



Abb. 1: Die Streuobsttagung war außergewöhnlich gut besucht.

1. Internationale Streuobsttagung in Bregenz: Netzwerken für den Obstbau

Reges Interesse an grenzübergreifender Streuobst-Information

Das Drei- bzw. Vier-Ländereck am Bodensee ist wegen der langen Obstbautradition, aber auch der gleichen Sprache prädestiniert für eine übergreifende Veranstaltung. Der Versuch von Landwirtschaftskammer Vorarlberg und Landwirtschaftlichem Zentrum St. Gallen, eine gemeinsame Tagung zum Thema Obstanbau auf Hochstämmen zu initiieren, wurde mit über 100 Anmeldungen aus dem ganzen deutschsprachigen Raum eindrücklich goutiert. Die Tagung war komplett ausgebucht.

Am ersten Tag kamen Fachleute aus der Schweiz, Deutschland und Österreich zu Wort. Themenschwerpunkte waren:

- die Sortenfrage, besonders hinsichtlich der Zukunftstauglichkeit,
- die Wertschöpfungskette, als Basis für die Wirtschaftlichkeit, sowie
- die Praxis des Obstbaus auf großkronigen Bäumen inkl. der Stellschrauben für einen ökonomischen Erfolg.

CHARAKTERISTIKA DES STREUOBSTANBAUS IN DER SCHWEIZ UND ÖSTERREICH

Zunächst aber gaben die Initiatoren der Tagung, Richard Hollenstein (LZ St. Gallen) und Ulrich Höfert (LK Vorarlberg) einen Einblick in die Situation des Streuobstanbaus auf der jeweiligen Seite des Rheins. Es zeigte sich bereits hier, dass, trotz aller Ähnlichkeiten, im Bereich der Most- und Saft-

herstellung die Schweiz mit einer beeindruckenden Wertschöpfungskette aufwarten kann. Dies ist maßgeblich der staatlichen Förderung von Hochstammobst mit bis zu 50 SFR (€ 53,5) pro Baum und Jahr, zzgl. allfälliger Kantonszuschüsse, zuzurechnen. Somit werden in den beiden Kantonen St. Gallen und Thurgau zusammen etwa 400.000 registrierte Hochstämmen für den Mostobstanbau kultiviert, normalerweise in Plantagenform. Das sind derzeit hauptsächlich Apfelbäume der Sorten ‚Bohnapfel‘, ‚Boskoop‘, ‚Hordapfel‘, ‚Sauergräuech‘ und ‚Schneiderapfel‘, von der Tendenz her stabil gleichbleibend.

In Vorarlberg findet der Anbau meist auf kleinen Grünlandparzellen oder in größeren Hausgärten statt. Hochstammpplantagen gibt es wenige. Herausfordernd ist somit die Bündelung und gemeinsame Weiterverarbeitung der Ernte. Man geht von ca. 80.000–100.000 Hochstämmen aus, viele davon aber in schlechtem Pflegezustand.

Stärken hat Vorarlberg im Bereich der Destillate. Besonders bei Birnendestillaten gibt es große Sortenvielfalt und Fachkompetenz, sowie Fachverbände und Schulungsmöglichkeiten. Neben dem Erwerbsobstbauverband bemühen sich Baumwärter, Kleinbrennereiverband, Mostsommeliers, Edelbrandsommeliers und die 66 Obst- und Gartenbauvereine um die Agenden des Streuobstes – aber mit Luft nach oben. Zu schaffen macht die Tatsache, dass der Obstbaumschnitt in Österreich ein sogenanntes „gebundenes Gewerbe“ und der Gewerbeschein somit nur mit einer Gärtner- oder Tree-Worker-Ausbildung zu bekommen ist. Gärtner und Tree-Worker besitzen aber nicht immer die notwendige obstbauliche Erfahrung. Gespräche mit der zuständigen Wirtschaftskammer laufen.

BESTIMMUNG REGIONALER APFELSORTEN MITTELS DNA-ANALYSE

Anna Dalbosco (Verein Fructus) und Richard Dietrich (Dietrich Kostbarkeiten) berichteten über die langjährigen Bemühungen der Schweiz und Österreichs, regionale Apfelsorten zu bestimmen, inzwischen vor allem mittels DNA-Analysen. Es zeigte sich, dass viele Sorten mit unterschiedlichem Namen genetisch gleich, umgekehrt aber auch manche Sorten mit gleichem Namen genetisch verschieden sind.

Bei mancher Sorte stellt sich daher die Frage nach dem korrekten Namen. Welche Region hat das Recht, den finalen Namen zu vergeben? Interessant sind auch Ähnlichkeiten von Sorten, die zwar in unterschiedlichen Ländern stehen, letztlich aber auf eine Region zurückgeführt werden können. Dies ist oft ein Spiegelbild der zur Pflanzzeit herrschenden staatlichen Zugehörigkeit. So hat jede Region ihren eigenen Sortenmix.

ZÜCHTUNG VON APFELSORTEN FÜR DIE VERARBEITUNG

Perrine Gravalon von Agroscope stellte die laufenden Bemühungen in der Schweiz vor, brauchbare Apfelsorten für die Obstverarbeitung bereit zu stellen. Über Jahrzehnte hinweg wurden und werden Sorten auf herausragende Eigenschaften bezüglich obstbaulicher, ökonomischer und pflanzenschutztauglicher Eignung und der Eignung zur Verarbeitung gesichtet und gezüchtet. Den Anbauern stehen umfangreiches Informationsmaterial und eine kompetente Fachberatung zur Verfügung. Mostereien zahlen für „Spezialmostsorten“ höhere Preise.

Besonders wies sie auf die drei Neuzüchtungen ‚Wally‘, ‚Wisper‘ und ‚Witta‘ hin, die in der Schweiz ab nächstem Jahr in den Anbau gehen sollen. Frau Gravalon arbeitet auch an einer Neuauflage der Sortenbroschüre „Beschreibung wertvoller Mostapfelsorten“. Die alte von 2018, und demnächst die neue Broschüre sind im Internet erhältlich (www.agroscope.admin.ch).

AUF DER SUCHE NACH ROBUSTEN BIRNENSORTEN AUCH FÜR DIE VEREDELUNG

Den Themenbereich der Birnen deckten Thomas Hepperle vom KOB Bavendorf und der bekannte Brenner und Gastronom August Kottmann aus dem schwäbischen Bad Ditzgenbach kompetent und unterhaltsam ab. Im KOB-Birnen-



Abb. 2: Die gut gelaunten Initiatoren der Tagung (v.l. Gerhard Polzhofer, VAKÖ, Richard Hollenstein, LZ St. Gallen, und Ulrich Höfert, LK Vorarlberg)



Abb. 3: Ernst Möhl (links auf dem Podest) begrüßt die große Gruppe beim Besucherzentrum seiner Mosterei.



Abb. 4: Die Mosterei Möhl verarbeitet nur Obst aus der Schweiz. Sie ist in den letzten Jahren stark gewachsen.



Foto: Andreas Kröss

Abb. 5: Blick in eine noch recht junge Hochstamm-Anlage, die insgesamt 9 ha groß ist.



Abb. 6: Dreiteiliger Hochstamm mit Bittenfelder Sämling (Wurzel), Schneiderapfel (Stamm und Ansatz der Leitäste, bis zu den roten Strichen), und darüber ‚Wally‘ (Fruchtsorte).



Abb. 7: Markus Müller (links mit Wühlmausfalle) schützt seine Hochstammanlagen mit einem eingegrabenem Wühlmauszaun. Entlang des Zauns sind Lebendfallen aufgestellt, die Fuchs und Marder öffnen können.

tengarten am „Unteren Frickhof“ bei Überlingen pflegt und beobachtet Thomas Hepperle über 500 Birnensorten und konnte feststellen, dass bereits jetzt einige bekannte Sorten wegen Wassermangels kränkeln und absterben. Andererseits fand er robuste Sorte mit guten Chancen, auch in Zukunft mit Klimawandel und neuen Krankheiten gut zurecht zu kommen. Die Sorten ‚Bayrische Weinbirne‘, ‚Metzer Bratbirne‘, ‚Karcherbirne‘, ‚Palmischbirne‘, ‚Nägelesbirne‘, ‚Wilde Eierbirne‘, ‚Welscher Bratbirne‘ und ‚Kirchensaller Mostbirne‘ gehören zu seinen Favoriten.

Dass diese Sorten auch wertvoll in der Veredelung sind, betonte August Kottmann mit großem Detailwissen in seinem lebhaften Vortrag. Er gab sehr spezielle Tipps zur Destillation aber auch zur Cider-Produktion aus seiner langjährigen Erfahrung. Ein besonderes Anliegen sind ihm die im schwäbisch-alemannischen Sprachraum Hutzelbirnen, im österreichisch-bajuwarischen Raum „Kletzen“ genannten Dörrbirnen. Er verwendet sie ganzjährige auf verschiedenste Weise auf seiner gastronomischen Speisekarte.

Als Beispiele einer funktionierenden Wertschöpfungskette („Vom Baum bis ins Glas“) stellten Kirschan Cords (Main Streuobst Bienen eG), Günter Bösch (Lustenauer Saft) und Ernst Möhl (Mosterei Möhl) ihre Projekte vor. Diesen ist gemein, dass das Problem der durchgängigen Wertschöpfungskette gelöst wurde, sei es auf Gemeinde-, auf regionaler oder gar auf nationaler Ebene. Dennoch kämpfen alle mit dem Problem des schwindenden Obstanangebotes. Gemeinsame Anlieferung, Verarbeitung und dann auch die Vermarktung unter einer Dachmarke stellen Schlüsselfaktoren für den Erfolg dar.

WICHTIGE FAKTOREN FÜR DIE ERFOLGREICHE KULTUR

Richard Hollenstein, Obstbauberater des Kantons St. Gallen, betonte als Basis für einen funktionierenden Anbau natürlich den richtigen Standort. Entscheidend sei aber auch, im Vorfeld die passende Sorte für den jeweiligen Verwendungszweck auszuwählen. Besonders brach er eine Lanze für eine gute Nährstoffversorgung. Magerwiese und Hochstämme passten nicht zusammen, wie er deutlich betonte. Solle eine Obstanlage wirtschaftlich sein, brauche es Wachstum und Ertrag. Dann blieben die Bäume erhalten und könnten auch ihre ökologische Funktion erfüllen. Ohne Ökonomie somit auch keine Ökologie. Neben einer regelmäßigen Düngung über den Boden empfahl er zusätzliche Blattdüngungen im Zuge von Pflanzenschutzmaßnahmen sowie Nährstoffinjektionen direkt unter die Grasnarbe („Lanzendüngung“).

Warum dies betriebswirtschaftlich so wichtig ist, erklärte Marlis Nölly vom thurgauischen Kompetenzzentrum Arenenberg. Sie stellte Wirtschaftlichkeitsberechnungen des Hochstammanbaus vor. Neben dem Preis, der Arbeitswirtschaft und öffentlichen Zuschüssen sei vor allem der Ertrag ein wichtiger Faktor. Er soll mindestens bei 35 t/ha liegen. Das gehe nur mit guter Nährstoffversorgung. Aber selbst dann sei die Wirtschaftlichkeit noch knapp. Auf der Homepage arenenberg.tg.ch (Im Suchfeld rechtsoben „Hochstamm“ eingeben) können die Berechnungstools der in der Schweiz gängigen Förderstufen heruntergeladen und mit eigenen Daten befüllt werden. In der EU, mit nur sehr kleiner öffentlicher Förderung, sieht es trauriger aus. Aber auch in

der Schweiz ist beim Hochstammbobstbau ein gewisser Idealismus gefragt.

PRAXISTAG MIT BETRIEBSBESUCHEN

Der zweite Tag der Streuobsttagung war den Betriebsbesichtigungen gewidmet.

- Die Betriebsleiterfamilie der **Mosterei Krammel** in Lustenau stellte die neuen Mostobstanlagen und die Verarbeitungstechnik für Saft, Most und Essig vor. Die Bäume sind im sogenannten „Bleiber-Weicher“-System angeordnet. Während die Hochstämme, auf Hochstammbabstand gepflanzt, langsam dem Ertragsalter entgegenwachsen, stehen dazwischen Spindelbäume auf M25, die bereits nach wenigen Jahren Äpfel liefern. Eindrücklich schilderte er die Wühlmausplage der ersten Jahre. Überhaupt ist bei allen Betrieben die Wühlmausproblematik ein herausragendes und erfolgsentscheidendes Thema.
- Ernst Möhl, Senior-Chef der bekannten **Mosterei Möhl** bei Arbon-Stachen, präsentierte das Produkt- und Vermarktungskonzept seines Traditionsbetriebes nun auch vor Ort. Er setzt als Rohstoff ausschließlich auf Schweizer Obst. Interessant ist der Trend, zunehmend auch Moste und Cider alkoholfrei zu vermarkten.
- Bei den Betrieben **Müller** und **Hafner** in Muolen bzw. Lömenschwil konnten dann die modernen Hochstammanlagen samt entsprechender Technik (Schüttler, Auflesemaschine, Hochstammspritze etc.) in Augenschein genommen werden. Die dafür notwendige Erziehungsform mit sehr steil aufragenden Leitästen erstaunte manche der Zuhörer.

Sie wird unterstützt durch einen dreiteiligen Baum. Auf den Bittenfelder Sämling wird als Stammbildner der starkwachsende ‚Schneiderapfel‘ veredelt. Nachdem er Leitäste entwickelt hat, werden diese auf ca. 30 cm zurückgeschnitten. Auf die Stummel wird dann die Fruchtsorte aufgepfropft. Dadurch gewinnen eher schwach wachsende Sorten wie ‚Empire‘ zunehmende Bedeutung.

Auch die in der Schweiz praktizierte reichliche Nährstoffversorgung mit mehreren Güllegaben, zusätzlich Blattdüngung und eventueller Lanzendüngung ist in anderen Ländern nicht üblich, teils auch nicht möglich. In der Schweiz wird die Nitrateschranke aber gesamtbetrieblich gerechnet. Die Stimmung auf Schweizer Seite ist jedenfalls sehr gut, hat man den Eindruck.

Die Tagung diente neben der Informationsvermittlung auch der Vernetzung der vielen unterschiedlichen Player im großen „Streuobstspiel“. Dies scheint gut gelungen zu sein. Die Tagungsbeiträge werden auf den Homepages der Landwirtschaftskammer Vorarlberg, der ARGE Streuobst und der VAKÖ veröffentlicht.

Über den Autor

DI (FH) Ulrich Höfert

Landwirtschaftskammer Vorarlberg

Montfortstraße 9, 6900 Bregenz

ulrich.hoefert@lk-vbg.at

Forschung und neue Technologien in der Obstlagerbranche

Das Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee lädt zum Lagerseminar am 20. August 2025

Nutzen Sie die Gelegenheit, spannende Einblicke in die aktuelle Forschung aus Deutschland und der Schweiz rund um die Obstlagerung und den Nacherntebereich zu erhalten. Zudem gibt es Prognosen zur Kernobstsaison 2025 und die Plattform für den direkten Austausch mit Berufskollegen aus der Obstlagerbranche.

Schwerpunkte im Programm sind die Vorschau auf die Fruchtqualität und Lagerempfehlungen für die Saison 2025/2026, thermische Verfahren zur Verhinderung von Lagerfäulen und Lagerschorf, praxistauglich Prognose von physiologischen Lagerkrankheiten, Einfluss des Erntetermins auf die Haltbarkeit, Fruchtqualität und Consumer-Liking bei Zwetschgen und Kirschen, HD Cold/Strategien vor und nach der Ernte zur Bekämpfung von Lagerkrankheiten und nicht-destruktive Reifebestimmung im Kernobst.

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr: Die Teilnahme ist kostenlos – die übliche Teilnahmegebühr entfällt. Die Plätze sind begrenzt, daher bitte um Anmeldung bis spätestens 10. August 2025 per Mail an lagergruppe@kob-bavendorf.de Weitere Infos unter www.kob-bavendorf.de



Lassen sich mit Hilfe statistischer Modelle künftig bereits zur Ernte empfindliche Obstpartien erkennen und Lagerverluste zuverlässig vorhersagen? Diesen und weiteren zukunftsweisenden Fragen geht das Lagerseminar 2025 auf den Grund.