



TERMINE 2016

Schlaraffenburger Apfelernte

Datum: Samstag, 24. September, 2016 - 09:30 bis 12:30
Adresse: Heimbach 8, 63776 Mömbris
Beschreibung: Wir wollen gemeinsam die Äpfel auf der Streuobstwiese an den Elterhöfen in Aschaffenburg für den Schlaraffenburger Apfelsaft ernten. Dazu sind besonders Familien mit Kindern eingeladen. Alle können kräftig mit anpacken beim Schütteln, Einsammeln und Säcke aufladen. Ganz nebenbei erfahren wir Interessantes über die verschiedenen Apfelsorten sowie die Tiere und Pflanzen in der Obstwiese. Zur Belohnung gibt es für alle großen und kleinen Helfer ein kleines Vesper mit Schlaraffenburger Apfelsaft.
Webseite: <http://www.schlaraffenburger.de>

Offener Apfelsorten-Garten 2016

Datum: Samstag, 24. September, 2016 - 10:00 bis 15:00
Adresse: Stiftung Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee, Schuhmacherhof 6, 88213 Ravensburg-Bavendorf
Beschreibung: Am 24. September ist Erhaltungsgarten für alte Apfelsorten wieder für Interessierten geöffnet. Die Sortenerhaltungszentrale Baden-Württemberg lädt zu einem Gang durch die Jahrhunderte in ihren Sortengärten mit mehr als 250 historischen Apfelsorten ein. Es besteht die Möglichkeit, Apfelsorten selbst zu pflücken und zu probieren. Kostenlose Führungen und Sortenbestimmung.
Webseite: <http://www.kob-bavendorf.de>

Niederlausitzer Apfeltag

Datum: Samstag, 16. April 2016 - 10:00 bis 15:00
Adresse: Naturpark Niederlausitzer Heide- und Heidelandschaft Markt 20, 04924 Bad Liebenwerda
Beschreibung: Wissenswertes und Informatives, Köstliches und Regionales, Modernes und Altertümliches, Musikalisches und Unterhaltsames rund um den Apfel. Der Pomologische Schau- und Lehrgarten steht ganz im Zeichen des schmackhaften Kernobstes und verwandelt sich zum fröhlichen Festplatz.
Website: <http://www.niederlausitzer-heideland-schaft-naturpark.de/>

STREUOBSTTAGE

Liebe Leserinnen und Leser,

Die Obstsaison 2016 ist gestartet - regional mit Preisen von €5 und niedriger für 100 kg Mostobst. Gründe dafür sind u.a. Dass viele Saftlager noch gut gefüllt sind, weil der Absatz der Produkte vielerorts schleppend lief. Und aus dem Ausland drückt sehr günstiges Saftkonzentrat auf den deutschen Markt.

Grund genug für uns, Ihnen im neuen Newsletter einige Beispiele für Produkte und Marketing vorzustellen, mit denen sich die Wertschöpfung erhöhen lässt. Darüber hinaus haben wir u.a. gute Nachrichten zum Thema "Birnenverfall" für Sie und Tipps für neue Fachbücher, Broschüren und weitere Veröffentlichungen rund ums Streuobst.

Auf unserer Internetseite www.streuobsttage.de finden Sie unter der Rubrik "Fachkongresse" überdies die Beiträge, Referate und die Liste der Gewinner der Produktprämierung zum Landesweiten Streuobsttag Baden-Württemberg 2016 in Ludwigsburg.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Stöbern sowie erkenntnisreiche Momente. Außerdem danken wir Ihnen für Ihr Engagement zum Erhalt des Streuobstes, die Unterstützung und Nutzung der Streuobsttage sowie besonders allen Autorinnen und Autoren, die unseren Newsletter bereichert haben. Gerne nehmen wir Ihre Beiträge im Newsletter auf. Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltungen und Informationen, die Sie in die Datenbanken der Streuobsttage einstellen.

Ihr Organisationsteam der Streuobsttage

Hannes Bürckmann Martina Hörmann Philipp Kahl



PRODUKTINNOVATION I

Ostmost

Das Unternehmen „Ostmost“ aus Berlin stellt Säfte, Schorlen und Cidre aus alten Apfelsorten wie beispielsweise „Geheimrat Dr. Oldenburg“, „Minister von Hammerstein“ oder „Schafsnase“ her. Die Äpfel für die Produktion stammen von ökozertifizierten Streuobstwiesen aus Brandenburg, Thüringen, Sachsen-Anhalt und Sachsen. Erhältlich sind klassische Produkte wie Bio-Apfelsaft, aber auch Säfte in Geschmacksrichtungen wie Apfel-Minze, Apfel-Johannisbeere, Apfel-Rote Bete und sogar Cidre.

Die 0,33-Liter-Flasche mit urbanem Tierdesign gibt es in mittlerweile über 300 Cafés, Bars und Clubs zu kaufen. Über die Homepage von Ostmost kann der vegane, in Hessen hergestellte Apfelsaft auch für private Haushalte bestellt werden.

Informationen und Bestellmöglichkeiten unter: <http://www.ostmost.berlin/>



VERANSTALTUNG I

Der ZEIT Kochtag 2016

Bereits zum zweiten Mal hat DIE ZEIT 2016 zu einem Aktionstag aufgerufen, an dem sich in ganz Deutschland alles rund ums Kochen drehen sollte. Am 22. April fanden daher parallel zum diesjährigen Auftakt des Aktionszeitraums der Streuobsttage in ganz Deutschland rund 200 Veranstaltungen rund um die Themen Essen und Genuss statt. Das Ansinnen der Streuobsttage geht mit dem diesjährigen Thema "Streuobst und Genuss" in die gleiche Richtung und will auch auf die Bedeutung einer guten, regionalen und nachhaltig wirksamen Ernährung aufmerksam machen.

Unter dem Motto „So isst Deutschland“ organisierten Verbände, Unternehmen, Restaurants und Hotels zahlreiche Kochkurse, Kräuterwanderungen, Degustationen und Weinseminare. Als Unterstützer waren beispielsweise der Deutsche Volkshochschulverband, Bioland, das Kochhaus und Food Assembly dabei.

In der Kalkscheune Berlin veranstaltete DIE ZEIT das zentrale Event „ZEIT Kochtag Das Festival“: Mit spannenden Podiumsdiskussionen, einem Kinderkochkurs mit ZEIT LEO und Köchin Sarah Wiener sowie kulinarischen Pausen und einer Pop-up-Food Assembly.

Weitere Informationen unter: <http://www.zeit-kochtag.de/>

VERANSTALTUNG II

Streuobst-Aktionstage 2016 Rheinland-Pfalz

Im zweijährigen Turnus veranstaltet die Interessen-Gemeinschaft Streuobst Rheinland-Pfalz die „Streuobst-Aktionstage“ und rückt die Obstwiesen, ihre Betreuer sowie Produkte in den Blick der Öffentlichkeit. Unter dem Motto „Faszinierende Vielfalt erleben“ findet diese Aktion nach 2010, 2012 und 2014 seit Anfang September 2016 bereits zum vierten Mal statt. Vereine, Firmen, Initiativen, Behörden und Einzelpersonen im ganzen Land bieten hierzu Aktionen an. Eine gute Gelegenheit, seine lokalen Ansprechpartner im Bereich Streuobst kennenzulernen.

Mehr Informationen unter <http://www.streuobst-rlp.de>

VERANSTALTUNG III

Streuobsterlebniswochen Herrenberg

Unter der Schirmherrschaft von OB Thomas Sprißler finden vom 10.09. bis zum 3.10.2016 die ersten „Streuobsterlebniswochen Herrenberg“ statt. Viele Aktionen rund um das Thema Streuobst sollen für Information, Erlebnis, Unterhaltung und Genuss sorgen. Das Herrenberger Erntefest am 10. September 2016 bildet den Start für die Streuobsterlebniswochen.

Informationen unter: <http://streuobsterlebnis.mitmachstadt-herrenberg.de/streuobsterlebniswochen/>



AUSZEICHNUNG

Streuobstliebe ist "Ausgezeichnetes Projekt UN-Dekade Biologische Vielfalt 2016"

Die Vereinten Nationen haben das Jahrzehnt von 2011 bis 2020 als UN-Dekade Biologische Vielfalt ausgerufen. Die Dekade soll die Umsetzung des UN-Übereinkommens von 1992 unterstützen. Ziel ist es, den weltweiten Rückgang der biologischen Vielfalt aufzuhalten. Dazu soll auch das gesellschaftliche Bewusstsein gefördert werden. Genau hier setzt die deutsche UN-Dekade an: Sie möchte mehr Menschen für die Erhaltung der biologischen Vielfalt, unserer natürlichen Lebensgrundlage, gewinnen. Ein Schwerpunkt ist daher die Auszeichnung von vorbildlichen Projekten. Die Mitwirkenden setzen sich für die biologische Vielfalt ein, indem sie sie schützen, nachhaltig nutzen oder ihren Wert vermitteln.

Das Projekt "Streuobstliebe: Apfel-Fruchtaufstrich und GPS-Smartphone-Applikation", wurde am 23.06.2016 ausgezeichnet, denn es trägt in beispielhafter Weise zu dieser Idee bei. Ziel des Projektes ist es, die Bedeutung der Obstbaumwiesen für die biologische Vielfalt, für unsere Ernährung und für unsere Kulturlandschaft wieder mehr in das Bewusstsein zu rücken: durch den direkten Brückenschlag zwischen dem Produkt und dessen Lieferant, dem speziellen Obstbaum.

Informationen unter: <http://www.undekade-biologischevielfalt.de/projekte/aktuelle-projekte-beitragedetail/projekt-details/show/Wettbewerb/1422/>



STREUOBST & KUNST

Projekt Obstwiese

"Die Obstwiese - Lebensraum für Flora und Fauna, wichtig für den Menschen" ist der Titel einer aktuellen Ausstellung, die der Photograph Helmut Weller aus Ehringshausen für den Naturschutzring Ehringshausen e.V. zusammengestellt hat. Es geht dabei um den Schutz, die Wiederbelebung, ggf. auch die Neuanlage des wertvollen Lebensraums "Streuobstwiese".

Zukünftig möchte sich der Photograph weiter intensiv mit dem Thema "Naturfotografie für den Naturschutz" auseinandersetzen. Im Herbst ist hierzu eine kleine Multivisionsschau geplant, des

Weiteren soll die Ausstellung „Die Obstwiese“ auf Wanderschaft gehen.

Mehr Informationen unter www.blickpunktnatur.de und www.facebook.com/blickpunktnatur

FORSCHUNG AKTUELL

Apfelallergie

Bereits 20 Prozent der Allgemeinbevölkerung in westlichen Ländern leiden unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit. Tendenz steigend. Aus diesem Grund begann der BUND Lemgo zum Thema „Apfelallergie“ im Jahr 2007 ein Projekt. Ziel ist es betroffenen Allergikern zu helfen und damit gleichzeitig zum Erhalt alter Apfelsorten und des Lebensraumes Streuobstwiesen beizutragen. Ausführliche Forschungsergebnisse, Berichte und Statistiken zu dieser Thematik finden sich auf der Homepage vom BUND Lemgo. Unter anderem auch eine Übersichtstafel mit den Forschungsergebnissen zur Verträglichkeit von Obstsorten.

Ein Ergebnis kristallisiert sich jedoch immer wieder heraus: Viele alte Apfelsorten werden von Allergikern besser vertragen als moderne.

Informationen unter > unter <http://www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html>.

BUND - Lemgo		Info Apfelallergie			
Statistik - Anzahl der Apfelsorten, die von Allergikern als verträglich ¹⁾ bzw. unverträglich ²⁾ gemeldet worden sind. Erfasst werden in der Zusammenfassung Sorten zu denen mindestens 3 Meldungen vorliegen. Gesamtliste im Internet - Stand Okt. 2015		http://www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html			
Sorte *)	verträglich	unverträglich	Sorte	verträglich	unverträglich
Adamsapfel ¹⁾	08	01	Luxemburger Triumph ¹⁾	05	00
Adams Paräne ¹⁾	08	00	Madame Lesans Kalvill ¹⁾	10	00
Aderleber Kalvill ¹⁾	04	01	Martin ¹⁾	03	00
Alantapfel ¹⁾	06	00	Minister von Hammerstein ¹⁾	06	00
Alkeme ¹⁾	51	06	Mutterapfel ¹⁾	05	00
Atanasrenette ¹⁾	14	01	Notariapfel ¹⁾	09	00
Apfel aus Cronels ¹⁾	05	00	Ontario ¹⁾	17	00
Altländer Pfannkuchapfel ¹⁾	15	04	Peter Heußgens Goldrenette	02	00
Berlepsch, Goldrenette Freiherr von ¹⁾	48	03	Pilot ¹⁾	08	01
Berner Rosenapfel ¹⁾	07	00	Pink Lady	07	10
Biestfelder Renette ¹⁾	21	01	Pinova ¹⁾	06	04
Braddicks Sondergleichen ¹⁾	04	00	Piros	01	00
Brueburn ¹⁾	05	37	Prinz Albrecht von Preußen ¹⁾	30	02
Bretbacher Sämling ¹⁾	06	00	Purpurroter Cousinot	00	02
Champagner Renette ¹⁾	10	03	Reanda	02	02
Cox Orangen-Renette ¹⁾	11	14	Renette aus Orleans ¹⁾	05	00
Damasorennetten ¹⁾	05	00	Retina	01	01
Danziger Kantapfel ¹⁾	07	00	Rewena	02	00
Doktor Seeligs Orangenapfel	12	00	Rheinische Schafnase	01	00
Dölmener Rosenapfel	02	02	Rheinischer Winterrambur	02	00
Eifeler Rambur	05	01	Ripston Pepping ¹⁾	07	02
Elstar ²⁾	13	36	Rote Sternrenette	05	02
Englische Spitalrenette ¹⁾	04	00	Roter Berlepsch ¹⁾	08	01
Filippas Apfel	02	01	Roter Boskoop ¹⁾	38	09
Finkenwerder Herbstprinz ¹⁾	15	01	Roter Delicious ¹⁾	00	09
Fuji ¹⁾	01	08	Roter Herbstkalvill ¹⁾	03	00
Gala ¹⁾	01	22	Rubinette ¹⁾	25	05
Galloway Pepping ¹⁾	03	00	Sankt Galler Klosterapfel ¹⁾	12	00
Gewürzlaiken ¹⁾	04	01	Santana ¹⁾	28	06
Gloster ¹⁾	05	01	Schöner aus Boskoop ¹⁾	39	04
Goldam Delicious ¹⁾	02	46	Schöner aus Herrenhut ¹⁾	07	00
Goldgelbe Renette	00	01	Schöner aus Nordhausen ¹⁾	04	01
Goldparäne ¹⁾	67	09	Schöner aus Wiltshire	00	01
Goldrenette aus Bienenheim ¹⁾	08	00	Schöner vom Lindenhaus ¹⁾	05	00
Grahams Jubiläumapfel	00	03	Seestermüher Zitronenapfel	05	03
Granny Smith ¹⁾	00	41	Shampion	02	01
Graue Herbstrenette ¹⁾	03	00	Süßer Vereneracher ¹⁾	06	00
Gravensteiner	32	08	Tannenkrüger ¹⁾	05	00
Hildesheimer Goldrenette	03	00	Topas	11	10
Holsteiner Cox ¹⁾	06	01	Trierer Weinapfel, Roter	01	00
Ingrid Marie ¹⁾	06	09	Usterapfel ¹⁾	14	00
James Grieve ¹⁾	08	04	Weigels Zinszahler ¹⁾	09	00
Jonagold ²⁾	04	38	Weißer Klarapfel ¹⁾	17	01
Jonathan ¹⁾	05	00	Weißer Winterlockenapfel ¹⁾	22	00
Kaiser Wilhelm ¹⁾	16	03	Weißer Winterkalvill	01	00
Kanadarenette ¹⁾	05	00	Wellant	05	01
Krügers Dickstiel ¹⁾	05	01	Wöbers Rambur ¹⁾	08	01
Landsberger Renette ¹⁾	06	01	Zabergäurennetten	02	01
Leuenapfel ¹⁾	08	01	Zuccalmagios Renette, von	02	00
Lütticher Ananaskalvill ¹⁾	03	00	*Sorteninformationen siehe: www.obstsortendatenbank.de		

Hinweis für Allergiker von Prof. Dr. med. R. Stadler, Klinikum Minden
Hochgradig sensibilisierte Allergiker sollten nur mit Zustimmung und Betreuung ihres Facharztes entsprechende Tests mit Apfelsorten durchführen, da die Eigenexposition zu erheblichen allergischen Symptomen bis hin zur Anaphylaxie führen kann.

FORSCHUNG AKTUELL

Der Birnenverfall – ein unabwendbares Schicksal? Neuartige Behandlung von alten Streuobstbäumen im Wurzelraum

In den letzten Jahren stieg der Abgang älterer Birnbäume rapide an. Die Bäume sind zunächst nicht mehr voll belaubt, dann sterben Kronen ab und schließlich geht der Baum ein.

Die Ursachen für den „Birnenverfall“ sind nach heutiger Meinung vielfältiger Natur. Vor allem werden sie durch Umwelteinflüsse (extremes Klima), aber auch durch jahrzehntelange Bodenverdichtung und letztendlich mangelnder Pflege so stark geschwächt, dass sie sich nicht mehr gegen Krankheiten wehren können. Letztendlich wird der Druck so stark, dass der Baum abstirbt. Gerade auch die Frühjahrstrockenheit der letzten Jahre soll mitursächlich sein.

Schon vor Jahren begann Hans Letulé (Dipl. Ing. FH, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Gehölze) aus Brigachtal damit, geschwächte Altbäume gleich welcher Baumart mit biologischen Methoden über die Einbringung von reinen Mykorrhizen zu sanieren. Die Ergebnisse waren fast durchweg positiv, die Bäume erholten sich wieder. Leider war die Einbringung des Mittels damals recht umständlich und es dauerte einige Zeit, bis es intensiven Kontakt mit dem gesamten Wurzelwerk bekam, in Trockenjahren blieb der Erfolg auch teils aus.

Bei der Suche nach Möglichkeiten stießen Letulé und ein Kollege schließlich auf ein Gerät, mit welchem eine optimale Einbringung ermöglicht wurde. Durch die Einbringung von Pflanzenhilfsstoffen in einem speziellen Verfahren (deutsches Patent ist angemeldet) wurden z. B. beim

Birnenverfall gute Ergebnisse erzielt. Innerhalb von 2 bis 3 Jahren trat eine stark merkbare Verbesserung ein: Die Belaubung wurde dichter und dunkler, es bildeten sich am dickborkigen Stamm zahlreiche meterlange Wasserreiser und sogar Blüten, die Jahrringe wurden messbar breiter. Das Verfahren ist in Abwandlung bei allen Baumarten möglich.



Informationen unter: <http://www.letule-baumsachverstaendiger.de/>

PRODUKTINOVATION II

BIRNOH® der neue Aperitif aus 100% Streuobst und 100% Birnen aus Baden-Württemberg stellt sich vor

In der „Speisekammer West“, einem Gastronomiebetrieb von „Schmeck den Süden“ wurde durch Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL am 13. Juli 2016 zum ersten Mal der BIRNOH® auf Landesebene vorgestellt. In der Vermarktung von typischen Streuobstprodukten haben Birnen bisher keine bedeutende Rolle eingenommen. Aus diesem Grund wurde von der Stahlinger Streuobstmosterei als Ergebnis eines landesweiten Kooperationsprojekts zum Erhalt von alten Birnensorten aus Streuobst das Produkt BIRNOH® entwickelt. Der Name ist als Marke geschützt.



Bei BIRNOH® handelt sich um ein alkoholisches Getränk, das auf Basis eines unverdünnten Birnendestillats aus für Baden-Württemberg typischen Birnensorten (Gelbmöstler, Schweizer, Wasserbirne, Oberösterreichischer Weinbirne) in den Regionen Bodensee, Schwäbische Alb, Südschwarzwald und Schönbuch&Heckengäu hergestellt wird. Zusammen mit frischem, regionalem Birnen-Keltersaft aus denselben Sorten reift er über mehrere Monate im Holzfass und kann sowohl als Aperitif als auch als Digestif genossen werden.

Vier Mitglieder (Günther Schäfer von der Streuobstmosterei Stahlingen, Manuel Straßer, Brennscheuer Straßer aus Dettingen/Erms, Klaus Jung von Bio Jung Fruchtsäfte aus Teningen, Jochen Mayer von der Brennerei Mayer Herrenberg) aus den Bereichen „Streuobstkeltereien“ und „Brennereien“ haben sich im Rahmen eines Kooperationsvertrages zu einer Gilde zusammengeschlossen, um BIRNOH® exklusiv herzustellen. Die Mitglieder verpflichten sich vertraglich auf das gemeinsame Herstellungsverfahren, Qualitätskriterien, Kontrolle und gemeinschaftliches Marketing auf Landesebene.

Weitere Infos unter: www.birnoh.de

PRODUKTINNOVATION III

„Echt Brombachseer“ - Produktpalette erweitert

Der Echt Brombachseer BergKirsch - am Brombachsee meist auch als KirschSherry bekannt - aus dem Erntejahrgang 2015 steht ab sofort zur Verfügung. In gewohnter Qualität und als abgerundeter Aperitif bietet sich der mit 13 vol% Alkohol ausgestattete BergKirsch wieder als kreativer Begleiter in der Brombachseer Gastronomie an und wird auch im Handel wieder zur Verfügung stehen, nachdem in den letzten Wochen zahlreiche interessierte Kunden und Gäste noch auf die Abfüllung der neuen Ernte verträgstet werden mussten.

Daneben hat die Manufaktur „Echt Brombachseer“ auch zwei neue Produkte auf den Markt gebracht. Zum einen mit dem Brombachseer Boskoop 2015 aus heimischen Streuobstwiesen einen spritzigen sortenreinen Apfelmost mit 8 vol% Alkohol sowie als Neukreation einen Brombachseer KirschRosé, ein erfrischend mundender Kirschwein, der als Rosé mit nur 6 vol% Alkohol als leichtes Sommergetränk ausgebaut wurde. Ein als Rosé ausgebauter Kirschwein wird bislang in keinem der deutschen Kirschanbaugebiete präsentiert. Mit dem KirschRosé konnten so wieder die alten Kirschsornten mit ihrem besonderen Aroma verwendet werden, die ja seit 2012 vom Handel nicht mehr abgenommen werden.

Nähere Auskünfte über: www.echtbrombachseer.de

AUSZEICHNUNG

Brombachseer erhält Gold-Apfel - Erfolge auf der Weltmesse von Apfelwein und Most

Seit 2013 sind die Regionalspezialitäten der Manufaktur „Echt Brombachseer“ am Markt und konnten sich jetzt bereits zwei international renommierte Auszeichnungen erwerben. Der „Brombachseer BergApfel 2014“ und der Apfelmost „Bohnapfel mit Quitte 2014“ haben auf der in Frankfurt (Main) stattgefundenen



Weltmesse von Apfelwein/Cider/Sidra, der „8. ApfelweinWeltWeit Apples Unite the World“ den begehrten „Pommed'Or“ erhalten.

Auf der alljährlich stattfindenden Messe treffen sich Apfelwein und Most-Erzeuger aus der ganzen Welt, um ihre Produkte vorzustellen, Erfahrungsaustausch zu betreiben und neue Anregungen für die qualitative Weiterentwicklung ihrer Produkte zu erhalten.

Im Rahmen dieser weltumfassenden Apfelspezialitäten-Präsentation findet auch alljährlich auch die Verleihung des „Pommed'Or“ statt. Dieser Preis wird von der „Apfel-Compagnie“ verliehen, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Apfelweinkultur zu beleben und die Grundlagen für die Apfelsortenvielfalt in das öffentliche Bewusstsein zu rücken.

In diesem Jahr wurden aus den über 700 eingereichten Produkten 200 für eine Jury-Bewertung auserwählt. Davon wurden im Rahmen einer Blindverkostung 60 Produkte aus 11 Nationen darunter auch Japan, Schweden, Dänemark, Lettland oder Canada für eine Preisverleihung in fünf unterschiedlichen Kategorien auserkoren. Zu den Gewinnern der „Gold-Äpfel“ zählten in der Kategorie Dessertweine auch der „Brombachseer BergApfel 2014“ und in der Kategorie Manufaktur-Apfelweine auch der altmühlfränkische Apfelmost „Bohnapfel mit Quitte 2014“.

Weitere Informationen unter: www.echtbrombachseer.de

LITERATUR I

Oberschwäbische Früchtchen

Seit April diesen Jahres ist das Buch "Oberschwäbische Früchtchen" von Claudia Klausner, 1. Vorsitzende des Netzwerks der Fachwarte und Baumwarte im Landkreis Biberach e.V. im Buchhandel erhältlich.

Es richtet sich an Streuobstliebhaber in Bayerisch Schwaben, im Allgäu und im württembergischen Oberschwaben. Auf 112 Seiten erhält der Leser einen Einblick in die regionale Obstbau-Kulturgeschichte, erfährt Wissenswertes über das Naturparadies Streuobstwiese und die Pflege von Obstbäumen. Appetit machen die alten, inzwischen oft fast vergessenen Obstrezepte.

Die zweite Hälfte des Buches ist 52 Lokalsorten gewidmet, welche die Autorin mithilfe von Pomologen, Baumwarten und Obstbegeisterten sammelte und dokumentierte.

Das Buch (17x24 cm) ist im Federsee-Verlag erschienen, enthält viele Farbfotos und ist für 18,50 € im Buchhandel erhältlich. ISBN 978-3-925171-88-8



LITERATUR II

Neuaufgabe des Leitfadens „Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm“

Fünf Jahre nach der Herausgabe der ersten Auflage des Leitfadens „Kronenpflege alter Obsthochstämme“ von Hans-Thomas Bosch ist die stark erweiterte Auflage „Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm“ erschienen.

Der Schnitt des Obsthochstamms jeglichen Alters wird in diesem Buch detailliert bebildert und dokumentiert. In der ersten Auflage reichte die Zeitspanne der Bilder lediglich über zwei Jahre, in der neuen Auflage liegen nun viele Bilderfolgen über 6 bis 7 Jahre vor, in einem Beispiel sind es bereits 10 Jahre. Auch die Jungbaum-Erziehung wird sehr viel detaillierter dargestellt. Die Fotos sind bestens dazu geeignet, sich ein Bild davon zu machen, wie der Schnitt durchgeführt werden sollte und sich auf die zukünftige Entwicklung auswirkt. Entsprechend stieg die Anzahl der Bilder und Grafiken von etwa 140 auf weit über 500 Stück an.

Die zahlreichen Abbildungen, das verbesserte Layout und ein Register erlauben es, sich auch bei einer weniger intensiven Lektüre über verschiedene Schnittmaßnahmen zu informieren. Auch weniger spezialisierte Leser werden sich weiter zurechtfinden.

Darüber hinaus wird auch das Thema Mistelbefall, ein zunehmendes Problem an alten Obsthochstämmen, ausführlich behandelt.

Kompetenzzentrum Obstbau - Bodensee O)/Hans-Thomas Bosch: Naturgemäße Kronenpflege am Obsthochstamm (192 Seiten, 28 €, zzgl. Versandkosten)

Bestellungen bitte per E-Mail, Fax oder telefonisch an Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee, Anna Klaus unter anna.klaus@kob-bavendorf.de bzw. Telefon 0751/7903-312.



VERANSTALTUNG IV

Tag der Regionen 2016

Zum 18. Mal wird in diesem Jahr bundesweit der Tag der Regionen gefeiert und mit ihm alles, was zu einem ökologischen, sozialen und nachhaltigen Lebensstil gehört. Unter dem Motto „Unsere Region in der Einen Welt miteinander, nachhaltig, krisenfest“ hebt der diesjährige Aktionstag Bedeutung und Potenzial von Regionen innerhalb unserer globalisierten und vernetzten Welt hervor. Veranstaltungen können für den Aktionszeitraum vom 23. September bis 9. Oktober 2016 angemeldet werden. Höhepunkt bildet der Erntedanktag am 2. Oktober.

Informationen unter: <http://www.tag-der-regionen.de/>



FINANZIERUNG

Crowdfunding-Praxisbeispiel: Blühtopia

Blühtopia nennt sich das Projekt, das vor zwei Jahren von Iris Brahm und Gregor Ellwart ins Leben gerufen wurde. Auf 3,5 Hektar Grünland gründeten die beiden einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb, der gekennzeichnet ist durch Blütenreichtum und abwechslungsreiche Kleinbiotope. Vorrangig in Hanglagen lösen sich Hecken und artenreiche Wiesen ab, mittendrin Obstbäume. Besonders die alten Obstsorten, die auf Blühtopia teilweise noch vorhanden waren, erweckten die Aufmerksamkeit der beiden, da im Umfeld ein Großteil der alten Hochstämme abstarb.

Nachdem die beiden im letzten Herbst die bislang gepachtete Scheune aufgeben mussten, war der Erhalt der Streuobstwiesen nur mit erheblichen Einschränkungen durchführbar. Weiterhin lag der geplante Ausbau von Kursangeboten rund um die Themen Streuobst, Obstbaumschnitt nach dem Öschberg-Prinzip und die Einrichtung eines Färbergartens auf Eis. Über die EcoCrowd, ein Projekt der Deutschen Umweltstiftung gingen die beiden den Eigenbau eines neuen landwirtschaftlichen Gebäudes an.

Der aktuelle Stand des Projektes kann abgerufen werden unter: <https://www.ecocrowd.de/projekte/bluehtopia/>

Die EcoCrowd ist eine Crowdfunding-Plattform und bietet Menschen Platz, die sich für mehr Nachhaltigkeit einsetzen. Sie gibt spannenden nachhaltigen Projekten eine Bühne um Unterstützung zu werben. In der Crowd können so nachhaltige Ideen unterstützt, diskutiert und realisiert werden.

STREUOBST & POLITIK

Koalitionsvertrag der Landesregierung
Baden-Württemberg

Am 2. Mai 2016 haben Grüne und CDU in Baden-Württemberg den Koalitionsvertrag für die kommende Legislaturperiode (2016 bis 2021) vorgestellt. Dieser wurde am 9. Mai 2016 offiziell unterzeichnet und trägt den Titel „Baden-Württemberg gestalten: Verlässlich. Nachhaltig. Innovativ.“ Auch im Hinblick auf Streuobstthemen lassen sich einige Inhalte in diesem finden:

S. 8 (Ländlicher Raum): [...] Sichere und gesunde Lebensmittel nachhaltig zu erzeugen, gelingt am besten auf den eigenen Äckern und Streuobstwiesen.

S. 97 (Leitbild bäuerliche Landwirtschaft): [...] Wir honorieren die gesellschaftliche Leistung der landwirtschaftlichen Betriebe für unsere Kulturlandschaft in der Landschaftspflege. Daher wollen wir die Förderung [...] ökologisch wertvoller Streuobstwiesen ausbauen.

S. 103 (Biologische Vielfalt [...] erhalten und verbessern): [...] Streuobstbestände [...] langfristig erhalten. Fortführung Streuobststrategie, Pflegekonzept mit Baumschnittprämie, Erfassung besonders wertvoller Streuobstbestände, Unterstützung innovativer Vermarktungskonzepte (inkl. Aufpreisinitiativen), Inwertsetzung Naturschutzflächen.

Download unter: <https://www.baden-wuerttemberg.de/de/regierung/landesregierung/koalitionsvertrag/>

Koalitionsvertrag der Landesregierung
Rheinland-Pfalz

Der Koalitionsvertrag der Landesregierung von Rheinland-Pfalz, bestehend aus dem Dreierbündnis aus SPD, FDP und BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN wurde im April unter dem Titel „Sozial gerecht wirtschaftlich stark ökologisch verantwortlich - Rheinland-Pfalz auf dem Weg ins nächste Jahrzehnt“, unterzeichnet und enthält ebenfalls Themen, die für Akteure rund um Streuobst relevant sind:

S. 31 (Landwirtschaft und Weinbau nachhaltig und erfolgreich): [...] die besondere Förderung [...] biodiversitätserhaltender Produktionsformen. Wir fördern die Streuobstwiesen und unterstützen die heimischen Brennereibetriebe

Der gesamte Koalitionsvertrag steht zum Download bereit unter: http://www.spd-rlp.de/wp-content/uploads/2016/04/20160422-Gesamtdokument_final.pdf

Anmerkung des Redaktionsteams: im Koalitionsvertrag der Landesregierung von Sachsen-Anhalt (CDU, SPD und Bündnis 90/Die Grünen) ist das Thema „Streuobst“ nicht enthalten.

LITERATUR II

Das Apfelbuch

„Das Apfelbuch - Apfelschätze erhalten und genießen“ aus dem pala-verlag ist eine Fundgrube für alle Apfel-Freunde.

Bäume müssen geschnitten, die Früchte sorgfältig gelagert und verarbeitet werden. Zu diesen und weiteren Fragen geben die Autoren ihr gesammeltes Wissen und ihre praktischen Erfahrungen weiter. Neben praktischen Informationen und Geschichten rund um den Apfel sorgt das Buch für gut gefüllte Vorratskammern: Flaschen voll Apfelsaft, -most oder -wein neben Gläsern mit Kompott und Mus, pikantem Chutney oder exotischem Apfelgelee beweisen, wie vielseitig die reiche Ernte in Küche und Keller zu verwerten ist.

Darüber hinaus bringen über 60 vegetarische Rezepte vom pikanten Apfelrisotto über Thüringer Apfelklöße und Glemser Apfeltorte bis zum Apfelomelett aus dem Iran Abwechslung in Küche und Backstube. Traditionelles Wissen aus dem deutschsprachigen Raum und aktuelle Informationen werden in diesem Buch auf unterhaltsame Weise verknüpft und sind so eine wertvolle Hilfe für die Erntezeit.

Cornelia Blume, Burkhard Steinmetz: Das Apfelbuch - Apfelschätze erhalten und genießen, Überarbeitete Neuauflage 2016, Pala-Verlag, Darmstadt, 176 Seiten, Hardcover, 14,00 €, ISBN: 978-3-89566-359-8



STREUOBST & JUGEND

Schülerfirma BerlinBees

Die Schülerfirma BerlinBees wurde vor circa einem Jahr von Schülern der Emil Molt Akademie in Berlin mit dem Ziel gegründet, aus den drei eigenen Bienenvölkern vielfältige handgemachte Honigprodukte, wie beispielsweise klassischen Honig aber auch Lippenbalsam, Tages- und Nachtcremes, Bienenwachskerzen, Honigbonbons und Honigkekse auf ökologischer Basis herzustellen. Verkauft werden die Produkte unter anderem auf Weihnachtsmärkten. Die 23 Mitglieder der genossenschaftlich organisierten Schülerfirma haben es sich zum langfristigen Ziel gemacht, auf die Bienenproblematik und den nachhaltigen Umgang mit Bienen aufmerksam zu machen.

Neben ökologischer Verantwortung übernehmen die Schüler auch soziale Verantwortung. Ein Teil der Firmeneinnahmen geht so beispielsweise an das Projekt „Berliner Straßenkinder“. Im Netzwerk „Berliner Schülerunternehmen“ arbeitet die Firma mit anderen Schülerfirmen zusammen. Durch das gesamte Projekt lernen die beteiligten Schüler so auch wirtschaftliche Abläufe und eigenverantwortliche Handlungsweise kennen. Im Jahr 2015 wurde den Schülern dafür das Qualitätssiegel vom Fachnetzwerk Schülerfirmen der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung verliehen.

Mehr Informationen und Möglichkeiten Produkte zu bestellen unter <http://www.berlinbees.info/>



SORTENERHALT

Modellprojekt „Biodiversität und Erhalt alter Obstsorten im Landkreis Reutlingen“

Ziel des vom Land Baden Württemberg im Rahmen des Förderprogramms „Streuobstkonzeption Baden Württemberg“ geförderten Modellprojekts ist es, alte Lokalsorten zu identifizieren, zu vermehren und wieder zurück in die Fläche zu bringen. Zudem werden aber auch bekanntere und häufigere Sorten abgefragt um auch Informationen über die allgemeine Sortenverteilung zu bekommen.

Hierzu wird eine breit angelegte Abfrage des Sortenwissens aus der Bevölkerung vorgenommen. Zur Meldung der Sorten bestehen folgende Möglichkeiten:

- Über die projekteigene Webseite www.sortenerhalt.de kann in einer Kartenanwendung zum jeweiligen Grundstück navigiert

werden und auf einem Luftbild der Baum markiert werden. Dem Baum können dann noch mehrere Zusatzangaben hinzugefügt werden, Mindestangabe ist aber nur der Sortenname

- Für das Projekt wurde eigens ein Smartphone-App entwickelt. Mit diesem Programm können mittels GPS-fähigem Smartphone die Streuobstbäume direkt am Standort punktgenau erfasst werden.
- Auch analoge Meldungen sind möglich. Meldebögen wurden über Pressemitteilungen, Auslagen in Rathäusern und Obstannahmestellen sowie zum Download bereitgestellt

Bis heute gingen weit über 1.000 Meldungen ein - bei einem geschätzten Gesamtbestand von 200.000 Bäumen im Landkreis Reutlingen ist also bereits ein halbes Prozent mit Sortenname und Standort erfasst! Die Sortenverteilung umfasst derzeit etwa 90 Apfelsorten, 20 Birnensorten, 10 Kirschsorten und 10 Zwetschgensorten. Auch Wildobstmeldungen wie Zibarte, Kriechele und Speierling gingen ein.

Erste bemerkenswerte Besonderheiten sind der „Uracher Bergapfel“, von dem es derzeit nur noch zwei bekannte Bäume gibt. Der „Fraas Sommerkalvill“ überstand, nach Angaben der betagten Baumbesitzerin, den Jahrhundertwinter 1941/42 mit Temperaturen um -30° C auf der Schwäbischen Alb unbeschadet. Die umgebenden Bäume starben damals ab, bzw. fielen als Obstlieferanten aus.

Die gemeldeten Sorten werden hinsichtlich Seltenheit und Plausibilität geprüft. Sind besondere oder seltene Sorten dabei, wird Kontakt zu den Baumbesitzern aufgenommen und die Sorten werden einer genaueren Bestimmung zugeführt. Meistens schaffen dies lokale Pomologen, in Sonderfällen übernimmt das KOB Bavendorf die weitere Bestimmung bis hin zu einer genetischen Analyse.

Nach der Erhebung der Sorten folgt die gezielte Vermehrung, der als selten und bedroht identifizierten Sorten, in Baumschulen. So werden die zum Teil seit Jahrhunderten bewährten Sorten erhalten, ins Angebot aufgenommen und wieder gepflanzt, in Streuobstwiesen, im Sortengarten Pliezhausen und der Pomologie. Ziel ist, sie im Genpool für weitere Züchtungsarbeiten, im Laufe des Klimawandels für besondere Standorte oder Resistenzen zu erhalten und mit ihren besonderen Inhaltsstoffen für Lebensmittel- oder Medizinherstellung zu verwenden.

Informationen zum Projekt:

Thilo Tschersich, Fachberater für Obst- und Gartenbau Landratsamt Reutlingen, T.Tschersich@kreis-reutlingen.de

Prof. Dr. Christian Kupfer, Büro StadtLandFluss Nürtingen, kupfer@stadtlandfluss.org

Sowie unter www.sortenerhalt.de

STREUOBST & TECHNIK

Mit dem Smartphone den optimalen Erntezeitpunkt für Obst ermitteln

Eine aus 15 Schülern bestehende Gruppe hat im Trentino/Italien zusammen mit Forschern der Forschungsstiftung „Fondazione Bruno Kessler“ die innovative App „Fruitipy“ entwickelt. Damit lässt sich im Gartenbau der Reifegrad aller gängigen Obstsorten ohne größeren Aufwand genau bestimmen und so der richtige Erntezeitpunkt ermitteln.

Bei dem derzeitigen Prototyp handelt es sich um ein Spektrometer mit den Abmessungen einer Kreditkarte, das mit einem Smartphone verbunden wird und die chemische Zusammensetzung der Frucht analysiert. Die App ist bisher erfolgreich bei Himbeeren und Weintrauben getestet worden.

Die Bedeutung der Anwendung ist für viele Obstanbauregionen wichtig, da der optimale Reifepunkt vieler Anbausorten oft verpasst wird und infolgedessen jedes Jahr beinahe ein Drittel der Ernte weggeworfen werden muss. Ein weiterer Grund für diese Misere ist auch die Vielfalt der angebauten Früchte. Im Trentino allein gibt es beispielsweise mehr als 15 verschiedene Himbeersorten, deren Identifizierung bei wechselndem Tageslicht sehr schwierig ist. Auf längere Sicht sei eine Anwendung auch in anderen Bereichen der Nahrungsmittelproduktion denkbar.

Link zum Anwendungsvideo unter https://www.youtube.com/watch?time_continue=88&v=hFWXNZwqc-0

STREUOBSTTAGE-NEWSLETTER

Themen-Newsletter „Brennerei“

In ganz Deutschland gibt es ca. 29.000 Abfindungsbrennereien und ca. 200.000 Stoffbesitzer, welche in ihren Bemühungen um den Erhalt von Kulturlandschaft und ihrer bäuerlichen Existenz, durch das Branntweinmonopolgesetz unterstützt werden. Durch den Wegfall des Branntweinmonopols sind diese gesellschaftlichen Leistungen insbesondere die zum Erhalt der Streuobstwiesen gefährdet.

Das Redaktionsteam der Streuobsttage bereitet derzeit zum Wegfall des Branntweinmonopols Ende 2017 einen Themen-Newsletter „Brennerei“ vor. Redaktionelle Beiträge werden gerne noch entgegengenommen.

Kontakt unter: www.streuobsttage.de

IMPRESSUM

Geschäftsstelle der Streuobsttage - Organisation & Kontakt:
neulandplus GmbH & Co KG, Regionalbüro Hohenlohe-Franken,
Hannes Bürckmann, Martina Hörmann und Philipp Kahl
Hornungshof 3, 74575 Schrozberg, Tel.: 07 93 6/ 99 05 20
info@streuobsttage.de, www.streuobsttage.de

Bildquellen: S.1: Streuobsttage, S.2: <http://www.ostmost.berlin>, Stadt Herrenberg, S.3: www.Streuobstliebe.de, BUND Lemgo, S.4: Hans Letulé, www.birnoh.de, S.5: Claudia Klausner, www.echtbrombachseer.de, S.6: KOB Bavendorf, www.tag-der-regionen.de, S.7: Pala-Verlag, S.8: www.berlinbees.info, S.9: <http://www.lfl.bayern.de/streuobst>

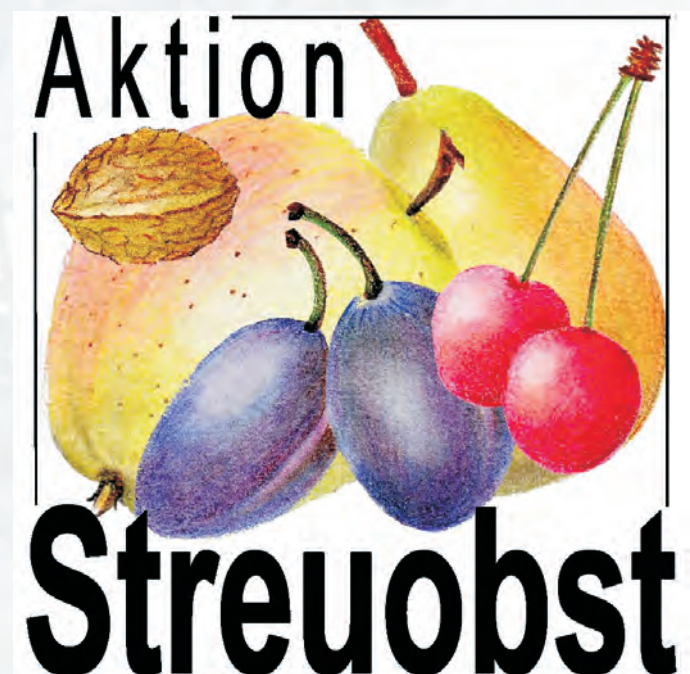
VERANSTALTUNG V

Streuobst erleben und genießen Aktion Streuobst der Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft 2016 mit Veranstaltungsrekord

Zum 16. Mal führt die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) die Aktion Streuobst durch. Erstmals finden die Veranstaltungen ganzjährig statt, sodass es zu einem Teilnahmerecord kommt: In insgesamt 200 Veranstaltungen zeigen Streuobstinitiativen und -akteure die Vielfalt der regionalen Streuobstprodukte in ganz Bayern.

Gestartet im Frühling mit Schnittkursen, regionalen Märkten mit Streuobstprodukten und Spaziergängen bei der Obstblüte, liegt der Schwerpunkt im Herbst auf der Ernte: Zum Beispiel bei der traditionellen Bauernmarktmeile in München am ersten September Sonntag, den Mostfesten in Flachslanden und Beyerberg am 18. September bzw. 3. Oktober, dem Erlebnistag in der Kelterei in Weidenberg am 19. September oder der exotischen Alpakawanderung auf der Streuobstwiese in Hirschau am 3. Oktober. Mit Streuobstprodukten auf den Weihnachtsmärkten klingt die Aktion Streuobst 2016 aus.

Den Aktion Streuobst Veranstaltungskalender und weitere Informationen finden Sie unter: <http://www.lfl.bayern.de/iab/kulturlandschaft/048649/index.ph>



Vielfalt erleben.