NABU-Streuobst-Rundbrief 4/2007

Dezember 2007

Liebe Leserinnen und Leser,

wenn ich so meine Streuobst-Etikettensammlung durchblättere und dabei feststelle, daß ich schon wieder einen neuen Leitz-Ordner benötige, obwohl mir immer noch und immer wieder allerlei Streuobst-Etiketten fehlen, gibt's ganz unterschiedliche Vorgänge, die mir gleichzeitig durch den Kopf gehen:

Erstens natürlich der berühmte Pawlowsche Hund: Ich denke nur an den Tempetal-Most von der Roten Champagner-Weinbirne, an Schlehen-Apfelwein von Jörg Stier, Poirier aus der Normandie, Apfel-Maracuja-Mango-Saft von Falter, Münsteraner Apfelchips, Brisanti von Günther Schäfer... und schon läuft mir das berühmte Wasser im Munde zusammen. Und natürlich habe ich jetzt einen Fehler gemacht - nämlich nur ein paar Produkte benannt, wo es viel mehr verdienen, benannt zu werden. Mmhh, Streuobst macht Spaß, weil es gut schmeckt - Genuss pur!

Das ist ja schon das zweite: Die Vielzahl, die Vielfalt an Produkten, die aus getrennt erfasstem Streuobst (ggf. samt Bio- oder fair gehandelten Beiprodukten) hergestellt und vermarktet werden, wird auch für mich langsam unüberschaubar. Die Produkte der fünf Vermarkter, die in der Rubrik aus Baden-Württemberg benannt werden, stehen für einen Trend: überall dort, wo Obstsortenvielfalt, wo Streuobst eine Rolle spielt, geht es aufwärts - von Großbritannien, wo in den U-Bahn-Schächten Londons für Cider aus 17 verschiedenen Obstsorten (alle namentlich benannt!) Werbung gemacht wird über die Hessischen Wirtshauskelterer mit ihren kreativen Köpfen bis zu den Kollegen aus Österreich mit ihren sortenreinen Birnenmostprodukten. Und zwar geht es aufwärts mit Premiumprodukten, mit den Flaggschiffen für die gesamte Fruchtsaftbranche.

Das ist der dritte Gedanke: Zwar sind die Produkte von der Menge dessen, was an Fruchtsäften, an Most oder Cidre getrunken wird, meist eine Nische von 3 Prozent oder maximal 10 Prozent wie in Oberschwaben. Aber ohne diese Flaggschiffe würde es um die gesamte Fruchtsaftbranche nicht so gut stehen - denn all das, wofür die Streuobst-Aufpreisvermarkter stehen, war schon lange ein Trend, wird aber wie in anderem Kontext Bionade langsam aber sicher, wie uns Marktforscher bestätigen zum entscheidenden Trendsetter: regional, umweltverträglich, wellnessorientiert und das auch noch attraktiv verpackt.

Und damit sind wir bei der Professionalität gelandet: Die Etiketten sind immer seltener wie Ende der 1980 und weit in die 1990er Jahre hinein weit verbreitet handgestrickt oder biederlokalpatriotisch. Sie sind immer häufiger hochprofessionell, ansprechend, kundenorientiert. Genuss nicht nur für den Gaumen, sondern auch für's Auge.

In diesem Sinne wünsche ich viele genussvolle weihnachtliche Momente

Markus Pöhlo

NABU

Vom NABU empfohlen
weil aus Streuobst

Inhalt dieser Ausgabe

Streuobst international .....Seite 2
Streuobst national .....Seite 8
Streuobst aus den Bundesländern .....Seite 10
Kurzmeldungen.....Seite 22
Kultur & Gedichte .....Seite 23
Adressänderungen.....Seite 24
Zu guter Letzt .....Seite 24
Neuerscheinungen & Rezensionen.....Seite 25
Termine.....Seite 26
Impressum.....Seite 28

Anmerkungen & Ergänzungen der Schriftleitung sind kursiv gedruckt.

Streuobst international

Eklat nach Feuerbrand in der Schweiz: „Bauernaufstand“ gegen Zwangsrodungen

Der vergleichsweise starke Feuerbrandbefall 2007 nach dem warmen „Jahrhundertapril 2007“ auch in der Schweiz hat zu abstrusen Entwicklungen geführt. Wiewohl vergleichbare Erfahrungen aus dem direkt benachbarten Baden-Württemberg seit rund 15 Jahren vorliegen, gab es umfangreiche Rodungsanweisungen teils gegen den ausdrücklichen Widerstand von Hochstamm-Obstbaumbesitzern. In Einzelfällen geht dies bis hin zu Gerichtsverfahren, in denen sich Hochstamm-Erwerbsobstbauern gegen Rodungsansweisungen wehren. Laut Angaben von „Hochstammobstbau Schweiz“, einer Organisation, der überwiegend Hochstamm-Erwerbsobstbauern angehören, handeln die kantonalen Kontrollorgane meist strikt nach den „überlebten“ Richtlinien des Bundesamtes für Landwirtschaft: „Tilgen, Roden und verbrennen. Es fehlt ihnen die praktische Erfahrung, wie man Hochstamm-Obstbäume retten kann, oder sie wollen es nicht wahrhaben“, so Präsident Guido Schildknecht, der fordert, daß das „diktatorische kantonale Kontrollsystem“ weichen müsse. In Einzelfällen seien einfach alle Apfelbäume einer Sorte (z.B. „Tobiässler“) von den Kantonsvertretern als zum Roden angezeichnet worden. Die Hochstamm-Obstbauern berichteten unisono, daß insbesondere Apfelbäume nach einem ersten Befall im nächsten Jahr nur über eine erneute Blüteninfektion befallen wurden, sich ansonsten aber selbst nach starkem Befall ohne menschlichen Eingriff regenerierten. Im schweizerischen Mörschwil hatten 15 Hochstamm-Obstbauern die kantonalen Kontrolleure vom Hof gejagt und ihnen den Zugang zu ihren Betrieben verwehrt. Zwei Hochstammbesitzer aus Mörschwil und einer aus dem Nachbardorf Steinach reichten nun mit einer Beschwerde gegen die Rodungsverfügung vor das Bundesverwaltungsgericht. Allein im Kanton Thurgau waren bis Spätsommer 3.822 Apfelhochstämme und 736 Birnhochstämme gerodet worden.

Kontakt: Hochstammobstbau Schweiz, Präsident Guido Schildknecht, Beggetwil, CH 9402 Möschwil, 0041 / (0)71 8661601, Hochstammobstbau.ch@gmx.net

Tessin: Esskastanien wieder im Vormarsch

„Castaneda“ und „Castasegna“ zeigen: Im Tessin sind Kastanien ein uraltes Kulturgut. Ab dem 13. Jahrhundert bis um 1850 verwendeten die Tessiner und viele ihrer Nachbarn in den Höhenlagen mediterraner Gegenden die über 100 Sorten Esskastanien (Castanea sativa) als Grundnahrungsmittel – für Menschen genauso wie für's Vieh.

Seit einigen Jahren gibt's auch bei Tessiner Edelkastanien wieder eine Renaissance des Alten, das wieder modern wird. Paolo Bassetti aus Cadenazzo benötigt für zehn Tonnen Kastanienmehl 30 Tonnen Kastanien. Den Anlieferern zahlt er 1,80 Euro für ein Kilo große und 0,65 Euro für ein Kilo kleine Esskastanien. Mit Erfahrung und Geschick kann eine einzelne Person bis zu 200 kg Kastanien pro Tag sammeln. Die kleinen Kastanien werden zu Mehl und dann zu Polenta- und Buchweizenprodukten verarbeitet, die großen ungeschält auf den Märkten verkauft, die mittelgroßen zu Spezialitäten verarbeitet. Kastanien enthalten viele Kohlenhydrate, Proteine und Vitamine, aber nur 1/20 des Fettes von Erdnüssen.

Die Revitalisierung der agroforstwirtschaftlichen Kastanienhaine lohnt sich allerdings nach Berechnungen des Wissenschaftlers Marco Conedera nur, wenn sie auch für eine extensive Weidewirtschaft genutzt sowie touristisch aufbereitet werden.

Quelle: NETZHAMMER, Michael (2007): Kastanien – Bauer Edos stachliges Glück; Natur & Kosmos 11/2007: 40-45.

Erfolgreich beendet: EU-Interreg-Projekt Obstsorten in A – CH – D – FL

380 Apfel- und 251 Birnensorten, darunter 41 Prozent regionaltypische Sorten – das ist eines der Ergebnisse des EU-Interreg-Projektes „Erhaltung alter Kernobstsorten im Bodenseeraum“ mit Beteiligung der Länder Baden-Württemberg, Bayern, Vorarlberg, Fürstentum Liechtenstein und der Schweiz. 70 Prozent der Obstsorten konnten bestimmt werden. Von den sicher bestimmten Sorten wurden bei 250 Sorten das genetische Referenzmuster sowie das Zucker-Säureverhältnis bestimmt. 43 Prozent der bestimmten Sorten Obstsorten gelten als gefährdet. Ein weiteres Resultat ist eine regionale Sortenempfehlung für 19 Apfel und 18 Birnensorten, je unterteilt in Tafelsorten, Tafel- und Wirtschaftssorten sowie Wirtschafts- und Mostsorten – und diese wieder jeweils unterschieden verbreitete und in Regionalsorten. Aufbauend auf der seit 2000 in der Schweiz entstandenen Sortendatenbank wurden unter www.kernobst-bodensee.org alle Informationen incl. Informationen zur Verwertungseigenschaften und Anbaueignung über 97 Apfel- und 85 Birnensorten veröffentlicht.

Kontakte (aufgrund der Vielzahl der Partner nur Postadressen – unter www.kernobst-bodensee.org sowie bei allen Partnern sind Ansprechpartner, Telefon + Mailadressen erhältlich):

Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee, Schuhmacherhof, 88213 Bavendorf (Projektleitung);
Bayerische Landesanstalt für Wienbau und Gartenbau, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim.
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Vöttinger Straße 38, 85354 Freising.
Büro für Naturbewirtschaftung und Ländliche Entwicklung, Lerchenauerstraße 45, A – 6923 Lauterach.
Hortus - Verein zur Erhaltung alter Kultursorten in Liechtenstein, Rheinhof, CH – 9465 Salez.
Fructus - die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, Glärnischsstrasse 31, CH – 8820 Wädenswil.

Anzeige

80'er Pack-Wendepresse zu verkaufen
incl. Elevator, Mühle und div. Zubehör. 2.000,- VB. Standort in Schleswig-Holstein Nähe Gelting / Kappeln. Tel.: 04637/963734

Trinationales Streuobst CZ-D-PL Interreg-Projekt zu Ende, Kooperation läuft weiter

Ende 2007 läuft das durch Interreg IIIA geförderte Projekt „Grenzüberschreitende Vernetzung der Umweltbildung“ im Grenzraum von Polen, Tschechien und Deutschland und damit auch die Tätigkeit der Koordinatorin der Trinationalen AG „Obstgehölze in unserer Landschaft – Schönheit und Nutzen“, Birgit Fleischer, aus.

Ins Projekt eingebunden waren sowohl staatliche Einrichtungen wie Forschungsinstitute, Landschaftsparks, Nichtregierungsverbände und interessierte Einzelpersonen. Erstmals wurden Fragen wie Obstsortenbestimmung, Auswertung historischer Literatur, aktuelle Vermarktungsmöglichkeiten… über die Ländergrenzen hinweg systematisch bearbeitet und ein systematisches Netzwerk aufgebaut. Interessantes Detail aus dem polnischen Unteren Weichseltal: Jarek Pajakowski, Verband der Landschaftsparks Chelminski und Nadwislanski (Zespól Parków Krajobrazowych Chelminskiego i Nadwislanskiego) präsentierte i.R. eines Treffens Pflaumenmus von ca. 10 verschiedenen Produzenten, die das Mus nach traditionellem Rezept herstellen und gemeinsam vermarkten.

Für 2008 ist unabhängig von konkreten Bemühungen um weitere Zuschüsse z.B. in Kooperation mit der Sächsischen Landesstiftung für Natur und Umwelt und dem Pillnitzer Institut für Obstzüchtung ein weiterhin regelmäßiger Austausch geplant: 3mal jährlich, abwechselnd moderiert von einer der drei u.g. Einrichtungen.

Kontakte: Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen, Sebastian Klotsche, Kurze Straße 8, 01920 Nebelschütz, OT Miltitz, 035796/971-15, Sebastian.Klotsche@csb-miltitz.de, www.csb-miltitz.de.

Südwestliches Selbstverwaltungsforums „Pogranicze“, www.pogranicze-csb.home.pl.

Nutzbringende Gesellschaft Ländlicher Raum, Venkovsky prostor o.p.s., www.venkovskyprostor.cz

Vorbildlich. Das Projekt beschritt in mancherlei Hinsicht Neuland, und das ja unter durchaus erschwerten sprachlichen Bedingungen. Es ist zu hoffen, daß es zur erfolgreichen Fortführung und Intensivierung der Kontakte und gemeinsame Projekte als gute Basis des Verständnisses weit über obstbauliche Fragen hinaus kommen wird.

EU-Leader Projekt Streuobst in England: von Pilzarten bis zu Ciderprodukten

Großartige Neuigkeiten aus Großbritannien: Großartige Neuigkeiten aus Großbritannien: Dort läuft bis Januar 2008 ein großes EU-Leader-Streuobst-Projekt. Über den Leader+ - Orchard-Newsletter werden zahlreiche Aktivitäten im Bereich Sortenerhaltung, Ciderproduktion… miteinander vernetzt. In Sommerset beispielsweise gingen die ersten 3.000 Flaschen mit Apfelsaft aus „traditional orchards“ in die Vermarktung – nachdem eine 20köpfige Gruppe vorher umfangreiche Marktuntersuchungen und Geschmackstest mit Kunden zu in Frage kommenden Apfelsorten durchgeführt hatte. In North Devon gibt es Fördergelder für Streuobstprojekte – 50 Prozent der Geschäftskosten können erstattet werden und bei geförderten Maßnahmen für Streuobstwiesen der betroffenen Gemeinden dürfen bis zu 25 Prozent der Gesamtkosten über ehrenamtliche Tätigkeiten nachgewiesen werden.

In Herefordshire wurden sechs der insgesamt 3.000 Streuobstbestände auf ökologische, soziale und ökonomische Aspekte untersucht. Im Rahmen der ökologischen Untersuchungen gab es u.a. Nachweise der Flechtenart Bacidia rubella sowie der Pilzart Pirottaea nigrostriata.

In Tidnor-Wood gibt es einen Apfelsortengarten mit 350 Mostapfelsorten – die größte Sammlung in ganz Großbritannien, unterstützt durch ein geschicktes Marketing

für Baumpatenschaften à rund 90 Euro je Baum und damit Apfelsorte.

Der Orchard-Rundbrief bietet aber auch Informationen über den Streuobstbau in Belgien, Deutschland und Luxemburg.

Kontakte: Leader+ Projekt: Sustain: the alliance for better food and farming, Ida Fabrizio, 94 White Lion Street, London N1 9PF, GB, 0044 / (0)20 7837 1228, Ida@sustainweb.org

Herefordshire: The Bulmer foundation, David Marshall, Plough Lane, Herefordshire, HR4 OLE, GB, Damagelimited@btinternet.com

Erfolg: EU-Parlament schränkt Pestizideinsatz ein. Obst künftig mit „Pestizidpass" - Konservative uneins

Alle Pestizide, die Krebs erregen, Fruchtbarkeit und Erbgut beeinträchtigen oder Nervenkrankheiten wie Parkinson auslösen können, werden künftig in der EU verboten. Das EU-Parlament stimmte am 23.10.2007 einem Verordnungsentwurf der EU-Kommission in erster Lesung zu. Von Hubschraubern dürfen Pestizide künftig nur in Ausnahmefällen versprüht werden. In der EU werden jährlich derzeit rund 300.000 Tonnen Pestizide ausgebracht, was einem Anteil von 25 Prozent auf der Welt bei 4 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche entspricht. Nach Befürchtungen der Industrie verschwinden damit 30-50 Prozent der derzeit rund 300 eingesetzten Pestizide vom Markt. Eingeführt wird zudem ein Pestizid-Pass. Dieser soll darüber informieren, ob und welche Pestizide bei einem zum Verkauf angebotenen Obst oder Gemüse eingesetzt wurde. Neben den Grünen befürworteten auch die Konservativen in EU-Parlament das Votum. Kritik aus Reihen des EU-Parlaments gab es daran, dass weiterhin die EU-Staaten für die Zulassung von Stoffen/ Pestiziden sein sollen. Damit würden auch künftig Pestizide im einen Land zugelassen, im anderen verboten. Die Staaten können ein Pestizid für bis zu 15 Jahre zulassen, bei Existenz eines deutlich weniger giftigen Pestizides wird die Zulassung auf sieben Jahre beschränkt. Vermutlich tritt die – dann sofort EU-weit gültige - Verordnung erst Ende 2008 in Kraft.

Höchst aufschlussreich sind zwei Kommentare Luxemburger Kolleginnen aus Reihen der Konservativen und Grünen hierzu, weswegen sie hier unkommentiert wieder gegeben werden:

„Die Zulassung wurde vom Parlament strenger geregelt, mit vieler Mühe allerdings was die Haltung der EVP-Fraktion (= Europäische Volkspartei, aus Deutschland: CDU/CSU) anging. Da hatten sich doch die deutschen Christdemokraten so von den Lobbyisten der chemischen Industrie einwickeln lassen, dass der Fraktionsvorsitzende Daul nicht einmal merkte wie sehr die Industrie seine ganze Fraktion am Gängelband hatte! ... bei der zweiten Lesung wird sich herausstellen wie denn die EVP letztendlich da steht: auf der Seite der Gesundheit der Menschen, oder jener des großen Geldes? Aber bitte schön Herr Daul wird auch dann bekennen müssen, ob er schweigsam zusieht wie die französischen Bauern sich ihre Gesundheit und die ihrer Kinder kaputtmachen lassen, bloß weil die Industrie sich dumm und dämlich an bereits erworbenen Rechten verdienen will ohne in neue Forschung zu investieren." (Erna Hennicot-Schoeppges, konservativ, EU-Abgeordnete und frühere Ministerin: www.ehennicotschoepges.lu/biographie.php). Auch dass Chemiefirmen wie BASF massiv Druck ausübten, bestätigt Erna Hennicot-Schoepges. „Die Lobby der deutschen chemischen Industrie zirkuliert in den Brüsseler Gängen", so Erna Hennicot-Schoepges. „Ich habe sogar in der vergangenen Woche einige ihrer Vertreter aus einer Arbeitssitzung geschmissen."

„Die Industrie missbraucht die deutschen Christdemokraten, die nun deren Position ins Parlament bringen", kommentiert der Luxemburger Abgeordnete Claude Turmes (Fraktion der Grünen) die aktuelle Debatte.

Kontakt: Erna Hennicot-Schoepges, Parlement Européen, Rue Wiertz ASP 10E253, B-1047 Brüssel, Erna.Hennicot-Schoepges@Europarl.Europa.EU

Giftiges Obst für EU Parlamentarier

EU-Parlamentarier sind ganz persönlich bedenklichen Pestizid-Rückständen in Lebensmitteln ausgesetzt. Dies zeigen von „Milieudefensie“ und dem Pestizid Aktions-Netzwerk Europa vorgestellten Rückstandsergebnisse von Früchten aus dem EU-Parlamentsgebäude. Ende Oktober 2007 stimmte das EU-Parlament über wichtige Gesetzesvorlagen zur Zulassung, Vermarktung und Anwendung von Pestiziden ab. Die Rückstandsergebnisse der im Sommer 2007 im GB Express Supermarkt im Brüssler Parlamentsgebäude gekauften Früchte sind unappetitlich. In allen acht Proben wurden insgesamt 28 verschiedene Pestizide nachgewiesen. Bei diesen Stoffen gibt es entweder den Verdacht oder den Beweis negativer Wirkungen auf die menschliche Gesundheit. Zehn gefundene Pestizide gelten als krebserregend. Rückstände in Aprikosen, Weintrauben und Orangen überstiegen sogar die erlaubten Höchstmengen - das Obst hätte gar nicht angeboten werden dürfen.

Auch die deutschen Verbraucher bekommen vor allem bei konventionellem Obst und Gemüse oft Pestizide mitgeliefert. Nach dem aktuellen Bericht des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit sind 57,6 Prozent aller in Deutschland untersuchten pflanzlichen Lebensmittel mit Pestizidrückständen belastet, in 6,7 Prozent der Proben werden die erlaubten Höchstmengen überschritten und in rund 35 Prozent aller Proben werden mehrere Pestizide nachgewiesen. So können Pestizide bereits bei sehr niedrigen Konzentrationen den Krankheitsverlauf von Parkinson negativ beeinflussen und werden mit Krebserkrankungen wie Leukämie oder das Non-Hodgkin’s Lymphom in Zusammenhang gebracht. Kinder sind besonders gefährdet, da ihre Organe und ihr Gehirn sich noch in der Entwicklung befinden.

Das Abstimmungsverhalten der EU-Parlamentarier bezüglich Pestizidgesetzgebung wird auf www.pesticidewatch.eu veröffentlicht. Die Seite bietet zudem allen interessierten Bürgern die Möglichkeit, ihren Parlamentariern vorbereitete E-Mail-Briefe zu schicken, um sie aufzufordern, die gefährlichsten Pestizide in der EU vom Markt zu nehmen und sich stärker für den Schutz empfindlicher Gruppen wie Kindern bei Pestizidrisiken einzusetzen. Die Studie: Hazardous Pesticides in the European Parliament von Milieudefensie und PAN Europe ist als Download unter www.pan-germany.org/download/Hazardous_Pesticides_in_the_European_Parliament.pdf verfügbar.

Kontakte: PAN, Susanne Smolka, Nernstweg 32, 22765 Hamburg, 040 / 3991910-24, Susanne.smolka@pan-germany.org.

BUND Bundesgeschäftsstelle, Katrin Rieger, Am Köllnischen Park 1, 10179 Berlin, 030 / 27586464, katrin.rieger@bund.net

Schwarzes Gold alias große Schweinereien aus spanischen Dehesas

Die spanischen Kork- und Steineichenwälder werden - ökosystemar ja sehr ähnlich den mittel- und westeuropäischen Streuobstbeständen - in einer Hinsicht viel erfolgreicher (mit-)vermarktet: Der iberische Schinken (ehemals…) freilaufender Schweine, die sich im Herbst beispielsweise in der Vorzeigegemeinde La Alberca ihre Mägen mit den Eicheln voll schlagen, sind absolute Premiumprodukte. Aber nur Borstenvieh mit der Pata negra, der schwarzen Klaue, liefert den Jamón Iberico, den feinsten Schinken Spaniens. Für die weißen Schweine, aus deren Schinken der im Ausland bekanntere Jamón Serrano produziert wird, haben die Kenner nur ein mildes Lächeln übrig. Wenn im Herbst die „Bellotas“ reif von den Bäumen fallen, frisst ein Schwein rund 10 kg Eicheln am Tag und nimmt 60-80 kg in wenigen Monaten zu. Das sichert unvergleichlichen Geschmack – und im 18. Jahrhundert wurde Candelario als Hoflieferant des Königshauses für Wurst und Schinken mit 103 Schinken- und Wurstfabriken reichster Ort Spaniens. Vom

Jamón Iberico gibt's allerdings drei Klassen: „Pienso" von Schweinen, die mit Getreide, „Recebo" von Schweinen, die mit Getreide und Eicheln und „Bellota" von Schweinen, die nur mit Eicheln gefüttert wurden. 600 Mio. Euro werden damit inzwischen jährlich umgesetzt – kein Wunder bei 20 Euro für 100g. Der Belotta-Schinken gilt als teuerster Schinken der Welt und braucht drei Jahre, um die volle Reife zu erhalten, die anderen Schinken nur zwei bis zweieinhalb Jahre. Dem Bellota geht's wie dem schwäbischen Wein: Fast alles wird im Land verzehrt. Auch wissen viele Ausländer nicht: Zarter Edelschimmelbelag ist ein Qualitätsmerkmal. Das Schneiden des Bellota gilt als nahezu heilig – im Restaurant eilt meist der Chef persönlich herbei, um am Schneidegestell, der Jamonera, andächtig zu Werke zu gehen.

Kontakte: Ayuntamiento de La Alberca, Plaza Mayor, 15, E-37624 La Alberca

Schinkenvertrieb in Deutschland: August Strothlücke GmbH, Berensweg 22, 33415 Verl, 05246 / 509-255, Info@Jamon.de

EU-gefördert: Sortengarten Burgenland

Aufbau einer regionalen Obstsortengenbank

Im Rahmen des Österreichischen Programmes zur Entwicklung des ländlichen Raumes wurde für das Burgenland eine regionale Obstsortengenbank aufgebaut. Projektträger ist der Naturschutzbund Burgenland in Zusammenarbeit mit Mostidylle Südburgenland sowie Obstbauverein Neuhaus am Klausenbach. Das Projekt wird von der EU, Österreich und dem Burgenland gefördert. Standort des Sortengartens ist die südlichste burgenländische Gemeinde Neuhaus. Aus Gründen der Erhaltungssicherheit besteht die Genbank aus mehreren Teilgärten. Über die Beteiligung des Naturschutzbundes sind die langfristige Erhaltung sowie der öffentliche Zugang gesichert. Der Sortengarten kann künftig als Reisergarten genutzt werden. 400 Mutterbäume in den Streuobstwiesen wurden mit GPS erfasst, Fruchtmuster genommen und die Sorten im Detail pomologisch beschrieben. Für den Sortengarten konnten 265 Obstsorten gesichert werden: 155 Apfel-, 52 Birnen-, 34 Kirschen, 10 Marillen- und 14 Pflaumen-/Zwetschgensorten. Enthalten sind viele Sorten, die von Pomologen aus allen österreichischen Landesteilen nicht bestimmt werden konnten.

Kontakt: Projekt Obstsortengenbank Burgenland, Christian Holler, Ludwigshof 31, A – 7540 Güssing, 0043 (0)3322 – 43260, C.Holler@tb-holler.at, www.tb-holler.at

Streuobst national

Preiserhöhungen bei Fruchtsaft

Seit einem halben Jahr angekündigt, haben die Keltereien im Herbst 2007 die Preise für Fruchsäfte teils deutlich erhöht. Laut Präsident des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie (VdF), Wilfried Bertram, liegt dies einerseits an der schlechten Obsternte 2007, andererseits an „drastischen Preiserhöhungen bei Energie, Etikettenklebstoffen und Glas." Der Preis für Apfelsaftkonzentrat sei teils um bis zu 250 Prozent gestiegen. Der Handel erhalte den Liter Apfelsaft daher um 15-20 Cent teurer. Die 425 Mitgliedsunternehmen des VdF

erlösten 2006 mit ihren 7.500 Beschäftigten rund 3,6 Mrd. Euro Umsatz.

Kontakt: VdF, Wilfried Bertram, Mainzer Str. 253, 53179 Bonn, 0228/954600, info@fruchtsaft.net

20 Euro/dz Streuobst Keltereien sollen faire Preise zahlen

Der NABU-Bundesverband hat die deutschen Keltereien aufgefordert, die vergleichsweise hohen Auszahlungspreise des Jahres 2007 von bis zu 19 Euro/dz am Bodensee (andere Regionen meist 12 bis 17 Euro/dz) zum Anlass für eine Neuorientierung in der Preispolitik zu nehmen: 19,54 Euro/dz sind für Äpfel und Birnen der Streuobstbewirtschafter erforderlich, wenn man einen Stundenlohn von 20 Euro (Arbeitgeberbrutto!) zugrunde legt, so das Ergebnis einer aktuellen Kostenkalkulation von Dr. Markus Rösler, Sprecher des NABU-BFA Streuobst. Genauso wie Bauern zu Recht 40 Cent je Liter Milch fordern, ist es laut Rösler an der Zeit, daß die Streuobstbewirtschafter 20 Euro je Doppelzentner Streuobstäpfel- und birnen erhalten, so Rösler. Der NABU appelliert zudem an die Verbraucher, nicht nur für Kaffee, Bananen oder Blumen aus Afrika, Asien oder Lateinamerika faire Preise zu zahlen, sondern auch für die heimischen Streuobstbewirtschafter. Eine Erhöhung der Erzeugerpreise um acht bis neun Euro/dz bedeute bei Apfelsaft eine Steigerung um 12 Cent pro Liter. Bei einem Auszahlungspreis von 20 Euro pro Doppelzentner entfallen auf die Erzeuger rund 27 Cent - das sind nur rund 20 Prozent des durchschnittlichen Preises für Streuobstsaft.

Näheres Infos finden sich unter www.Streuobst.de > Meldung vom 17.10.2007

Apfelblüte pro Jahrzehnt fünf Tage früher

Das Umweltbundesamt (UBA) hat sein Umwelt-Kernindikatorensystem aktualisiert. Ein Kernindikator ist der durchschnittliche Beginn der Apfelblüte. Eine der Wirkungen der klimatischen Erwärmung in Deutschland: Der Beginn der Apfelblüte setzt pro Jahrzehnt um rund fünf Tage früher ein: www.env-it.de/Umweltdaten.

Kontakt & Infos: Umweltbundesamt, Wörlitzer Platz 1, 06844 Dessau-Roßlau, 0340/2103-0, info@umweltbundesamt.de;

Alte Sorten als Ausweg aus der Apfel-Allergie?

Immer mehr Menschen klagen heute darüber, dass sie gegen Äpfel allergisch reagieren. Das kann verschiedenste Gründe haben: Relativ einfach lässt sich (durch den Kauf von Bio-Äpfeln) klären, ob es sich u.U. nur um eine Allergie auf Spritzmittel-Rückstände und gar nicht um eine Allergie gegen Äpfel handelt. Bei den „echten“ Apfel-Allergikern scheinen zwei verschiedene Typen von Allergien zu existieren: Zum einen diejenigen, die ausschließlich auf gelagerte Äpfel (und damit automatisch auch auf alle Äpfel aus dem Kaufhaus) allergisch reagieren, den Apfel frisch vom Baum dagegen ohne Beschwerden vertragen. An der Universität Münster gibt es inzwischen in Kooperation mit dem NABU ein Forschungsprojekt zum Thema.

Zum anderen gibt es zahlreiche Allergiker, die gegen sämtliche heutigen Marktsorten allergisch reagieren, während sie viele der alten Apfelsorten aus dem Streuobst- und Gartenbereich mehr oder minder problemlos vertragen. Die Betroffenen reagieren meist sehr überrascht, wenn sie einmal Gelegenheit haben, das (meist durch Zufall) festzustellen.

Die Ursachen für diese Art der Allergie sind bisher nicht erforscht. Es könnte u.a. daran liegen, dass alte Sorten in ihren Inhaltsstoffen z.T. deutlich verschieden sind, was Säuren, Mineralstoffe, Phenole etc. angeht. Die heutigen Marktsorten dagegen sind züchterisch meist untereinander eng verwandt und unterscheiden sich von daher auch hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe nur wenig, d.h. wer z.B. auf Jonagold allergisch

reagiert, dürfte meist auch auf Elstar, Gala etc. allergisch sein.

Leider können keine allgemeingültigen Aussagen darüber getroffen werden, welche alten Apfelsorten von Allergikern vertragen werden und welche nicht, da es hier individuelle Unterschiede gibt. Erste Erfahrungen von Allergikern lassen z.B. die Sorten ‚Prinz Albrecht von Preußen', ‚Notarisappel' oder ‚Alkmene' als zumeist „nicht-allergen" erscheinen. Viele weitere alte Sorten dürften sich jedoch ebenfalls als meist „nicht-allergen" erweisen. Systematische Tests in dieser Frage hat es bisher noch nicht gegeben.

Einen Anfang, um diesen Fragen auf die Spur zu kommen, macht ein Internet-Angebot des BUND Lemgo. Unter www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html können Apfel-allergiker sich informieren, welche Apfelsorten in der Umfrage des BUND von Betroffenen bisher als „allergen" oder „nicht-allergen" eingestuft worden sind. Es können auch eigene Erfahrungen mitgeteilt und somit anderen Betroffenen zur Kenntnis gegeben werden.

Kontakte: H.J.Bannier, Humboldtstr. 15, 33615 Bielefeld, 0521/121635; alte-apfelsorten@web.de;

NABU Münster, Karin Rietman, Zumsandestraße 15, 48145 Münster, 0251/1360-07, Rietman@Muenster.de;

BUND Lemgo, Oberer Steinbrink 8, 32657 Lemgo, www.bund-lemgo.de, kontakt@bund-lemgo.de

Foto: Markus Rösler

Apfelwickler verändern ihr Erbgut
Warum alte Mittel gegen die Motten immer seltener helfen

Apfelwickler (*Cydia pomonella*) werden mit rasender Schnelligkeit resistent gegen die gängigen Bekämpfungsmittel. Über diese Entwicklung eines der am meisten gefürchteten Obstbau-Schädlinge berichten die Biologin Sabine Asser-Kaiser vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz in Neustadt an der Weinstraße und ihre Kollegen im Wissenschaftsmagazin Science. Wenn die Motten nicht bekämpft werden, droht in befallenen Plantagen ein kompletter Ernteverlust. Aber die Experten glaubten, eine perfekte Waffe gegen den Schädling in der Hand zu haben: Baculoviren töten die Insekten ab, ohne andere Tiere zu schädigen. Bekämpfungsmittel mit diesen Viren sind daher im konventionellen und im Öko-Obstbau weit verbreitet. Bis vor wenigen Jahren schien kaum eine Motte resistent gegen diese Mittel zu sein. Plötzlich aber wirkten die Viren in manchen süddeutschen Plantagen nicht mehr.

Daraufhin haben die Neustädter Forscher die betroffenen Anlagen 2003 bis 2006 überwacht und die dort gefangenen Motten im Labor untersucht und siehe da: Apfelwickler entwickelten Resistenzen gegen Baculoviren. Dazu verändern die weiblichen Falter nur ein einziges Gen, das auf einem ihrer zwei Geschlechtschromosomen liegt. Gerade die dort angesiedelten Erbinformationen breiten sich besonders schnell im gesamten Bestand aus, wenn sie den Tieren einen Überlebensvorteil verschaffen. Diese Genveränderung macht die Apfelwickler den Forschern zufolge hunderttausend Mal weniger anfällig für die Baculoviren.

Wenn nur einzelne Motten resistent werden, tauchen in den nächsten Generationen immer mehr resistente Apfelwickler auf. Und da die in den Bekämpfungsmitteln enthaltenen Viren genetisch sehr einheitlich sind, brauchen die Motten nur einmal eine Methode zu entwickeln, um den Gegner

auszuschalten. Die Virus-Waffe könne also schnell stumpf werden, schreiben die Forscher, und man müsse nach Alternativen suchen.

Quelle: „Science, Bd. 317, S. 1916", zitiert in der Berliner Zeitung vom 29.9.2007

Kontakt: Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz, Sabine Asser-Kaiser et al., Konrad-Adenauer-Str. 35, 67435 Neustadt, Sabine.Asser@dlr.rlp.de, 06321/671-234, Fax: -387

Streuobst in den Bundesländern

Bei Benennung von Personen ohne weitere Adressangabe handelt es sich um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des NABU-BFA Streuobst. Die Adressen können beim NABU Bundesverband, Julian Heiermann, Charitéstraße 3, 10117 Berlin, 030/284984-6000, Fax: 2660, info@NABU.de, angefordert oder im Internet unter www.Streuobst.de >Länderkoordinatoren abgerufen werden.

Baden-Württemberg

Schwerpunktprojekt Streuobstwiesen an FH Nürtingen

Von März 2007 bis Januar 2008 beschäftigen sich Studierende der Landschaftsarchitektur an der HfWU Nürtingen unter Leitung von Prof. Dr. Christian Küpfer mit Streuobstwiesen. Kartiert wurden knapp 300 ha mit ca. 21.000 Bäumen auf 1.700 Parzellen in neun Gebieten am Südlichen Oberrhein, am Trauf der Schwäbischen Alb sowie der Region Stuttgart. Dies sind 0,2 bis 0,3 Prozent des Streuobstbestandes im Lande. Von ca. 290 Fragebögen an Obstwiesennutzer, Vermarkter, Naturschützer sowie die Lokalpolitik und -verwaltung wurden 92 auswertungsfähig ausgefüllt. Erhoben wurden Biotoptyp (Rasen, Fettwiese, Magerwiese, bzw. –weide) und die Art der Pflege des Unterwuchses (Bestände beweidet, gemäht, gemulcht, ungenutzt).

Zudem wurden folgende Kriterien erfasst: Baumart, Höhe des Kronenansatzes (Hoch-, Halb- und Niederstamm), Alter (Neupflanzung, Jung-, Vollertrags- und abgängige Bäume), Pflegezustand (gepflegt, Pflege nicht mehr wirtschaftlich, Pflege noch möglich und wirtschaftlich), Vitalität (Triebzuwachs gegeben/nicht gegeben) - je in den Kategorien „Reinbestand", „Mischbestand 90 bis 50 Prozent", „Mischbestand 50 bis 10 Prozent" sowie „vereinzelt vorkommend (10 bis 0 Prozent). Zudem wurden Besonderheiten (Astabbrüche, Krebs- bzw. Pilzbefall, Gummifluss, Mäusefraß, Misteln, Efeu, Hoher Totholzanteil) und Sonstiges (Nistkästen, Einzäunung, Ziersträucher, Grillstelle, Freizeithütte, Geräteschuppen, Gerätelager, Holzlager) erfasst (Ja/Nein).

Alle Informationen wurden in Access übernommen. Die Anbindung an ein Geo-Informationssystem ermöglicht die Darstellung der Informationen in Karten.

Kartierungsergebnisse (Durchschnittswerte): Ca. 2/3 Apfelbäume und je 10 Prozent Zwetschgen-, Birnen- und Kirschbäume. Am Albtrauf prozentual mehr Zwetschgenbäume, in den klimatisch wärmeren Regionen (Stuttgart, Oberrhein) vermehrt Kirschbäume. In der Region Stuttgart stehen 164 Obstbäume/ha, am Albtrauf nur 46. Auf 1/3 der Parzellen werden absterbende Bäume

nicht ersetzt, in drei Gemeinden sogar auf 50 Prozent der Parzellen. Abgängige Bäume werden auf jeder zweiten Parzelle nachgepflanzt, auf freizeitgenutzten Grundstücken auf 71 Prozent. Da auf den Freizeitgrundstücken mehr Halbstämme stehen und der Rasenmäher eher zum Einsatz kommt, ist die naturschutzfachliche Wertigkeit geringer einzuschätzen als im Streuobstbau. Auf 35 Prozent der Parzellen haben mehr als die Hälfte der Bäume Pflege nötig. In Regionen, in denen Grünlandnutzung vorherrscht (z.B. am Albtrauf) werden viel weniger Grundstücke gemulcht (vermutlich dank Viehwirtschaft). Auf 5 Prozent der Parzellen war eine deutliche Verbuschung festzustellen. Bei Gemeinden mit stark geneigten Bereichen liegt dieser Wert um bis zum Dreifachen höher. Auf 80 Prozent der Parzellen sind mehr als die Hälfte der vorhandenen Bäume Hochstämme. Von diesen Beständen wird etwa ein Drittel gepflegt, während Parzellen, die überwiegend Halbstämme tragen, zu zwei Dritteln in einem annehmbaren Pflegezustand sind.

Befragungsergebnisse: Weidenutzung, Zusammenlegen zu größeren Bewirtschaftungseinheiten, Nutzung von Entwicklungspflegemaßnahmen als Ausgleichsmaßnahmen im Rahmen der naturschutzrechtlichen Eingriffsregelung, Erhalt des Brennrechts, Nachwuchsförderung bereits in Kindergarten und Grundschule, Senkung der Grundsteuer (sowie der Berufsgenossenschaftsbeiträge) gelten als wichtige Maßnahmen zur Unterstützung des Streuobstbaus. 13 Prozent der befragten Obstwiesennutzer sind unter 25 Jahre und 27 Prozent unter 45 Jahre alt. Vermutlich kamen überdurchschnittlich viele Antworten von Nutzern, die sich im Streuobstbau engagieren. Lediglich 8 Prozent der Befragten geben an, ihre Nachfolge in der Streuobstwiesenpflege sei gesichert.

Fazit: Gerade im klassischen Streuobstbau treten die Probleme deutlich zutage. Ausgerechnet diese Bestände sind in der Regel die naturschutzfachlich bedeutsamsten. Eine Fokussierung bestandserhaltender Maßnahmen auf große, zusammenhängende Streuobstbestände in Hanglagen erscheint daher besonders sinnvoll.

Kontakte + weitere Informationen:

Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, FB Landschaftsarchitektur, Umwelt- und Stadtplanung, Prof. Dr. Christian Küpfer, , Schelmenwasen 4-8, 72622 Nürtingen, christian.kuepfer@hfwu.de,
http://apollo.hfwu.de/~streuobst;
Studierende im Projekt: Streuobst@hfwu.de

Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Dieter Burkhardt, Steiglesstraße 10, 89150 Laichingen, info@burkhardt-fruchtsaefte.de, 07333/9696-0, Fax: -60,

Landesweiter Streuobst-Dachverband? Diskussionen gehen weiter

Unter Federführung der Streuobstinitiative Cals-Enzkreis-Freudenstadt („Schneewittchen“) fand im November 2007 der 2. landesweite Streuobsttag statt – diesmal nicht nur im Fachteil mit über 100 Teilnehmern gut besucht, sondern auch mit über 1.000 Besuchern der Streuobstmesse für Obstbautechnik, Getränkeverkostungen, Literatur… Die von Schneewittchen avisierte Gründung eines Dachverbandes der Streuobstinitiativen Baden-Württembergs kam (noch) nicht zustande, da sich das Interesse insbesondere an einer sofortigen Gründung in Grenzen hielt. Einige der großen Initiativen werden sich mit Sicherheit nicht beteiligen. Für Frühjahr 2008 ist ein spezielles Treffen der hieran interessierten Initiativen geplant.

Kontakt: Streuobst-Initiative Calw-Enzkreis-Freudenstadt, Martina Hörmann, Niedenbach 13, 72229 Rohrdorf, 07452 / 6003863, Info@schneewittchen-saft.de

Leckerer Most mit 70 Grad Oechsle Wilde Eierbirne Obstsorte des Jahres 2008

Der Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg (LOGL) hat die Wilde Eierbirne zur Streuobstsorte des Jahres 2008 in Baden-Württemberg gekürt. Die Wilde Eierbirne wurde 1854 erstmals von Eduard Lucas beschrieben. Ihre genaue Herkunft ist unbekannt, jedoch ist sie in Süddeutschland, speziell um Stuttgart stark verbreitet. Die fruchtbare Birnensorte heißt auch „Fischäckerin“ und „Hosenbirne“.

Foto: LOGL/W. Hartmann

Die mittelgroßen, länglich eiförmigen Früchte reifen Ende September bis Anfang Oktober und sind äußerlich leicht mit der „Grünen Winawitz“ und der „Knollbirne“ zu verwechseln. Der Farbumschlag der glatten Schale erfolgt von lichtgrün auf gelb, sonnenseitig rötlich bis rötlichbraun. Um den Kelch ist meist eine ganzflächige Berostung zu erkennen. Das feinkörnige und süßherbe gelblichweiße Fruchtfleisch der Eierbirne wird von innen heraus teigig. Diese Eigenschaft und ihr Zuckergehalt von 15 Prozent – das ergibt im Saft umgerechnet 60 bis 70 Grad Oechsle – machen aus ihr eine sehr gute Most- und Dörrbirne.

Der mittelgroße Baum hat eine gleichmäßige kugelförmige Krone, vergleichbar mit einem beschnittenem Buchsbaum. Markant sind die steil hochstehenden Äste mit kurzem, dickem Fruchtholz. Die länglich eiförmigen Blätter sind anfangs noch behaart, später dunkelgrün glänzend und ganzrandig.

Die Sorte blüht mittelfrüh. Der Baum beginnt vergleichsweise früh zu tragen, bringt regelmäßige Ernten, gilt als sehr vital, und kann auch noch in Höhenlagen angebaut werden.

Kontakt: LOGL, Klopstockstr. 6, 70193 Stuttgart, 0711-632901, Verwaltung@logl-bw.de

Eppingen: Neuer Streuobst-Lehrpfad

1,8 km lang ist der neue Streuobst-Lehrpfad in Eppingen-Richen im Gewann „Heilbronner Berg“, dessen Erstellung Ortsverwaltung, Heimatverein und Mostfreunde organisierten. Die Tafeln längs des Lehrpfades informieren über die fast 40 vorhandenen Obstsorten der teils bis zu 70jährigen Apfel- und Birnbäume, über Ökologie, Land und Leute und auch über Humorvolles. Neue Bänke laden mit Panoramablick sowohl ins Badische wie ins Schwäbische ein.

Kontakte: Stadt Eppingen, Oberbürgermeister Klaus Holaschke, Marktplatz 1, 75031 Eppingen, 07262/920-0, Fax: -1177, info@eppingen.de

Ortsvorsteher Giselberg Seitz, Schwanenweg 5, 75031 Eppingen-Richen.

Heimatverein Richen, Michael Meny, Heiligenberg 7, 75031 Eppingen-Richen

Neue Streuobstinitiative in Bietigheim-Bissingen

In Bietigheim-Bissingen gibt es eine neue Aufpreisinitiativen den Verein „Bietigheimer Apfelsaft“. Die Initiative wird außerdem vom „Dachverband Natur Bietigheim-Bissingen e.V.“ unterstützt. Voraussetzung für die Abgabe von Mostobst ist, dass sich die Streuobstwiesen auf der Markung Bietigheim-Bissingen befinden und die Anlieferer die Richtlinien der Stadt Bietigheim-Bissingen für die Streuobstwiesenförderung erfüllen. Diese beinhalten unter anderem das Verbot von chemischen Pflanzenbehandlungsmitteln und chemisch-synthetischer Düngung. 27 Eigentümer und Pächter von Streuobstwiesen lieferten Ende September etwas mehr als 12 Tonnen Äpfel ab – bei einem Auszahlungspreis von 13

Euro/dz – wobei nach Abverkauf der daraus gewonnenen Produkte noch ein weiterer Aufpreis geplant ist. Die Fruchtsaftkellerei Karl Schütz in Mundelsheim übernahm die Verarbeitung zu 7.700 l naturtrübem Apfelsaft und 2.500 l klarem Apfelschorle. Die Anlieferer erhielten außerdem im November die Möglichkeit, Saft und Schorle zu einem vergünstigten Preis direkt beim Verein zu kaufen. Ansonsten werden die beiden Produkte für 1,20 Euro (1 Liter Saft) bzw. 0,65 Euro (0,5 Liter Schorle) über örtliche Getränkemärkte vertrieben. Beim 2. landesweiten Streuobsttag Baden-Württemberg in Stuttgart-Hohenheim belegte der naturtrübe Apfelsaft zusammen mit 2 Produkten anderer Initiativen den 1. Platz, das klare Apfelschorle den 2. Platz.

Kontakte: Bietigheimer Apfelsaft, Wolfgang Huber, Jakob-Lorber-Straße 1, 74321 Bietigheim-Bissingen, Wolfgang_Huber@web.de

Fruchtsaftkellerei Karl Schütz, Weinbergstraße 9, 74395 Mundelsheim, 07143/5771, Info@Schuetz-Fruchtsaft.de

Streuobst-Vermarktung in Reutlingen

15 Euro/dz, bei artenreichen Blumenwiesen 17 Euro/dz zahlen die Organisatoren des Reutlinger Apfelsaftes an Erzeuger – wie schon 2006. 66 Anlieferer incl. 12 Landwirten sind in das Projekt eingebunden. Nach den 130.000 Litern des Jahres 2006 ließen sie 2007 nur 30.000 Liter pressen – denn Restbestände des Apfel-Birnensaftes und vom Apfelbirnenmoschd existieren noch. Vermarktet werden die Produkte an 14 Verkaufsstellen im Raum Reutlingen.

Kontakt: Apfelsaft-Projekt Reutlingen, Theo Dittmar, An der Halde 11, 72766 Reutlingen, 07121/ 161502, Theodittmar@VR-Web.de

Neu: Streuobst-Aperitif bei Schneewittchen

Die Produktpalette um eine fünftes Streuobstprodukt erweitert hat die Streuobst-Initiative Calw-Enzkreis-Freudenstadt „Schneewittchen“ im Sommer 2007. Neben Apfelsaft, Apfel-Mangosaft, Cidre und Apfel-Zwetschgensaft bieten sie nun „Schneewittchen Aperitif“ an, eine Art Apfelsherry. Hierfür werden Äpfel eingemaischt, vergoren, gebrannt und dann für rund ein halbes Jahr eingelagert. Danach kommt Schneewittchen-Streuobstapfelsaft dazu, das Ganze wird nun im Eichenfass gelagert. In einer ersten Tranche wurden 400 Liter verarbeitet. Für den Endverbraucher kostet die 0,2-Liter-Flasche 6,95 Euro, die 0,35-Liter-Flasche für 9,95 Euro - erhältlich an rund 50 Verkaufsstellen im Getränkefachhandel und teils in Bio-Läden. Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel sollen auch noch für den Vertrieb gewonnen werden.

Kontakt: Streuobst-Initiative Calw-Enzkreis-Freudenstadt, Martina Hörmann, Niedenbach 13, 72229 Rohrdorf, 07452 / 6003863, Info@schneewittchen-saft.de

Mandarinen-Trauben-„Gelbe-Rüben“-Mango-Maracuja: Kelterei Falter bio-innovativ mit NABU-Qualitätszeichen

Seit März 2007 hat die Firma Falter Fruchtsaft GmbH fünf Produkte mit NABU-Qualitätszeichen im Sortiment: Neben dem Klassiker, dem naturtrüben Bio-Streuobstapfelsaft (empfohlener Preis für Endverbraucher inkl. Preiserhöhung zum 15.12.2007: 1,44-1,50 Euro/Liter sowie dem Apfel-Mango-Maracuja-Saft aus fairem Handel, (noch) nicht Bio (ca. 2,20) sind dies Apfel-Trauben-Saft (ca. 2,20), Apfel-Mandarinen-Saft (ca. 1,90) und Apfel-Gelbe-Rüben-Saft - *also gut: für Nicht-Süddeutsche: heißt offiziell natürlich Apfel-Karotten-Saft* (ca. 1,90). Von jedem der neuen Säfte konnte das seit vielen Jahren erfolgreich mit der Fördergemeinschaft regionaler Streuobstbau Bergstraße-Odenwald-Kraichgau (FÖG) kooperierende

Unternehmen von März bis November 2007 zwischen 6.500 und 7.000 Liter absetzen - vom Apfel-Mango-Maracujasaft 12.500 Liter und vom Renner, dem Apfelsaft, immerhin 55.000 Liter. 2007 presste die Kelterei trotz sehr schlechter Ernte und bei einem Auszahlungspreis von 17 Euro/dz insgesamt 68.000 Liter und hofft damit bis 2008 mit ihren Beständen „über die Runden zu kommen".

Kontakte: Falter Fruchtsaft GmbH, Gitta Pätzold, Harfenburgweg 17, 69434 Heddesbach, Falter.Fruchtsaft@t-online.de; 06272/9212-11

FÖG, Beate Friedetzki und Dagmar Brede, Gerbodoweg 33, 69123 Heidelberg, 06221 / 380914, Dagmar.Brede@t-online.de

Sensorische Hochgenüsse: Über 150 verschiedene sortenreine Edelobstbrände

Hans Mäser von „Selection Luqull-Deutschlands Feine Edeldestillathek" in Neckargemünd hat 2001 mit dem Vertrieb und der Produktion sowie der Vermarktung hochwertiger Edelbstbrände aus überwiegend alten Streuobst-Hochstammsorten und außergewöhnlichen Raritäten begonnen. Inzwischen bietet er ca. 200 Edelobst- und Wildobstbrände, darunter über 70 sortenreine Apfel-, über 50 sortenreine Birnen-, über 20 Wildobstbrände, z.B. alle in Deutschland gebrannten Wildpflaumensorten (Myrobalanen – auch sortenrein - Türkische Kirsche, Kriecherl, Pogauner, Spillinge, Zibarten) an. Über 100 der Produkte stammen aus alten Hochstammsorten. Weltweite Raritäten und Neuheiten aus eigenen Streuobstwiesen wie „Wettringer Taubenapfel" und „Helmstadter Gottesakker", Krüger's Dickstiel oder Kieffers Sämling (nur noch von einer weiteren Brennerei aus Österreich angeboten) sind ebenso angeboten.

Je nach Erntesituation stellt Mäser jährlich insgesamz zwischen 40 und 100 Liter trinkfertige Destillate mit einer Trinkstärke von 40 Prozent her. Die Produkte werden auch postalisch versandt. Die meisten Flaschen sind 0,35-Liter- oder 0,5-Liter sortenreine Edelbrände (Kernobst, Beerenobst, sämtliches Steinobst) mit Preisen zwischen 16,80 und 24,80 Euro je Flasche. Die 0,35-Liter Wildobst- und Wildfruchtbrände kosten zwischen 22,80 und 48,80 Euro. Das „nobelste" Produkt ist ein Edel-Destillat „Rote Wildkirsche" mit 48,80 Euro für 0,35 Liter. Dieses Wildkirschwasser stammt von den Früchten eines einzigen Baumes. Zur Abrundung des Produktangebotes bietet Mäser auch Außenveranstaltungen, Edel-Destillateschauen sowie Sensorische Verkostungen an. *(siehe auch Anzeige auf der Rückseite)*

Kontakt: Selection Luqull, Hans Mäser, Untere Zwingergasse 5, 69151 Neckargemünd, 06223/862218, Selection-luqull@t-online.de

Foto: Markus Rösler

Evangelos Pattas - Gault Millau-Sommelier des Jahres 2007 begeistert: Secco, Kirschflamme, Champagner-Renetten in Dettingen

„Regionen aktiv", das Programm der ehemaligen Bundesministerin Renate Künast trägt im Ermstal besonders vielfältige Früchte: Haux-Apfel, Bittenfelder und ein Schuss Holunderblütensirup ergeben einen blumigen Secco. 5.000 Flaschen füllte die Rossbetriebkellerei GbR im Jahr 2006 ab – für 2007 sind 10.000 Flaschen geplant. Derzeit kann die beauftragte Mosterei von Reinhold Gaiser in Dettingen drei Tonnen Obst pro Stunde verarbeiten. „Kirschflamme", ein Kirschlikör sowie 1.300

Flaschen eines Kirschperlweines, ein sortenreiner Birnenschaumwein aus Oberösterreicher Birnen, „Primo“ aus Champagner-Renetten und Boskop, „Primula“ aus Gewürzluiken, Berlepsch und Schweizer Wasserbirnen – all das gehört inzwischen ins Sortiment der Dettinger Obstliebhaber, die 30 Prozent Aufpreis für die sortenreine Anlieferung des Obstes zahlen. Mit von der Partie ist der Wahl-Dettinger Evangelos Pattas, vom Gault Millau 2007 zum „Sommelier des Jahres“ gewählt. Er beschreibt beispielsweise den Secco mit Begeisterung als „blumig, mit feiner Cassis-Note“.

Kontakte: Regionen aktiv, c/o Landratsamt, Achim Nagel, Karlstraße 27, 72764 Reutlingen, 07121/480-9331;

Rosstriebkellerei, Hans Knauer, Am Blohn 8, 72581 Dettingen, Info@Rosstriebkellerei.de, 07123/8428;

Reinhold Gaiser, Wielandstr. 7, 72555 Metzingen-Neuhausen, 07123/61578;

Evangelos Pattos, Uracher Straße 7/1. 72581 Dettingen, 07123/888333.

Premium-Apfel-Produktvielfalt

Des Apfelgutes jüngstes Produkt, der „Duttenhofer Pomme-Cidre demi-doux“ mit drei Prozent Alkohol ist zu einem Renner geworden, begünstigt sowohl durch Qualität als auch durch ein Sonderangebot: 12 Flaschen bestellen, aber „nur“ 10 Flaschen bezahlen, also 51 Euro statt 59 Euro – und bei 24 Flaschen Versand frei Haus. Inzwischen ist zudem vom 1997 Duttenhofer Pomme-Brut eine neue Partie degorgiert und versandfertig gemacht worden. Der „Knaller“ auf der Slowfood-Messe war der „Prickelnde Apfel“ Pomme-Pure, der nicht erhitzte, rohe Saft mit Kohlensäure: Obwohl das Apfelgut 2006 mehr als die doppelte Menge wie in den vergangenen Jahren abgefüllt hat, ist der Cox Orange schon aus, aber Elstar und die Cuvée sind noch lieferbar. Aufgrund eines katastrophalen Hagels im Juni, der bis zu 80 Prozent der Ernte vernichtete, ist die Saftmenge 2007 sehr begrenzt.

Kontakt: Apfelgut, Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhöfer, Neunthausen 43/45, 72172 Sulz-Hopfau, 07454/969798. Neuner@apfelgut.de

Die fünf obigen Meldungen aus ganz unterschiedlichen Landesteilen zeigen einen klaren Trend: Baden-Württembergische Streuobstvermarkter sind dabei, sich nicht nur kreativ, sondern auch sehr erfolgreich neben dem weiter wichtigen „Massenmarkt“ im Apfelsaftbereich weitere Märkte und Kunden mit Premium-Produkten zu erschließen. Da kann man nur sagen: Weiter so!

Streuobst- und Waldsterben durch illegale Eingriffe?

Im Rems-Murr-Kreis nehmen nach Beobachtungen von Karl Meister seit vielen Jahren starke Trockenschäden an Wald- und Streuobstbäumen zu. Er macht hierfür dem Landeswassergesetz widersprechende Grundwasserverluste, Drainagen in wasserabführenden Kiesbetten und Beschädigungen des Grundwasserstaus durch Tiefbauten sowie evtl. die Übernutzung von Tiefbrunnen verantwortlich. Klagen von Landwirte auf erhebliche Schäden werden beim Landratsamt „durch falsch aussagende Gutachten“ abgeblockt.

Kontakt: Karl Meister, Geigersbergstraße 40, 71459 Auenwald-Oberbrüden, 07191 / 53257

Anzeige

Berlin

Streuobstwiese statt Kita-Standort
Erster Berliner Bio-Streuobstsaft

Der unter neuen Namen „Naturschutz Berlin-Malchow“, firmierende Förderverein Naturschutzstation Malchow e.V. hat im Herbst 2007 im Bezirk Hellersdorf auf einer entsiegelten Fläche von 1 ha eine Streuobstwiese angelegt. Diese Fläche wurde vorher als Kita-Standort genutzt. Durch die umfangreichen Abrissmaßnahmen aus dem Programm Stadtumbau Ost entstehen viele kleinere Flächen mitten in Großbau-Wohnsiedlungen. Diese können meistens keiner Verwertung zugeführt werden. Die Anlage der Streuobstwiese wird zusammen mit den angrenzenden Anwohnern durchgeführt, die bereits als Baumpaten gewonnen wurden. Der Verein betreut nun insgesamt 15 ha Streuobstwiesen. Nach mehrjährigen Sortenbestimmungen und Nachbestimmungen wurden auf diesen Flächen weit über 60 verschieden Apfelsorten und 11 Birnensorten erfasst. 2007 ist es zum ersten Mal geglückt, die zwar geringen Erträge (nur 3,5 Tonnen) in der Buchholzer Kelterei separat zu pressen und somit knapp 700 Liter Berliner Bio-Streuobstsaft zu erhalten, der für 1,25 Euro/Liter verkauft wird. Weiterhin ist ein Teil der Ernte an Naturland verkauft worden, die ebenfalls 2007 einen Berlin-Brandenburger Streuobstsaft produzieren wollen.

Kontakte: Naturschutz Berlin Malchow, Beate Kitzmann, Dorfstraße 35, 13051 Berlin; Info@Naturschutz-malchow.de; 030 / 92 79 98 30, www.naturschutz-malchow.de.

Buchholzer Kelterei, Triftstraße 2-8, 13127 Berlin, Buchholzer-Kelterei@Freenet.de, 030/ 47471760

Naturland Berlin-Brandenburg, Frau W. Deeken, Gradestraße 92, 12347 Berlin, w.Deeken@Naturland-Beratung.de

Brandenburg

Streuobstvielfalt im Landkreis Prignitz
AG „Streuobst – Alte Obstsorten“

Innerhalb des Vereins Kultur- und Bauernmarkt Garz e. V. (auf einem alten Junkerhof) hat sich eine eigene AG Streuobst – Alte Obstsorten gegründet. Die Vielzahl der Aktivitäten ist groß und umfasst unter anderem Pflanzungen aus Ausgleichsmaßnahmen, Obstgehölzschnitt auf verschiedenen privaten und öffentlichen Flächen, Schnittkurse, Vorträge, Baumpatenschaften, Obstblütenfeste, Themenmenüs mit Restaurants, Apfeltage mit Sortenbestimmungen und Obstbaumverkauf, Teilnahme an Märkten und Landpartien.

Zudem gibt es Bemühungen um die Realisierung verschiedener größerer Projekte bzw. Teilnahme daran wie „Straße der alten Obstsorten“, „Zukunftsfähige Bewirtschaftung von Streuobstwiesen“ über das EU-Förderprogramm Leader+, Mitarbeit am Grünen Band mit DDR-spezifischen Obstsorten, und mit der Agentur für Arbeit im Projekt „Ein Paradies auf Erden - Pfarrgärten in der Prignitz“.

Die AG arbeitet mit Landschaftspflegeverbänden und der Verwaltung des Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe Brandenburg bei Nachpflanzungsprojekten („Dörfer mit Biss“) zusammen und plant für 2008 die Bio-Zertifizierung von Prignitzer Streuobstflächen mit Naturland.

Kontakte: Förderverein Kultur- und Bauernmarkt Garz, Garzer Straße 30, 16928 Garz, 033982/50860, KBM@Junkerhof.info;

AG Streuobst Alte Obstsorten, Daniela Dörfel / NABU, Storbeckshof 16, 19339 Plattenburg, 038787/505991, storbeckshof@freenet.de;

Gerhard Neubohn / Pomologenverein, Lübzower Straße 34, 19348 Perleberg, 03876/613126;

Urte Delft / Pomologenverein, Am Itzenbusch 2, 16866 Barenthin, 033972-40282, udelft@web.de;

Förderverein Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe Brandenburg, Christa Dziewiaty, Seestraße 18, 19309 Lenzen, 038792/1701, Info@elbtalaue.com.

Neue stationäre Mosterei

Mit einer Stundenleistung von bis zu 500kg arbeitet die Packpresse PP600 von Voran, mit der Gerd Spiller in Neuruppin im nordwestlichen Brandenburg arbeitet. Spiller bietet auch die Pasteurisierung des Saftes sowie die Abfüllung in 3-, 5- und 10-Liter-„Bag-in-Box" – Behältnisse an (nicht in Flaschen). Das Pressen von einem Liter Saft kostet 0,40 Euro, das Pressen und Abfüllen in Bag-in-Box zwischen 0,80 und 0,90 Euro/Liter. Die Kunden fragten 2007 zu 95 Prozent nach den 5-Liter-Bag-in-Box-Behältnissen nach.

Kontakt: Mosterei Neuruppin, Gerd Spiller, Neustädter Straße 3, 16816 Neuruppin, GerdSpiller@web.de; 03391/352624, 0176/ 48025018,

Hessen

Streit mit EU um Apfelwein
Koch als Retter oder Blöffer

Die EU-Kommission hatte im Zuge der Novellierung der EU-Weinmarktverordnung tatsächlich vor, den Begriff des „Apfelweines" abzuschaffen. Klar, dass hier „Gott und Welt" zumindest aus Hessen, aber auch anderen europäischen Regionen Sturm lief. Die EU-Kommissarin Margret Fischer Boel hatte ein Einsehen, beließ die Änderung aber noch aus taktischen Gründen als formales Faustpfand in der Novelle. Zu diesem Zeitpunkt, nicht früher, trat der große Retter des hessischen Apfelweines und damit laut eigenen Aussagen auch der Streuobstwiesen auf den Plan, Hessens Ministerpräsident Roland Koch. Die Hessischen Wirthauskelterer, ein Zusammenschluss innovativer Kelterer, merkte in ihrer Pressemitteilung an, dass sie aufgrund des klaren Sachverhaltes gar keinen Anlass mehr gesehen hätten, den EU-Plänen einen weiteren Sargnagel zu spendieren. Aber dass sie nun darauf warten würden, für welche Mindeststandards beim Schutz oder der Verwendung des Begriffes Streuobst sich die Politik einsetzen würde…

Kontakte: Hessische Wirtshauskelterer e.V., Jürgen H. Krenzer, Eisenacher Straße 24, 36115 Ehrenberg-Seiferts, 06683/96340, vorsitzender@hessische-wirtshauskelterer.de

232 t Streuobst bei SILKA
Kauf einer zweiten Schaupresse

Nach dem Rekordjahr 2006 (604 t) gab es 2007 eine Streuobstapfelernte von 232 t. Negativ war lediglich zu Beginn der Kampagne der geringe Zuckergehalt, da die nötige Sonne fehlte. Erfreulich aus Sicht der SILKA war die Fortführung einer Annahmestelle im Osten von Kassel, da Friedrich Ilievics, Mitbegründer der SILKA, aus gesundheitlichen Gründen die Arbeit an der Annahmestelle beendete. SILKA als Lizenznehmer des NABU-Qualitätszeichens bietet naturtrüben und klaren Apfelsaft sowie Apfel-Birnensaft an. Die umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit wird weiterhin in enger Zusammenarbeit mit dem Amt für den ländlichen Raum (AlR) in Hofgeismar durchgeführt. Mit 120 Kindern wurde im Vorfeld der Naumburger Pomologentage mit einer Obstpresse Schaupressungen in Kindergärten und Grundschulen durchgeführt. Da für die Monate August bis November die Nachfrage nach Schaupressungen seit Jahren stieg, beschloss der SIL-KA-Vorstand den Kauf einer zweiten Presse, die erneut in mit Eigenmitteln finanziert wird (knapp 1.000 Euro). Die Neu-Einführung des Bag-in-Box-Systems für Großverbraucher hat sich bewährt – es wurden 200 Behälter à je 5 Liter und 83 Behälter à je 10 Liter verkauft.

Kontakte: SILKA und Amt für den ländlichen Raum, Ansprechpartner Dierk Schwedes, Manteuffel-Anlage 5, 34369 Hofgeismar,

Dierk-Schwedes@Landkreiskassel.de, 05671/ 8001-2418,

Kelterei Gerth, Günter Gerth, Burgstraße 25, 34359 Reinhardshagen-Veckerhagen, 05544/ 288, info@gerths-fruchtsaefte.de

Ausbacher Roter ist Lokalsorte des Jahres 2008

Für das Jahr 2008 fiel die Wahl für die Hessische Lokalsorte auf den „Ausbacher Roten", einer Apfelsorte aus der Rhön. Im Rahmen der „10. Hessischen Pomologentage" in Naumburg bei Kassel wurde die Sorte der Öffentlichkeit vorgestellt: Der „Ausbacher Rote" wurde erstmals um 1870 in der Gemarkung Ausbach beobachtet und soll damals bereits über 100 Jahre im Anbau gewesen sein. Der große, leuchtend rote Apfel wird vorrangig als hochwertige Wirtschafts- und Mostsorte genutzt und hält sich bis mindestens März. Der Baum ist starkwüchsig, anspruchslos an Boden und Standort und robust.

Quellenforschung: Albert Deiß, Ausbach

Seit 1995 gibt es die Kuppenrhöner Kelterei „Ausbacher Roter" und der „Ausbacher Rote" wurde im Jahr 2002 durch die „Rhöner Apfelinitiative" zum „Apfel des Jahres der Rhön" gewählt. Die bisherigen Sorten der Aktion „Hessische Lokalsorte des Jahres" waren „Heuchelheimer Schneeapfel" (2003), „Körler Edelapfel" (2004), „Ditzels Rosenapfel" (2005), „Gacksapfel" (2006), und „Kloppenheimer Streifling" (2007).

Kontakte: Pomologen-Verein, Landesgruppe Hessen, Martina Adams, Runkeler Straße 67, 35781 Weilburg, Adams@alsodoch.de; 06471/39179,

Kuppenrhöner Kelterei Ausbacher Roter, Helmut Fischer, Dorfplatz 1, 36284 Hohenrode-Ausbach, 06629/919140, Service@ausbacher-roter.de

Schulklasse pflanzt in Brechen einen Obstsortengarten

Rund um die neue Mehrzweckhalle in Brechen (Kreis Limburg-Weilburg) legte die Klasse H 8 der benachbarten Grund- und Hauptschule Im Emsbachtal im November 2007 eine neue Streuobstwiese an. Unterstützt wurden sie von ihren Lehrern, der Kelterei Hoppe aus Brechen und dem Pomologen-Verein, Landesgruppe Hessen. Für die Pflanzung, die als Ausgleichsmaßnahme für den Mehrzweckhallenbau erfolgte, wurden nur historische und zum Teil sehr seltene Sorten ausgewählt, z.B. „Karmeliter Renette", „Kandeler Zuckerzwetsche" und „Sommereierbirne". Auch zwei Apfelsorten mit lokaler Bedeutung wurden ausgesucht: der „Kloppenheimer Streifling" - einst im Nassauischen weit verbreitet, von dem heute nur noch ein einziger Altbaum bekannt ist, und die aus dem benachbarten Hünfelden stammende „Mensfelder Glanzrenette". Neben weiteren Apfel-, Birnen- und Zwetschgensorten wurden drei Süßkirschen, eine Quitte, ein Pfirsich sowie ein Speierling gepflanzt. Die Schule wird mit Unterstützung der Kelterei Hoppe und dem Pomologen-Verein auch die Pflege und spätere Ernte der Obstbäume übernehmen.

Kontakt: Pomologen-Verein Landesgruppe Hessen, Martina Adams, Runkeler Straße 67, 35781 Weilburg, adams@alsodoch.de; 06471/39179,

Kelterei Hoppe, Bahnhofstr. 2, 65611 Brechen 06438/8366-0, info@kelterei-hoppe.de

Niedersachsen

Rinteln: Hochzeitswiese, Apfeltage, Hochstammpflege

Die Kleinstadt an der Weser (Heimat der Großkelterei Riha / „Wesergold“) bemüht sich seit einigen Jahren, durch „grüne“ Veranstaltungen wie dem Ökomarkt neue touristische Wege zu gehen. 2007 ging es erstmals in einer eigenen Wochenendveranstaltung rund um den Apfel bzw. die Vielfalt der alten Apfelsorten. In den Räumen der Rintelner Sparkasse roch es eine ganze Woche lange intensiv nach Äpfeln – hier waren über 200 verschiedene Apfelsorten ausgestellt, die Hans-Joachim Bannier zur Verfügung gestellt hatte. Auf dem Marktplatz gab es zwei Tage lang ein buntes Treiben rund um den Apfel. Die Veranstaltung soll auch für die örtlichen Streuobstaktivitäten nicht folgenlos bleiben: Streuobstaktivisten vor Ort und die Verwaltung wollen sich zusammensetzen, um über die fachgerechte Pflege der Obstbestände vor Ort zu beraten. Seit einigen Jahren gibt es in Rinteln u.a. eine „Hochzeitswiese“, auf der Jungvermählte einen Hochstamm pflanzen.

Kontakte: Stadt Rinteln, Herr Pleitner, Klosterstr. 19, 31737 Rinteln, 05751/403187, j.pleitner@rinteln.de;

Pomologenverein, Hans-Joachim Bannier, Humboldtstr. 15, 33615 Bielefeld, 0521/ 21635, alte-apfelsorten@web.de.

Anzeige

Hier könnte Ihre Anzeige stehen!

Nutzen Sie den NABU-Streuobst-Rundbrief doch auch einmal für Ihre Annoncen!
Preise für verschiedene Anzeigengrößen finden Sie auf der Rückseite im Impressum.

Nordrhein-Westfalen

Über 20 Apfeltage in Westfalen: Sortenbestimmung und Mobile Saftpressen

Über 20 Apfeltage und ähnliche Veranstaltungen mit dem Angebot der Obstsortenbestimmung alter Sorten fanden 2007 allein in Westfalen statt. Immer größerer Beliebtheit erfreuen sich auf diesen Veranstaltungen auch die mobilen Saftpressen, die den Besuchern nach Voranmeldung ihre mitgebrachten Äpfel auch in kleineren Chargen zu „eigenem“ Saft verarbeiten (ein Angebot, das die herkömmlichen Mostereien in Westfalen ihren Kunden üblicherweise nicht mehr bieten). Die größte Veranstaltung in Westfalen fand 2007 in Bielefeld mit mehreren tausend Besuchern und Eröffnungsworten von NRW-Umweltminister Vorname Uhlenberg statt.

Informationen über aktuelle Veranstaltungstermine in Westfalen sind auf den Internet-Seiten www.pomologen-verein.de oder www.obstsorten-westfalen-lippe.de (regional) veröffentlicht.

Kontakte: NABU-BFA Streuobst, Lydia Bünger, Brunnenstraße 29, 32805 Horn-Bad Meinberg, LyBuenger@lycos.de;

Pomologenverein, Hans-Joachim Bannier, Humboldtstraße 15, 33615 Bielefeld, 0521/121635; Alte-apfelsorten@web.de.

Streuobstvielfalt beim NABU Münster: Walnussöl, Tafelobst, mobile Saftpresse, BIMA-Kooperation

Die Streuobsternte (des NABU) im Münsterland fiel mäßig aus: Ca. 28 t Äpfel für Versaftung, 6,3 t Pflaumen und 700 kg Birnen. Erstmals trug die kooperierende Kelterei Lauwerth aus Bad Iburg das Aufpreismodell mit. Aufgrund der hohen Preise für die Rohware hat die Kelterei dem NABU Münster 20.000 Liter Apfelsaft abgekauft. Insgesamt stehen 6 t Tafelobst zur Vermarktung zur Verfügung. Die Ernte erfolgte teils in Kooperation mit Grundschu-

len. Neu eingeführt als Produkt ist Walnussöl.

Die mobile Saftpresse wird bei Bevölkerung für die eigenen Äpfel gut angenommen. Der Verkauf von Saft verläuft allerdings schleppend: Nur sortenreine Säfte sind gefragt. Neu: Der NABU Münster wird bei der Planung von Ausgleichsmaßnahmen von der Stadt Münster einbezogen. Ausgleichsflächen sollen künftig als Sortengarten angelegt werden. Neuer Kooperationspartner beim Ausgleich: Das zum Bundesamt für Immobilienverwaltung gehörende Forstamt Münster.

Kontakte: NABU Münster, Karin Rietman, Zumsandestraße 15, 48145 Münster, 0251/1360-07; Rietman@Muenster.de;

Kelterei Lauwerth, Bahnhofstraße 10, 49186 Bad Iburg, 05403/2241

Bundesanstalt für Immobilienaufgaben, Sparte Bundesforst, Forstrevier Dorbaum, An der Moerd 27, 48157 Münster

Kyrill und Streuobst SPD-Anfrage im Landtag

Auf eine Anfrage des MdL Gero Karthaus von der SPD vom September 2007 antwortet das Miniterium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, MUNLV: Mehr als 5 Prozent der nordrhein-westfälischen Streuobstbestände seien dem Orkan Kyrill zum Opfer gefallen - überwiegend alte Bäume. Da aber im Zuge der Umsetzung der EU-ELER-Verordnung in NRW die Nachpflanzung von Streuobsthochstämmen ab 2007 förderfähig sei, bestehe kein Bedarf an zusätzlichen Initiativen zum Ausgleich. Für die fachliche Unterstützung sei noch für 2007 mit einer Broschüre „Streuobstwiesenschutz in NRW“ zu erwarten, die detaillierte Pflege- und Anlageempfehlungen enthalte.

Kontakt: Gero Karthaus, Landtag NRW, Platz des Landtags 1, 40221 Düsseldorf, 0211/884-2492, gero.karthaus@landtag.nrw.de

MUNLV, Ref. II1, Dr. Schulze-Pals, Schwannstraße 3, 40476 Düsseldorf, 0211/ 4566-279

Streuobstallee in Volmershoven/ Rhein-Sieg-Kreis

Im Dezember 2007 pflanzten Albert Söhngen (= Flächenbesitzer), Silke Stappen und Ute Köhler vom BUND mit einem Dutzend Helfer 16 Hochstämme samt einer Walnuss als Baum des Jahres 2008 entlang eines Feldweges am Ortsrand von Alfter-Volmershoven. Die Bäume stellte der Landschaftsverband Rheinland kostenlos zur Verfügung. Etwa 1.000 Euro für weiteres Material, eine Tafel sowie Namensschildchen an den einzelnen Bäumen gab die HIT-Umweltstiftung. Die Allee soll ein typisches Landschaftsbild und regionale Sorten erhalten. Für später sind Veranstaltungen mit Kindern und die Verteilung des Obstes an ortsansässige Kindergärten und eine Grundschule angedacht.

Kontakte: Landschaftsverband Rheinland, Umweltamt, Sachgebiet Kulturlandschaftspflege, Nicole Fischer, Ottoplatz 2, 50679 Köln, 0221/809-3428, www.lvr.de

HIT-Umweltstiftungs GmbH, Alexander Schoo, Martinstraße 22, 53909 Zülpich, info@hit-umweltstiftung.de, 02252 / 8366-72

Silke Stappen, Kirchgasse 77, 53347 Alfter-Gielsdorf, 02222/ 1386, sstappen@uni-bonn.de

Sachsen

Neue Streuobstwiese als Windkraft-Ausgleich

Die Grüne Liga Oberlausitz hat im Herbst 2007 die Arbeiten zur Anlage einer neuen Streuobstwiese mit regionaltypischen Apfel- und Birnensorten in Kooperation mit der Baumschule Wendler aus Weißenberg abgeschlossen. Die Anpflanzung beinhaltet 10 Apfelsorten incl. den Schönen von Herrnhut, vier Birnensorten, sowie zwei Zwetsch-

gen/Pflaumensorten incl. der Bautzener Hauspflaume. Die gut 0,5 ha große Fläche in Görlitz-Klingewalde wurde von der Grünen Liga erworben und für die Bepflanzung mit 40 jungen Obstbäumen vorbereitet. Der Verein realisierte damit eine Ausgleichsmaßnahme des Landschaftspflegerischen Begleitplanes zum Projekt „Windpark Ludwigsdorf II“ der „WSB neue Energien“ Dresden.

Kontakte: Grüne Liga Oberlausitz, Czornebohstr. 82, 02625 Bautzen, 03591/60-5860, Fax: -7050, oberlausitz@grueneliga.de

Baumschule Bärbel Wendler, Löbauer Straße 12, 02627 Weißenberg, 035876/40010, Fax: / 42233

Sachsen-Anhalt

2000 Euro: Umweltpreis für „Streuobst in der Altmark“

Erfolg beim neuen „Alstom-Förderpreis für Umwelt- und Naturschutz“ mit ihrem Projekt „Streuobst in der Altmark“ hatte das Zentrum für Ökologie, Natur- und Umweltschutz aus Buch an der Elbe. Verbraucherberatung, Umweltbildung, Erhaltung und Pflege von Streuobstwiesen mit regionalen Sorten – diese Tätigkeiten und andere kontinuierlich über viele Jahre hinweg überzeugten die Jury, den mit 2.000 Euro dotierten 2. Preis an das ZÖNU zu vergeben (s. auch folgende Meldung).

Kontakte: ZÖNU, Uta Neuhäuser, Querstraße 22, 39517 Buch, 039362/8167-3, Fax: -4, rezeption@elbetourist.de

ALSTOM Deutschland AG, Boveristrasse 22, 68309 Mannheim, 0621/329-0,

Straße der alten Obstsorten wächst und gedeiht

345 km „Straße der alten Obstsorten“ gibt es bereits in der Altmark – eine Hauptroute und sechs Routenabzweige. Eingebunden sind bisher 39 Alleen, 29 Streuobstwiesen bzw. Schaupflanzungen und 12 markante Einzelbäume. Imposante Ergebnisse eines Projektes, das erst 2005 vom Zentrum für Ökologie, Natur und Umweltschutz (ZÖNU) in Buch auch mit dem Ziel einer touristischen Aufwertung der Region ins Leben gerufen wurde. Inzwischen sind auch 41 Eigentümer von Streuobstbeständen, Inhaber von Hofläden, Gaststätten, Mostereien und Baumschulen als dauerhafte Kooperationspartner gewonnen. 59 Apfel- und 23 Birnensorten wurden erfasst. Das ZÖNU hat bereits an sechs Standorten 30 Infotafeln angebracht und an 12 Stellen Hochstamm-Nachpflanzungen organisiert. Insgesamt werden die Kosten für die geplante Beschilderung auf rund 30.000 Euro geschätzt.

Kontakte: ZÖNU, Projekt Streuobst in der Altmark, Reinhard Heller, Querstraße 22, 39517 Buch

Schon Tradition – von jung begehrt NABU-Obstsortenbestimmungen

Im Herbst 2007 wurden in Sachsen-Anhalt schon traditionell unter Federführung des NABU öffentliche Obstsortenbestimmungen durchgeführt. Als fachkundige Obstkenner an acht Standorten wirkten die Pomologen Sigurd Schossig und Iris Hölzer, die ca. 70 Apfel und ca. 20 Birnensorten bestimmten – sowohl neue Sorten wie Rubin oder Pirol als auch alte Sorten wie Apollo über Clivia, Berliner Schafsnase, Undine oder Zuccalmaglio. Häufigster Apfel war der Kaiser Wilhelm. Bei den Birnen fanden sich Sorten wie Madame Verte, Gräfin von Paris,

Herbstbergamotte, Esperenz Herrenbirne, Doppelte Phillipsbirne. Wie immer wurden die Pomologen fast von den Interessenten aus der Bevölkerung überrannt. Alle Daten gehen in ein zentrales Kataster ein, in dem derzeit ca. 120 Apfel und ca. 30 Birnensorten erfasst sind. Erfreulich: In jüngster Zeit nehmen immer mehr jüngere Interessierte und junge Familien die Fachkenntnis zur Bestimmung der Sorten ihrer eigenen Obstbäume in Anspruch. Die Fortführung für 2008 ist fest geplant.

Kontakte: NABU Sachsen-Anhalt, Annette Leipelt, Schleinufer 18a, 39104 Magdeburg, 0391/5619350, mail@NABU-LSA.de

NABU-BFA Streuobst, Jörg Schuboth, Sebastian-Bach-Straße 6, 06844 Dessau, 0345/5704-666, schuboth@lau.mlu.lsa-net.de

Kurzmeldungen

Elsass: 250 Birnensorten und Äpfel für Allergiker: In einem Pfarrgarten in Gunstett im Nordelsasshat Etienne Jäger über 250 Birnensorten kultiviert. Und in Froeschwiller kultivieren elsässische Pomologen neben alten Apfelsorten auch solche, die Menschen mit Allergien verzehren können.
Kontakt: Fédération des Producteurs de Fruit du Bas-Rhin, Etienne Jäger, 20 rue du Verger, F - 67270 Hegeney, 0033 / (0)388-093715
Quelle: „eva" (2007): Alte Apfelsorten begeistern Obstexperten; Ludwigsburger Kreiszeitung vom 20.9.2007

Göppingen: Zum dritten Mal Streuobstförderung: Die Stadt Göppingen hat die Streuobstförderung schon zweimal eingeführt und wieder abgeschafft - jetzt gibt's wieder Unterstützung: Bis zu fünf Euro je Baum für die Pflege – wobei der Antragsteller mind. 20 Bäume mit mind. 160 cm Stammhöhe bewirtschaften muss und die Streuobstwiese nicht eingezäunt sein darf. 42.500 Euro stehen zur Verfügung.
Kontakt: Stadt Göppingen, Hauptstraße 1, 73033 Göppingen, 07161/650-0, Fax: -257, stadtverwaltung@goeppingen.de

Streuobst ausgezeichnet: Kulturlandschaftspreises 2007: Der Verein „Onser Saft" in Köngen, Notzingen, Wendlingen (Kreis Esslingen hat einen der Kulturlandschaftspreise 2007 des Schwäbischen Heimatbundes erhalten. Die Heimatschützer und MLR-Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch belohnten damit Vermarktung des Obstes in Saftform, Vorträge, Schnittkurse, Veredelungslehrgänge und die Beratung bei der Neuanlage von Obstbaumwiesen und deren Sortenwahl – ein Teil dieser Tätigkeiten erfolgt in Kooperation mit dem NABU Köngen.
Kontakte: Onser Saft e.V., Dieter Schneider, Friedrich-Römer-Straße 38, 73268 Erkenbrechtsweiler;
NABU Köngen, Helmut Maier, Eulenbergstr. 14, 73257 Köngen, 07024/82345
Schwäbischer Heimatbund e.V., Weberstraße 2, 70182 Stuttgart, 0711/23942-0, info@schwaebischer-heimatbund.de

Bayern: Jäger aktiv bei Streuobstpflanzung: Zum dritten Mal konnte mit finanzieller Unterstützung des Landesjagdverbandes Bayern eine Streuobst-Pflanzaktion in Großbardorf im Kreis Rhön-Grabfeld, durchgeführt werden. 27 Obstbäume wurden gepflanzt. Neben bekannteren Sorten fanden

auch Raritäten wie Edelborsdorfer oder Adlerkirsche von Bärtschii Verwendung.
Kontakt: Ralf Behr, 97633 Großbardorf, 09766/1675, Ralf.Behr@wwa-kg.bayern.de, reinhold.behr@t-online.de

Osterode: Obstsortenvermehrung via Baumschule: Rudi Armbrecht aus Hörden betreut seit vielen Jahren eine Streuobstwiese des Landkreises Osterode. Er bemüht sich mit anderen Mitstreitern um Bestimmung der Sorten in der Gemeinde, damit sie von der lokalen Baumschule vermehrt werden können. Sie haben auch bereits im vergangenen Jahr für die Straßenbäume eine Versteigerung organisiert.
Kontakte: Rudi Armbrecht, Kirchstr. 34, 37412 Hörden, 05521/6780;
Jörg Spillner, Auf der Höhe 2, 37412 Elbingerode/Niedersachsen, 05521/919050.

Sachsen-Anhalt: NABU pflegt Streuobst:. Die NABU-Gruppe Barleben übernimmt mehrere Streuobstwiesen in eigene Pflege. Diese sehr aktive Ortsgruppe pflegt viele Biotope in der Region und hat seit längerem auch die Pflege und Erhalt von alten Streuobstwiesen zu ihrer Aufgabe gemacht.
Kontakt: NABU Barleben, Jörg Brämer, Breiter Weg 166, 39179 Barleben/ OT Barleben

Kultur & Gedichte

Stilleben mit Früchten

1.
Das morgendliche Blut der Himbeeren
wählt das Weiß des Leinens zum Lieben.
2.
Der von Glanz und Süße erfüllte Morgen
neigt das Antlitz über den Apfel.
3.
In der Orange schlafen Sonne und Mond
Hand in Hand.
4.
Jede Weintraube weiß den Namen
aller Tage des Sommers auswendig.
5.
An den Granatäpfeln liebe ich
die Ruhe im Herzen des Lichtscheins.

Eugenio de Andrade
aus "Frische Feigen", Insel-Taschenbuch, S. 160
(Dank an Tina Adams für die Zulieferung)

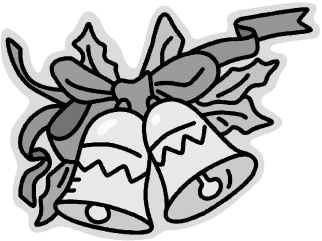
Adressänderungen

Dr. Stefan Rösler, seit 1997 hauptamtlicher NABU-Landesvorsitzender und Autor der Dissertation „Natur- und Sozialverträglichkeit des Integrierten Obstbaus…“, die auch umfangreichen Studien zum Streuobstbau im Vergleich zum Niederstamm-Anbau enthält, hat sein Hauptamt am 24.11.2007 abgegeben – Nachfolger ist Dr. Andre Baumann. Stefan Rösler ist daher nicht mehr unter seiner bisherigen Dienstadresse Tübinger Straße 15, 70178 Stuttgart, 0711/96672-13, Stefan.Roesler@NABU-BW.de erreichbar. Für Fragen des Obstbaus oder seiner Dissertation kann er unter Paulusstraße 5, 70197 Stuttgart, steroesler@web.de erreicht werden.

Zu Guter Letzt

Olivenbäume für die Cote d'Azur

30.000 Euro für einen mächtigen, knorrigen, alten Olivenbaum - soviel zahlen Millionäre von der französischen Cote d`Azur, damit sie den Champagner (womöglich aus der Champagner-Bratbirne...?) stilgerecht im Schatten alter Bäume schlürfen können. Allerdings gibt's dort keine so alten Olivenbäume. Also lassen sie woanders ausbuddeln. Italien hat bereits ein Gesetz gegen den Olivenbaumexport erlassen. Denn allein eine Baumschule aus St. Tropz hatte letztes Jahr 2.000 Bäume à 30.000 Euro (macht 60 Mio. Euro Umsatz...) importiert. Nun geht's als nächstes spanischen Olivenhainen an den Kragen (die griechischen sind vorerst noch zu weit weg...).



Wir wünschen allen Lesern des NABU-Streuobst-Rundbriefs ein friedliches und frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins Neue Jahr 2008

Die Redaktion

Neuerscheinungen & Rezensionen

NABU-Streuobstmaterialversand mit Ausstellungsraum und Öffnungszeiten!

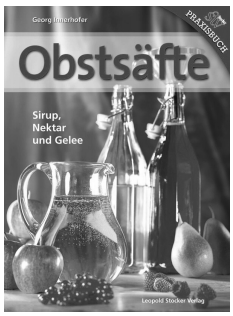
Seit Oktober 2007 können Interessenten das komplette, immer größer gewordene Sortiment des NABU-Streuobstmaterialversandes in aller Ruhe in einem Ausstellungsraum einsehen und Ware direkt mitnehmen. Im Esslinger Hochwiesenweg 40 gelten folgende Öffnungszeiten:

Dienstag von 9.30 Uhr bis 12.00 Uhr und Mittwoch 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr sowie zusätzlich nach Vereinbarung via Telefon 0711/3108084 oder per Mail: Naturpaedagogik@t-online.de

Adresse des NABU-Streuobst-Materialversandes: Hochwiesenweg 40, 73733 Esslingen, 0711/31080-84, Fax: -96, Naturpaedagogik@t-online.de, www.Naturpaedagogik.shop.t-online.de – mit Möglichkeit der Bestellung per Internet. Materialien auch unter www.Streuobst.de.

Obstsäfte selbst gemacht

INNERHOFER, Georg (2007): Obstsäfte – Sirup, Nektar und Gelee; Praxisbuch, Stocker-Verlag; 136 S., 15,80 Euro. Bezug: NABU-Streuobstmaterialversand.



Die Praxisbuch-Reihe des Stocker-Verlages entspricht ihrem Anspruch – auch bei diesem Buch. Neben dem systematischen Überblick über die Begrifflichkeiten rund um Saft, Nektar, Sirup, Fruchtsaftegtränke und Limonaden, geht's einleitend ganz systematisch um Zusatzstoffe in Obstsäften und Inhaltsstoffen mitteleuropäischer Obstarten. Es folgt der Schwerpunkt des Buches mit detaillierten Anleitungen für „den Otto Normalverbraucher", was man zur Saftbereitung, zum Entsaften, zur weiteren Verarbeiten und zur Haltbarkeit von Obstsäften & Co denn so alles benötigt. Es fehlen weder Hinweise auf Kunststoffsäcke als ungeeignete Behältnisse zum Obst sammeln noch Tipps zur Herstellung von klaren Säften. Wünschenswert wären allerdings Verweise auf die Möglichkeiten, frischen Saft ohne Pasteurisierung in Fässern aufzubewahren wie überhaupt das Thema „Fass" so gut wie nicht angesprochen wird. Ein Glossar rundet das Buch ab, das zudem einige gängige als auch exotische Saftrezepte enthält. Fazit: „Einfach praktisch" – weder überkandidelt noch zu akademisch. Ein preiswertes Buch für Leute, die Interesse und Spaß an der Selbstversorgung in kleineren Mengen haben.

Schnaps brennen leicht gemacht

PISCHL, Josef (2004): Schnapsbrennen; Praxisbuch, Stocker-Verlag, 9. ergänzte Auflage, 177 S., 14,95 Euro. Bezug: NABU-Streuobstmaterialversand

Es ist der Rennes des ganzen Verlages: Über 120.000 mal hat der Stocker-Verlag die „Schnapsbrenner-Fibel" von Josef Pischl bereits verkauft. Bald müssen sich die zuständigen Behörden fragen, wer eigentlich im deutschsprachigen Raum denn alles so brennt, wo es doch in Deutschland „nur"! rund 32.000 Kleinbrennrechte gibt… Von der Rohware über die Oechsle-Waage, Tipps und Bewertungen zum Material von Gärbehältern (keine neuen Holzfässer, leichte Bedenken bei Kunststoff, Empfehlung für Edelstahl oder Beton) gehen die Informationen zur Biologie der Gärung, Details zum Einmaischen, Brenngeräten bis hin zu Fehlern beim Destillat wie Essigstich, Alkoholbestimmung, Einstellen der Trinkstärke bis hin zu Tipps zu sortenreinen Spezialbränden und gesetzlichen Bestimmungen. 10 Gebote zur Erzeugung von Qualitätsbrand passen zu einer Schnapsbrenner-Fibel oder auch Schnapsbrenner-Bibel… Wie alle

Praxisbücher im Stocker-Verlag: Viele Bilder, aber kein Schöne-Bilder-Buch, viele Details, aber für den praktischen Schnapsbrenner keine unnötigen Details. Wer „nur“ Stoffbesitzer ist, benötigt das Buch wohl kaum. Wer aber ein Brennrecht erbt oder kauft und nicht sowieso schon alles weiß, der findet hier alle wesentlichen Informationen zum Einstieg ins Thema.

HEGELE, Anton (2007): Holzapfel, Boskoop, M(a)cintosh – Vom Steinzeitapfel zur Computermarke; Hrsg. Stadt Göppingen, 71 S., 12,00 Euro; Bezug: NABU-Streuobstmaterialversand

Eine wunderschöne Regionalstudie über das Thema Streuobst. Und gleichzeitig ein bisher in dieser Form kaum gelungener Blick über den Tellerrand im Kapitel 8 „Apples“ erobern die Welt. Hintergründiges zum Kultapfel aus dem Silicon Valley, zum Lieblingsapfel „Macintosh“ in der Computerwelt, zum Granny-Smith auf Beatles-Platten bis zum „Big Apple“ in New York. Zuvor allerdings lernt der Leser viel über die Lokalsorten- und Produktvielfalt im Kernland des Streuobstbaus, denn Autor, Herausgeber und Inhalte beschäftigen sich viel mit „Ihrem“ Raum Göppingen sowie dem schwäbischen Albvorland. Natürlich fehle auch der historisch-mystische Teil mit Informationen über die Hesperiden, König Artus, Äpfel sammelnde Neandertaler (natürlich am Neckar), über getrocknete Äpfel jungsteinzeitlicher Bauern im Raum Heilbronn, über die alten Römer, Mönche, herrschaftliche Lustgärten bis hin zum „schnüffelnden“ Friedrich Schiller nicht. Ein schöner Überblick, ein schöner Einblick und mehr als nur einen Blick ins Buch hinein wert.

Mostbirnen-Ergänzungsband

Der in der Ausgabe 3/2007 erwähnte Ergänzungsband zu den Mostbirnen zu 9,90 EUR ist auch über den NABU-Streuobstmaterialversand erhältlich.

Termine

Angaben zu Uhrzeiten, Referenten und ggf. Kosten bitte bei den angegebenen Kontaktadressen erfragen – deren Wiedergabe würde den Rahmen an dieser Stelle sprengen.
*Fax-Nummern werden mit „0221/2211-44**x**“ gekennzeichnet*

Dezember 2007

16.9. – 31.12.2007 Niedersachsen: Ausstellung „Apfelkultur, Vielfalt neu erleben“ des Landschaftspflegeverbandes Landkreis Göttingen samt umfangreichem Begleitprogramm in Hann. Münden im Städtischen Museum. Kontakte: Städtisches Museum Hann.Münden, Schloßplatz 5, 34346 Hann. Münden, 05541-75202, Museum@hann,muenden.de; Landschaftspflegeverband Landkreis Göttingen, Klaus König-Hollrah, Reinhäuser Landstraße 4, 37083 Göttingen, 0551/53137-03, lpv@lpv-goettingen.de.

Januar 2008

4.1.2008 Schweiz/Luzern: Feuerbrand und Hochstamm-Obstbau - Informationsveranstaltung von Hochstamm-Suisse mit dem NABU-BFA Streuobst; Kontakt: Hochstamm Suisse, Guildo Schildknecht, Beggetwil, CH-9402 Mörschwil, Hochstammobstbau.ch@gmx.net, 0041/(0)71/8661601

19.1.2008 Baden-Württemberg: Kurs Obstbaumschnitt nach Helmut Palmer des NABU Tübingen in Tübingen-Waldhausen mit Jörg Wolfinger. Dieser Schnittkurs nach der Palmer-Methode wird sowohl Anfängern die Grundbegriffe naturnaher Obstbaumpflege vermitteln, als auch Erfahreneren neue Aspekte dieser alten Kunst erschließen. Kontakt und Anmeldung: Jörg Wolfinger, Dorfstr. 22, 72138 Kirchentellinsfurt, 07121/601490, joergwolfinger@arcor.de

26./27.1.2008 Baden-Württemberg: Seminar Obstbäume richtig pflegen, Schwerpunkt alte Bäume - Schnitt und Pflege von Obstbäumen für Fortgeschrittene; Kontakt und Anmeldung: Gut Hohenberg, Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie und Landbau, Krämerstraße 76855 Queichhambach, 06346/928555; Info@Gut-Hohenberg.de

26./27.1.2008 Rheinland-Pfalz: Obstbäume richtig pflegen - Schnitt und Pflege von Obstbäumen für Fortgeschrittene, Kontakt + Anmeldung: Gut Hohenberg, Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau, Krämerstraße, 76855 Queichhambach, info@gut-hohenberg.de, 06346/928555, Fax: -556

Februar

7.-9.2.2008 Berlin: Messe Fruit Logistica Messe, Info: www.Fruitlogistica.de

16.2.2008 Baden-Württemberg: Kurs Obstbaumschnitt nach Helmut Palmer des NABU Tübingen in Tübingen-Waldhausen mit Jörg Wolfinger. Dieser Schnittkurs nach der Palmer-Methode wird sowohl Anfängern die Grundbegriffe naturnaher Obstbaumpflege vermitteln, als auch Erfahreneren neue Aspekte dieser alten Kunst erschließen. Kontakt und Anmeldung: Jörg Wolfinger, s. Termin 19.1.2008

21.2.2008 Hessen: Kurs Schnitt von Streuobstbäumen in Theorie und Praxis der Gartenakademie in Nordhessen in Kassel; Kontakt: Hessische Gartenakademie, Cornelia Schmidt-Bickel, Kölnische Straße 48-50, 34117 Kassel, 0561 / 7299-376, SchmidtBickelC@llh.Hessen.de

März

8.3.2008 Baden-Württemberg: Kurs "Alte Streuobstbäume schneiden" des NABU Tübingen in TÜ-Waldhausen; Kontakt: NABU Tübingen, Stefan Rall, Engelfriedshalde, 72076 Tübingen, 07071-440836, stefan.rall@NABU-Tuebingen.de

22.3.2008 Baden-Württemberg: Kurs "Alte Streuobstbäume schneiden" des NABU Tübingen in TÜ-Waldhausen. Kontakt: s. 8.3.2008

30.3.2008 Rheinland-Pfalz: Die Kultur von Beerenobst - Anbau und Schnittpflege, Kontakt + Anmeldung: Gut Hohenberg, Seminarbauernhof der Stiftung Ökologie & Landbau, Krämerstraße, 76855 Queichhambach, info@gut-hohenberg.de, 06346/928555, Fax: -556

April

3.-6.4.2008 Sachsen: Slow-Food-Messe 2008 in Dresden; Kontakt: Slowfood, Convivum Dresden, Georg W. Schenk, Klotzscher Hauptstr. 24, 01109 Dresden, 0351/88089-83, -88x, 0171/722.0070, Dresden@slowfood.de

12.4.2008 Bayern: Veredeln von Obstgehölzen und 11. Edelreiserbörse im Streuobstdorf Hausen des Arbeitskreises Streuobst der Gemeinde Hausen Rhön. Kontakt: Gemeinde Hausen, AK Streuobst, Adam Zentgraf, Reineckestraße 9, 97647 Hausen, 09778/1479, AdamZentgraf@gmx.de

Mai bis Dezember 2008

10.5.2008 Schweiz/Luzern: Einweihung der Pro Specie Rara- Obstbaumallee in Düderhof, 6025 Neudorf/LU; Kontakt: Pro specie rara, Pfrundweg 14, CH-5000 Aarau, 0041/(0)62 83208260-79, Info@prospecierara.ch

21.6.2008 Schweiz/Zürich: Treffen der Obst-Aktiven von Pro Specie Rara in 8053 Zürich; Kontakt: Pro specie rara, Pfrundweg, CH-5000 Aarau, 0041 / (0)62 83208260-(0)-79, Info@prospecierara.ch

27.9.2008 Schweiz/Aargau: Führung durch den 1000-Baum-Apfelsortengarten bei Baden inklusive Verkostung der rund 200 Apfelsorten; Kontakt: Meinrad Suter, Baldeggstraße 63, CH-5400 Baden/AG

19.10.2008 Bayern: 12. Apfelmarkt im Streuobstdorf Hausen des Arbeitskreises Streuobst der Gemeinde Hausen Rhön. Kontakt: Gemeinde Hausen, AK Streuobst, Adam Zentgraf, Reineckestraße 9, 97647 Hausen, 09778/1479, AdamZentgraf@gmx.de

8.11.2008 Schweiz/Thurgau: Apfelvielfalt in Mostindien- Besichtigung des Obstsortengartens von Hans-Rudolf Schweizer in Neukirch an der Thur mit ca. 235 Apfelsorten auf Hochstämmen; Kontakt: Hans-Rudolf Schweizer, Bühlstrasse 4, CH-9217 Neukirch/Thur, 0041/(0)71 6423462, Mail@hr-schweizer.ch

6.12.2008 Schweiz/Aargau: Sortenbestimmungskurs im Obstsortengarten Zofingen; Kontakte: Stadtverwaltung Zofingen, Kirchplatz 26, CH-4800 Zofingen, 0041(0) 62 7457171, Info@Zofingen.ch; Pro specie rara, Pfrundweg 14, CH-5000 Aarau, 0041/(0)62 83208260-(0)-79, Info@prospecierara.ch

Impressum

Ausgabe 4/2007, 15. Jahrgang, **Erscheint viermal jährlich, ISSN-Nr. 1437-5354**

Herausgeber: NABU (Naturschutzbund Deutschland), Bundesfachausschuss Streuobst, Charitéstraße 3, 10117 Berlin, 030/284984-0, -2000x, **www.Streuobst.de**

Schriftleitung + Beiträge für den NABU-Streuobst-Rundbrief:
Dr. Markus Rösler, Panoramastraße 88, 71665 Vaihingen-Ensingen, Streuobst@web.de
Die Zusendung von Beiträgen für den NABU-Streuobst-Rundbrief an die Schriftleitung ist ausdrücklich erwünscht, da so die Vernetzung aller am Streuobstbau weiterhin gefördert wird. Beiträge möglichst in kurz-informativem Stil mit konkreten Fakten/Zahlen, immer mit vollständigen Kontaktadressen. Ein Anspruch auf wörtliche Wiedergabe oder grundsätzliche Veröffentlichung besteht allerdings nicht.
Die **Wiedergabe von Informationen** aus dem Rundbrief in Druckform ist ausdrücklich erwünscht - mit korrekter Quellenangabe („NABU-Streuobst-Rundbrief x/2007, Seite y). Um Belegexemplare an die Schriftleitung wird gebeten.Die digitale Wiedergabe kompletter Artikel oder Auszüge – insbesondere im Internet - bedarf der Zustimmung der Schriftleitung.
Redaktionsschluss für Ausgabe 1/2008: 1.3.2007

Anzeigenpreise
Mit Ihrer Anzeige im NABU-Streuobst-Rundbrief erreichen Sie z.B. Keltereien, Brennereien, Baumschulen, Umweltverbände, Wissenschaftler, Pomologen... und viele weitere Personen und Einrichtungen in Deutschland, Österreich, Luxemburg und der Schweiz. Die folgenden Anzeigenpreise gelten jeweils zzgl. 19% MWSt.:

Einspaltige Anzeigen (8 cm breit):		Zweispaltige Anzeigen (16 cm breit):	
pro cm Höhe	6 €	pro cm Höhe	12 €
¼ Seite (6 cm Höhe)	30 €	¼ Seite (6 cm Höhe)	70 €
¼ Seite auf der Rückseite	40 €	¼ Seite auf der Rückseite	90 €
½ Seite (12 cm Höhe)	60 €	½ Seite (12 cm Höhe)	140 €
½ Seite auf der Rückseite	80 €	½ Seite auf der Rückseite	180 €

Bildnachweis: M. Rösler (Titelseite, S. 9, 14, 21), LOGL (S.12); Abb. ´Ausbacher Roter´, aus „Deutschlands Obstsorten“ (S.18) **Layout**: Susanne Marcus; **Druck**: as Druck, Bonn

Abonnement und Versand & Adressverwaltung - Kosten
Förder- und Landschaftspflegeverein Biosphärenreservat Mittlere Elbe, Johannisstraße 18, 06844 Dessau, 0340/ 2206141, Foelv-biores@t-online.de - 14 Euro pro Jahr inkl. Porto. Bankverbindung: Konto Nr. 101143450 bei der Volksbank Dessau-Anhalt eG (BLZ: 80093574).
Frühere Ausgaben können jahrgangsweise für 11 Euro inkl. Porto nachbestellt werden.
Lizenznehmer des **NABU-Qualitätszeichens für Streuobst-Produkte** sowie deren vor Ort fachlich beratende Organisation erhalten den NABU-Streuobst-Rundbrief kostenlos.

Alle Streuobst-Materialien, die vom NABU-Bundesfachausschuss Streuobst empfohlen werden (über 120 Artikel vom Aufkleber bis zur Doktorarbeit, Sortenempfehlungen und Kinderbüchern, vom Mosttrinker-Glas bis zum Video für Schulklassen, Streuobsthonig und Walnussöffner...), sind **im NABU-Streuobst-Materialversand** erhältlich. Fordern Sie kostenlos die umfangreiche Streuobst-Materialliste an oder bestellen Sie direkt übers Internet:

NABU-Streuobst-Materialversand, c/o Naturpädagogischer Buchversand, Hochwiesenweg 40, 73733 Esslingen, 0711/3108084, Fax: -96, **www.naturpaedagogik.shop.t-online.de**, naturpaedagogik@t-online.de

Anzeige