

11. LfL-Kulturlandschaftstag am 27.11.2013 in Grub

Streuobst ist wieder gefragt – eine Chance für Landwirtschaft und Natur

Streuobst ist wieder gefragt – als gesundes Lebensmittel aus der Region, mit einer großen Sortenvielfalt und als Lebensraum für 5000 Tier- und Pflanzenarten, mit einer herausragenden Bedeutung für unsere Kulturlandschaft. Streuobstbestände werden wieder mehr selbst genutzt, Jungbäume für die zukünftige Nutzung werden nachgepflanzt. Die Verarbeitung des eigenen Obstes zu eigenem Saft liegt im Trend und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Genau darauf haben sich verschiedene kleinere Keltereien in Bayern spezialisiert und verarbeiten auch kleinere Obstmengen getrennt für jeden Obstlieferanten. Engagierte Streuobstbetriebe vermarkten neue Spezialitäten von Apfelchips über Secco bis hin zu sortenreinen Spezialbränden.

Der Kulturlandschaftstag gab 160 Teilnehmern eine gute Übersicht über die Situation des Streuobstbaus in Bayern und stellte die Aktivitäten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Bereich Streuobst vor. Das Ziel der LfL ist letztendlich die Förderung der Streuobstbestände als wichtigen Bestandteil unserer Kulturlandschaft.

Die Nachfrage nach Schulungsangeboten im Streuobstbereich ist gestiegen. In Triesdorf startete im Jahr 2012 nach einer Pause von 33 Jahren wieder die Baumwart-Ausbildung zur fachgerechten Streuobstpflge. Für Kinder gibt es zahlreiche Naturerlebnisse in Streuobstwiesen oder das Programm „Erlebnisbauernhof“ in Bayern, bei dem auch Schulungen für Streuobstwiesenführer angeboten werden. In Baden-Württemberg ist die Ausbildung zum Streuobstpädagogen neu. In den letzten acht Jahren wurden in Bayern regionale Interessengemeinschaften, Genossenschaften oder Gesellschaften gegründet mit dem Ziel, Streuobst professionell zu vermarkten. Die Produktpalette wurde dabei vielfältiger und geht weit über den Saft hinaus: z.B. Schorle aus Streuobstsaft naturtrüb oder klar, Cidre, Secco, Obstsekt bis zur Limonade aus reinem Streuobstsaft sowie gedörnte Früchte oder Apfelchips – mit gesunder Knabberei und Spezialitäten können neue Obstliebhaber gewonnen werden.

Keine Entwarnung bei der Erhaltung der Streuobstbestände

Trotz dieser erfreulichen Entwicklung und der hohen Wertschätzung: Obst bleibt auch ungenutzt auf Streuobstwiesen liegen. In Bayern gingen seit 1965 circa 70% der Streuobstbestände verloren, wie Stefan Kilian von der LfL erklärte. Der heutige Bestand sind geschätzte 6 Mio. Streuobstbäume. Und in den nächsten 10 bis 20 Jahren rechnen Experten mit einem weiteren Verlust von 30% der Streuobstbestände in Bayern - aufgrund des hohen Alters und des schlechten Pflegezustands der Bäume!

Trendwende erfordert innovative Konzepte

Eine Trendumkehr gelingt nur, wenn die hohe Nachfrage nach heimischem Obst auch aus heimischen Streuobstbeständen bedient wird. Dazu gibt es auf der Erzeuger- und Anbauseite noch Potentiale: Neu angelegte Streuobstbestände für die Saftproduktion müssen rationeller mit

Erntemaschinen beerntbar sein. Erzeugerzusammenschlüsse stärken die Marktposition des einzelnen Landwirts. Und nicht zuletzt ist Streuobst als bio-zertifizierte Ware ein noch ausbaufähiger Vermarktungsweg. Bio-zertifiziertes Obst ist gerade für die Landwirte und Obstbaumbesitzer wegen der höheren Erzeugerpreise interessant. Zur langfristigen Sicherung der höheren Erzeugerpreise muss aber auch die Vermarktung der Bio-Streuobstprodukte sichergestellt sein.

Einige landwirtschaftliche Betriebe haben Streuobst als Betriebszweig wiederentdeckt und vermarkten ihre Produkte direkt. Längst vergessene Sorten aus dem Streuobstanbau finden als Tafel- und Lageräpfel Liebhaber. Das rechnet sich, wie Georg und Marianne Stöckl mit dem runden Gesamtkonzept ihres Bio-Streuobsthofs vorstellten. Neben der Direktvermarktung von Apfel- und Mischsäften, Fruchtaufstrichen und vielem mehr sowie der Lohnmosterei bietet Marianne Stöckl als Erlebnisbäuerin verschiedene Bildungs- und Naturerlebnisprogramme in der Streuobstwiese an.

In Bayern werden über die einzelbetriebliche bis regionale Verwertung bis zu 600 Tonnen pro Einzelbetrieb bzw. Regionalvermarktungsorganisation vermarktet.

Veredelung und vielversprechende Mischungen

Bei den 50 mittelständischen Keltereien des Verbandes der Bayerischen Fruchtsaftindustrie und den rd. 3000 noch aktiven Abfindungsbrennereien (mit 300 Litern Brennrecht) in Bayern sind die Verarbeitungsmengen um ein Vielfaches höher: Die im Verband organisierten bayerischen Keltereien verarbeiteten in den letzten 10 Jahren im Durchschnitt circa 30.000 Tonnen Äpfel. Dabei müssen sie rd. ein Viertel aus dem In- und Ausland zukaufen, wie Joachim Wiesböck vom Verband der bayerischen Fruchtsaftindustrie erklärt. Der Selbstversorgungsgrad an Mostobst für die Saftproduktion beträgt in Bayern nur rund 40 % des Jahresbedarfs. Es fehlen etwa 15.000 t pro Jahr. Kein Wunder, dass bei den Keltereien heimisches Streuobst wieder gefragt ist.

Andrea Bätz vom Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband geht davon aus, dass die bayerischen Abfindungsbrenner jährlich 25.000 Tonnen Obst über den Brennkessel verwerten. Sie beobachtet und unterstützt den Trend zu sortenreinen Edelbränden, z.B. bei der Fränkischen Obstbrandprämierung. Sortenreine Edelbrände stellen für kleinere Brennereien in Bayern eine sehr gute Vermarktungschance dar, davon überzeugte Johannes Haas anhand seiner Edeldestillerie Haas die Tagungsbesucher. Voraussetzung ist eine hohe Qualität der Edelbrände, zu deren Erzeugung er beste Obstqualitäten benötigt. Liefern die Landwirte Obst in der gewünschten hohen Qualität, können Sie für bestimmte Sorten auch über 50 € je 100 kg Obst erzielen.

Ein wichtiges Thema war auch die Unternutzung der Streuobstbestände. Sie ist für den wirtschaftlichen Erfolg der Streuobstfläche unverzichtbar. Hier gilt es neue Systeme zu erproben und Erfahrungen mit vielfältigen Varianten zu sammeln. Für die Streuobstwiese gibt es neben der klassischen Unternutzung als Weide oder Wiese auch aktuelle Versuche mit Weidegänsen oder Legehennen in mobilen Ställen. Für Streuobst als Mischkultur gibt es zahlreiche Denksätze, z.B. zusammen mit Tafelobsterzeugung auf kleinen Obstbäumen, mit anderen Obstarten wie Holunder oder Quitte zur Mischsafterzeugung, oder mit Gemüsekulturen oder Beerenobst. Für Agroforstsysteme, einen gemischten Anbau von Gehölzen und Feldfrüchten, haben Studien eine höhere Flächenproduktivität als bei Reinkulturen nachgewiesen.

Forschung und Praxis

Von den ehemals rund 2600 Streuobstsorten sind im Projekt „Bayerische Streuobstsorten“ erst 30 % als aktueller Sortenbestand in Bayern erfasst. Die 2012 gegründete „Arbeitsgemeinschaft Streuobst Bayern“ ist eine gute Plattform zur Vernetzung der Streuobstaktivitäten in Bayern und der Koordinierung der Fachprojekte auf Landesebene. Ziele der ARGE sind die Erhaltung und Nutzung der Streuobstbestände sowie die Unterstützung der Streuobstakteure vor Ort.

Neben den Vorträgen zu den Entwicklungen im Streuobstbau können sich die Besucher in den Praxisvorführungen über die Mittagszeit zu einigen Aspekten der Produktion, z.B. die Sortenverwendung, die maschinellen Obsternte, etwas in Vergessenheit geratene oder neue Aspekte beim Baumschutz oder die Wühlmausbekämpfung informieren.

Die Streuobsttagung wurde in Kooperation mit der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL), der Deutschen Landeskulturgesellschaft (DLKG) und der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) statt.

Ausführlichere Informationen und weiterführende Links finden sie auch im Tagungsband unter: www.lfl.bayern.de/publikationen/schriftenreihe/055679/index.php.

Rückfragen richten Sie bitte an: streuobst@lfl.bayern.de.