Ing. Johannes Schantl,
ARGE Zukunft Edelkastanie

Steirerkestn sucht Steirische Kastanien

Die Früchte von 12 verschiedenen Bäumen zeigen die Vielfalt an Form, Farbe und Größe

Die Kultivierung der Edelkastanie in Anlagen hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Eine immer wiederkehrende Frage dabei ist die Sortenwahl. Leider gibt es dafür nur wenige lokal gezüchtete Castanea sativa-Sorten; in den letzten Jahren werden auch vermehrt Hybriden aus C. sativa und C. crenata oder C. mollissima angepflanzt. Der Verein ARGE Zukunft Edelkastanie hat ein Projekt gestartet, bei dem erfolgversprechende Edelkastanien – als Waldbaum oder als Solitärbaum – auf ihre Tauglichkeit als Mutterbäume für steirische Kastaniensorten überprüft werden sollen. Ein erster Schritt war die – inzwischen erfolgreiche – Suche nach möglicher Unterstützung bzw. Förderungen für dieses Projekt. Im vergangenen Herbst wurde auch schon an einem Verfahren für die Testung und den Vergleich verschiedener Bäume bzw. Früchte gearbeitet. Dabei wurde auch eine unterschiedliche Lagerdauer beurteilt.

Für den Erfolg des Projektes ist der nächste Schritt nun die Suche nach **geeigneten Bäumen**. Wer Kastanienbäume kennt, welche bekannt für eine passende Größe, guten Geschmack, leichte Schälbarkeit oder lange Haltbarkeit der Früchte sind, möge uns bitte diese melden (Telefon 0676 / 65 06 015 bzw. per mail an steirerkestn@gmail.com). Wir möchten diese Bäume erfassen, beobachten, die Früchte bei der Ernte (gegen Bezahlung) sammeln und untersuchen. ■

WEINBAU

Anton Barbic

»Gemeinsamer Geist« bei den Weinbauern in Leutschach

Mehr Zusammenhalt und gemeinsame Identifikation nach dem Motto „Gemeinsamer Geist" ist in Leutschach, Steiermarks größter Weinbaugemeinde, angesagt.

So fasste Herbert Germuth, der Obmann des Tourismusverbandes Südsteirische Weinstraße, diese Initiative von 40 heimischen Weinbauern und 14 Edelbrennern auf dem 560 Meter hohen Lubekogel, der höchsten Erhebung der Südsteirischen Weinstraße, bei der Vorstellung des neuen gemeinsamen Leutschacher Sauvignon blanc, zusammen. Das Gemeinsame betonten auch Leutschachs Bürgermeister und Obmann des Tourismusvereins Leutschach, Erich Plasch, und sein Gamlitzer Kollege Karl Wratschko.

Von links: Josef Zotter Erich Plasch, Herbert Germuth, Walter Fink, (vorne) Franz Möstl, Weinhoheit Beatrix, Gerald Holler. Foto: BARBIC

Neu ist dabei nicht nur der Leutschacher Sauvignon blanc der 40 Weinbauern, herangereift in einem Eichenfass im Arzberger Silberstollen, ebenso der Leutschacher Sauvignon Käse, hergestellt in Kooperation mit dem obersteirischen Käsespezialisten Franz Möstl. Und als „Drüberstreuer" Gaumenschmeichler-Schokolade, auch in Geschmacksrichtung Sauvignon blanc, von Chocolatier Josef Zotter. – All diese Köstlichkeiten wurden nun auf dem Lubekogel vorgestellt und verkostet, zugleich auch das käuflich zu erwerbende Paket mit all diesen Spezialitäten zum Preis von 99 Euro, erhältlich über Internet und am „Moarktplatzl" am Leutschacher Hauptplatz. Heuer sind das149 Pakete, künftig sollen es 999 werden.

Weinhoheit Beatrix Luttenberger gratulierte ebenso zum „Gemeinsamen Geist" wie auch LAbg. Gerold Holler namens des Landeshauptmannes Schützenhöfer, von einem „gut gelungenen Stück touristischer Arbeit" sprach Nachbarbürgermeister Wratschko, und Käsefachmann Möstl zeigte sich „stolz hier dabei sein zu dürfen". Und auch Sauvignon-Schokolade-Erzeuger Zotter betonte den „gemeinsamen Geist, den wir brauchen". – Und als „kreative Kraft" hinter der dem Ganzen brachte sich der Leutschacher Volkmar Pötsch ein. ■