



Obstblattl



INFORMATION DER OBSTBAUVERSUCHSANLAGE ST. ANDRÄ, SCHULSTR. 9
UND DES LANDESOBSTBAUVERBANDES KÄRNTEN, KLAGENFURT, MUSEUMGASSE 5

Nr. 4-2010

21.09.2010

INHALT:

1. KÄRNTENS SCHÖNSTER STREUOBSTGARTEN
2. PILOTPROJEKT „OBSTBÖRSE“
3. HERSTELLEN VON FRUCHTSAFT
4. KURSE

1. WETTBEWERB „KÄRNTENS SCHÖNSTER STREUOBSTGARTEN“

Der Landesobstbauverband Kärnten hat mit Unterstützung von LR Dr. Josef Martinz, der Landwirtschaftskammer Kärnten, der Kärntner Kronenzeitung und der Raiffeisen Landesbank auch im Jahr 2010 wieder den schönsten bäuerlichen (Streu-) Obstgarten Kärntens gesucht. Während der Sommermonate war die Jury mehrmals in der Woche zur Besichtigung der Obstgärten unterwegs. Nun stehen die Sieger fest und wurden am 16.9. im Rahmen einer Veranstaltung der Klagenfurter Herbstmesse durch LR Dr. Josef Martinz und die Sponsoren bekanntgegeben und geehrt.

Mit 75 Obstgärten aus allen Teilen Kärntens war die Teilnahme auch diesmal wieder sehr gut. Insgesamt wurden über 50 ha Streuobstwiesen und Hausgärten besichtigt. In Summe hat die Jury knappe 6000 Obstbäume angesehen und auf verschiedene Parameter hin beurteilt.

Die Bewertung erfolgte nach einem Punktesystem nach festgelegten Kriterien.

Diese bezogen nicht nur obstbauliche Faktoren (Schnitt und Vitalität, Obstartenanzahl, Schäden durch Weidevieh, Schutz der Jungbäume) sondern auch die **Ökologische Wertigkeit** (Bestandeshöhe, Anbindung an andre Streuobstflächen und andere Lebensräume, die Variabilität der Klein- und Kleinstlebensräume sowie die Unternutzung) mit ein. Daneben spielte die **Bestandessicherheit** (Bestandesalter, Geschlossenheit der Bestände und die wirtschaftliche/emotionale Bedeutung des Streuobstbestände für die BewirtschafterInnen) und die **sozioökonomische Funktionalität** (Landschaftsbild, Vermarktungsstrategien, Sortenerhaltung, etc.) eine wichtige Rolle.

Bemerkenswert war 2010 die Teilnahme von vielen Obstbeständen in gutem Pflegezustand, die mit viel Engagement und Liebe bewirtschaftet werden, so dass die Prämierung deshalb oft eine Sache von „halben Punkten“ war. Es gab daher auch keinen einzigen Betrieb, der weniger als 60% der möglichen Punkte erreichte. Somit wurde jeder teilnehmende Garten ausgezeichnet!

Die höchste Punktezahl war 92 von 95 möglichen Punkten für die unten angeführten Landesieger. Mit insgesamt 38 „Goldenen“, 31 „Silbernen“ und 6 Bronzemedailles, ist das Gesamtergebnis mehr als erfreulich!

Neben Erinnerungsurkunden bekam jeder Teilnehmer zwei Hochstammobstbäume, die von LR Dr. Martinz zur Verfügung gestellt wurden. Die Bezirkssieger erhielten zudem vom Landesobstbauverband Kärnten eine Erinnerungstafel und einen Geldpreis von der Raiffeisen Landesbank.

Insgesamt ist die wieder steigende Wertschätzung der Streuobstgärten deutlich zu spüren.

Es waren 2010 deutlich mehr junge Leute, die ihre Gärten zur Prämierung angemeldet haben, was auch für die Zukunft hoffen lässt, dass sich eine neue Generation an „Streuobstgartenbewirtschaftern“ heranbildet.

Erstaunlich waren auch – besonders bei den Jungen- oft der Ideenreichtum und das Engagement. Da wurden neu errichtete Obstkeller hergezeigt, gut gelungene Revitalisierungen alter Bestände bei denen besonders auf den Erhalt des Altbestandes geschaut wurde oder Initiativen wie Blütenwanderungen und die Einbeziehung von Volksschulkindern bei der Ernte und Verarbeitung des Obstes. Jeder Garten spiegelte so die Persönlichkeit seines Besitzers wieder und hatte seinen ganz eigenen Charme.

Aufgefallen ist auch, dass Vieles nun nicht mehr nur ausschließlich über die „Förderschiene“ bzw. über Initiativen „von außen“ läuft, sondern dass die Bewirtschafter selbst Initiative zeigen, mit ihren Produkten und Ideen auch nach außen gehen und viel selbstbewusster auftreten als in den letzten Jahren. Die Jury dankt allen Teilnehmern für die informativen Führungen und wünscht allen noch viel Erfolg mit ihren Obstgärten.

Der Landesobstbauverband Kärnten möchte sich bei allen Sponsoren und insbesondere Herrn Landesrat Dr. Josef Martinz für die großzügige Unterstützung danken. Der Kärntner Kronenzeitung sei für die ausführliche Berichterstattung gedankt.

Ausführliche Informationen und Fotos zur Streuobstprämierung sind unter www.ova-online.at/streuobst_2010.php zu finden.

Dipl.-Ing. Katharina Dianat

Die Ergebnisse im einzelnen:



Die Bezirks- bzw. Landessieger mit Dipl.-Ing. Katharina Dianat, der Projektverantwortlichen, Obmann Hans Innerhofer und Ing. Siegfried Quendler.

Die Ergebnisse im einzelnen:

Bezirk Hermagor						
Hofer	Josef	Liesing 16	9653	Liesing/Lesachtal	Gold	Bezirkssieger
Ing. Warmuth	Peter	St. Daniel 12	9635	St. Daniel	Gold	2.
Dr. Madritsch Hans	DI Halder Christiane	Karnitzen 2	9623	St. Stefan/Gail	Gold	3.
Petschauer	Hermann	St. Stefan/Gail 24	9623	St. Stefan/Gail	Gold	
Kassin	Markus	Labientschach 37	9612	St. Georgen/Gail	Silber	
Bezirke Feldkirchen und Spittal						
Fercher	Josef	Feicht 6	9811	Lendorf	Gold	Bezirkssieger
Tesch	Manfred	Hohensass 22	9545	Radenthein	Gold	2.
Oberle	Aline	Kerschdorf 9	9560	Steuerberg	Gold	3.
Pfeifhofer	Matthias	St. Josefs-Straße 43	9551	Bodensdorf	Gold	
Dr. Oberslojer	Herbert Guido	Dellach/Drau 23	9772	Dellach/Drau	Silber	
Suntinger	Hildegard und Johann	Rappersdorf 10	9814	Mühldorf	Bronze	
Gugganig	Otto	Semslach 9	9821	Obervellach	Bronze	
Bezirk Klagenfurt						
Ing. Sablatnig	Karlheinz	St. Johann 27	9162	Strau	Gold	Bezirkssieger
Rheindt-Wanker	Familie	Hadanig 2	9212	Techelsberg am W.	Gold	2.
Jaklitsch	Hans	Trieblach 6	9173	St. Margarethen	Gold	3.
Geiger	Stefanie Helen	Herzoghofweg 40	9020	Klagenfurt	Silber	
Huditz	Kerstin und Christoph	Hauptstraße 14	9064	Krobathen	Silber	
Stuhlpfarrer	Familie	Rauth 5	9074	Keutschach	Silber	
Pack	Michael	Plöschenberg 9	9071	Plöschenberg	Silber	
Woschitz	Marijan	Oberkreuth 14	9065	Ebenthal	Silber	
Urabel	Christian	Tultschnigstraße 3	9061	Wölfnitz	Silber	
Mag. Aichbichler	Elmar	Lind 2	9063	Maria Saal	Silber	
Bergmann	Richard	Haimach 9	9161	Maria Rain	Bronze	
Bezirk St. Veit/Glan						
Wachernig	Karl	Raffelsdorf 5	9374	Wieting	Gold	Bezirkssieger
Pobasnig	Irmgard und Karl	Hollersberg 15	9334	Guttaring	Gold	2.
Spendier	Mario	Olschnögg 4	9341	Straßburg	Gold	3.
Obmann	Edwin	Zeindorf 3	9321	Kappel/Krappfeld	Silber	
Winkler	Maria und Felix	Finkenweg 24	9300	Glandorf	Silber	
Guschelbauer	Bernhard	Rabachboden 2	9334	Guttaring	Silber	
Goritschnig	Helmut	St. Donat 28a	9300	St. Veit/Glan	Silber	
Reiterer	Helmut	Bach 5	9346	Glödnitz	Silber	

Salzer	Brigitte	Zienitzen 40	9361	St. Salvator	Silber	
Bezirk Villach						
Wallner	Gebhard	Pobersach 2	9710	Feistritz/Drau	Gold	Bezirks- /Landessieger
Weber	Andreas	Politzen 6	9702	Ferndorf	Gold	2.
Pötscher	Waltraud	Glanz 8	9702	Ferndorf	Gold	3.
Aichholzer	Familie	Kirchenweg 5	9220	Velden	Gold	
Lauritsch	Franz	St. Egyden 5	9536	St. Egyden	Gold	
Schöffmann	Johann	Laserweg 8	9220	Velden	Gold	
Kaiser	Martin	Schoberweg 17	9542	Afritz	Gold	
Kulnik	Irene	Lindnerstraße 10	9241	Wernberg	Gold	
Schöffmann	Max	Süduferstraße 4	9523	Landskron	Gold	
Latritsch	Gunter	M.Lauritsch-Straße 49	9523	Landskron	Gold	
Sumper	Josef	Latschach 43	9536	St. Egyden	Silber	
Aichholzer	Franz	St. Egyden 15	9536	St. Egyden	Silber	
Wiedmann	Hans Joachim	Fuchsbichlweg 120	9580	Dobrollach	Silber	
Spendier	Johann	Treffen 1	9536	St. Egyden	Silber	
Kandolf	Kathi und Alexander	Fahrendorferstraße	9220	Velden	Silber	
Jannach	Helmut	Mittagskogelstraße 41/45	9220	Velden	Silber	
Kofler	Simone und Erwin	Treffen 4	9536	St. Egyden	Bronze	
Gubesch	Christine	Moorweg 14	9241	Wernberg	Bronze	
Zimmermann	Welf	Saak 18	9611	Nötsch im Gailtal	Bronze	
Bezirk Völkermarkt						
Plaßnig	Andrea und Konrad	Abriach 1	9132	Gallizien	Gold	Bezirkssieger
Somrak	Hannes	Ruttach 4	9150	Bleiburg	Gold	Bezirkssieger
Schoby	Hans	Wriesen 6	9104	Pustritz	Gold	3.
Anwander	Lorenz	Penk 1	9100	Völkermarkt	Gold	
Oven	Friedrich	Watzelsdorf 7	9100	Völkermarkt	Gold	
Jursic	Birgit und Boris	Obernarrach 10	9123	St. Primus	Silber	
Egger	Dietmar	Griffen 71	9112	Griffen	Silber	
Napteschnig	Gerhard	Diex 3	9103	Diex	Silber	
Roßmann	Erna und Siegfried	Grabelsdorf 7	9122	St. Kanzian	Silber	
Marin	Raimund	Buchhalm 11	9141	Eberndorf	Bronze	
Bezirk Wolfsberg						
Wallner	Barbara und Josef	Siegelsdorf 18	9431	St. Stefan/Lavanttal	Gold	Bezirks- /Landessieger
Guntschnig	Helmut	Hainsdorf 7	9421	Eitweg	Gold	2.
Brunner	Konrad	Schildberg 8	9470	St. Paul	Gold	3.

Isak	Josef	Granitztal 22	9470	St. Paul	Gold	
Rittler	Astrid und Andreas	Lichtengraben 1	9462	Bad St. Leonhard	Gold	
Darmann	Hubert	Vordergumitsch 27	9400	Wolfsberg	Gold	
Probst	Johanna und Karl	Oberaigen 2	9433	St. Andrä	Gold	
Hinteregger	Maria und Raimund	Weissenegg 27	9470	St. Paul	Gold	
Tschrepitsch	Martin	Weißenberg 6	9472	Ettendorf	Gold	
Sulzer	Gottfried	Granitztal 41	9470	St. Paul	Silber	
Quendler	Robert	Mettersdorf 9	9433	St. Andrä	Silber	
Wilmes	Ingeborg	Johannesberg 5	9470	St. Paul	Silber	
Drobesch	Jutta	Raning 33	9462	Bad St. Leonhard	Silber	
Lippitz	Buschenschank	Kollnitzgreuth 1	9470	St. Paul	Silber	

2. PILOTVERSUCH „OBSTBÖRSE“ auf der homepage der OVA

In guten Obstjahren wie heuer, stellt sich für viele Obstgartenbesitzer die Frage „Wohin mit meinem überzähligen Obst?“. Viele Gartenbesitzer haben entweder nicht die Möglichkeit und/oder die Mengen ihre Früchte zu einem kostendeckenden Preis zu vermarkten. Wer fährt schon mit 100 kg Pressobst zum nächsten Lagerhaus, um dann mit 5 € in der Tasche wieder heimzufahren?

Andererseits suchen oftmals kleiner und/oder bäuerliche Verarbeiter Obst, – oft auch noch von speziellen Sorten- aus der Umgebung, wissen aber nicht, wer Solches anbietet.

Der Landesobstbauverband Kärnten startet daher nun ab 20.9.2010 einen Pilotversuch zur besseren Vernetzung von Anbietern und Käufern von Obst aus extensiv bewirtschafteten Obstgärten. Auf diese Weise können auch kleinere Mengen an Obst eventuell doch noch an den Mann/die Frau gebracht werden.

Dazu steht auf der Startseite der homepage der OVA Kärnten unter <http://www.ova-online.at/kleinanzeigen.php> jedem die Möglichkeit offen, das eigene Obst **kostenlos** direkt und ohne Umwege anzubieten.

Die Vorgangsweise ist denkbar einfach:

Nach einer Registrierung gibt man im Formular direkt Art und Menge des angebotenen Obstes ein. Diese Anzeige wird dann (um Spam vorzubeugen) vom webteam der OVA innerhalb von 24 Stunden freigeschaltet. Kaufinteressenten wenden sich dann direkt entweder telefonisch oder per e-mail beim Anbieter.

Das angebotene Service ist ein Pilotprojekt!

Über zahlreiche Teilnahme und über Rückmeldungen wenn Probleme auftauchen würden sich Organisatoren sehr freuen.

The screenshot shows the website 'Obstbauversuchsanlage der LK Kärnten' with a navigation menu including 'Allgemeines', 'Obstsorten-Archiv', 'Obstbau', 'Weinbau', 'Mostlabor', 'Service', 'Feuerbrand', and 'Obstgarten-Prämierung'. The main content area displays two product listings:

- Tafeläpfel zum Selberpflücken** (09.09.2010): Verkaufe ca 800kg Tafeläpfel zum Selberpflücken. Preis: € VB. Standort: 8794 Vordernberg. [Kontakt aufnehmen]
- 200 Liter Hollersaft** (09.09.2010): Verkaufe 200 Liter Hollersaft (gezuckert und endabgefüllt) aus heuriger Ernte, in 0,7 Liter-Flaschen. Preis: €300,00 VB. Standort: 8794 Vordernberg. [Kontakt aufnehmen]

On the left, there are links for 'Obstsorten-Datenbank', 'Birnen-Datenbank' (87 Birnensorten), and 'Apfel-Datenbank'. On the right, there is a 'KURSKALENDER' section with 'Spezialkurs Baumwart' and 'Spezialkurs Kellerwart'.

3. HERSTELLEN VON FRUCHTSAFT

Rohstoff

Ausschlaggebend sind:

Zuckergehalt – er ist nach Obstart und -sorte unterschiedlich, sollte jedoch hoch sein.

Säuregehalt – ausschlaggebend ist da Zucker- Säureverhältnis

Aroma – es sollte ausgeprägt und für die Obstart und –sorte typisch sein.

Gesundheit und Sauberkeit des Obstes ist unbedingt notwendig. Krankes (faul, schimmelig...) muss aussortiert sein!

Mindestanforderung sollte sein:

Gesund, voll entwickelt und gut ausgereift, sortentypisch, frei von Fremdgeschmack und Fremdgeruch

Waschen, Sortieren, Zerkleinern, Pressen

Durch das Waschen und Sortieren sollte eine möglichst **geringe Ausgangskeimzahl** erreicht werden, da es sonst zu Problemen in der Flasche kommen kann (Schimmelbildung).

Beim Pressen sollte eine möglichst **hohe Ausbeute** erreicht werden.

Naturtrüber Fruchtsaft:

Nach entsprechender Abtrennung von großen Fruchtstücken aus dem Saft sollte dieser so **schnell wie möglich pasteurisiert** werden. Dadurch kann die entsprechende Trubstabilität erreicht werden.

Klarer Fruchtsaft:

Zugabe von Enzym

Damit wird das fruchteigene **Pektin im Saft abgebaut**. Die Viskosität des Saftes wird gesenkt (**der Saft wird dünnflüssiger**), es kommt zu einer besseren Selbstklärung und die nachfolgende **Schönung kann sich besser absetzen**. Wenn keine Enzymzugabe erfolgt,

gibt es Probleme bei der Schönung. Wichtig bei der Enzymzugabe ist das Einhalten der **Enzymmenge, Einwirkzeit und Temperatur**, da es sonst zu keinem vollständigen Pektinabbau kommt.

Schönung

Durch die Schönung **werden Trubstoffe, aber auch Eiweiß und Gerbstoffe entfernt**, da sie später zu Trübungen führen könnten.

Eiweiß wird mittels Bentonit entfernt (Bentonit vorquellen und nach der Zugabe 20 Minuten in Schwebe halten).

Gerbstoffe werden mit Gelatine entfernt.

Bei der Durchführung einer Schönung sind folgende Faktoren zu beachten:

- **Je niedriger der PH-Wert, desto besser der Kläreffekt.**
- **Die Wirkung ist temperaturabhängig, unter 10° C ist keine Schönung möglich**
- **Es muss eine gute Durchmischung nach Zugabe der Schönungsmittel erfolgen**
- **Schönungen sollten nur nach Vorproben durchgeführt werden.**

Nach dem Absetzen der Schönung (meist über Nacht) muss der Saft filtriert werden. Dies geschieht mittels **Schichtenfilter** (Wässern) oder durch **Kieselgurfiltration**.

Pasteurisation

Durch die Pasteurisation wird eine **Abtötung der vorhandenen Mikroorganismen** oder die **Verhinderung der Vermehrungsfähigkeit** erreicht. Wichtig bei der Pasteurisation ist, dass der Saft **mindestens eine Temperatur von 75° C in der Flasche erreicht**. Temperaturen **über 80° C** führen zu einer Schädigung der Aromen (**Kochgeschmack**).

Flaschenreinigung

Die Flaschenreinigung muss mit entsprechenden Reinigungsmitteln durchgeführt werden. Dies ist nur möglich, wenn die **Flaschen in einem Laugenbad** mit entsprechender Temperatur und Konzentration eingetaucht werden. Nach diesem Laugenbad ist eine **Ausreichende Nachreinigung mit Trinkwasser nötig**.

Ohne Laugenbad kommt es immer wieder zu **Schimmelbildung** in den gefüllten Fruchtsaftflaschen.

Abfüllung

Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die **Temperatur des Saftes** bis zum Verschließen nicht **unter 75 °C fällt**. Nach dem Füllen sollten die Flaschen mindestens **10 Minuten liegend gelagert** werden, damit auch die Verschlüsse pasteurisiert werden.

Die Flaschen müssen der Fertigpackungsverordnung entsprechen (Füllmenge).

Lagerung

Die Lagerung von Fruchtsaft sollte in **dunklen** gleichmäßig temperierten Räumen erfolgen.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung sollte immer den jeweiligen **gesetzlichen Mindestanforderungen entsprechen**.

4. KURSE

1. Sachkundenachweis für die Ausbringung von Pflanzenschutzmittel notwendig!

Das Kärntner Chemikaliengesetz verlangt, dass jeder, der in der Landwirtschaft Pflanzenschutzmittel ausbringt, einen Sachkundenachweis besitzen muss. Dieser kann nur durch die Absolvierung eines inhaltlich genau definierten 20stündigen Spezialkurses erlangt werden, der neben Nützlings- und Schädlingskunde sowie Applikationstechnik auch Toxikologie und Erste Hilfe beinhaltet. Da die **Ausbildung zum Baumwart dieser Anforderung nicht genügt**, soll im Frühjahr 2011 ein dementsprechender **Spezialkurs** angeboten werden. Damit wir besser abschätzen können, wie viele Kursplätze notwendig sind, um den Bedarf abzudecken, bitten wir sie, ihr Interesse an diesem Kurs zu bekunden.

Voranmeldung: LK Kärnten im Referat 6, Pflanzliche Produktion, Sekretariat, Tel. (0463) 58 50 Dw. 1427. Die Details werden danach bekanntgegeben.

2. Herstellung von Fruchtbränden

11. 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, Obstbauversuchsanlage St. Andrä. Kosten: € 25,- (bei Kursbeginn zu bezahlen).

Anmeldung bis 8. November (Montag), LK Kärnten, Telefon (0 463) 58 50 DW 1427, begrenzte Teilnehmerzahl.

3. Sensorikseminar – Most / Saft / Brand

2. 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: € 25,- (bei Kursbeginn zu bezahlen).

Anmeldung bis 29. November (Montag), LK Kärnten, Telefon (0 463) 58 50 DW 1427, begrenzte Teilnehmerzahl.

4. Baumwartkurs

Im Jänner 2011 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 LK Kärnten, Telefon (0 463) 58 50 DW 1427/Verbandsbüro unter Tel. 0463/5850 1427