Streuobst wirtschaftlich führen!?

Vorarlberger Obstbautag 2024

Franz G. Rosner
HBLA u BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Rankweil, Datum 24.02.2024

Ablauf

- Ausgangslage Streuobst
- ARGE Streuobst
- Laufende Forschungsprojekte an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau im Streuobstanbau
- Wie kann Streuobst besser vermarktet werden
  - Bundesebene
  - Regionalebene
  - Betriebsebene

  (Jeweils Beispiele aus der Weinwirtschaft!)

Streuobst & alte Obstsorten (1)

- **Der Geschmack**
  - In Geschäften finden wir einen geschmacklichen Obst-Einheitsbrei.
  - Streuobst bietet endlose Geschmackspalette der alten Sorten:
    - Schöner von Boskoop war seit jeher der ideale Strudelapfel
    - geschmackliche Komplexität eines Cox Orange, …
    - Geschmack geht über Schönheit!
- **Biodiversität & Landschaftsbild**
  - Streuobstwiesen gelten als die artenreichsten Lebensräume
  - Traditionelle Obstwiesen sind Landschaftsparks

Streuobst & alte Obstsorten (2)

- **Gesundheitsaspekte**
  - Allergien nehmen zu – klinisch sauberer Apfel
  - Streuobst ist gesund, weil es voll von hunderten Vitalstoffen ist und vollreif gegessen wird.
- **Klimawandel & Regionalität**
  - Regionale Selbstversorgung mit kurzen Transportwegen das Gebot der Stunde (C02-Neutralität, Dekarbonisierung!!!)
  - Mit den robusten Eigenschaften der "alten Sorten" können neue, an den Klimawandel angepasste Sorten, gezüchtet werden.
- **Fairness**
- Niedrigstpreis: für 1.000 Kilo geklaubte Ware werden nur 40 – 50 Euro bezahlt!

Streuobstanbaus in Österreich

- Starker Rückgang seit vielen Jahren – Trend hält an
  - Von 28 auf 20 kg/Kopf trotz Vegetarier- und Vegankonsumanstieg!
  - Gründe
    - Mangelhafte innere Qualität
    - Zunahme von Alleregien und Fruktose-Intoleranz
- Starke Überalterung des Istbestandes
- Kenntnisse über die Pflege des Bestandes gehen verloren
- Wissen über die vielfältige Nutzung der Streuobstarten und –sorten wird nicht mehr weitergegeben
- Förderpolitik war in der letzten Periode teilweise kontraproduktiv

ARGE Streuobst (1)

- Verein seit dem Jahr 2000
- kümmert sich die ARGE Streuobst österreichweit um die Erhaltung und Erneuerung von Streuostbeständen
- arbeitet ehrenamtlich und finanziert sich aus Mitgliedsbeiträgen, Spenden und Projektförderungen
- Durchführung von Veranstaltungen (Seminare, Workshops, Symposien, Ausstellungen u.a.), und Mitwirkung in Forschungsprojekten (wie z.B. Erhebungen von Obstsorten und –beständen).
- Herausgabe von Publikationen wie das Streuobst-Info als Newsletter der ARGE-Streuobst.
- Einrichtung von Arbeitsgruppen, Erstellung von Positionspapieren zum Streuobstbau und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen, dadurch Parteienstellung bei streuobstrelevanten Fragen

ARGE Streuobst (2)

- In der ARGE Streuobst (Verein) sind verschiedenste Organisationen und Personen vertreten, die sich mit dem Streuobstbau und der Erhaltung alter Obstsorten beschäftigen:
  - Bundes- und Landesstellen
  - Universitäre Einrichtungen
  - Obstbauliche Lehr- und Versuchsanstalten
  - Streuobstinitiativen aus dem NGO-Bereich
  - Obstbauverbände
  - Vermarktungsinitiativen
  - Private SortenerhalterInnen
  - Bäuerliche Streuobstbetrieb

ARGE Streuobst (3)

- Initiativen der ARGE Streuobst
  - „Streuobstanbau in Österreich“ als immaterielles Kulturerbe geschützt!
  - (Internationaler) Tag der Streuobstwiese 26. – 28. April 2024
  - Streuobstsorte des Jahres
  - Streuobst-Info als Newsletter
  - Erstellung von Positionspapieren zum Streuobstbau und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen.
  - Mitarbeit bzw. Parteienstellung bei streuobstrelevanten Fragen im weitesten Sinne (z.B. Förderungen im BML seit 2022)

Laufende Forschungsprojekte an der HBLAuBA Klbg. (1)

- **Obstbau ist Landesssache!!!**
- Obstgenetische Ressourcensicherung – auf nationaler Ebene HBLAuBA zuständig
- Obstsortendatenbank – www.sortenvielfalt.at
- Wildobstarten (Elsbeere, Speierling, …)
- Primitivpflaumen
- Rotfleischige Apfelsorten – wertgebende Inhaltsstoffe
- Alte Obstsorten – Anbaueignung, Verarbeitungseigenschaften und Inhaltsstoffe
- Obst-Inventur Österreich – genetische Charakterisierung unserer Obstsammlungen
- Obst-Monitoring – Weiterführung Obst-Inventur Österreich
- Bio**Div**ersitäts**Mo**nitoring von **St**reuobstflächen (DivMoSt)

DivMoSt - Streuobstbestände

Laufende Forschungsprojekte an der HBLAuBA Klbg. (2)

- Kriecherlselektionen auf verschiedenen Unterlagen unter Bio-Anbaubedingungen
- Verarbeitungseignung alter Marillensorten
- Leader Streuobst – Bleicher-Weicher-Anlagen, Urmost, …
- FrostStrat
- Pflanzenschutz
  - GEP-Versuchsinstitution
  - Kirschessigfliege – Maßnahmen zur Bekämpfung der Kirschessigfliege im Obst- und Weinbau
  - Birnenverfall , …
  - Autonome Gerätschaften

Laufende Forschungsprojekte an der HBLAuBA Klbg. (3)

- Einfluss der Matrix auf das Schimmelwachstum und Mykotoxin-Bildung bei Konfitüren
- Vakuumdestillation, Leitfähigkeit, …
- Pavies-Pfirsiche zur Nektarproduktion
- Nachlaufabtrennzeitpunkt
- Einfluss prozessoptimierter Maßnahmen auf die Qualität von Obstwein
- Reifeparamter – optimale Reife für die Verarbeitung
- Enzymeinsatz bei der fruchtfleischhaltigen Nektarherstellung
- Trubstabilität
- Farbstabilisierung der Erbeerfarbe - HiStabJuice – Int. Projekt für die Stabilisierung von Fruchtsäften (Horizon ETN)
- Neuartige funktionelle probiotische Fruchtsaftgetränke

Wie kann Streuobst besser vermarktet werden?

- **Bundesebene**
- Regionalebene
- Betrieb

Problemstellungen

- Streuobst ist nicht geschützt!
- Sortenbezeichnungen sind oft falsch!
- Sorten können von allen verwendet werden!
- Förderungsschienen!

Schutz des Begriffes Streuobst?!

- Streuobst kann / wird bereits oft (als Marketing) verwendet, obwohl Ware vielleicht nicht aus Streuobstwiesen stammen – Sanktionsmöglichkeiten?!
- Problem der Stammhöhe, … in Deutschland, Initiative Wiesenobst gtS
- Österreich
  - „Streuobstanbau in Österreich“ als immaterielles Kulturerbe geschützt!
    - 01.12.2023 UNESCO-Kommission Aufnahme
      - Soziale Zusammenhalt
      - Strukturiert den Alltag
      - Wiedererkennungsmerkmal für Regionen
  - Codex soll „Streuobst“ definieren
  - Weitere Schritte ebenfalls angedacht!

Obstweinverordnung (1)

- Erzeugnisse
  - Obstmost, Most, Steinobstwein, Beerenwein, ..
  - Obstdessertwein
  - Aromatisierter Obstwein
  - Aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk
  - Zider
  - Obstperlwein
  - Obstschaumwein
  - Obstweinhaltiges Getränk
  - Obsteismost

Obstweinverordnung (2)

- Obstweinbezeichnung mit Bundeslandangabe
  - Obst muss aus dem Bundesland stammen (oder daran angrenzenden politischen Bezirken)
  - Angabe eines kleineren geografischen Gebietes
    - Äpfel oder Birnen müssen ausschließlich aus dem angegebenen Gebiet stammen
    - Herstellung im angegebenen Bundesland oder angrenzenden Bezirken
- Qualitätsobstwein
  - Kleinere geografische Bezeichnung als Bundesland
  - Muss ausschließlich aus dieser geografischen Region stammen
  - Staatliche Prüfnummer erforderlich

Wie kann Streuobst besser vermarktet werden?

- Bundesebene
- **Regionalebene**
- Betrieb

Schutz von regionalen Streuobstinitiativen

- Schutz zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse
  - Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
    - Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung eines Erzeugnisses in einem best. geografischen Gebiet nach anerkannten und festgelegten Verfahren
  - Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
    - Nur einer der Produktionsschritte d.h. entweder Erzeugung oder Verarbeitung oder die Zubereitung in einem best. geo. Gebiet erfolgen muss. Rohmaterialien dürfen aus anderen Regionen stammen.
  - Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)
    - Traditionelle Zusammensetzung oder
    - Traditionelle Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren
- PROBLEM: KONTROLLE DURCH VEREIN, VEREINIGUNG, …

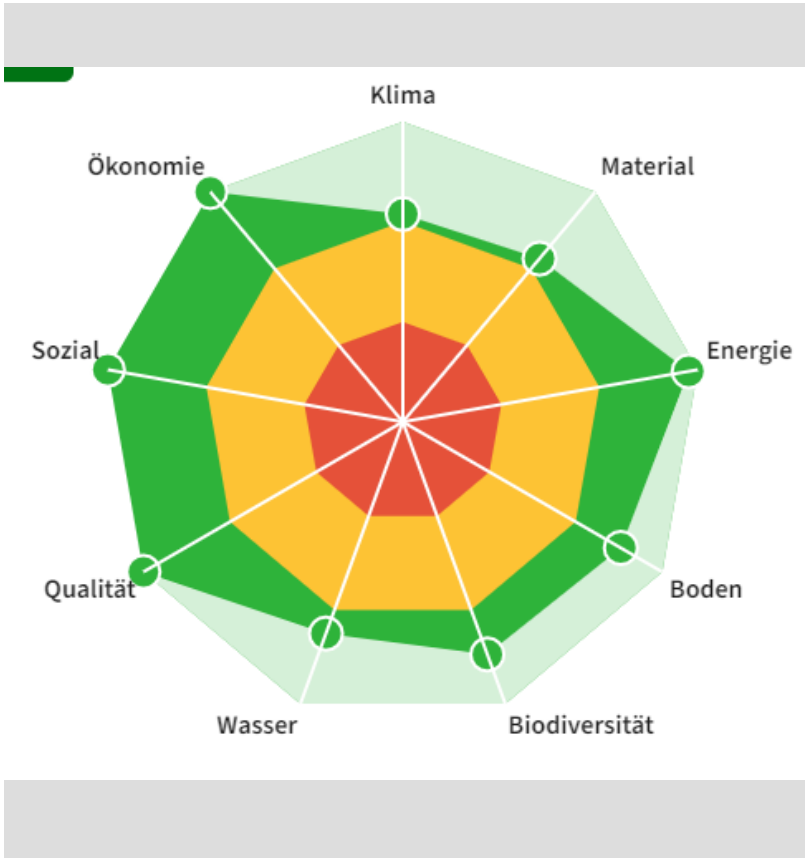
Beispiele für Weine in Österreich

- Landwein
  - Gebiet größer als Weinbaugebiet
  - Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- Qualitätswein
  - DAC Districtus Austriae Controllatus
  - Wein g. U.
  - Z.B.: DAC Wachau, Kamptal, …
    - Sortenvorschriften (Regional-, Orts- und Lagenweine!)
    - Anbauvorschriften
    - Vermarktungsvorschriften, …
- VORTEIL: KONTROLLE DURCH DIE Bundeskellereiinspektion!!!

Nachhaltig Austria – Zertifizierungstool – Expert_innen

- - Klima: Gregor Sellner6 und Werner Pölz3
- - Biodiversität: Norbert Sauberer5 und Klaus Peter Zulka3
- - Material: Gregor Sellner6 und Werner Pölz3
- - Boden: Franz Zehetner2 und Peter Tramberend3
- - Wasser: Gerhard Soja7 und Helga Lindinger3
- - Energie: Alois Geyrhofer1 und Werner Pölz3
- - Qualität: Ferdinand Regner1 für den Weingarten und Harald Scheiblhofer1 für den Keller
- - Soziales: Wolfgang Dobritzhofer4
- - Ökonomie: Franz G. Rosner1
- - Zertifizierungstool: Stefan Großauer2 und Siegfried Pöchtrager2
-
- 1 Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau, A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74, Austria
- 2 Universität für Bodenkultur, A-1180 Wien, Gregor-Mendel-Straße 33, Austria
- 3 Umweltbundesamt, Spittelauer Lände 5, 1090 Wien, Austria
- 4 Landwirtschaftskammer Niederösterreich, A-3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Austria
- 5 Institut für Naturforschung und Ökologie GmbH, A-1090 Wien, Giessergasse 6/7, Austria und Universität Wien, Universitätsring1, 1010 Wien, Austria
- 6 SERI Nachhaltigkeitsforschungs- und –kommunikations GmbH, A-1090 Wien, Garnisongasse 7/17, Austria
- 7 AIT Austrian Institute of Technology GmbH, A-3430 Tulln, Konrad-Lorenz-Straße 24, Austria

Auswertung nach jedem Prozess



- Negative Aktivitäten können durch positive kompensiert werden
- Biologische Produktion ist keine Bedingung aber ein großer Vorteil (Biodiversität) - Glyphosatverbot
- 3 Vorschläge in jedem NH-Bereich, wo eine Verbesserung stattfinden kann
- jedes Jahr Grenze verschoben!
- Positive nachhaltige Umsetzungen werden im Kontrollbericht bereitgestellt

Zertifizierungstool - Logo „Nachhaltig Austria“

Mindesthöhe und –breite: 10 mm; Farbcode: Pantone 376

Logo-Verwendung

- Weinproduzenten erlaubt – Lizenzgebühr!
- Für Traubenproduzenten ist die Logo-Verwendung ausgeschlossen!

DARSTELLUNG ERGEBNISSE IN NACHHALTIG AUSTRIA

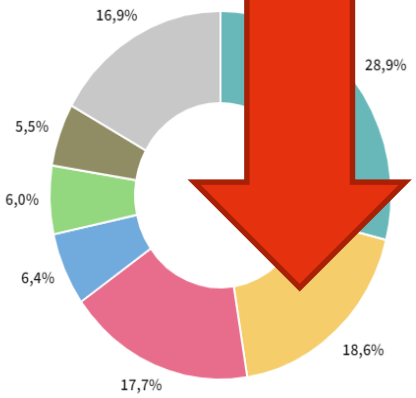
Effekte durch 80% Leichtglasflaschen und 57% Wiederbefüllung von Glasflaschen

Treibhausgasemissionen

Empfehlungen für Ihren Betrieb

Wir haben für Sie die Zusammensetzung der Treibhausgasemissionen Ihres Betriebs analysiert.

In den folgenden Tabellen finden Sie jene Maßnahmen, die wesentlich zu I nz beitragen (Anteil mindestens 1 %). Sie finden darin außerdem Empfehlungen, um Ihre Treibhausgasemissionen zu senke nachhaltiger zu wirtschaften. Bedenken Sie, dass der CO2-Fußabdruck zukünftig bepreist werden könnte.



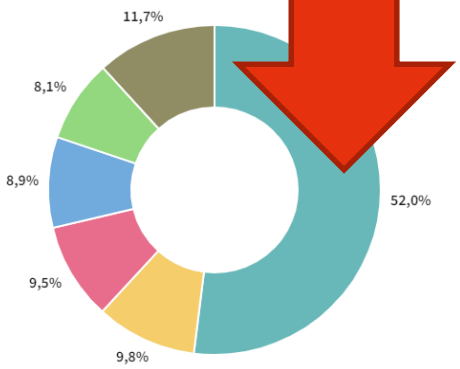
Einsatz von konventionellem Kraftstoff (Diesel, Benzin) pro Jahr
Neuglas in kg Glasgewicht
Zuschlag Weingartenneuanlage
7 bis 11 Behandlungen
Schraubverschlüsse
Kartonagen mit weniger als 50% Recyclinganteil
Andere

Treibhausgasemissionen

Empfehlungen für Ihren Betrieb

Wir haben für Sie die Zusammensetzung der Treibhausgasemissionen Ihres Betriebs analysiert.

In den folgenden Tabellen finden Sie jene Maßnahmen, die wesentlich zu Ihrer Bet gen (Anteil mindestens 1 %). Sie finden darin außerdem Empfehlungen, um Ihre Treibhausgasemissionen zu senken und ir tiger zu wirtschaften. Bedenken Sie, dass der CO2-Fußabdruck zukünftig bepreist werden könnte.



Neuglas in kg Glasgewicht
Kartonagen mit weniger als 50% Recyclinganteil
Schraubverschlüsse
Zuschlag Weingartenneuanlage
Einsatz von konventionellem Kraftstoff (Diesel, Benzin) pro Jahr
Andere

Wie groß ist der CO2-Fußabdruck bei Streuobst im Vergleich zur standardisierten Produktion?!

Einsatz von Kraftstoff

VARIANTE	MASSNAHME	ANTEIL BETRIEBSBILANZ
Aktuelle Maßnahme	Einsatz von konventionellem Kraftstoff (Diesel, Benzin) pro Jahr	23,39 %
Empfehlung 1	**Einsatz von Biodiesel pro Jahr**	**-13,37 %**

Maischetemperierung Weißwein

VARIANTE	MASSNAHME	ANTEIL BETRIEBSBILANZ
Aktuelle Maßnahme	Zugabe von Kohlensäureschnee	9,77 %

Verschlüsse

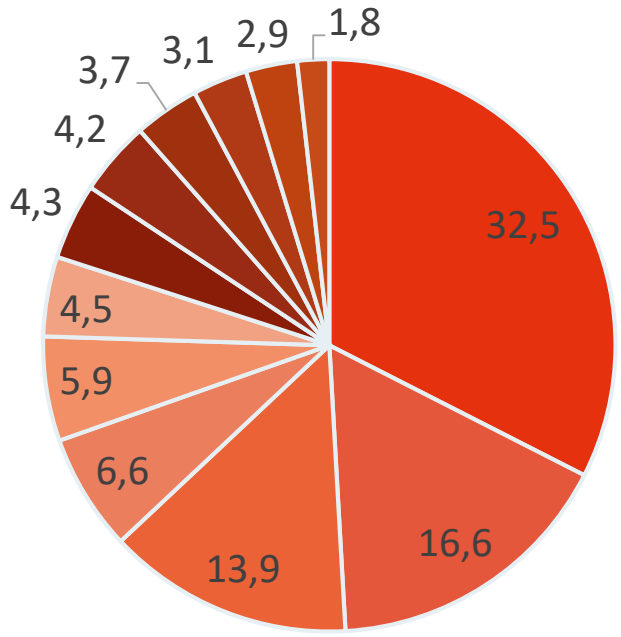
VARIANTE	MASSNAHME	ANTEIL BETRIEBSBILANZ
Aktuelle Maßnahme	Schraubverschlüsse	5,12 %

Wie kann Streuobst besser vermarktet werden?

- Bundesebene
- Regionalebene
- **Betrieb**

Rebsortenverteilung

Ö prod. 1% der Weltweinproduktion



Grüner Veltliner 32,5%
Zweigelt 13,9%

Regionale Spezialsorten:

- Blaufränkisch
- Riesling
- Sauvignon Blanc

…

Autochthone regionale Sorten(vielfalt)

Produktionsbedingungen (1)

- Frischobst?!,
  - Lagerfähigkeit?!
  - Anfälligkeit der alten Sorten
  - Positives Beispiel: Wachauer Marille
- Allergieproblematik
- Biologische Zertifizierung für Klein(st)-Betriebe aufwendig
- Angaben über tatsächliche Produktionsbedingungen erlaubt:
  - Verzicht auf Herzbizide
  - Verzicht auf Insektizide, …

Produktionsbedingungen (2)

- Überbetrieblicher Maschineneinsatz
  - Gemeinsame (geförderte!) Verarbeitungs- und Lagereinrichtungen
  - Gemeinsame Absatzaktivitäten (Gemeinschaftsprodukt für größere Mengen) – Ausgleich der Alternanz?!
  - Regionale Werbeaktivitäten (Aussendungen, Schaltungen, Messeaufritte, …)
- Nachhaltige und dekarbonisierte Produktion (z.B. kein Betriebsmitteleinsatz, Mehrwegsystem, Unternutzung, Biodiversitätshotspot, …)
- Alternativ Produkte z.B. Obstschaumwein, Qualitätsobstwein, …
- Traditionelle Verarbeitungspraktiken

Billig und uniform sind andere!

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Franz G. Rosner
HBLA u BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Rankweil, Datum 24.02.2024