



2-2016

15.09.2016

1. Brief des Obmannes
2. Jungmostbehandlung
3. Kärntner Obstbauern in Slowenien
4. Baumwartkurs
5. Termine

Liebe Obstbäuerinnen und –bauern!

In den letzten Apriltagen 2016 haben uns Obstbauern viele Ereignisse schwer gezeichnet und geprägt (Frost, Schneedruck,...). Das wäre vielleicht ein Anstoß für uns, die Gemeinschaft mehr denn je in den Vordergrund zu stellen, um positives für den Obstbau zu bewirken.

Europäisch gesehen kommt der Obstbau ebenfalls massiv unter Druck (massive Produktion der Ostblockstaaten). Daher bitte ich euch, auch als kleine Produzenten weiterhin mit unseren ausgezeichneten Produkten am Markt zu bleiben.

Positiv sehe ich auch die Weiterführung des Kärntner Schulobst- und –gemüse Projektes.

Zuletzt wünsche ich euch für das kommende Jahr viel Erfolg und Freude bei eurer Arbeit!

Euer Obmann Dietmar Kainz

2. JUNGMOSTBEHANDLUNG

Das Gärrende der Moste sollte eigentlich erreicht sein, und somit stehen weitere Arbeiten im Keller an um stabile Moste zu erreichen. Die Feststellung des Gärendes kann nur mittels Clinitest (Restzuckerfeststellung) erfolgen. Die Bestimmung des Gärendpunktes ist für die weitere Verarbeitung von Obstweinen von großer Bedeutung. Sowohl Klärung als auch Stabilisierung erschweren sich bei restsüßen Produkten. Ob eine Nachgärung bei Obstweinen auftreten kann oder nicht, hängt aber nicht ausschließlich vom Restzuckergehalt ab. Mitentscheidend sind der Alkohol- und Säuregehalt, der Gehalt an freier schwefeliger Säure, die Klärschärfe und die Art der Füllung. Mängel bei einem dieser Punkte können beim Vorhandensein von Restzucker zu einer Nachgärung in der Flasche führen. Durchschnittlich werden Obstweine mit weniger als 1,5 g/l Restzucker als stabil bezeichnet, sofern alle anderen Voraussetzungen für deren Haltbarkeit gegeben sind. Beobachtungen des Gärspundes lassen nur den Schluss auf einen Gärstopp zu.

Aber Achtung: Ein Gärstopp bedeutet nicht, dass das Ende der Gärung auch tatsächlich erreicht ist. Er bedeutet lediglich, dass zu diesem Zeitpunkt keine Gärung stattfindet. Für den Praktiker besteht eigentlich nur eine Möglichkeit, ob das Ende der Gärung erreicht ist oder nicht. Eine ausreichende Genauigkeit erreicht man nur mittels CLINITEST. Andere Methoden wie Zuckerspindel, Saccharometer oder Refraktometer sind nicht dazu geeignet, das Gärende festzustellen. Ist dieses erreicht sollte der Obstwein so rasch als möglich vom Geläger abgezogen werden. Vor dem Abziehen sollte noch eine Säurebestimmung durchgeführt werden, um über den Säuregehalt Bescheid zu wissen. Fehlende Säure kann durch Zugabe von Zitronen- oder Milchsäure ausgeglichen werden. Dabei gilt 1 g Zitronensäure pro Liter erhöht den Säuregehalt um 1 ‰ bei Zugabe von 1 ml Milchsäure wird der Säuregehalt um 0,8 ‰ angehoben. Mittels einer Vorprobe (1 Liter) sollte die Zugabe überprüft werden, damit es nicht zu einem unharmonischen Produkt kommt. Im Zuge des Abziehens sollte auch eine Schwefelung des Obstweines mit 10 bis 12 g pro 100 Liter Kaliumpyrosulfit durchgeführt werden. Dies verhindert sowohl ein stichig werden des Mostes als auch einen ungewollten Säureabbau. Der Wert an Freien SO_2 sollte mindestens 30 mg pro Liter betragen. Nun sollte so schnell als möglich die Klärung des Mostes herbeigeführt werden. Entweder wird dies durch nochmaliges Abziehen oder durch eine Klärschönung mittels Gelatine und Kieselsol durchgeführt, eine anschließende Filtration führt zu blanken und dadurch auch stabilen Mosten.



Clinitest



Filtration

Im Zuge der Lagerung sollte auf Spundvolle Behälter geachtet werden, da Luftzutritt der größte Feind des Mostes ist. Ständige Kontrollen des Säurewertes sowie des Freien SO_2 -Wertes geben Auskunft über die Stabilität des Mostes. Aber nicht nur die Analysenwerte sind entscheidend, sondern auch eine regelmäßige Verkostung gibt Auskunft über Veränderung des Obstweines, um rechtzeitig darauf reagieren zu können.

3. Kärntner Obstbauern in Slowenien

Mitte September fand eine 2 tägig Exkursion von Kärntner Obstbauern nach Slowenien statt. Dies wurde als Ersatz für die abgesagte Fahrt nach Tirol durchgeführt. Die Liste der Betriebe die besucht wurden reichte von kleinen Obstbaubetrieben mit Obstverarbeitung und Direktvermarktung bis hin zu Großunternehmen wie die Group EVROSAD. Es wurde auch der Hersteller von Mulchgeräten die Firma Ino besichtigt.

Die EVROSAD Grupper wurde 1996 gegründet und produziert auf rund 250 ha 10.000 Tonnen Obst für Handelsketten und Fachgroßhändler von Obst und Gemüse. Der Export erfolgt in die EU-Staaten als auch in den Nahen Osten.

Weiters wurde die Kartause Pleterje mit dem Heimatmuseum sowie die Genbank besucht.

4. Baumwartkurs

Im Jänner 2017 beginnt wieder ein Baumwartkurs dabei sind noch Plätze frei. Die Ausbildung umfasst 11 Module die jeweils Samstag stattfinden. Der Inhalt spannt sich von Grundlagen des Obstbaues über Schnitt, Veredlung, besondere Pflegemaßnahmen, Sommerschnitt bis hin zu Ernte, Sortierung und Lagerung.

Anmeldung bitte im Verbandsbüro unter Tel. 0463/5850 1427 oder lovk@lk-kaernten.at

3. Termine – Tageskurse:

Herstellung von Fruchtbränden

10. November (Donnerstag), 9 bis 16 Uhr, Obst- und Weinbauzentrum St. Andrä.

Inhalt: Theorie und Praxis der Obstbrennerei unter Abfindung, Rohstoff Obst - Verarbeitung, Vergärung, Destillatabtrennung, Trinkfertigmachen, Kontrollen. Referenten: Ing. Siegfried Quendler, LK-Beratungsdienst, Obstbauversuchsanlage St. Andrä; OM Dietmar Kainz, Obst- u Weinbauzentrum St. Andrä. Kosten: € 30,-.

Anmeldung bis 4. November, LK Kärnten, Telefon (0 463) 58 50 DW 1427, begrenzte Teilnehmerzahl.

Sensorikseminar – Most / Saft / Brand

1. Dezember (Donnerstag), 9 bis 16 Uhr, Obst- u. Weinbauzentrum St. Andrä.

Inhalt: Sensorische Beurteilung der wichtigsten bäuerlichen Obstverarbeitungsprodukte. Grundlagen der Sensorik (Sinnesprüfung bzw. Verkostung) – Unterschiedsprüfung (Unterscheiden von Produkten) – Beschreibende Prüfung (Verbalisieren) – Fehlerkennung – bewertende Prüfung (Punktieren) – Proben können mitgebracht werden. Referent: Ing. Siegfried Quendler, Landwirtschaftskammer. Kosten: € 30,-.

Anmeldung bis 25. November, LK Kärnten, Telefon (0 463) 58 50 DW 1427, begrenzte Teilnehmerzahl.