



1-2014

28.06.2014

## **INHALT:**

1. LANDESPRÄMIERUNG 2014
2. NEUE OBSTWEINVERORDNUNG
3. 3-TÄGIGE EXKURSION NACH DEUTSCHLAND
4. TERMINE

## **1. LANDESPRÄMIERUNG 2014**

110-mal Gold lautet das erfreuliche Ergebnis der Landesprämierung 2014 für Obstweine, Fruchtsäfte, Fruchtbrände, Liköre und Essige. Acht Landessieger wurden ermittelt.

Im Rahmen der 20. Mostbarkeitenmesse wurden die Produkte der Landesprämierung 2014 ausgezeichnet. Die Verkostung wurde bereits zum 3. Mal gemeinsam mit den Mostbarkeiten durchgeführt. An dieser Stelle sei den Team der Mostbarkeiten für die Abwicklung der Verkostung unter der Juryleitung von Ing. Andreas Fischerauer gedankt. Die Mostbarkeiten feierten ihr 20-jähriges Bestehen, daher konnten zahlreiche Ehrengäste, die auch die Verleihung vornahmen, begrüßt werden. An der Spitze der EU-Kommissar Dr. Johannes Hahn, weiters der Präsident des Kärnten Landtages, Ing. Reinhard Rohr, der Präsident der LK-Kärnten, ÖR Ing. Johann Mößler sowie zahlreiche weitere Ehrengäste. In seiner Begrüßung hob der Obmann des Landesobstbauverbandes Hans Innerhofer die sehr gute Qualität der eingereichten Produkte hervor. Er dankte den Einreichern, die sich durch die Teilnahme an dieser Veranstaltung zur Steigerung der Qualität bei Obstverarbeitungsprodukten bekennen würden.

Die Ehrengäste unterstrichen in ihren Grußworten vor allem den Schulterschluss von Landwirtschaft und Tourismus sowie das Bekenntnis zu regionalen Produkten. Auch die geleistete Arbeit des Vereines der Mostbarkeiten der letzten zwanzig Jahre wurde hervorgehoben.

Im heurigen Jahr waren von 120 bäuerlichen Obstverarbeitern 610 Proben eingereicht und von einer internationalen Expertenjury in Zusammenarbeit mit den Mostbarkeiten im Zuge der Alpen-Adria-Verkostung verkostet und bewertet worden. Dabei zeigte sich, dass die Qualität und die Produktvielfalt enorm zugenommen hat. An die Betriebe wurden insgesamt 110 Gold-, 205 Silber-, und 137 Bronzemedailles vergeben.

Wie schon in den vergangenen Jahren eruierte der Landesobstbauverband auch Landessieger in verschiedenen Produktgruppen. Diesen höchsten Anforderungen entsprachen diesmal acht Produkte in acht Kategorien.



Die Landessieger 2014

(Foto Josef Emhofer)

<b>Die Landessiegerkategorien und die Landessiegerbetriebe:</b>	
<b>Obstwein:</b>	<b>Apfelwein Lavanttaler Banane</b> Sorgner Günther, 9473 Lavamünd
<b>Fruchtsaft:</b>	<b>Apfelsaft</b> Weber Franz, Ludmannsdorf
<b>Fruchtbrand Kernobst:</b>	<b>Williamsbirne</b> Fam. Grün, St. Paul
<b>Fruchtbrand Steinobst:</b>	<b>Kriecherlbrand</b> Sorgner Günther, 9473 Lavamünd
<b>Fruchtbrand Beerenobst:</b>	<b>Holler</b> Rauter Walter, Rosegg
<b>Sonstiger Brand:</b>	<b>Kirschbrand im Kirschfass</b> WEBER-RULL GesbR, 9072 Ludmannsdorf
<b>Likör:</b>	<b>Johannisbeerlikör</b> Pletz Franz, St. Paul
<b>Essig:</b>	<b>Metessig</b> Junge Mostbarkeiten, St. Paul

Folder sowie Ergebnislisten für Interessierte sind im Büro der LOVK erhältlich.

## 2. NEUE OBSTWEINVERODNUNG AB SOFORT GÜLTIG!

Seit dem 29.1.2014 gilt die neue Obstweinverordnung. Nachdem der Teil „Obstwein“ seit der letzten Änderung nicht mehr im Weingesetz verankert ist, gibt es hiermit endlich wieder eine gesetzliche Grundlage bei der Produktion von Obstwein.

Neu ist die **vierstufige Qualitätspyramide** ähnlich denen im Weingesetz. Der Bundeskellereinspektor ist derzeit unterwegs und kontrolliert vor allem Betriebe, die Obstwein in Verkehr bringen. Wichtig für die Produzenten ist die Möglichkeit in Zukunft eine **Prüfnummer** für ihre Produkte beantragen zu können und somit dem Kunden zu zeigen, dass es sich um ein besonders hochwertiges Produkt handelt. Im Prüfnummernverfahren gibt es ähnlich wie beim Wein aus Trauben eine analytische und eine sensorische Beurteilung des Produktes.

Zur Durchsicht ist die Obstweinverordnung unter folgendem Link zu finden: <http://www.ris.bka.gv.at/> (Suche nach Obstwein)

Der Bereich „**Obstwein**“, umgangssprachlich meist „**Most**“ bezeichnet, war bisher im Weingesetz zusammen mit dem Traubenwein geregelt. Mit der Novelle des Weingesetzes wurden viele Details in die neue Obstweinverordnung ausgegliedert, die nun veröffentlicht wurde. Die größten Änderungen betreffen die Qualitätsstufen und die Herstellungsmeldung.

### Neue Qualitätsstufen

Der Obstwein kann ab jetzt, in eine von **vier Kategorien**, eingeteilt werden:

Die *erste Stufe* bezeichnet **Obstwein ohne nähere geografische Angabe**, z.B.: „Österreichischer Apfelmost“. Falls das Obst nicht ausschließlich aus Österreich stammt und nur die weitere Herstellung in Österreich erfolgt ist, ist lediglich ein Hinweis auf die Herstellung in Österreich, wie „Apfelmost hergestellt in Österreich“ zulässig. Die Grenzwerte für die flüchtige Säure (max. 1,0 g/l), Gesamtsäure (mind. 4,0 g/l), vorhandenen Alkohol (mind. 1,2 Vol%) u. ä. sind normalerweise kein Problem. Geringe Wasserzugabe sowie Zugaben von Zucker, künstlichen Süß- oder Farbstoffen, Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat oder rektifiziertem Traubensaftkonzentrat sind innerhalb gewisser Grenzen erlaubt, ebenso die Herstellung aus Fruchtsaftkonzentrat.

Die *zweite Stufe* beinhaltet **Obstwein mit der Angabe eines Bundeslandes**, z.B.: „Burgenländischer Apfelmost“. Die Grenzwerte für flüchtige Säure (max. 0,8 g/l), titrierbare Säure (mind. 5,0 g/l), vorhandenen Alkohol (mind. 5,0 Vol%) u. ä. sind schon deutlich qualitätsorientierter. Zugabe von Zucker, Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat oder rektifiziertem Traubensaftkonzentrat ist innerhalb gewisser Grenzen erlaubt. Wasserzugabe, die Herstellung aus Fruchtsaftkonzentrat sowie die Zugabe von künstlichen Süß- oder Farbstoffen sind nicht erlaubt. Das Obst muss ausschließlich aus dem angegebenen Bundesland oder daran angrenzenden politischen Bezirken stammen. Die Angabe eines kleineren geografischen Gebietes ist zulässig, wenn die Äpfel oder Birnen ausschließlich aus dem angegebenen Gebiet stammen. Die Herstellung hat im angegebenen Bundesland oder einem daran angrenzenden politischen Bezirk, im Fall von Obstschäumwein oder Obstperlwein im angegebenen oder einem daran angrenzenden Bundesland, zu erfolgen.

Die *dritte Stufe* ist der **Qualitätsobstwein**. Er ist mit einer kleineren geografischen Angabe als das Bundesland zu bezeichnen, z.B.: „Neuhauser Hügelland“ oder „Region Rosalia“, und darf nur mit einer staatlichen Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Er hat den Bedingungen für Obstwein mit der Angabe eines Bundeslandes zu entsprechen, lediglich der Grenzwert für die flüchtige Säure ist noch niedriger (max. 0,6 g/l). Zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer muss eine Probe des Obstweines vom Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt untersucht wer-

den. Das Obst muss ausschließlich aus dem angegebenen Gebiet stammen. Die Herstellung muss im angegebenen Bundesland erfolgen.

Die *vierte und somit höchste* Stufe ist der **Qualitätsobstwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) oder geschützte geografische Angabe (g. g. A.)**. Hier darf in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder auf eine geschützte geografische Angabe hingewiesen werden, wenn die Bezeichnung als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe gemäß Verordnung eingetragen ist und der Qualitätsobstwein den Vorschriften der Verordnung entspricht, z.B.: „Mostviertler Birnenmost g. g. A.“

#### **Weitere Neuerungen:**

- **Herstellungsmeldung:** Wer Obstwein über seinen Eigenbedarf hinaus herstellt, hat dies der **Bundeskellereiinspektion** unter Angabe von Name, Adresse, Betriebsnummer und der im Jahr der Meldung hergestellten Menge an Obstwein mitzuteilen. Details hierzu werden noch geregelt. Derzeit also kein Handlungsbedarf.
- **Freiwillige Geschmacksangaben** in Bezug auf den **Restzucker** definiert: fünf Stufen (extratrocken, trocken, halbtrocken, lieblich und süß), sind je nach Restzuckergehalt und Säuregehalt erlaubt.

#### **Unverändert, aber wenig bekannt sind viele Dinge, die aus der bisherigen Regelung unverändert übernommen wurden:**

- **Sichtfeldregelung:** Die Sachbezeichnung (z.B.: Apfelmost), der Alkoholgehalt und die Nennfüllmenge müssen auf einem Sichtfeld, i.d.R. auf einem Etikett, angegeben sein. Für die Buchstabengrößen gibt es Vorgaben.
- **Alkoholtoleranz:** Der angegebene Alkohol darf den tatsächlichen Gehalt um nicht mehr als 1,0 Vol% über- oder unterschreiten.
- Die **Obergrenzen für die schwefelige Säure** liegen bei 50 mg/l freies SO<sub>2</sub> und 200 mg/l Gesamt SO<sub>2</sub> im fertigen Produkt.
- **Sachbezeichnungen:** Der Begriff „Most“ ist nur für Kernobstweine zulässig, z.B.: Apfelmost. Alle anderen Produkte müssen als „-wein“ bezeichnet werden, z.B.: Himbeerwein, Kirschenwein, Erdbeerwein o.ä. Moste aus verschiedenen Obstgruppen müssen als Fruchtwein bezeichnet werden, z.B.: „Fruchtwein aus Apfel und Holunder“.
- Je nach **Herstellungsverfahren**, vor allem auch **Zusätzen an Zucker, Gewürzen, Fruchtsaft, Kohlensäure etc.** kann ein Obstwein auch ein „Obstdessertwein“, „aromatisierter Obstwein“, „aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk“, „Zider/Cider“, „Obstperlwein“, „Obstschaumwein“, „Glühmost“ oder „obstweinhaltiges Getränk“ sein. Die Definitionen finden sich ebenfalls in der Obstwein-Verordnung.
- Obstweinerzeuger („Moster“) müssen ein sogenanntes **„Kellerbuch“** über den Einkauf und Verkauf von Obst, Zutaten, Hilfsstoffen und fertigen Produkten führen. Diese Aufzeichnungen müssen alle Geschäftspapiere, Lieferscheine etc. enthalten und fünf Jahre, vom Tag der letzten Einreichung gerechnet, aufbewahrt werden. Das Kellerbuch kann von der Bundeskellereiinspektion kontrolliert werden. Näheres siehe unter [www.bundeskellereiinspektion.at](http://www.bundeskellereiinspektion.at)
- Ihr **Ansprechpartner** in Sachen Obstwein bei der Bundeskellereiinspektion ist Herr **Ing. Josef Spath**, Tel.: +43 (664) 44 28 075; [josef.spath@bundeskellereiinspektion.at](mailto:josef.spath@bundeskellereiinspektion.at)
- Weitere Informationen zur Kellerbuchführung für Most erhalten Sie unter [www.lko.at](http://www.lko.at).

Mag. Rudolf Dorner

# **Exkursion „Deutschland“**

## **des Landesobstbauverbandes Kärnten**

### **Mittwoch, 20. August bis Freitag, 22. August 2014**

---

#### **Abfahrt- und Zusteigemöglichkeiten:**

6.30 Uhr St. Andrä  
6.45 Uhr Griffen  
7.15 Uhr Klagenfurt  
7.45 Uhr Villach

#### **Mittwoch, 20. August:**

Mandelberggut Dachstein-Destillerie:

2 Brennereien in einem Haus

Herstellung von Edelbränden und Whisky, aber auch eine Latschenbrennerei

Mittagessen

Betrieb Laurer (Bioerdbeeren von März bis Oktober)

Abendessen im Quartier

#### **Donnerstag, 21. August:**

Bayrisches Obstbauzentrum Hallbergmoos (Züchtung rotfleischiger Apfelsorten)

Mittagessen

Betrieb Anton Bauer, Fahrenzhausen (Sortenvielfalt, Direktvermarktung, Obstbau als „Einmannbetrieb“)

Deutenkofen (Quitten, Brennerei, Anbau allgemein)

Abendessen

#### **Freitag, 22. August:**

Obstbaubetrieb Thomas Ober, Braunau (Direktvermarktung von Obst, Hofladen und Hofschenke, Schaubrennerei)

**Ankunft:** ca. 20.00 Uhr Villach  
ca. 22.00 Uhr St. Andrä

#### **Fahrtkostenbeitrag (Nächtigungen mit Halbpension und Eintritte):**

<b>Mitglieder</b>	<b>EUR 185,-</b>
<b>Nichtmitglieder</b>	<b>EUR 200,-</b>

Da die Teilnehmerzahl beschränkt ist, ersuchen wir um rasche telefonische Anmeldung bis **spätestens 25. Juli 2014**, unter **Tel: (0 463) 5850 DW 1427**.

## 4. TERMINE:

### Sensorikschulung/Amtlicher Koster

Dipl.-Ing. Robert Steidl von der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg führt österreichweit die Schulung und Prüfung zum amtlichen Weinkoster durch. Diese berechtigt (nach einer Angelobung) zur Teilnahme an Prüfnummernverkostungen. Diese Sensorikschulung ist auch für Obstverarbeiter interessant.

Obstverarbeiter die an dieser dreitägigen Schulung Interesse haben, sollen sich im Pflanzenbaureferat der LK-Kärnten (0 463) 58 50-1427 oder [lovk@lk-kaernten.at](mailto:lovk@lk-kaernten.at)) bis zum **11. Juli 2014 melden**.

Der dreitägige Kurs findet vom 23. bis 25. Juli 2014 im Obst- und Weinbauzentrum statt. Kosten € 100,- der Kurs schließt mit der staatlichen Kosterprüfung ab.

### Anmeldung Bodenprobenaktion 2014

Auch heuer organisiert das Obst- und Weinbauzentrum die Sammlung von Bodenproben. Dadurch wird auch ein Rabatt seitens der AGES gewährt. Die Kosten werden sich auf ca. € 110 je Doppelanalyse (Oberboden und Unterboden) belaufen. Die Analyseergebnisse sollten bis Anfang Oktober an die Obstbauern ergehen. Auf Basis der Analyseergebnisse erfolgt dann auch die Beratung.

Anmeldung in der Landwirtschaftskammer Kärnten, Referat Pflanzliche Produktion, Tel. (0 463) 58 50-1427 oder [wbvk@lk-kaernten.at](mailto:wvbk@lk-kaernten.at) (Angabe der Kontaktdaten mit Adresse des Flurstückes, wenn diese von der Heimadresse abweicht!)

### Anmeldeschluss: Freitag, 11. Juli 2014

Ein Mitarbeiter des Obst- und Weinbauzentrums in St. Andrä wird Mitte Juli dann bezüglich des Termins der Probenahme telefonisch Kontakt aufnehmen.

### Kurskalender – Baumwart 2014:

Anmeldung im Büro des LOVK Tel.: (0 463) 58 50-1427 oder [lovk@lk-kearnten.at](mailto:lovk@lk-kearnten.at)

Termin:	Ort:	Zeit:	Referent:	Thema:
<b>Donnerstag, 17.7.2014</b>	OWZ Kärnten; Schulstraße 9; 9433 St. Andrä (Festes Schuhwerk u. Lupe mitbringen)	9:00– 12:00 13:00- 17:00	Varadi-Dianat	<b><u>Was krecht u. fleucht im Obstgarten ?</u></b> Vögel, Spinnen, Blattläuse, Käfer – alles findet sich im Obstgarten. Nur – wer ist was? Ein Streifzug durch die Ökologie eines Lebensraumes; <b>Preis: 25 €</b>
<b>Donnerstag, 21.8.2014</b>	OWZ Kärnten; Schulstraße 9; 9433 St. Andrä	9:00– 12:00 13:00- 16:00	Varadi Dianat, Foith (ange- fragt)	<b><u>Rechnet sich das überhaupt?</u></b> Betriebswirtschaftliche Überlegungen im Streuobstbau – Beispiele, Modelle, Ideen zu einer wirtschaftlich erfolgreichen Bewirtschaftung einer Streuobstwiese; <b>Preis: 25 €</b>
<b>Donnerstag, 11.9. 2014</b>	OWZ Kärnten; Schulstraße 9; 9433 St. Andrä	9:00– 12:00 13 - 16:00	Varadi-Dianat	<b><u>Spezialtag: Zwetschke im Extensivobstbau</u></b> Wissenswertes rund um die Zwetschke von Sortenbestimmung bis zum Schnitt; <b>Pr.: 25 €</b>
<b>Mittwoch, Donnerstag, 17./18.9. 2014</b>	OWZ Kärnten; Schulstraße 9; 9433 St. Andrä (bitte ein Taschen- messer mitnehmen)	Jeweils 9:00 – 12:00 13:00- 17:00	Varadi-Dianat	<b><u>Basiskurs: Pomologie</u></b> (Sortenbestimmungskurs Teil 1): Grundbegriffe, Obstsortenvielfalt, Erkennen der wichtigsten Kärntner Sorten, Sortenbeschreibung; <b><u>Es können Sortenproben</u></b> (bitte 10 typische Früchte pro Sorte) <b><u>mitgebracht</u></b> werden (5 pro Teilnehmer!); <b>Preis: 45 €</b>
<b>Donnerstag, 16.10.2014</b>	OWZ Kärnten; Schulstraße 9; 9433 St. Andrä (Taschenmesser!)	9:00– 12:00 13:00- 16:00	Varadi-Dianat	<b><u>Pomologie Teil 2:</u></b> Wintersorten <b><u>Es können Sortenproben</u></b> (bitte 10 typische Früchte pro Sorte) <b><u>mitgebracht</u></b> werden (5 pro Teilnehmer!); <b>Preis: 25 €</b>

