

weiterer Vorteil eines beikraut-freien Pflanzstreifens ist ein reduziertes Mausrisiko. Für eine generelle Bodenverbesserung wäre im Herbst auch der richtige Zeitpunkt für eine Kompostausbringung.

Kalken der Stämme

Vor den ersten Frösten im Herbst ist es sinnvoll, Bäume bis zum 5. Standjahr mit einem Weißanstrich zu schützen. Durch die weiße Farbe werden Temperaturunterschiede besser ausgeglichen und der Entstehung von Frostrissen und in weiterer Folge dem Eindringen von

Krankheitserregern (z.B. Pseudomonas) entgegengewirkt.

Es handelt sich dabei um eine mechanische und keine Pflanzenschutzmaßnahme (siehe Hinweis im BMK auf S. 124). Neben dem im BMK gelisteten Produkt Preicobakt Stammanstrich können auch weitere Produkte, wie proagro Baumweiß, Arbo-Flex, Schacht-Weißanstrich, etc. verwendet werden.

Die Handelsprodukte sind teilweise langlebig und haben zum Teil auch einen wildvergrämenden Effekt. Bei einer Selbstherstellung ist wichtig, dass keine

Pflanzenschutzkomponenten enthalten sind, die in der biologischen Landwirtschaft nicht erlaubt sind.

Ankündigungen

Bodenpraktiker für Dauerkulturen

Nachdem die erste bzw. letzte Bodenpraktiker-Ausbildung für den Obstbau bereits einige Jahre her ist, gibt es 2023/24 wieder die Möglichkeit einen Lehrgang zu besuchen. Start ist bereits am 14./15. November 2023!

Details und Anmeldung: <https://www.bio-austria.at/bauern/bodenpraktiker-dauerkultur>

Bio Kernobstfibel 2024

Da es seit der 1. Ausgabe der Bio Kernobstfibel 2021 einige Richtlinienänderungen gab, ist rechtzeitig vor dem Saisonstart 2024 eine Neuauflage geplant. Details zum Preis und Verkauf folgen Anfang 2024. Sollte jemand Ideen bzw. Verbesserungsvorschläge für die 2. Ausgabe haben, bitte an claudia.freiding@lk-stmk.at schicken. ■

Große Auszeichnung für Adele und Helmut Pirc vom Wildobstgarten in Straden!

Die Gastrosophische Akademie Deutschlands ist eine gemeinnützige und unabhängige Vereinigung, die Profis, Interessierten und Gästen seit über 60 Jahren Hintergrundwissen, ein interessantes Netzwerk und Unterstützung in nahezu allen Bereichen der gastgebenden Branche bietet. Sie versteht sich als kompetentes Gremium für Kultur und Geschichte der Gastronomie, Kochkunst, Tafelkultur, Hotelkultur und fachbezogene Wissenschaft und Bildung. Die Akademie schreibt alljährlich einen literarisch-kulinarischen Wettbewerb aus, bei dem neben einer großen Zahl von Büchern zur Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln, Kochbüchern und Fachbüchern zur Kultur der Bewirtung auch Fachbücher zu Hintergrundwissen ausgezeichnet werden.

Beim 57. Literarischen Wettbewerb 2023 wurde im Rahmen der Frankfurter Buchmesse dem Buch unseres Autorenpaars Adele und Helmut Pirc „BESONDERE OBSTARTEN, Anbau und Rezepte von Indierbanane, Jujube, Apfelbeere & Co.“ im Stocker-Verlag Graz aus über 100 Büchern von 44 Verlagen die Silbermedaille zuerkannt. Wir freuen uns, dass damit das breite und praxisgerechte Fachwissen in dem

Fachbuch auch in der Kulinarik Anerkennung findet und gratulieren sehr herzlich!

Fazit der Jury: „Ein informatives Buch über teils unbekannte Obstarten. Es wird sehr detailliert auf die Pflanzen, deren Herkunft, Standort, Verwendung und



gesundheitliche Wirkung eingegangen. Ein Buch nicht nur für begeisterte Hobbygärtnerinnen und -gärtner, sondern auch für Köche, die gerne Säfte und Marmeladen verarbeiten und haltbar machen. Das Buch ist sicher ein Mehrjahresprojekt, aber dann können leckere Früchte in unterschiedlichen Zubereitungsformen genossen werden. Die Zielgruppe kann sich über dieses Buch freuen." ■