

Klachlapfel



Grahams
Jubiläumsapfel



Roter
Herbstkalvill

eva & adam

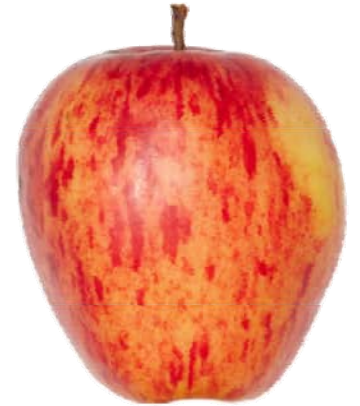
*Edles Tafelobst.
Artenreiche Streuobstwiesen.
Alte Obstsorten.*

Mag. Alois Wilfling
eva & adam agrarhandel

Streuobst 2.0 - eine alte Obstkultur wird neu gedacht

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Freising
23. Februar 2022

www.evaundadam.at



Steirische Schafnase



Landsberger Renette



Gute Luise
von Avranches

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union





Idee & Anlass

25 Jahre pomologische Arbeit
10 Jahre „Hirschbirne trifft Schafnase“

„Wo bekommt man/frau/kind die alten Sorten?“



Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Unsere Mission



VIELFALT



GESCHMACK
& GESUNDHEIT



KOMPETENZ



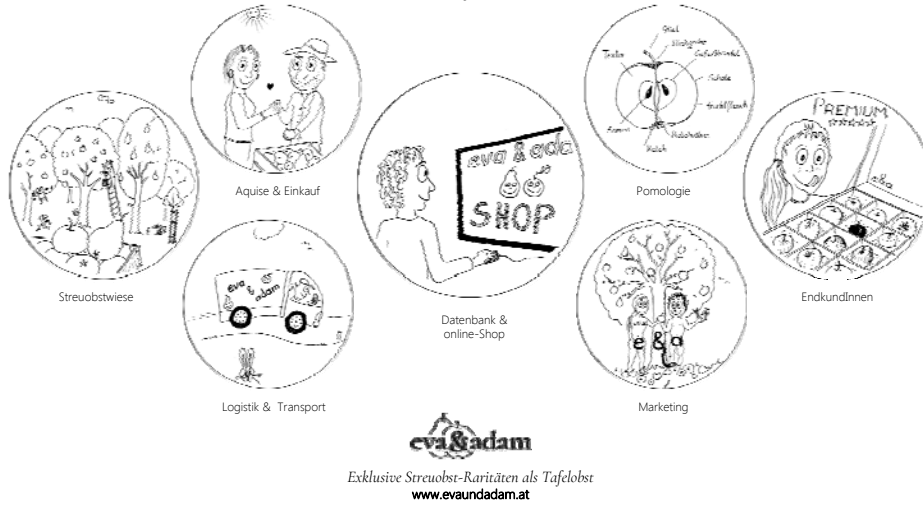
LANDWIRTSCHAFT
der ZUKUNFT



Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

eva & adam – back to paradise

Die wahre Geschichte
hinter dem Projekt eva & adam



Zuliefer*innen



Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Faire Preise

Wieviel muss ich den Zuliefer*innen bezahlen,
damit diese auf einen Baum steigen
und unsere Qualitätskriterien* erfüllen?

❖ Preisliste Einkauf

		Preis konventionell	Preis BIO- Ware
Raritäten	Preisklasse I:	1,50 - 2,00 €	1,70 - 2,20 €
Besonderheiten	Preisklasse II:	1,00 - 1,50 €	1,20 - 1,70 €
Klassiker	Preisklasse III:	0,50 - 1,00 €	0,70 - 1,20 €

* definiert in den aktuellen Lieferbedingungen



Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at



Wir kaufen
Äpfel & Birnen
und zahlen



0,50 – 2,00 € je kg

nur ALTE OBSTSORTEN
aus Streuobstwiesen



eva&adam

office@evaundadam.at
0664 21 29 947
www.evaundadam.at

Aufpreis
für BIO!



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20

Das Land
Steiermark



Zuliefer*innen

Registrierung & Login

[Zur Registrierung](#)
[Schon registriert? Hier einloggen](#)

eva&adam
 Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Wir beraten unsere Landwirt*innen



Um entsprechend gute Qualität zu bekommen, schulen wir unsere Lieferant*innen.

Damit der Nachschub an alten Sorten nicht versiegt, planen & pflanzen wir neue Streuobstwiesen.

Wir nehmen das Beste aus 2 Zeiten und 2 Welten:
Die Ö2-Philosophie!



eva&adam
 Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Planung & Neuanlage von Streuobstwiesen



Individuelle Beratung vor Ort

Die richtige Sortenwahl ...
Landwirtschaft muss ein Abbild
des Standortes sein!

Bepflanzungspläne schaffen
Bindung & Dauerhaftigkeit

Fachgerechte Pflanzung &
Nachbetreuung



Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Sämlings- vermehrung



Landschaftsprägende Bäume sind groß!
Große Bäume stehen auf Sämlingsunterlagen.

Wir widmen uns seit 2 Jahrzehnten
intensiv der Sämlingsvermehrung!

Das Wissen dazu geben wir in Kursen
an Landwirt*innen, Private
& Baumschulen weiter!



Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at



Binden mit Weiden

Die Befestigung von Obstbäumen mit BIO-Bindeweiden, statt mit Plastik, ist eine dringend notwendige ökologische Entscheidung in Zeiten des Klimawandels!





evaadam
Exklusive Streuobst-Karitäten als Tafelobst
www.evaundadam.at



Die Ö₂-Philosophie

ökologisch verträglich
& ökonomisch sinnvoll

Streuobstwiesen sollen so **ökologisch**, wie möglich, und so **ökonomisch**, wie (unbedingt) notwendig, sein.

Eine Vielfalt an Lebensräumen, Arten & Sorten und zugleich bestmögliche maschinelle Bewirtschaftung sind möglich!





evaadam
Exklusive Streuobst-Karitäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Baumerziehung & -pflege

Nur eine konsequente Erziehung der Jungbäume bringt zukunftsfähige Hochstammbäume.

Wer Geld für Baumpflanzung investiert, muss auch um die Kosten und den Aufwand der Pflege Bescheid wissen.

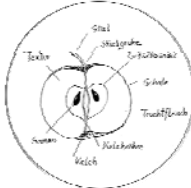

Die Baumwartausbildung muss in der Grundschule beginnen.



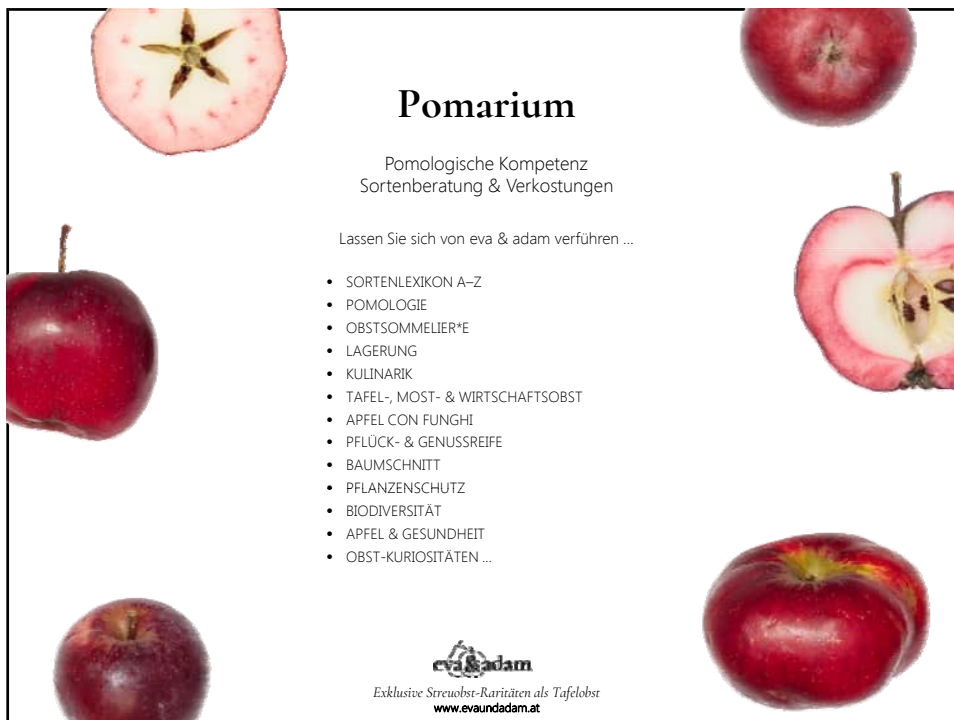


eva&adam
Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Pomolog*innen

eva&adam
Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at



Pomarium

Pomologische Kompetenz
Sortenberatung & Verkostungen

Lassen Sie sich von eva & adam verführen ...


- SORTENLEXIKON A-Z
- POMOLOGIE
- OBSTSOMMELIER*E
- LAGERUNG
- KULINARIK
- TAFEL-, MOST- & WIRTSCHAFTSOBST
- APFEL CON FUNGHI
- PFLÜCK- & GENUSSREIFE
- BAUMSCHNITT
- PFLANZENSCHUTZ
- BIODIVERSITÄT
- APFEL & GESUNDHEIT
- OBST-KURIOSITÄTEN ...

eva & adam
Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Pomarium


Sortenlexikon

COX ORANGEN RENETTE




Die Cox Orange Renette ist eine der ältesten Apfelsorten. Sie wurde im Jahr 1825 in England entdeckt und ist seitdem eine der beliebtesten Apfelsorten in Europa. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, haben eine gelblich-orangefarbene Färbung und einen süß-säuerlichen Geschmack. Sie sind besonders für die Herstellung von Apfelsaft geeignet.

DANZIGER KANTAPFEL




Der Danziger Kantapfel ist eine Apfelsorte, die im 18. Jahrhundert in Danzig entdeckt wurde. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, haben eine rote bis dunkelrote Färbung und einen süß-säuerlichen Geschmack. Sie sind besonders für die Herstellung von Apfelsaft geeignet.

KANADA RENETTE




Die Kanada Renette ist eine Apfelsorte, die im 19. Jahrhundert in Kanada entdeckt wurde. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, haben eine gelblich-orangefarbene Färbung und einen süß-säuerlichen Geschmack. Sie sind besonders für die Herstellung von Apfelsaft geeignet.

ROTER BOSKOOP



Der Roter Boskoop ist eine Apfelsorte, die im 19. Jahrhundert in den Niederlanden entdeckt wurde. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, haben eine rote bis dunkelrote Färbung und einen süß-säuerlichen Geschmack. Sie sind besonders für die Herstellung von Apfelsaft geeignet.

STEIRISCHER MASCHANZKER



Der Steirische Maschanzker ist eine Apfelsorte, die im 19. Jahrhundert in Steiermark entdeckt wurde. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, haben eine rote bis dunkelrote Färbung und einen süß-säuerlichen Geschmack. Sie sind besonders für die Herstellung von Apfelsaft geeignet.

eva & adam
Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

DOPPELTE PHILIPPSBIRNE



Zur Form nur zwei!
„Das gleichschenkelige Triepel mit dem dicken Stiel.“

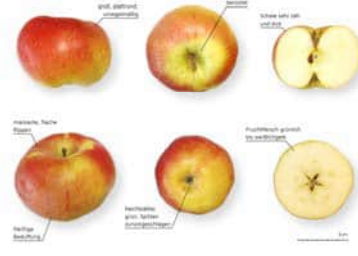
Geschmack und Verwendung
Der Baum sehrfruchtbar, leicht. Fruchtblätter sind mit weißlich-schwarzem Haare. Fruchtfleisch im Inneren ist weiß spritzig und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.
Früchte, die den Fruchtstamm überleben, eignen sich besonders gut für Kompot für den Winter.

Reife & Lagerung
Die Früchte der Doppel-Philippe reifen erst nach Beobachtung. Zu früh geerntet, schmeckt sie sauer.

Besondere ●●●
Ist sehr weich wie reif reife. Die Früchte hängen fast am Baum und sind nur ca. 3 Wochen haltbar.
Eine aromatische, leicht süßlich-säuerliche, aromatische Frucht. Philipp ist eine der besten Philippen der Welt. Pflanze der Sorte Doppel-Philippe.



ONTARIO



Gibt es große hellblaue Äpfel, die man essen kann? Schon, aber nur wenn sie fertig sind sind.

Geschmack und Verwendung
Ist ein großer, runder Apfel mit einem dicken Stiel. Die Früchte sind hellblau bis hellrot. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.

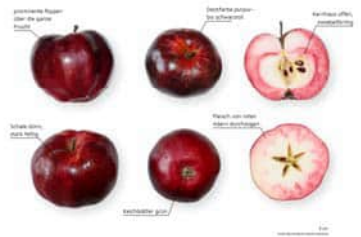
Reife & Lagerung
Die Früchte reifen im Juli. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.

Besondere ●●●
Die Früchte sind hellblau bis hellrot. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.



Exklusive Streuobst-Karitäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

ROTER HERBSTKALVILL



Die Kerne des Herbstkalvills liegen lose in den Fächern. Beim Schneiden rauseln diese gut hörbar.

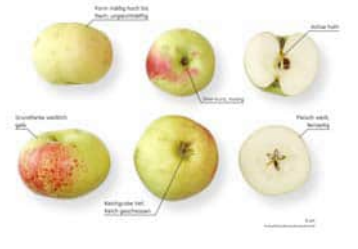
Geschmack und Verwendung
Der Baum ist sehrfruchtbar und leicht. Die Früchte sind rot bis dunkelrot. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.

Reife & Lagerung
Die Früchte reifen im Juli. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.

Besondere ●●●
Die Früchte sind rot bis dunkelrot. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.



WEISSBRACHER



Der unberührte „Pragen Tafelapfel“ weist oberflächlich eine sehr weiße Beschaffenheit auf.

Geschmack und Verwendung
Der Baum ist sehrfruchtbar und leicht. Die Früchte sind weiß bis hellgelb. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.

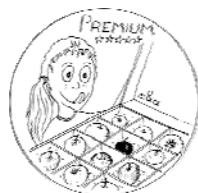
Reife & Lagerung
Die Früchte reifen im Juli. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.

Besondere ●●●
Die Früchte sind weiß bis hellgelb. Die Früchte sind sehr süß und aromatisch. Die beste Sorte wird geerntet im Juli.



Exklusive Streuobst-Karitäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Kund*innen



eva&adam

Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at





Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at



Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at

Webshop & Produkte

Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst

The screenshot shows a browser window with the URL www.evaundadam.at. The navigation bar includes 'eva&adam', 'SHOP', 'POMARUM', 'DAS PROJEKT', 'ZULIEFER*INNEN', 'FAQ', and 'KONTAKT'. Three product cards are displayed:

- Spontane VERFÜHRUNG**: A cardboard box filled with fruit. Price: € 43,00. Includes 'POSTVERSAND next day fresh!™'.
- Spontane VERFÜHRUNG BIO**: A cardboard box filled with fruit, marked with a 'BIO' logo. Price: € 49,00. Includes 'POSTVERSAND next day fresh!™'.
- Mit EVA in die Kiste – KLEIN**: A wooden crate filled with fruit. Price: € 36,90. Description: '3 kg Streuobst als Vorrat für 1-2 Personen zum Frischverzehr oder Verkochen.'

At the bottom, the 'eva&adam' logo is shown with the text 'Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst' and the website 'www.evaundadam.at'.

Webshop & Produkte

Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst

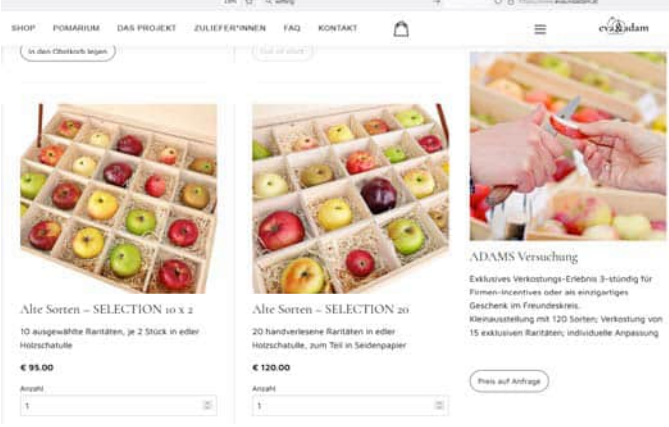
The screenshot shows a browser window with the URL www.evaundadam.at. The navigation bar is the same as in the previous image. Three product cards are displayed, each with a 'BIO' logo and a quantity selector:

- Mit EVA in die Kiste – KLEIN – BIO**: A wooden crate filled with fruit. Price: € 39,90. Description: '3 kg BIO-Streuobst als Vorrat für 1-2 Personen zum Frischverzehr oder Verkochen.'
- Mit EVA in die Kiste – GROSS**: A wooden crate filled with fruit. Price: € 43,00. Description: 'Streuobst in der großen Holzsteige, 5 Sorten, ca. 6,5 kg.'
- Mit EVA in die Kiste – GROSS – BIO**: A wooden crate filled with fruit. Price: € 49,00. Description: 'Streuobst in der großen Holzsteige, 5 BIO-Sorten, ca. 6,5 kg.'

Each card has an 'Anzahl' field with a dropdown menu set to '1'. At the bottom, the 'eva&adam' logo is shown with the text 'Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst' and the website 'www.evaundadam.at'.

Webshop & Produkte

Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst



The screenshot shows the eva&adam webshop interface. At the top, there is a navigation menu with links for SHOP, POMARILUM, DAS PROJEKT, ZULIEFER*INNEN, FAQ, and KONTAKT. Below the menu, there are two product listings for 'Alte Sorten - SELECTION'. The first listing is for 'SELECTION 10 x 2', featuring 10 selected rarities, 2 pieces in an elegant wooden box, priced at € 95.00. The second listing is for 'SELECTION 20', featuring 20 hand-selected rarities in an elegant wooden box with silk lining, priced at € 120.00. To the right, there is a section for 'ADAMS Versuchung', an exclusive 3-hour tasting event for 120 people, priced at € 120.00. The eva&adam logo and website URL are visible at the bottom of the screenshot.

Alte Sorten – SELECTION 10 x 2
10 ausgewählte Raritäten, je 2 Stück in edler Holzschatulle
€ 95.00
Anzahl:

Alte Sorten – SELECTION 20
20 handverlesene Raritäten in edler Holzschatulle, zum Teil in Seidenpapier
€ 120.00
Anzahl:


ADAMS Versuchung
Exklusives Verkostungs-Erebnis 3-stündig für Firmen-Incentives oder als einzigartiges Geschenk im Freundeskreis. Kleinanstellung mit 120 Sorten, Verkostung von 15 exklusiven Raritäten; individuelle Anpassung
Preis auf Anfrage

eva&adam
Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at



The top photograph shows a presentation in a room with stone walls. A man is standing at a table covered with various fruits, and a projector screen in the background displays a presentation slide. The bottom photograph shows a group of people gathered around a long table covered with a white tablecloth, which is filled with a large variety of colorful fruits. The people appear to be engaged in a fruit tasting event.


eva&adam
Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at



Lessons learned


Erfahrungen aus den ersten 2 Jahren...


- Kund*innen-Interesse riesig
- Persönlicher Kontakt & Schulung Zuliefer*innen essentiell
- Qualität Tafelobst als Herausforderung
- Medieninteresse sehr erfreulich



Nächste Schritte

- Erweiterung Sortiment
- Premium-Veranstaltungen forcieren
- Apfel mit Genuss essen!





Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at



Team

DI Stefanie Schuster, Projektleitung
 Mag. Alois Wiffling, Geschäftsführer
 Michael Braun-Stehlik, MSc
 Carina Lipp, MSc
 Mag.^a Irmgard Ilg
 Valentin Maximilian Unger, BSc
 Sabine Marx-Konrad
 Mag.^a Verena Denk-Seidl



Auszeichnungen

Finalist & Preisträger

- ❖ BIO-Fuchs
BIO-AUSTRIA
- ❖ SILBERDISTEL
Biodiversitätspreis des Landes Steiermark



Exklusive Streuobst-Raritäten als Tafelobst
www.evaundadam.at