

vor der Einlagerung geht Florian Taucher so vor: „Bevor ich eine Box mit 350 Kilogramm Äpfeln einlagere, besprühe ich sie mit einer 1%-EM-Mischung. All das verbessert die Qualität und Haltbarkeit der Früchte. Im Apfelkühlraum haben wir auch nach einem Jahr Lagerung keinerlei Fäulnis und können so hochwertige Äpfel über das ganze Jahr anbieten.“ Über die Jahre ist der Zuckergehalt in allen Obstsorten messbar gestiegen. „An den Zuckerwerten, die unser Vermarkter regelmäßig misst, sehen wir, dass die Arbeit mit EM keine Illusion ist. Bei der Saftverarbeitung ist



auffällig, dass die Farbstabilität weit besser ist“, stellt der Obstbauer fest.

### Hofladen & Hofradl

Obst, Fruchtsäfte, Nektare und Apfelmust werden direkt im Hofladen verkauft. Als Teil des „Hofradls“, zu dem sich sieben bäuerliche Betriebe zusammengeschlossen haben, bietet Florian Taucher auch Spezialitäten wie Nudeln und Getreidepro-

dukte, Fleisch oder Schnäpse aus den Partnerbetrieben an. Damit haben die Konsumenten in jedem Hofladen eine große regionale Produktpalette zur Auswahl. Außerdem gibt es einen Hofradl-Shop für den Online-Einkauf und einen gemeinsamen Verkaufsanhänger. Florian Taucher beliefert mit Obst und Säften noch 20 weitere Hofläden.

Auch die Lehrenden und Studierenden der Technischen Universität Graz kommen jedes Jahr in den Genuss eines Jausensackerls mit frischen Äpfeln, Birnen und Zwetschken. Naturnahe, umweltschonend erzeugte Produkte haben für Florian Taucher mit Weitblick zu tun. So erzählt er gerne von seiner Arbeit mit der EM-Technologie und bringt damit andere Bauern auf die Idee, die vielseitigen Effektiven Mikroorganismen selbst auszuprobieren. Sogar ein Südtiroler Spargelbauer ist schon umgestiegen und hat mit lockeren Böden seither eine leichte Ernte. ■

## Birnen – am europäischen Markt gefragt, aber auch dauerhaft mit ausreichenden Preisen?

Birnen sind generell im Trend beim Konsumenten und erleben am europäischen Markt momentan Preise, die je nach Sorte mehr oder weniger zufriedenstellend sind. Die Preise für die Birnen der Klasse 1 liegen 15 Cent über dem Durchschnitt. Das bedeutet, dass der Händler 85 Cent für die Größe 70 bezahlt, sogar die Klasse 2-Birnen sind noch gut verkäuflich. Belgien als starker Exporteur von Birnen erzielt vor allem bei Auktionen zufriedenstellende Preise, die Lagerbestände werden geringer und treiben die Preise zusätzlich an. Deutschland ist dafür ein guter Markt mit starker Nachfrage, auch Osteuropa ist gut vertreten. Zu erwarten ist aber, dass Südeuropa stärker auf den Markt drängt und durch das größere Angebot die Preise wieder drückt.

Die Birnenqualität und Lagerfähigkeit wird als hoch bezeichnet, auch wenn teilweise schon harte Hälse und Stiele schon auf Alterung hinweisen. Abate Fetel ist gegenüber der Conference-Birne deutlich gefragter und besser bezahlt, letztere ist durch sehr starken Anbau am stärksten verfügbar.

Birnenanbau ist in unseren Breiten eine eigene Sache, da die Standortwahl und die Kulturführung anspruchsvoller sind und unter Umständen schon bald auch international mehr Anbieter auf den Markt mitmischen werden. ■



Foto: pixabay/Zorro 4