



Streuobst – Saft – Szenarien Zur Zukunft des Streuobstbaus im Länd-le

Freitag, den 27.1.23 Sparkasse Villingen

Dr. Markus Rösler MdL, Sprecher NABU
Bundesfachausschuss Streuobst

Streuobstbau – Einführung

Begriff	1940 / 1941 (S-H / CH) Leitet sich her von „Obstbäumen in Streulage“ 1975 Prägen des Begriffes „Streuobstwiese“ (Bruno Ulrich)
Definition Streuobstbau	„Hochstamm-Obstbau ohne Einsatz synthetischer Behandlungsmittel“ (1996, Brockhaus)

Streuobstbau: Paradigmenwechsel und Renaissance des Streuobstbaus

- 1981** Erstes Förderprogramm - Kreis Ludwigsburg
- 1983** „Mosttrinker sind Naturschützer“ -
NAJU Baden-Württemberg
- 1986** Mostprämierung - NABU Kirchberg/Jagst
- 1987** Streuobst-Aufpreisvermarktung -
BUND Ravensburg + Markdorf, 1988 FÖG
- 1991** Gründung Pomologenverein
- 1992** Gründung NABU-BFA Streuobst
- 1996** Erstes bundesweites Treffen der Aufpreisvermarkter



Streuobstbau in Europa, Deutschland und im „Ländle“

**Verbreitung
1951 und
2018**

Europa:

Ca. 10 Mio. ha /

Ca. 1 Mio. ha

(- 90%)

Deutschland

Ca. 1,5 Mio (15% von Europa)

Ca. 250.000 ha (25% von Europa)

(- 83%)

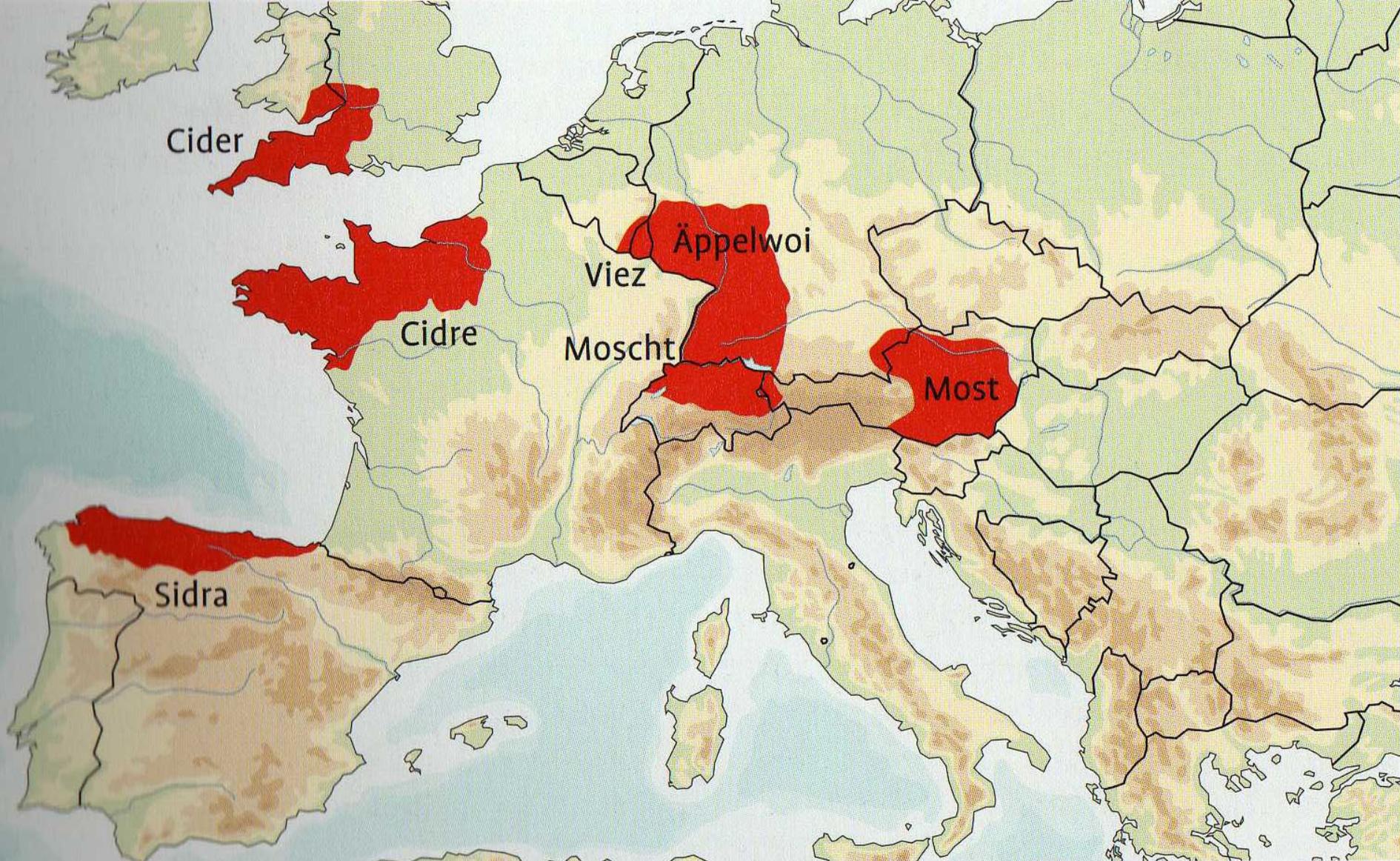
Baden-Württemberg

Ca. 400.000 ha (4% von Europa)

Ca. 100.000 ha (10% von Europa)

(- 75%)





Verbreitung traditioneller Mostobstregionen in Europa



Quelle: JAKUBIK (2007): Most und Saft selber machen - Ulmer Verlag











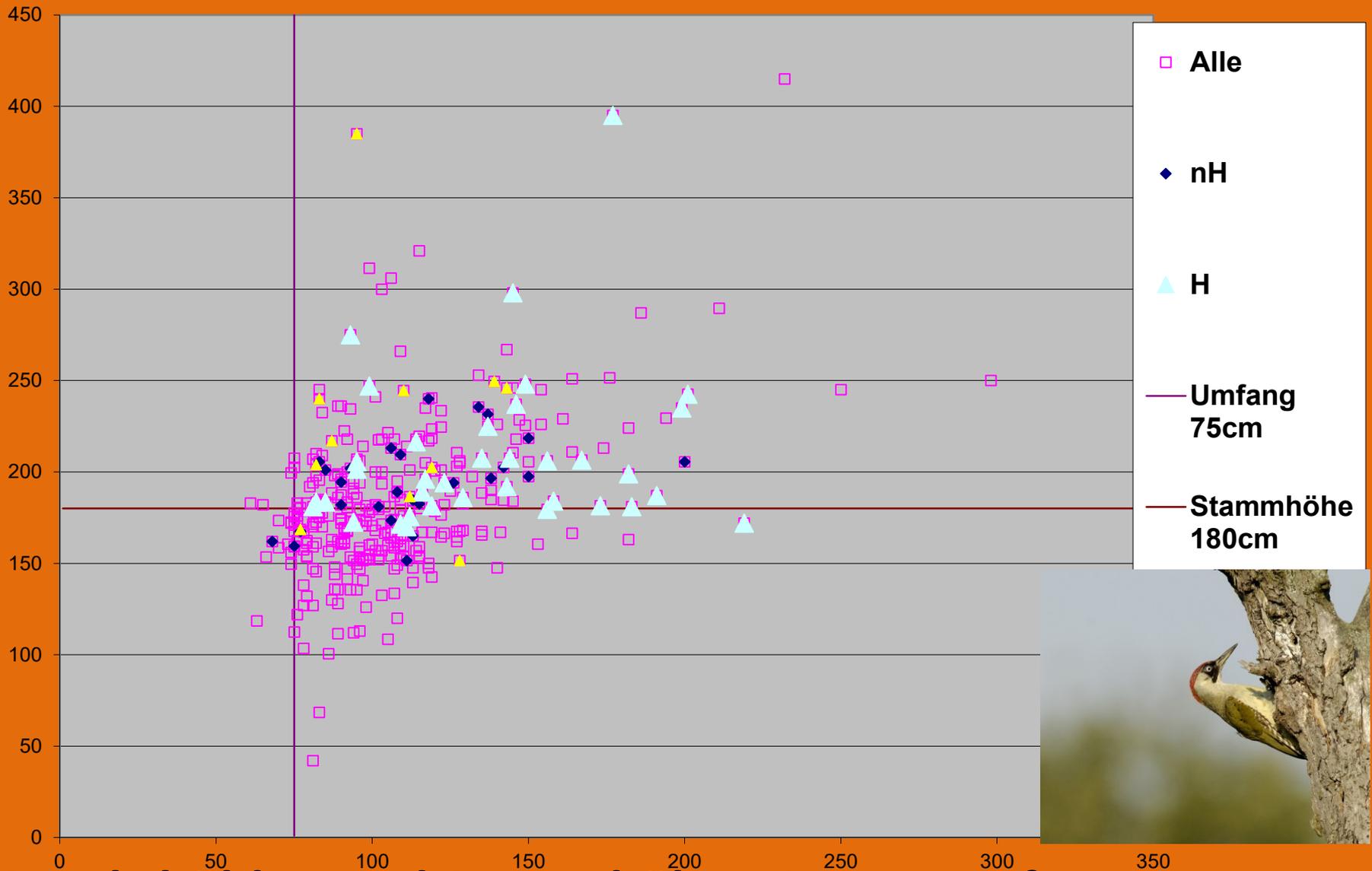








Stammhöhe



Spechthöhlen und Stammhöhe - Stammumfang





















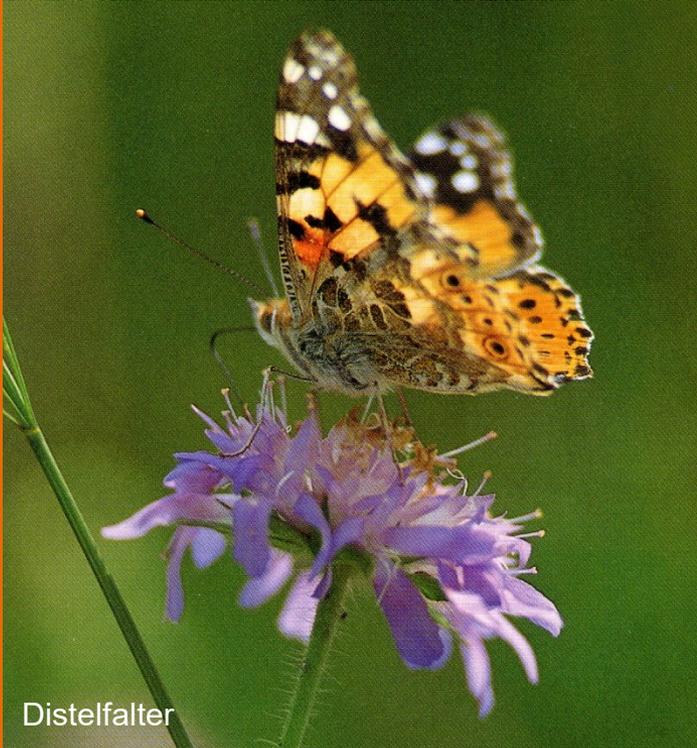




Hornisse



Grünspecht

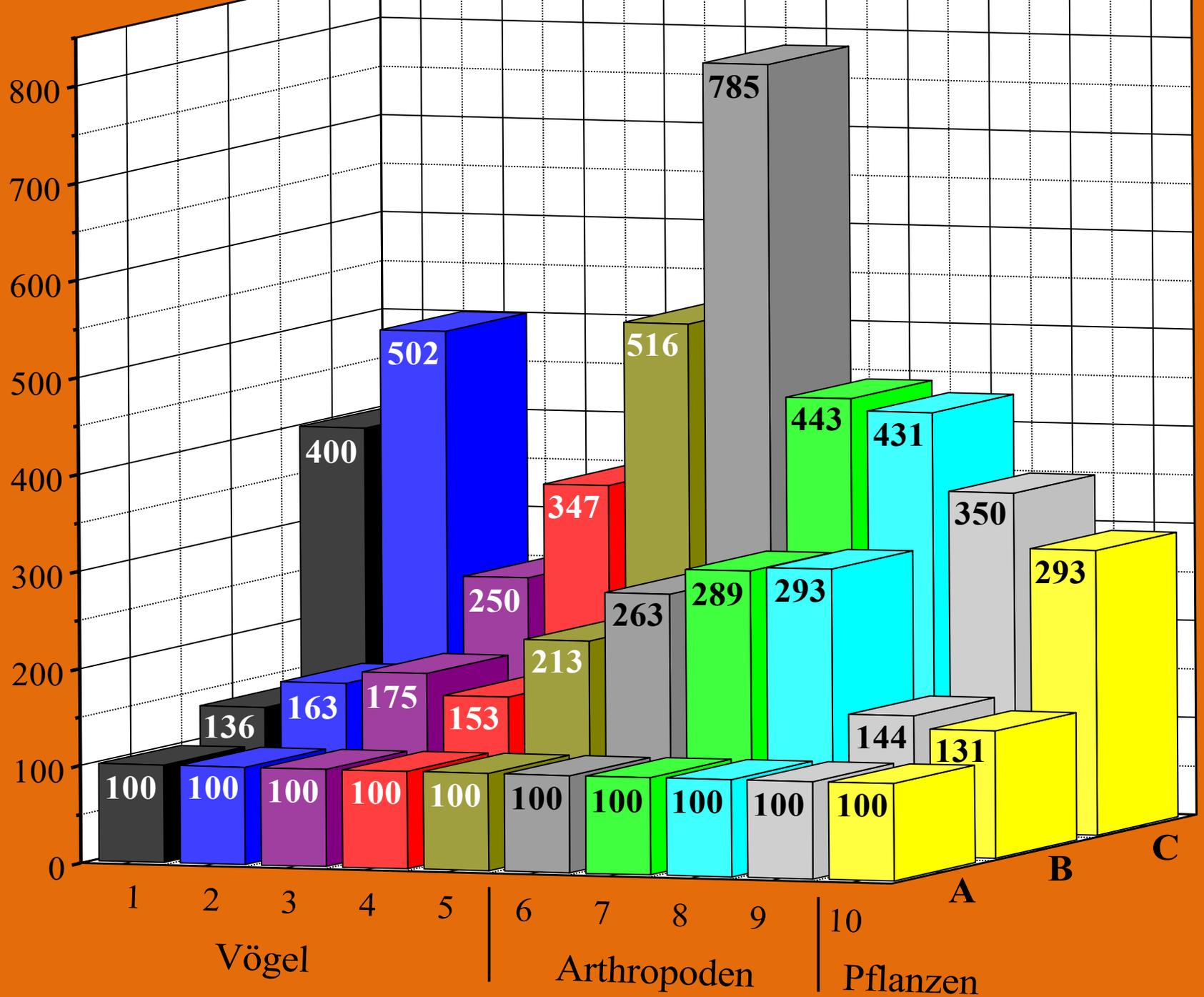


Distelfalter



Schwefelporling

Relativwert [%] (integriert = 100 %)













Vielfalt durch Streuobst:

Definition

„Hochstamm-Obstbau ohne Einsatz synthetischer Behandlungsmittel“

(1996, Brockhaus)

Vielfalt benötigt:

- **Pestizidfreiheit**
- **Hochstamm (mind. 180 cm)**
- **Naturverträgliche Unternutzung**
- **Nachhaltigkeit durch Nachpflanzung**











































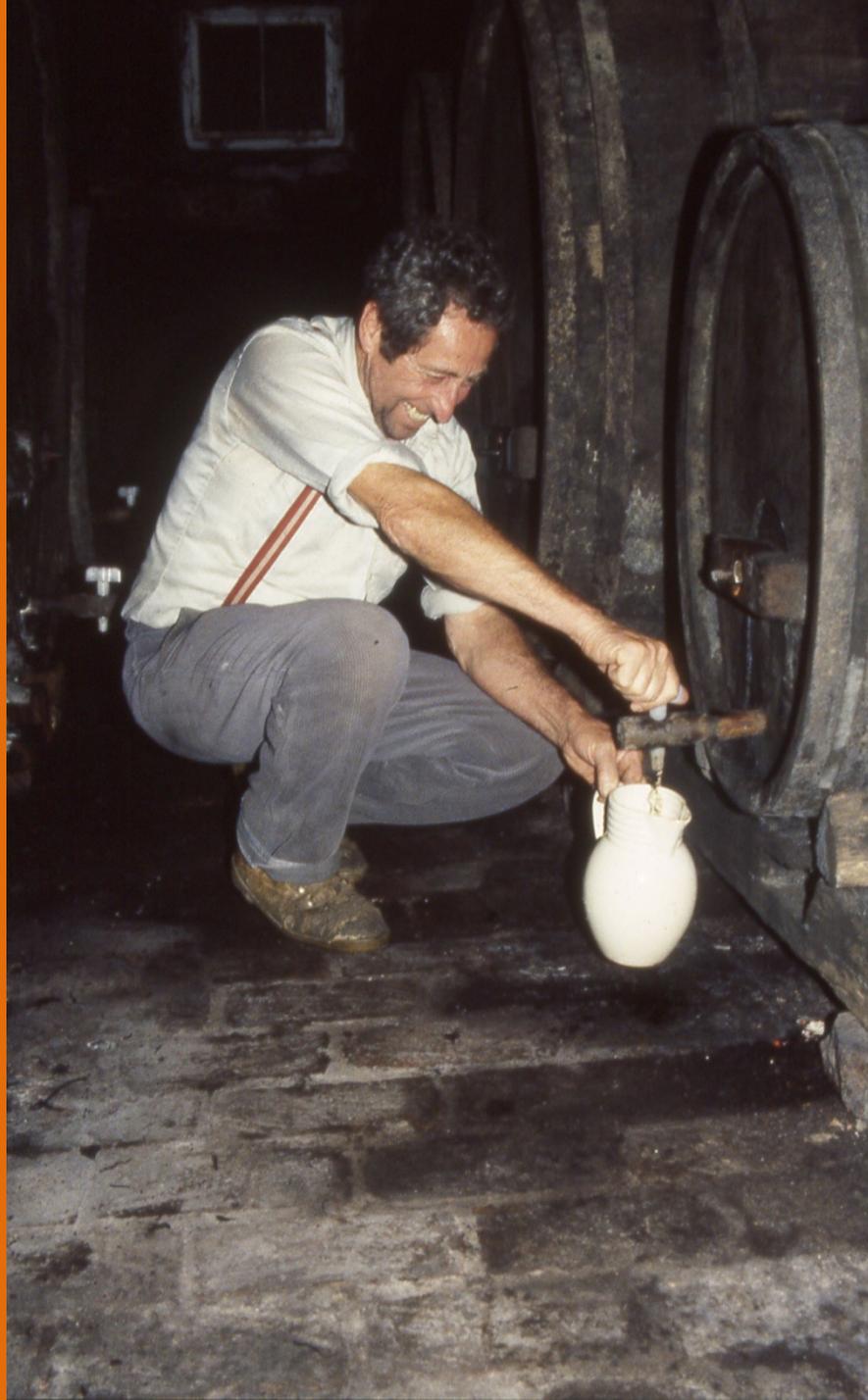














Quitten-Gelee

Kirschen

Mosttrinker sind
1880
NATURSCHNAPPE

Apfel-Birnen-Kompott

Kirsch-Schnapa

Cloden

Mosttrinker sind
1880
NATURSCHNAPPE

Mosttrinker sind
1880
NATURSCHNAPPE

Zwetschgen-Xäts











Vielfalt durch Streuobstbau: Entwicklung und Innovation

1) Frankreich - Normandie



Le bocage dans le Perche, près de Nogent-le-Rotrou (Eure-et-Loir). - Cl. L.P.V.A.

**Streuobstwiesen in Frankreich:
70% in der Normandie
verbunden mit der Cidre-Produktion**



Le roy
des
vergers:

Le Poiré



CIDRE TRADITIONNEL

Alc. 5% vol.

CE CIDRE NATURELLEMENT TROUBLE PEUT PRÉSENTER UN LÉGER DÉPÔT

150 cl



Le nouveau
commerçant

Elaboré à MESSAC - Ille et Vilaine

Le goût de ce cidre Traditionnel, puissant et fruité à la fois, est le résultat d'une méthode de fabrication rigoureuse, et de l'assemblage de variétés de pommes douces, douces-amères et acidulées. Ce cidre de caractère, naturellement trouble, peut présenter un léger dépôt.



**Vielfalt durch Streuobst:
Entwicklung und Innovation**

2) Österreich - Niederösterreich

www.mostgalerie.at



Mostviertel-Land der Mostbirne

Stift Ardagger  Wien

Die Mostgalerie

Das Mostviertel: einzigartige Hügellandschaft des Alpenvorlandes. Hier wurde aus unbehandelten Birnen nach bäuerlicher Tradition dieser Most gepresst und im Faß vergoren. Nur Moste von absoluter Reinheit und bestem Geschmack erhalten nach einem strengen Ausleseverfahren das Siegel der MOSTGALERIE.

ROTE PICHLBIRNE
BIRNENMOST GOLDENE BIRNE 1. PREIS

halbmild



Produzent:
Fam. Toni Distelberger
Gigerreith 39
A-3300 Amstetten
Tel. 0 74 79 / 73 34

Inhaltsstoffe:
Alkoholgehalt 5,1%
Säure 7,1%
Restzucker 63 g/l
Lagertemperatur 5-14° C

Dieser Most schmeckt im ersten Jahr nach seiner Abfüllung am besten. Nach dem Öffnen will er bald getrunken werden. Most leidet sich vom lateinischen „Mustum“ ab und heißt jung und frisch.

e ll

abgefüllt am 2002.03.04.05 1121314151617181910111121

www.distelberger.at

N. E 17122

Mostviertel-Land der Mostbirne

Stift Ardagger  Wien

Die Mostgalerie

Das Mostviertel: einzigartige Hügellandschaft des Alpenvorlandes. Hier wurde nach bäuerlicher Tradition dieser Fruchtsaft gepresst und direkt abgefüllt (kein Konzentrat, keinerlei Zusätze). Nur Fruchtsäfte von absoluter Reinheit und bestem Geschmack erhalten das Siegel der MOSTGALERIE.

BIRNEN-HOLUNDERSAFT
DIREKTSAFT 100% SAFT



Produzent:
Fam. Toni Distelberger
Gigerreith 39
A-3300 Amstetten
Tel. 0 74 79 / 73 34

Besuchen Sie uns auf unserem Vierkanthof und gustieren Sie eine Vielzahl von Obstprodukten. Besichtigen Sie auch unser großes „Mostviertler Bauernmuseum“, mindestens halbtags bis Ende 2003

L2601/1
75% Birnensaft
25% Holundersaft

e ll

abgefüllt am 2002.03.04.05 1121314151617181910111121

www.distelberger.at

N. E 16416

Mostviertel-Land der Mostbirne

Stift Ardagger  Wien

Die Mostgalerie

Das Mostviertel: einzigartige Hügellandschaft des Alpenvorlandes. Hier wurde aus unbehandelten Birnen nach bäuerlicher Tradition dieser Most gepresst und im Faß vergoren. Nur Moste von absoluter Reinheit und bestem Geschmack erhalten nach einem strengen Ausleseverfahren das Siegel der MOSTGALERIE.

SPECKBIRNE
BIRNENMOST - Goldene Birne 2. Preis

halbmild



Produzent:
Fam. Toni Distelberger
A-3300 Amstetten, Gigerreith 39
Tel. 0 74 79 / 73 34

Inhaltsstoffe:
Alkoholgehalt 6,6%
Säure 6,6%
Restzucker 4g/l
Lagertemperatur 5-14° C

Dieser Most schmeckt im ersten Jahr nach seiner Abfüllung am besten. Nach dem Öffnen will er bald getrunken werden. Most leidet sich vom lateinischen „Mustum“ ab und heißt jung und frisch.

e ll

abgefüllt am 01.02.03.04.05 1121314151617181910111121

www.distelberger.at

N. E 17122

Mostviertel-Land der Mostbirne

Die Mostgalerie

BIRNENSCHAUMWEIN
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

TROCKEN



L 26
7% vol
e 0,75 l

Produzent:
Ing. Toni Distelberger
A-3300 Amstetten
Tel. 0 74 79 / 73 34

A-3300 Stift Ardagger 3, Tel. 0 74 79 / 64 00
„www.distelberger.at“

Visionen

die Mostgalerie 

Lustbarkeiten aus dem Mostviertel

0,2 l
3,5%vol



BIRNEN TRAUM



Produzent:
Zeillerner Mostland
bäuerlich reg. GenmbH
www.zeillerner-mostland.at

A-3311 Zeillern,
Oberzeillern 126
Telefon: 07472 / 677 06

Birnenzider - perlfrisch & süß

"Lasecco"

- 100% aus Birnen
- 0,7 Liter für 7,90 Euro
- Träger: Verein: Landobstland - Inn-Salzach-Obstinitiative

12 Leute im Zoom

nachgeschenkt
von Stephanie Doms
www.lasecco.at

Fruchtig-Prickelnd: Birnencider getauft
Eine außergewöhnliche Taufe wurde am vergangenen Freitag in Kirchheim vollzogen. Der Verein „Inn-Salzach-Obstinitiative“ stellte zusammen mit der Oberösterreichischen Versicherung im Rahmen einer Veranstaltung den Inuvier Birnencider „Lasecco“ vor. Der Einladung zur Taufe folgten an diesem Sommerabend zahlreiche begeisterte Gäste.

KIRCHHEIM (süd). Hellgelb-grüne Farbe, fruchtig prickelnd – das ist der Birnencider „Lasecco“, der kürzlich von der Inn-Salzach-Obstinitiative und der Oberösterreichischen Versicherung aus der Taufe gehoben wurde. Generaldirektor Dr. Weidl, der die Patenschaft für den Cider übernahm, begrüßte zusammen mit dem Mostsommermeier Bernhard Kern, auf dessen Hof die Veranstaltung stattfand, die zahlreichen Gäste. An diese wandten sich auch Bezirkshauptmann Franz Pambberger und Bürgermeister Hans Hartl in ihrer Ansprache. Den musikalischen Rahmen bildete an diesem herrlich sommerlichen Abend die Trachtenkapelle Kirchheim. Pfarrer Franz Strauss, der – ganz sportlich – mit dem Fahrrad angereist kam, gestaltete den Taufakt zur Erheiterung aller recht launig. Anschließend wurde das oberösterreichische Schmankerl-Buffet eröffnet und das Getränk, zu dessen Anlass man zusammengekommen war, verkostet. Die Idee zu diesem Cider stammte übrigens von Egon Hartl, Bernhard Kern, OR Josef Dieplinger und der Initiative Landobstland. Nähere Informationen zum Birnencider „Lasecco“ und der Inn-Salzach-Obstinitiative finden Sie im Internet unter: www.landobstland.org.

Keine Sorgen

Eine hochkarätige Runde hob den Cider aus der Taufe: Pambberger, Dieplinger, Kern, Hartl, Weidl.

Franz Humberger, Astrid Zehetner und Hans Willinger stießen auf den Taustling an.

Wenn Birnen perlen, erfreut es den Gaumen

Sepp und Monika Brückl genossen den lauen Sommerabend.

Marie und Manfred Kutner hatten einen schönen Abend.

Auch Hedi und Peter Wimmer aus Gurten folgten der Einladung.

Martina, Markus und Silva waren unter den zahlreichen Gästen und verloschten den spritzigen Birnencider.

Waren auch dabei: Michaela und Josef mit Samuel und Madlen.

Erwin und Anna Diermayr mit Gerhard Burgstaller.

Bezirksrundschau Nr. 33, 13. August 2009

HERZLICH WILLKOMMEN!

Lasecco -
und Sie
genießen
prickelnde
Momente!



WWW.LASECCO.AT

Bio – Pressobst - Vermarktung Ökoland Vertriebs GmbH



Bio Streuobstzwetschkenvermarktung



„Knödelzwetschken“
Dörrzwetschken

Dzt. Im
Versuchsstadium

Kernlösend, relativ
kleine Fruchtgrößen

Die Biobäuerinnen und Biobauern Österreichs

Birnenmost

Dorschbirne
infigig

10

Fam. Zarl
Schirm
Amstetten
7,5 Vol. % Al.
2,1 % Säure
2,8 g/l Restz.



Birnenmost

Rote-Pichlbirne
halbmild

9

Fam. Harm
König
Grafendorf
7,5 Vol. % Al.
2,1 % Säure
2,8 g/l Restz.



Birnenmost

Rote-Pichlbirne
halbmild

8

Fam. Datzberger
Petersberg
Amstetten
7,5 Vol. % Al.
2,1 % Säure
2,8 g/l Restz.



Birnenmost

Landbirne
halbmild

7

Fam. Söllradl
Schürzendorf
Kremsmünster
7,5 Vol. % Al.
2,1 % Säure
2,8 g/l Restz.



Birnenmost

Rosenhofbirne
halbmild

6

Fam. Resch
Hörlesberg
Kremsmünster
7,5 Vol. % Al.
2,1 % Säure
2,8 g/l Restz.



Birnenmost

Speckbirne
halbmild

5

Fam. Datzberger
Petersberg
Amstetten
7,5 Vol. % Al.
2,1 % Säure
2,8 g/l Restz.



Birnenmost

halbmild

4

Fam. Gatterer
Marktgrasse
Ober-Grafendorf
7,5 Vol. % Al.
2,1 % Säure
2,8 g/l Restz.





Most & Kost – Leitfaden © Tourismusverband Moststrasse
Tourismusanwalt Moststrasse • Gießhahle 7 • A-3300 Amstetten • Tel: +43 7472 681 000 • email: office@amsternostal.at • www.amsternostal.at

Most & Kost

(Stand: 13.05.2004)

„Most“ oder laut W eingesetzt an
erhöht zunehmend eine Remission
sich auch in der Gastronomie p
Gerade der Umstand, das
aber mit der Zeit in ein
beachtet ihm jetzt in
Konsumenten und
nach etwas Ne
„Neues“ mit

Tradition, moderaten Alkohol
derung und als Wissensbo
ste erfährt, sonder
zwischen Pro



Vielfalt durch Streuobst: Entwicklung und Innovation

3) Deutschland – die Rhön / Hessen



Apfeltrester Paniermehl

Rhöner
Schau-Kellerei
Seiferts

die fruchtige
Alternative



Ideal zum verfeinern
diverser Schnitzel-
und Käsespezialitäten

Zutaten:
Apfeltrester
Weckmehl

200 g

mindestens haltbar bis 15. April 2002

Apfelgeil
Sternmenetten
vom Stedlinger
Kirchberg
Silvaner & Scheurebe



7% Vol
Perlwein
Rhöner Schau-Kellerei,
Seiferts

L 12106100
0,75L

Apfelgeil
Sternschellen
vom Stedlinger Kirchberg
Perlwein



7% Vol
Rhöner
Schau-Kellerei, Seiferts

Silvaner

L 12106100
0,75L

Crispies vom Rhöner Apfel

Vielseitige Verwendung für Ihre:
eigene Müsli-Kreation
für fruchtige Tees oder als
i- Tüpfelchen auf Ihrem Dessert
Probieren Sie!!!!

Einfach himmlisch fruchtig!

Zutaten:
Apfelchips

Rhöner Schau-Kellerei
36115 Ehrenberg-Seiferts
Telefon

mindestens haltbar bis 1. Dezember 2001 300 g

Bio- Apfel-Bärchen

Zutaten: Apfelsaftkonzentrat von kontrolliert biologisch angebaute Äpfeln, Gelatine, Apfelspektin, Säuerungsmittel, Apfelsäure, natürliches Apfelaroma.

Hersteller: Firma Bobina Naturwaren GmbH, 79217 Staufen DE-001. Öko-Kontrollstelle

abgefüllt bei: Rhöner Schau-Kellerei 36115 Ehrenberg-Seiferts
mind. haltbar bis 15. Dezember 2001 Fon: 06683/9634-0 100 g

Boskoop mit Rum

~ unsere winterliche Likörpezialität ~

Rhöner Schau-Kellerei
36115 Ehrenberg-Seiferts,
Tel. 06683/96340

21 Vol. % L99LW10 0,2 l

Apfel-Sherry-Trüffel

Zutaten: Apfelscherry, Hohlkugel mit 70% Kakaobestandteil, Sahne, Butter, Weiße Kuvertüre, Zimt und Zucker

Hersteller: Bernd Lembach Karlstraße 37 36037 Fulda

abgefüllt bei: Rhöner Schau-Kellerei 36115 Ehrenberg-Seiferts
mindestens haltbar bis 1. März 2002 Fon: 06683/9634-0

Rhöner Hollerblüten- Apfelessig

Rhöner Schau-Kellerei
36115 Ehrenberg-Seiferts,
Tel. 06683/96340

L 221099 0,2 l

Jürgen Krenzer und seine
Rhöner Schaukellerei



Rhöner Quitte

- süßlich herber -
Herbstlikör

Gasthof „Zur Krone“
& Rhöner Schau-Kellerei
36115 Ehrenberg-Seiferts
Telefon 06683/96340

19 Vol. % 0,2 l
AD 151198

Rhöner

ZWETSCHGEN- NEKTAR

Natürliche Qualität aus
Streuobstbeständen der Rhön

Fruchtsaftgehalt
70%



die Kellerei in Flieden



Mindestens haltbar bis: siehe Rückeneikett





Kult-Äpfel
0,75 l
2,- €

Wachsmehl 500 g
1,00 €



Vielfalt durch Streuobst: Entwicklung und Innovation

4) Deutschland – Schwaben



HANDVERLESEN VON
STREUOBSTWIESEN



TRADITIONELLE
FLASCHENGÄRUNG

BIRNENSCHAUMWEIN

HERGESTELLT AUS DER OBSTSORTE
 HAMPAGNERBRATBIRNE

TROCKEN

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER · GASTHOF LAMM · SCHLAT



**Förder-
Gemeinschaft
Streuobstbau
Hohenlohe
und
Kelterei
Schließmann**









Ensinger

STREUOBST

Apfelsaft- Schorle

55% Fruchtsaft

DIREKTSAFTSCHORLE
VON STREUOBST AUS
VAHINGEN/ENZ UND
UMGEBUNG.



**FAIRER PREIS
FÜR ERZEUGER!**
(20 € FÜR 100 kg
Streuobst)



...pflanzen: Sowohl für den Landschafts- und Naturschutz als auch aus ökonomischen Gründen.

Genauso wie Kaffeeanbauer in der „Dritten Welt“ oder Milchbauern bei uns einen fairen Preis für ihre Milch benötigen, gilt dies auch für die Streuobstbewirtschaftler.

Weitere Infos und Service-Leistungen rund um Streuobst: www.streuobst.de

Dr. Markus Röcher, Telefon 0421/8168261
Streuobst@web.de



Ensinger
die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

Hornheimer Straße 28-30 71665 Vaihingen / Enz (Stuttgart)
Kontaktnr. 0 70 42 02 09 336 Kontaktnr. 0 70 42 02 09 339



STREUOBST-APFELSCHORLE AUS VAIHINGEN/ENZ

Gemeinsam haben BUND, Imker, Landwirte, NABU, Obst- und Gartenbauvereine im schwäbischen Vaihingen/Enz ein Projekt auf den Weg gebracht, das sie mit Hilfe der Ensinger Mineral-Heilquellen GmbH in die Tat umsetzen konnten – ein Apfelschorle, das mit dem NABU-Qualitätszeichen für Streuobstprodukte ausgezeichnet ist.

Die ausgewählten Lieferanten müssen hierfür die Kriterien des NABU-Qualitätszeichens für Streuobstprodukte erfüllen:

- > den Naturschutz fördern
- > eine modelhafte, umweltverträgliche Landnutzung unterstützen
- > Verbrauchern hochwertige Streuobstprodukte anbieten
- > den Erzeugern höhere Preise garantieren
- > die regionale Vermarktung fördern

Die Einhaltung der Kriterien wurde durch die Kontrolle des Instituts Fiorin in Neulandheim, das Blatt- und Fruchtproben auf Pestizide untersucht, sichergestellt.



AUFPREISVERMARKTUNG – NACHHALTIG UND WIRTSCHAFTLICH

Die Streuobst-Aufpreisvermarktung ist eine erfolgreiche Kooperation von Landwirten, Naturschützern und Unternehmern, die in Mitteleuropa ihres Gleichen sucht.

Dabei verpflichten sich Landwirte, nur Obst von Hochstamm-Obstbäumen anzuliefern, keine synthetischen Pestizide oder synthetische Düngemittel einzusetzen sowie das Obst regional zu verwerten.

Der Lohn ist ein höherer Preis gegenüber konventionellem Obst. Die ausgewählten Lieferanten des Vaihinger Apfelschorles erhalten 20,- Euro pro Doppelzentner anstelle der üblichen 5,- bis 10,- Euro.

Die Verbraucher tragen mit einem Aufpreis von ~10,- Euro je Halbliterflasche ihren Teil dazu bei, den Streuobstbau wieder rentabel zu machen und die Natur zu schützen.

Bundesweit gültige Kriterien und Ziele der Aufpreisvermarktung:

- 1) Getrennte Erfassung des Streuobstes mit Flurstücksbenennung
- 2) Umweltstandards: die Erzeuger verpflichten sich, keine chemisch-synthetischen Behandlungsmittel einzusetzen sowie nur Obst von Hochstamm-Obstbäumen anzuliefern
- 3) Aufpreis: die Erzeuger erhalten einen höheren Preis als marktüblich
- 4) Regionalität: Streuobststandorte und Preis-Abfuhrstandort liegen nicht weiter als 50 Kilometer auseinander
- 5) Streuobst pur: Die Produkte bestehen zu 100 % aus Streuobst



6) Kontrolle: Das Endprodukt, die Standorte sowie Blätter oder Früchte werden stichprobenweise von unabhängigen Instituten auf synthetische Pestizide, Nitrat, Patulin oder Blei kontrolliert.

GARTENROTSCHWANZ: VOGEL DES JAHRES 2011

Der Gartenrotschwanz wurde vom NABU als „Vogel des Jahres 2011“ gewählt. Diese attraktive, bunte Vogelart kommt in Südwestdeutschland überwiegend in Streuobstwiesen vor.

Als Höhlenbewohner benötigt der Gartenrotschwanz natürliche Höhlen oder Spechthöhlen, die fast ausschließlich in Hochstamm-Obstbäumen vorkommen.

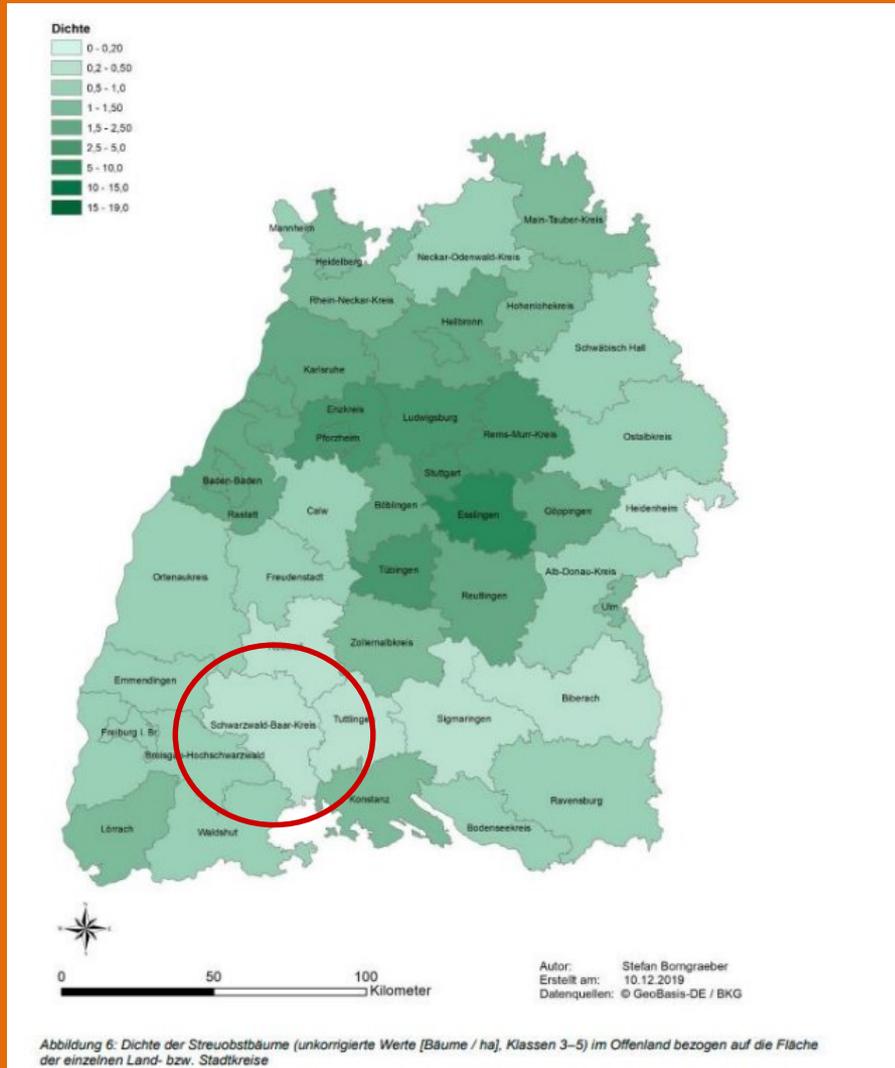
Als Insektenfresser ist der Gartenrotschwanz darauf angewiesen, dass möglichst keine Pestizide eingesetzt werden, da ihm sonst die Nahrungsgrundlage fehlt.

In Vaihingen und Umgebung kommt der Gartenrotschwanz noch regelmäßig vor. Schauen Sie mal ab Mitte April in Ihren Gärten oder Streuobstwiesen, ob Sie diesen schönen Zugvogel nicht beobachten können.

Mehr Infos: WWW.VOGEL-DES-JAHRES.DE



Streuobst im Schwarzwald-Baar-Kreis



Dichte der Streuobstbestände:

Schwarzwald-Baar-Kreis:
0-0,2 Bäume pro ha

Kreis Esslingen:
15-19 Bäume pro ha

Rückgang von Streuobst im Schwarzwald-Baar-Kreis

- **Nach dem 2. Weltkrieg**
200.000 – 250.000 Bäume
 - **2012 – 2015**
35.000 – 40.000 Bäume
- Rückgang von über 80%

Streuobstinitiativen im Schwarzwald-Baar-Kreis

- „Netzwerk Streuobstwiesenschutz“ . Seit 2017. → Plattform für Streuobstinteressierte mit regelmäßigen Arbeitstreffen (fast 40 Teilnehmer) bestehend aus Vereinen, Verbänden, Firmen, Hochschule, Verwaltung, Streuobstwiesenbesitzer, Mostereien, Privatpersonen (initiiert vom LEV)
- Streuobstschorle (Bad Dür rheimer Mineralbrunnen/LEV)

In Planung:

- Streuobstlehrpfad Hubertshofen. Eröffnung Herbst 2023, sowie Mostmuseum
- Entwicklung eines regionalen Streuobstlogos durch die Hochschule Furtwangen (Prof. Dr. Salat/LEV)
- Projekt „Baarroma“ - Hochschule Furtwangen: Gewinnung von Aromen aus dem Presskuchen Streuobst

Beispiel Streuobst-Schätzle

- **Projektgründung:** 2020
- **Partner:** Bad Dürkheimer
- **Produktion pro Jahr:** 80.000 Flaschen - aus ca. 36 t Äpfeln
- **Herkunft:** Äpfel bevorzugt aus Schwarzwald-Baar-Kreis aufgrund von schlechter Ernte im Jahr 2021 Äpfel aus Mössingen, zukünftig Äpfel aus Schwarzwald-Baar-Kreis und Landkreis Rottweil



Beispiel Streuobst-Schätzle

- **Nachfrage:** ist sehr hoch, Produkt war jedes Jahr nach 3 Monaten bereits ausverkauft
- **Zuständig für Auswahl der Bäume und Lieferanten:** LEV Schwarzwald-Baar-Kreis
- **Annahmebedingungen:** Äpfel von echten Hochstämmen, vorzugsweise örtliche Randlagen und alte Sorten



Beispiel Streuobst-Schätzle

- **Herausforderungen:** Großes Einzugsgebiet in unterschiedlichen Höhenlagen, daher stark variierende Erntezeitpunkte und Fruchtsüße
- **Aufpreis:** 20 €/ dz – Bad Dürkheimer spendet für jede verkaufte Flasche 10 ct für den Naturschutz (für LEV zur Pflege und Neuanlage von Streuobstflächen sowie Naturpark Südschwarzwald für Aktion Blühender Naturpark)



Vielfalt durch Streuobst

Entwicklung und Innovation

5) Deutschland – fair & vielfältig





Aufpreisvermarktung - fair statt geizig



NABU INFO

NABU-Qualitätszeichen für Streuobstprodukte

Gültig für die Saisonen 2005/2006 und 2006/2007

1. Zielsetzung des NABU-Qualitätszeichens für Streuobstprodukte

Der NABU setzt sich dafür ein, den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen zu fördern. Einem Ziel dient u. a. die Vergabe von Qualitätszeichen für naturfreundlich produzierte Lebensmittel.

Mit der Vergabe des NABU-Qualitätszeichens für Streuobstprodukte wird der NABU:

- den Naturschutz fördern
- eine modelhafte, umweltverträgliche Landwirtschaft unterstützen
- Verbrauchern hochwertige Streuobstprodukte liefern
- den Erzeugern höhere Preise garantieren
- eine regionale Vermarktung fördern

II. Die Bedeutung des Streuobstbaus

Der Streuobstbau ist eine naturverträgliche Wirtschaftsweise mit hochadeligen Obstbäumen ohne Einsatz synthetischer Bekämpfungsmittel. Neben der Eigenverwertung kommt Streuobst in großen Mengen in Form von Tafelobst, Saft, Most (eigentlichem Getränk), Schnaps und zunehmend auch Sekt auf den Markt.

Grundlage ist insbesondere eine große Vielfalt an Apfel- und Birnenorten, aber auch Kirschen, Walnüssen, Zwetschen und Pflaumen. Viele Sorten kommen nur regional vor und sind ein Kultur- und Naturerbe von hohem Wert.

Die hochadeligen Streuobstbestände sind mit über 6.000 Tier- und Pflanzenarten sowie über 3.000 Insektenarten eine der artenreichsten Lebensgemeinschaften mit dem höchsten biologischen Vielfalt. Die Streuobstgärten um die Dörfer und Städte, die Auen in den neuen Bundesländern und die künftigen Bestände in hügeligen Lagen haben einen hohen ästhetischen Wert. Hauptursache ist die Blüte der Hochadeln-Obstbäume, die gegen Landschaften einen einzigartigen Reiz und einen

bedeutenden Erholungswert verleiht. Die Nutzung der Streuobstbestände ist seit dem Weltkrieg 1950er Jahre beträchtlich zurückgegangen. Zahlreiche Streuobstweiden, Kellern und Naturstrukturgärten Vermarktungsmöglichkeiten speziell für Getränke bieten haben, bei denen Preise von rund 15 bis 20 Euro/ha für das Streuobst erzielt werden, die stark im Qualitätsbereich der Jahre deutlich über dem Saisonpreis der Früchte aus konventionellen Anbau liegt.

Trotz zahlreicher Neu- und Nachpflanzungen tragen insbesondere neue Weinberge, Viehhofweiden und die an Globalisierung, Intensivierung und Betriebsvergrößerung orientierte Landwirtschaftspolitik zu einem Rückgang der heute ca. 300.000 ha bis 500.000 ha umfassenden Bestände bei.

Die Anforderungen des NABU-Qualitätszeichens für Streuobstprodukte sollen dazu beitragen, die umweltverträgliche Landwirtschaftsform des Streuobstbaus zu fördern und hochwertige und weitgehend abschaffen Streuobst anzubieten zu liefern. Dazu benötigen die Erzeuger einen Preis, bei dem sich die Bewirtschaftung lohnt. Das Qualitätszeichen des NABU erhalten Verarbeiter und Erzeuger von Streuobstprodukten, die die Vergabeanforderungen des NABU erfüllen.

Die Zeichnung des NABU-Qualitätszeichens wird in einem Lizenzvertrag mit Angaben zwischen dem NABU und dem Lizenznehmer geregelt.

Vertragsgemäß zwischen NABU-BFA Streuobst und Lizenznehmer

Anforderungen an die Lizenznehmer

Unternehmen, die Streuobst und daraus hergestellte Produkte direkt oder über den Handel an Verbraucher weiter-



Abfüller: Gerth's Fruchtsäfte 34359 Reinhardshagen

Mindestens haltbar bis: Siehe Verschluss

0,7 l



Streuobst Apfel-Mangosaft

Äpfel aus den Landkreisen Göttingen / Northeim
Mangofrüchte von philippinischen Kleinbauern



naturtrüb - 100 % Fruchtgehalt - ohne Zusätze

**Zutaten: 80% naturtrüber Streuobstapfelsaft
20% Mangomark aus fairem Handel**

Vertrieb: Jakobi's Obsthof
Am Ort 4a
37139 Barterode
05506/7005



Fruchtfleisch bitte aufschütteln!







WEIDEGÄNSE

Bioland-Streuobsthof

Georg und Marianne Stöckl

Hauptstr. 6

93352 Rohr

0 87 83/6 79

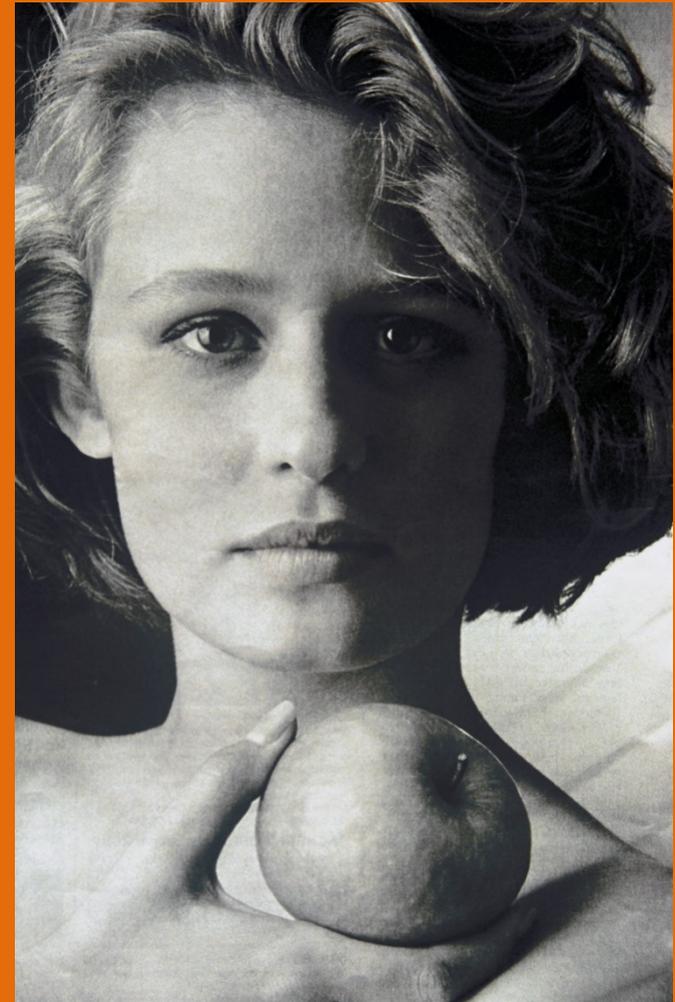
bio.stoeckl@gmx.de

jetzt vorbestellen!

Streuobst schmeckt:



**Tafelobst
isst
Genuss**





SILKA. Streuobstinitiative im Landkreis Kassel

Apfel

Chips

75g



Vielfalt durch Streuobst: Entwicklung und Innovation

6) Schweiz – Graubünden

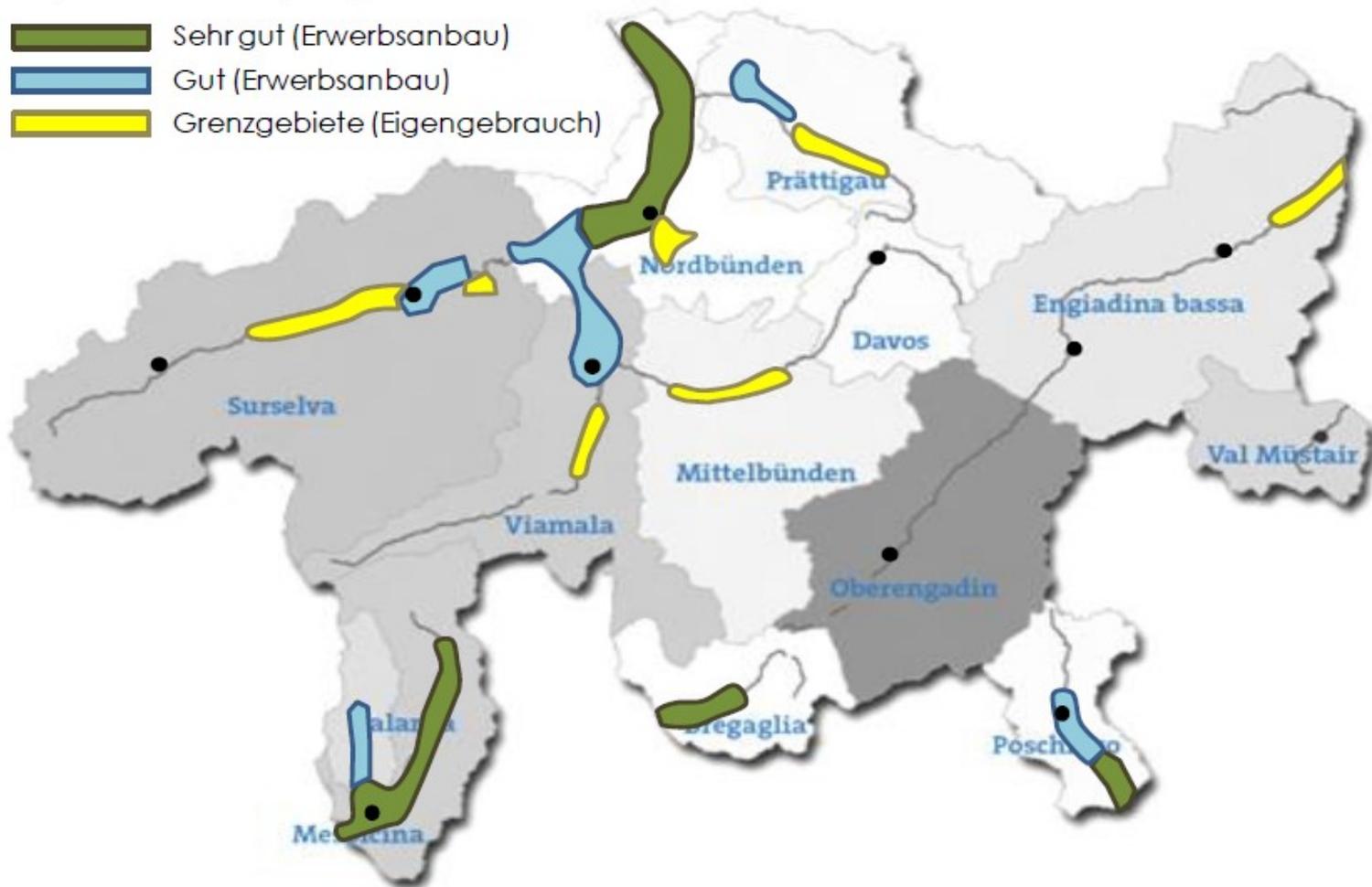


Graubündner Nusstorte – Aufpreisprojekt

Eignungskarte: Nussbaumanbauggebiete im Kanton Graubünden

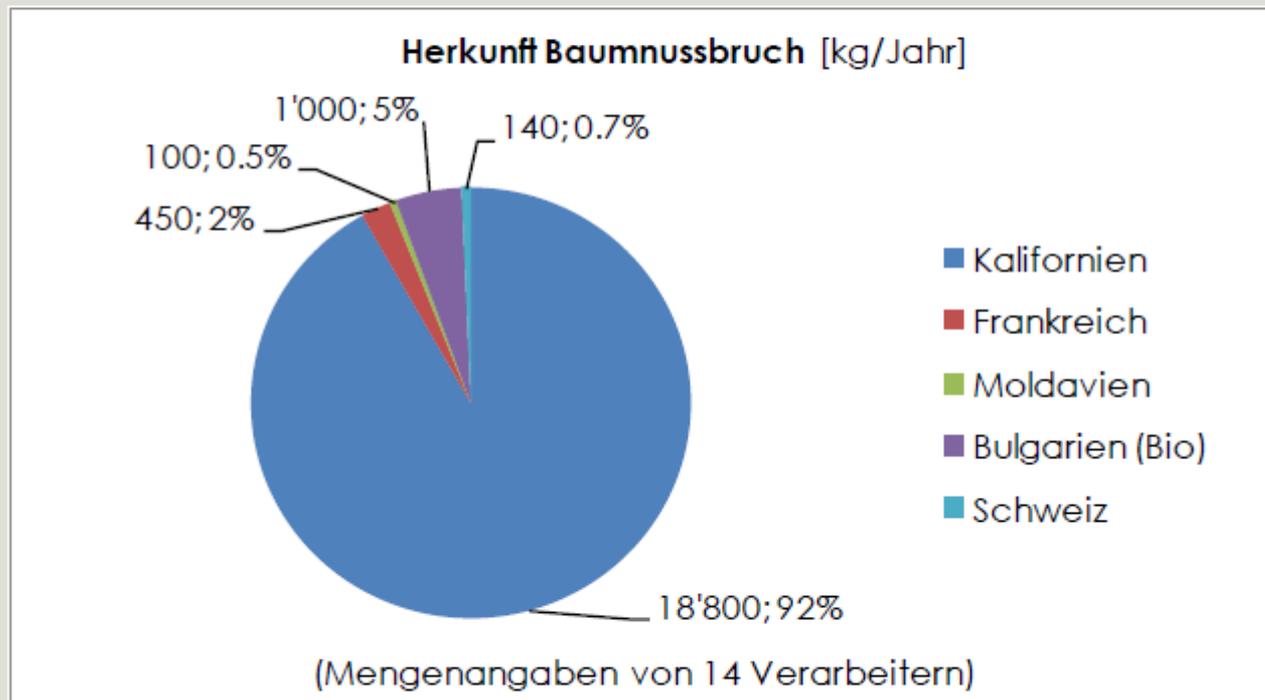
Legende: Anbaueignung

- Sehr gut (Erwerbsanbau)
- Gut (Erwerbsanbau)
- Grenzgebiete (Eigengebrauch)



Herkunft Walnussbruch

- Umfrage Verarbeiter
- Kalifornien ist heute Hauptherkunftsland



Produktionspotenzial

- Umfrage Landwirtschaft:
 - 74 Betriebe haben geantwortet
 - 15 Betriebe sind an Nussanlage interessiert
 - 31 Betriebe wollen einzelne Bäume pflanzen

→ Realistisches Anbaupotenzial für 1. Phase (Minimum):

Kulturart	Sortenbeispiel	Gesamtfläche	Ertrag pro ha	Gesamtertrag
Einzelbäume und Alleen	diverse	5 ha	ca. 1.50 t	7.50 t
Hochstämme Bio-Produktion	Geissenheim	5 ha	ca. 1.75 t	8.75 t
Mittelintensiver Anbau ÖLN	Franquette	5 ha	ca. 2.75 t	13.75 t
Intensivanlage	Fernor	5 ha	ca. 5.00 t	25.00 t
Total Jahresproduktion Baumnüsse (frisch)		20 ha		55.00 t

Preise und Absatzpotenzial

- Einkaufspreise Nussbruch für Bäckereien:
 - konventionell: Ø Fr. 9.50 pro Kilogramm
 - Bio-Qualität: ca. Fr. 14.50 pro Kilogramm
- 80% (12 v. 15) der antwortenden Verarbeiter können sich vorstellen, Bündner Nüsse zu verwenden.
- Grösste Bedenken der Verarbeiter:
 - Preis !?
 - Qualität !?
- Anbau und Absatzpotenzial Phase 1
 - 20 Hektar Gesamtfläche (5 ha Intensivanlagen, 5 ha Hochstämme Bio-Produktion, 5 ha mittelintensiv, 5 ha Einzelbäume und Alleen)
 - 55 Tonnen Jahresproduktion (Frischnüsse)
 - entspricht knapp 14 Tonnen Nussbruch

Schlussfolgerungen

- Professioneller **Anbau und Verarbeitung von Walnüssen in der Schweiz** ist wirtschaftlich möglich, sofern eine minimale Anbaufläche von 20 ha mit einem Gesamtertrag von 55 Tonnen verfügbar ist.
- Es braucht **Überzeugungsarbeit bei Landwirten und Verarbeitern**. Ein Hindernis ist v.a. die langfristige Ausrichtung des Projektes und die hohen Vorinvestitionen.
- Der Anbau ist bei Produzentenpreisen von **Fr. 5.-** bzw. Fr. 5.75 (ÖLN) und **Fr. 6.- (Bio) pro kg Frischnüssen** rentabel.
- Der Preis für „**Bündner Nussbruch**“ liegt bei kosten-deckender Verarbeitung bei ca. **Fr. 30.- pro kg**.

Ernte



Mechanische Ernte: Auflesen und Schütteln

IG Walnusskompetenzzentrum, c/o alpinavera

Streuobst: Service - Leistungen des NABU



Materialversand

Rundbrief

Qualitätszeichen

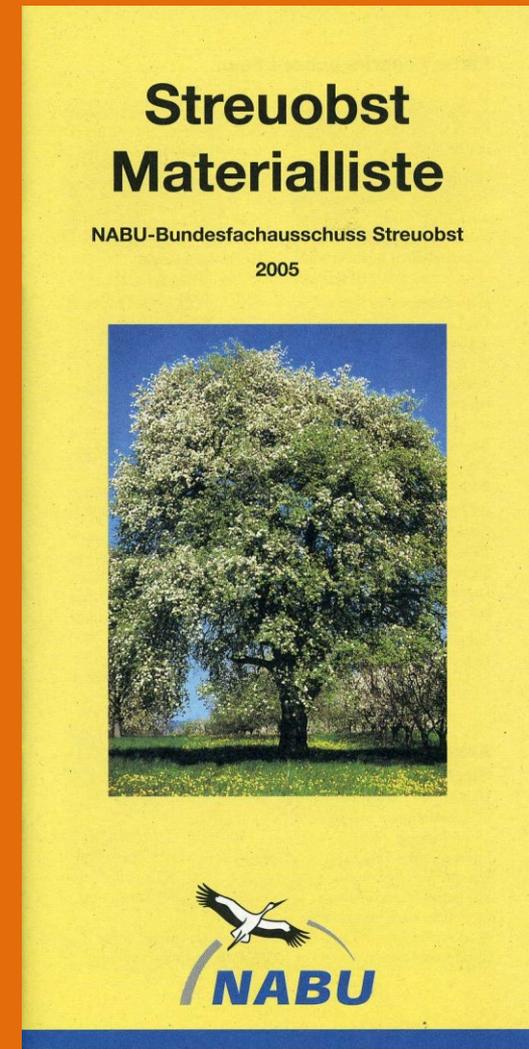
**Liste der Mostereien,
Brennereien, Baumschulen**

Experten

Tagungen

Betreuung Master- und Doktorarbeiten

www.Streuobst.de



















Vielen Dank



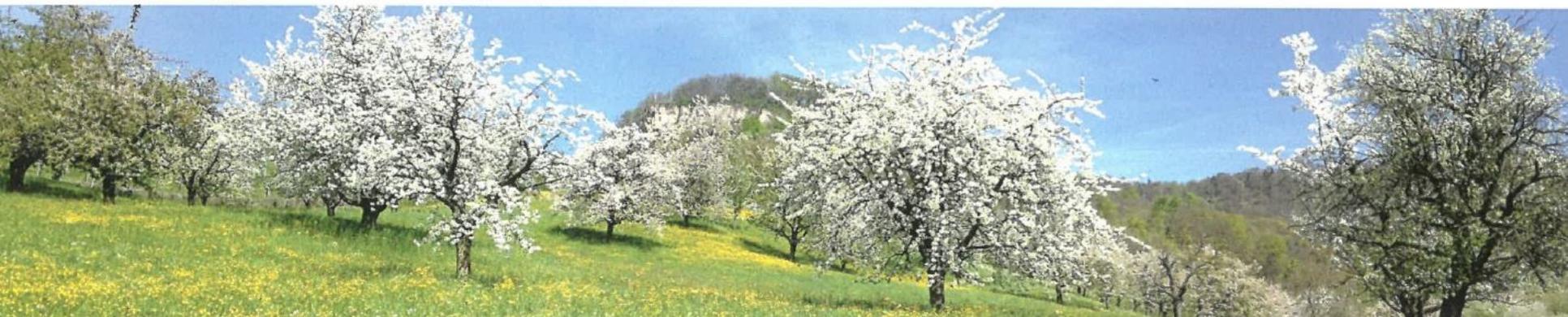
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizerisches Generalkonsulat in Stuttgart

EMPFANG SCHWEIZER NATIONALFEIERTAG 26. JULI 2018



Kanton Basel-Stadt
Kanton Basel-Landschaft



gefährlich
guter
Geschmack



Vom See.
Von uns.

brisanti

streuobstmosterei.
Radolfzell-Stahringen

Sabine Sulzer

Beate Fischer



















Machen wir auch nicht!
Probier unseren regionalen
Apfelsaft von der Streuobstinitiative
des Schwalm-Eder-Kreises.

Erhältlich in ausgewählten
Filialen. Infos unter:
www.forst-umwelt.de



Bitte
freimachen

.....

.....

.....

.....

Natürlich, lecker!

Streuobstinitiative des Schwalm-Eder-Kreises



Erhältlich in
ausgewählten Filialen
www.forst-umwelt.de

