Meinung der jeweiligen AutorInnen wieder. Beiträge und Terminankündigungen per Email erbeten an: info@arge-streuobst.at Beiträge sollten den Umfang einer A4-Seite (12 Pkt., inkl. Abb.) nicht überschreiten; Redaktionelle Änderungen und Kürzungen vorbehalten.