Obst·Wein·Garten

FACHZEITSCHRIFT FÜR PRAKTIKER

89. Jahrgang – Nr. 11
November 2020

Fit durch den Winter 16

»Wild kochen!« 18

Krönung der Steirischen Mostkönigin 3

Pflanzung und Schnitt der Obstgehölze 3

Biologischer Säureabbau 6

Nährstoffverhalten der Pflanze 11

Der Herbstputz im Naturgarten 15

INHALT

OBSTBAU

Krönung der Steirischen Mostkönigin 3
Vom richtigen Zeitpunkt – Pflanzung und Schnitt der Obstgehölze – Wolfgang Weingerl 4
Stück für Stück zum Glück – Äpfel klauben für den Naturpark Opflsoft 10

WEINBAU

Biologischer Säureabbau (BSA) mit neuem Lactobacillus plantarum-Präparat – DI Harald Scheiblhofer 6

GARTENBAU

Zum Fressen gern: Nährstoffverhalten in der Pflanze – Dipl.-Ing. Sonja Stockmann 11
Arbeitshinweise – Ing. Stephan Waska 12
Aussaattage 13
Der Herbstputz im Naturgarten 15
Fit durch den Winter... – Gtm. Klaus Wenzel 16

HAUSHALT/ERNÄHRUNG

»Wild kochen!« 18

IMKER

Der Superorganismus Biene – ÖR Ing. Josef Ulz 21

ORTSVEREINE

Ortsvereine 22

INTERESSANTES

Buchbesprechnung: Mit dem Mond durchs Gartenjahr 2021 14
Kleinanzeigen 14

Titelbild: AdobeStock

Unsere Telefonnumer (0316) **8050-1630**
Unsere Faxnummer (0316) **8050-1620**
Bürozeiten Mo–Fr 8–12 Uhr
e-mail: office@obstweingarten.at

www.obstweingarten.at

Herausgeber, Eigentümer und Verleger: Landes-Obst-, Wein- und Gartenbauverein für Steiermark, Obmann: Gerhard Czelecz, 8010 Graz, Hamerlinggasse 3, Tel. 0316/8050-1630, Fax 0316/8050-1620. Grafik: Print- & Medien-Service, 8077 Gössendorf, Hauptstraße 27. Druck: Druckerei Dorrong, 8053 Graz, Kärntner Straße 96.
Verlags- und Herstellungsort Graz. Für den Inhalt verantwortlich: Wolfgang Weingerl. Fotos, wenn nicht anders gekennzeichnet, Rechte beim Autor. Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird in dieser Zeitung die geschlechtsspezifische Differenzierung (sog. Binnen-I) nicht durchgehend berücksichtigt. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.
Zweck der Herausgabe: Fachliche Information über Obst-, Wein- und Gartenbau.
Der Bezug der Zeitschrift ist jedoch nicht an eine Mitgliedschaft gebunden und kann zum Einzelpreis von € 3,50 und zum Jahresbezugspreis im Inland um € 38,– für Erlagscheinzahler, € 35,– mit Bankeinzug, Ausland € 69,– inkl. Porto erfolgen. Der Bezug gilt dann als verlängert, wenn nicht bis zum 30. November des laufenden Jahres eine schriftliche Abmeldung in der Redaktion eingelangt ist.

Nachdruck von Artikeln aus »Obst-Wein-Garten« auch auszugsweise, sowie fotomechanische Wiedergabe nur mit Genehmigung der Redaktion.
Signierte Berichte und Mitteilungen müssen nicht in jedem Fall mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

Gedruckt auf umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichtem Papier.

Tag des Apfels

Seit knapp 50 Jahren wird am 2. Freitag im November der Tag des Apfels gefeiert. Der Apfel ist nicht nur das Lieblingsobst der Österreicher, sondern ist auch heute noch ein Symbol für Gesundheit und Wohlstand. Seit Jahrzehnten ist der Apfel eine steirische Erfolgsgeschichte, wenn auch mehrere Krisen bewältigt werden mussten. Aber die Obstbauern sind gewohnt, nach vorne zu blicken und Lösungen zu entwickeln.

Heute sind wir wieder an einem Punkt angelangt, wo es vielen nicht klar ist, wie es weitergehen soll.

Was den Markt angeht, hofft man auf die Einsicht der Handelsketten, dass eine regionale Versorgung nur bei fairen Preisen gesichert ist. Es bekommen aber weitere Probleme in Hinblick auf Pflanzenschutz, Ernteausfälle durch Wetterextreme und Verfügbarkeit von Arbeitskräften eine existenzbedrohende Dimension.

Leider werden all diese Herausforderungen von der Gesellschaft kaum wahrgenommen, ist der Apfel doch das ganze Jahr im Regal verfügbar. Nur während des Corona-Lockdowns gab es auf einmal Hamsterkäufe, die Landwirtschaft wurde als systemrelevant erklärt und unserer Bäuerinnen und Bauern waren kurzzeitig die Helden der Nation. Wie man sieht, kann man ohne Versorgungskrise mit keinem breiten Verständnis für unsere Probleme rechnen. Kaum sind die Ängste vor einer Lebensmittelknappheit abgeflaut, kommen schon wieder neue Forderungen nach Extensivierung, weniger Pflanzenschutz und mehr Biodiversität,...

Deshalb ist klar, dass die Obstbranche diese Herausforderungen aus eigener Kraft lösen muss. Zum Glück gibt es wieder mehr junge Leute, die an die Zukunft des steirischen Obstbaus glauben, ihre Betriebe weiter entwickeln und die Lösung nicht in einer noch stärkeren Selbstausbeutung sehen. Die Weiterentwicklung geht ganz klar in Richtung Qualitätsorientierung, Innovation, Schutzmaßnahmen gegen Witterungsextreme, neue Vermarktungswege und neue Ansätze bei der Schaderreger-Regulation.

Zum Glück wissen junge Obstbäuerinnen und Obstbauern auch, was sie wert sind und was ihr Obst wert ist.

Herbert Muster, Obstbaureferat Steiermark

Martina Lepschi, Bio Ernte Steiermark

Wir(te) kosten

Bio-Wein-Verkostung in Schladming

Klassische Publikumsverkostungen sind momentan nicht möglich. Von Bio Ernte Steiermark wurde für die steirischen Bio-Winzer ein eigenes Format entwickelt, das es trotzdem möglich macht, in entspannter und sicherer Atmosphäre aus über 80 Bioweinen zu verkosten.

Am 21. Oktober präsentierten sich 13 steirische Bio-WinzerInnen einem sehr interessierten Fachpublikum aus Gastronomen und Touristikern im congress Schladming. Das bunte Angebot reicht vom steirischen Klassiker bis hin zu kräftigen Orangeweinen. In Form eines „speed datings" besuchen die WinzerInnen die Gäste an den Tischen, präsentieren ihre Weine, erzählen ihre persönlichen Zugänge und Geschichten und erzeugen damit eine ganz persönliche Atmosphäre. Gleichzeitig gibt es dem Gast die Möglichkeit Fragen zu stellen und in Ruhe zu verkosten. Kein Gedränge und Geschiebe – keine Hektik machen diese Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem. Diese Rahmenbedingungen schaffen ein positives Umfeld, diese ganz besonderen Weine mit ihren Produzenten kennen zu lernen.

Präsentationen dieser Art sind wie die Produktion der Weine extrem nachhaltig und erzeugen einen großen Wiedererkennungswert und eine hohe Zufriedenheit beim Kunden. Zudem ist dieses Format mit all seinen Facetten enorm flexibel und kann schnell auf die sich ändernden Rahmenbedingungen abgestimmt werden. ■

Stück für Stück zum Glück – Äpfel klauben für den Naturpark Opflsoft

Dass die Streuobsternte dieses Jahr sehr üppig ausfallen wird, war zu erwarten. Die Masse an gesammelten Streuobstäpfeln, die Mitte September in den teilnehmenden Naturparkgemeinden in der Südsteiermark abgegeben wurden, ist nichtsdestotrotz sehr imposant.

Christian Ulrich und Augustin Herbst vom Bauhof Strass im Einsatz

Von den GemeindebürgerInnen wurden 140.300 kg Äpfel verschiedenster Sorten gesammelt und von den GemeindearbeiterInnen zum Naturparkspezialitätenbetrieb Obsthof Zuegg verfrachtet, um dort ca. 92.000 Liter Naturpark Opflsoft zu pressen. Besonders viele Äpfel, nämlich gesamt 38.000 kg, klaubten die BewohnerInnen in der Gemeinde St. Nikolai im Sausal, gefolgt von Heimschuh und Straß in Steiermark.

Bgm. Reinhold Höflechner: „Ich freue mich als Naturparkobmann über diesen unglaublichen Erfolg unseres „Opflsoft"-Projektes zum Schutz der Streuobstwiesen. Wir Naturparkgemeinden setzen uns aktiv für den Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft ein und nehmen auch mit Freude wahr, dass weitere Gemeinden und Betriebe außerhalb des Naturparkes unsere Idee aufgreifen."

Streuobstwiesen gelten in der Südsteiermark als traditionelle Bestandteile der Kulturlandschaft. Nicht nur als attraktive Landschaftselemente, sondern vor allem als Lebensraum für knapp 5.000 Arten aus dem Pflanzen- und Tierreich.

Mit jedem gesammelten Apfel bzw. jedem Schluck „Opflsoft" aus dieser Aktion wird indirekt Kulturlandschaftserhalt und Schutz der heimischen Biodiversität möglich, der ohne die Unterstützung der Naturpark-BürgermeisterInnen, sowie der Naturschutzabteilung des Landes Steiermark (A13) nicht möglich wäre. Für alle jene Menschen, die nicht mit eigenem Streuobst gesegnet sind, besteht die Möglichkeit über die neue Produktlinie des „Streubi", Saft, Most und Essig aus Streuobst zu genießen – erhältlich beim Posthansl in Gamlitz oder im Naturparkzentrum Grottenhof in Leibnitz. ■