

Von Herzen steirisch

Bericht über eine obstbauliche Studienreise
der Fachgruppe Obstbau Bonn-Rhein-Sieg

vom 16. – 19.8.2012

in die Steiermark

Berichterstatter: Anton Dick

Mit dem Begriff Steiermark assoziieren die meisten Bürger grüne Wiesen, Berge, Wandern und Urlaub.

Bei Obstbauern hingegen ist die Steiermark ein Begriff für Qualitätsobst und modernen Anbau. Dies war Anlass für die FG Obstbau, eine viertägige Studienreise in die Steiermark durchzuführen und sich vor Ort über den steirischen Obstbau zu informieren.

Der Obstbau in der Steiermark hat eine lange Tradition. Der erste geordnete Anbau von Obstgehölzen wurde von den Römern begründet, und bereits aus dem Jahr 1074 gibt es erste urkundliche Aufzeichnungen über einen Obstgarten in der Steiermark. In der Österreich – ungarischen Monarchie war steirisches Obst bereits ein Qualitätsbegriff – bis zum Hof des russischen Zaren wurden steirische Äpfel exportiert.

Nach dem Krieg gab es Jahre mit wenig und kaum koordinierter Entwicklung. So bemühte man sich ab Mitte der 50 er Jahre um eine Intensivierung des Obstbaus in Österreich.

Besonders in der Steiermark fielen diese Bemühungen auf fruchtbaren Boden. In den 60 er und 70 er Jahren etablierte sich dann ein marktorientierter Obstbau, gleichzeitig mit den Bemühungen für eine gemeinsame, gebündelte Vermarktung. Mit dem Beitritt Österreichs 1995 zur EU fielen auch die Importbeschränkungen der geschützte Markt war Geschichte. Massive Umstellungen bei Obstarten –und Sorten wurden vorgenommen. Preiseinbussen mussten hingenommen werden.

Andererseits taten sich neue Exportchancen auf, die zu einer Ausrichtung der Produktion auf die neuen europäischen Rahmenbedingungen genutzt werden konnten.

Innerhalb Österreichs ist die Steiermark das Obstland Nr. 1. Über 70 % der gesamten Obstflächen Österreichs liegen in der Steiermark. Über 2400 Obstbaubetriebe betreiben auf über 8 000 ha Obstbau. Die wichtigsten Obstarten sind der Apfel mit ca. 6000 ha etwa 25% Golden, 20% Gala mit steigender Tendenz, 10% Idared, 15% Jonag. Gruppe, 10% Braeburn mit rückl. Tendenz wegen fehlender Nachfrage. Der Rest verteilt sich auf versch. Sorten. Weiter sind von Bedeutung Holunder (1 500 ha) das Steinobst (600 ha) mit Zwetsche, Pfirsich und zunehmend auch Kirsche.

Auf den biologischen Anbau von Apfel entfallen etwa 10% der Fläche. Das Beerenobst (Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren u.

Heidelbeeren) ist flächenmäßig zwar klein, aber mit einer hohen Wertschöpfung.

Grundlage des steirischen Obstbaus ist der Familienbetrieb. Die durchschnittliche Fläche/ Betrieb liegt bei ca. 3 ha. Eine Veränderung in der Struktur- weniger Betriebe aber größer, ist in vollem Gange und die Geschwindigkeit der Entwicklung nimmt zu.

6000ha werden von 1500 Betrieben bewirtschaftet. 30%
5 – 10 ha = 200 Betriebe
30% ü.10ha=150 „
Restl. Flächen teilen sich etwa 1000 Betriebe

Optimale natürliche Gegebenheiten (Boden, Klima Lage) begründen die Bedeutung des steirischen Obstbaus

Die mittelschweren, fruchtbaren Böden der Steiermark sind optimale Voraussetzung für den Obstbau. Die ausreichenden Niederschläge (700 – 1000 mm) ermöglichen die Mulchwirtschaft und somit eine ganzjährige Bodenbedeckung. Größtenteils befindet sich der Anbau auf den Hanglagen. Hier fließt die Kaltluft ab und verhindert damit die Frostgefahr. Begünstigt wird durch die Hügellagen und höheren Standorte die Fruchtqualität. Der Schutz der Kulturen mit Hagelnetzen wurde in den letzten Jahren permanent betrieben und forciert, so dass heute 80% der modernen Anlagen mit Netzen geschützt sind.

Eine zunehmende Bedeutung erfährt die steirische Obstwirtschaft mit dem Ausbau der Obstverarbeitung. Die Hauptprodukte sind Edelbrände, Most und Fruchtsäfte, die von den Konsumenten nachgefragt werden. Dies trifft in besonderem Maß auf die sortenreinen Edelbrände zu. Viele kleinere Betriebe sehen hier eine Möglichkeit zur Existenzsicherung.

Fr. 17.8.12

Zu den heutigen Fachbesichtigungen begleiten uns die **Herren Muster und Daumhöfer von der LWK Graz.**

Betrieb Gutmann, Kalch

Produktion von Erdbeeren im geschützten Anbau seit 1991, angefangen mit 1 ha, heute 4 ha. Neben der Produktion von Erdbeeren wurde in den Jahren 1997–2002 der Anbau von Äpfeln auf 21 ha ausgeweitet. Unser Interesse galt dem Erdbeerbetrieb, da noch weitere Obstbetriebe zur Besichtigung anstanden. Die Vermarktung der Erdbeeren erfolgt zu 85% im Direktgeschäft an die Handelskette SPAR. Die Logistik wird durch eine Fremdfirma erledigt. Die Preisgestaltung erfolgt über Absprache mit den Abnehmern und gilt für die jeweilige Saison als Festpreis.

Hauptsorte ist Elsanta im Anbau. Die Sorten Asia und Florence werden nur für SPAR als Premiumsorten produziert. Eine große Bedeutung für Verkauf und Werbung misst man bei SPAR dem Hinweis auf Regionalität als Unterscheidungsmerkmal gegenüber anderen Mitbewerbern bei.

Im Pflanzenschutz mit Nützlingen befindet man sich in der Anfangsphase mit positiver Tendenz. Eine Wirkstoffbeschränkung hinsichtlich Rückstandskontrolle ist z. Zt. bei SPAR (noch) nicht aktuell.

Die Produktion erfolgt in Torfsäcken von 1 m Länge mit jeweils drei Tropfern auf

Stellagen. Verwendet wird eine Mischung aus Schwarz- und Weißtorf.

Bewässerung und Düngung erfolgen rechnergesteuert aus vorhandenen Regenwasserbecken. Die Maierte brachte einen Ertrag von 3,1 kg / m² bei der Späternte rechnet man mit 1,8 kg m². Wegen der enorm gestiegenen Heizölpreise beschränkt man sich im Winter nur auf den Frostschutz.

Obstbaubetrieb Unger, St. Ruprecht

Neben dem Betrieb Unger entschlossen sich 2007 weitere dreizehn Betriebe ihre Apfelproduktion auf biologischen Anbau umzustellen.

Der Betrieb bewirtschaftet 18 ha Äpfel, wovon 50% mit Hagelnetzen überdacht sind. Der Sortenspiegel besteht zu 40% aus Golden, Sonstige Sorten sind Gala, Fuji und Elstar.

Die maschinelle Ausdünnung gestaltet sich wegen der vorhandenen Hagelnetzkonstruktionen noch schwierig. Bei neu zu erstellenden Konstruktionen wird den vorgenannten Problemen Rechnung getragen. Die Pflanzenschutzbehandlungen erfolgen bei der Anwendung mit Schwefelkalkbrühe über die vorhandene Beregnung. Zunächst werden die Bäume vorberechnet. Danach erfolgt die Ausbringung der Schwefelkalkbrühe mit anschließendem Abwaschen des Wirkstoffes. Nach Aussage des Betriebsleiters bietet dieses Verfahren eine sehr hohe Schlagkraft. Die anderen zur Anwendung kommenden PSM werden mit den üblichen Sprühgeräten ausgebracht. Unter dem Werbelogo von „Herzen Bio“ wird die Ernte über den priv. Großhandel vermarktet, wobei der Export nach Deutschland und England eine große Rolle spielt.

Betrieb Schwarzenberger, Elz

Der Betrieb produziert auf 15 ha Apfel in konventionellem Anbau und betreibt daneben auf 0,2 ha Baumschule.

Anbauspiegel:

10 ha Golden

2 ha Idared

0,7 ha Gala

0,7 ha Elstar

Rest verschiedene Sorten

Die Erntemengen bei Golden wurden mit 40–60 t/ha angegeben.

Gegen Feuerbrand ist die Anwendung von Streptomycin zwar erlaubt, wird aber nicht durchgeführt, da die Ware vom Handel nicht abgenommen wird. Die Vermarktung der Ernte erfolgt zu 50% über die Genossenschaft und 50% über priv. Händler und Hofladen. Bei Verkauf über Genossenschaft wird die Aufbereitung auch durch diese erledigt.

Der Verkauf an den priv. Handel erfolgt baumfallend ab 70 mm ohne eigene Lagerung und Sortierung. Großkisten zur Ernte werden sowohl von der Genossenschaft, als auch vom Händler den Erzeugern leihweise zur Verfügung gestellt.

Seit 130 Jahren besteht der Obstvermarktungsbetrieb Gössl, Puch

Eine Besonderheit hinsichtlich der Anerkennung als E0 besteht einerseits in einem Zusammenschluss von Erzeugern. und andererseits der Firma Gössl als priv. Vermarkter. Dieses Konstrukt aus 1/2 Genossenschaft und 1/2 privater Vermarkter

ermöglicht Beihilfen der EU für operative Programme.

Vermarktet werden 30 000 t, davon 50% Golden. Der Rest verteilt sich auf Gala und Braeburn. Sortiert wird in 53 Kategorien. Über die Hälfte der Ware geht in den Export, bevorzugt nach Deutschland. Im November erhalten die Erzeuger einen Abschlag von 10 Cent/kg danach monatlich jeweils 2 Cent/kg. Die Endabrechnung erfolgt im September des folgenden Jahres.

Ein Novum für alle Teilnehmer der Reise war die Lagerung der 60.000 gefüllten Großkisten in einem Hochregalkühlager.

Wie von Geisterhand gesteuert, erledigten Computer gestützte Roboter die Versorgung der Sortierstrasse sowie die Aus- bzw. Einlagerung bis zu einer Stapelhöhe von 30 GK.

Am Abend waren wir Gäste der **LWK Graz**, die mit einem Buffet aufwartete. Eine sich anschließende Weinverkostung, bei der auch nebenbei in zwangloser Atmosphäre fachliche Themen erörtert wurden, ließ den Abend harmonisch ausklingen.

Sa.1 8.8.12

Auf der **Versuchsstation Graz-Haidegg** werden wir von deren Leiter, Herrn Dr. Steinbauer empfangen und geführt.

Dr. Steinbauer stellt die Versuchsstation und die z. Zt. laufenden Versuchsanstellungen vor:

- ~ Pestizideinsparung (bis zu 6 Spritzungen) durch Volleinnetzung
dadurch Verhinderung Zuflug neuer Insekten
- ~ Aufbau neuer Nützlings – u. Spinnenarten zur Unterdrückung der
Schädlinge
- ~ Düngungs- und Ausdünnungsversuche
Chemisch u. mechanisch
- ~ Netzfarben und Netzdichte
- ~ Dunkle Mutanten dunkle Netze
- ~ Helle Sorten weiße Netze

Ein weiterer Schwerpunkt der Versuchsarbeit ist die Beschäftigung mit der Frage der Nachhaltigkeit hinsichtlich:

Ökologie
Ökonomie
Sozialverträglichkeit

Nach diesem kurzen Ausflug in die praktische Wissenschaft stellt uns

Dr. Steinbauer seinen priv. Betrieb in Rassach vor, der von seiner Frau bewirtschaftet und geleitet wird. In dem 8,5 ha großen Betrieb liegt der Schwerpunkt in der Obstverarbeitung (**Hofbrennerei**)

Süßkirschen als Tafelware, verschiedene Zwetschgensorten, Williams Birne und Sauerkirschen sowie Pfirsiche und Wein sind Grundlage der hofeigenen Brennerei.

Da die Ernte des Betriebes nicht komplett über die Brennerei verarbeitet werden kann, werden weitere Brenner mit Rohware beliefert.

Die Ernte – außer Sauerkirschen – erfolgt mechanisch mittels eines Seilzug-

schüttlers.

Im Anschluss an die Führung und Betriebsbesichtigung ließ es sich Frau Steinbauer nicht nehmen, uns von ihren sortenreinen Edelbränden kosten zu lassen.

Am Abend erreichen wir Wien.

So. 19.8.12

Mit einem Stadtführer erkunden wir am Vormittag Wien und erhalten einen Eindruck von dem Flair der KuK Monarchie. bevor wir am frühen Nachmittag den Heimflug antreten.

Auf der Rückreise ergab sich bei verschiedenen Gesprächen all das Gesehene, Gehörte und Erlebte zu verarbeiten.

Hier eine kurze Zusammenfassung:

Gepflegte Häuser, Höfe und Obstkulturen bestätigen die Vorwärtsstrategie im steirischen Obstbau, nicht zuletzt durch die EU Förderung.

80% der Apfelproduktion ist mit Hagelnetzen geschützt. Dies bedeutet Produktionssicherheit und – Vorteil.

Die Betriebe wachsen, der Strukturwandel ist noch nicht abgeschlossen.

An dieser Stelle möchte ich auch im Namen aller Teilnehmer ein herzliches **DANKE** an **Dieter Linden** weitergeben, der für die Vorbereitung und Organisation vor Ort verantwortlich zeichnete und uns erlebnisreiche und interessante Tag ermöglichte.

Anton Dick