



Der klassische Intensivobstbau hat schon einmal bessere Zeiten gesehen. Der frisch- saftige Apfel, unser steirisches Vorzeigeprodukt, hat starke Konkurrenz am Markt und die Auszahlungspreise spiegeln das wider. Viele Obstbauern sind auf der Suche nach Ergänzungen im Sortiment oder Alternativen überhaupt. Der Anbau von Früchten für die Verarbeitung scheint für einige Bauern eine solche zu sein.

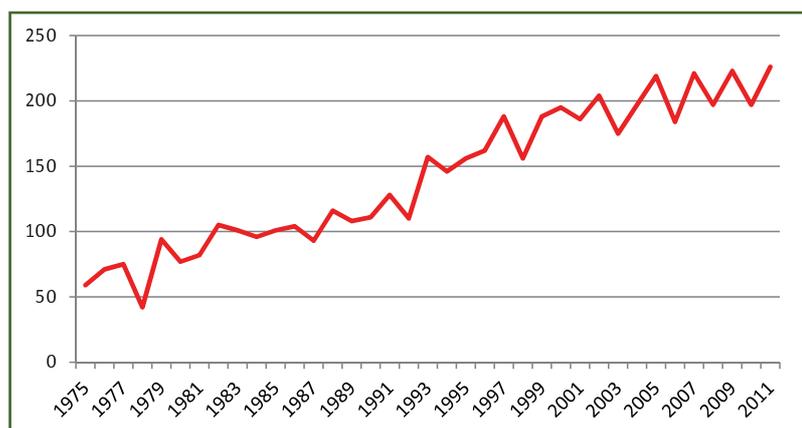
## Situation



*Kronprinz Rudolf - sowohl für die Verarbeitung als auch am Frischmarkt gefragt*

Während bei der wichtigsten Obstart der Steiermark – dem Apfel – in den letzten Jahren zwar noch Steigerungen bei Erntemengen und Fruchtqualität (gemäß der Qualitätskriterien des Handels) möglich waren, sind die durchschnittlichen Auszahlungspreise eher gesunken. Auch die Zahl der Obstbaubetriebe ist in den Jahren um den EU Beitritt noch gestiegen aber seither konstant sinkend. Für manche Betriebsführer scheint der (Tafel-)Obstanbau betriebswirtschaftlich als nicht mehr interessant.

Steigendes Flächenausmaß und höhere Tafelobstproduktion bei sinkender Zahl von Produzenten sind deutliche Zeichen für die steigenden Betriebsgrößen und die Intensivierung der Betriebe. Es wird erwartet, dass sich diese Entwicklung auch in der heuer durchgeführten Intensivobsterhebung wieder deutlich ablesen lässt.



Österreichische Jahresproduktion Äpfel (Angabe in 1000 t)

Die Steiermark war und ist noch immer eher ein Land, das vorrangig Obst für den Frischmarkt produziert. Der Anbau von Früchten speziell für die Verarbeitung ist noch relativ jung, gewinnt aber mit der stärker werdenden Spezialisierung der Betriebe an Bedeutung. „Die Schere geht auseinander“ – heißt es auch hier. Obstbauern, die mehrere Obstarten im größeren Ausmaß für den Frischmarkt produzieren, werden rar. Die Gründe hierfür sind breit gefächert: rationelles Bearbeiten, tiefes Preisniveau, das Problem der Pflanzenschutzmittelrückstände oder Krankheiten wie der Feuerbrand sind nur einige, die für ein Verringern der Obstarten am Betrieb sprechen.

## Entwicklung

Viele haben sich in den letzten Jahren auf die Suche nach Alternativen zum intensiven Tafelapfelanbau begeben. Vorrangig waren es andere Obstarten (wie Kirschen oder Marillen) für den Frischmarkt, die als Ersatz dienen, aber auch der Anbau von Verarbeitungssorten stellt eine Nische dar.

Aus der Tradition heraus sind viele Obstbauern auch Fruchtverarbeiter. Für sie hatte und hat nach wie vor die Verarbeitung von nicht zur Klasse I zählenden Früchten zu Saft, Most oder Brand die größte Bedeutung. Etliche Verarbeitungsspezialisten wollen aber mehr als das.

Ihr Ziel ist nicht die möglichst lange Lagerfähigkeit ohne Rücksicht auf den Geschmack. Nein, sie suchen Sorten mit besonderen Eigenschaften, die sich be-



sonders gut zum Verarbeiten eignen. Früchte, voll-aromatisch, zum richtigen Zeitpunkt geerntet. Und das jedes Jahr. Die sicherste Methode, um sich die Versorgung mit diesen Früchten zu sichern, ist der eigene Anbau bzw. der durch einen Kooperations-partner.

Speziell Fruchtsaft- und/oder Mostproduzenten aber auch manche Schnapsbrenner haben schon vor Jahren begonnen, die von ihnen bevorzugten Sorten selbst anzubauen bzw. anbauen zu lassen. Cox Orange, Ilzer Rose, Maschankker, Schafnase, McIntosh, Florina und noch andere Sorten, die im intensiven Apfelanbau so gut wie keine Bedeutung haben, eignen sich hervorragend zur Verarbeitung.

Etwas anders ist die Situation bei den Birnen. In der Steiermark ist der Anteil an Verarbeitungs- oder Mostbirnen recht gering. Sorten wie Pichlbirne, Landbirne oder Kletzenbirne haben nur im Streuobstbau Bedeutung. Eine Ausnahme in dieser Sortengruppe bildet die Hirschbirne. Mit gezielten Marketingmaßnahmen hat es die „Genusregion Hirschbirne“ rund um den Pöllauer Kessel geschafft, den Früchten wieder einen Wert zu geben. Da mittlerweile aus den Früchten der mächtigen Bäume neben Bränden auch wieder Saft, Most und andere hervorragende Produkte hergestellt werden, herrscht nach den Hirschbirnen rege Nachfrage. Bei den Tafelbirnen nimmt die Williams Christ Birne eine gewisse Sonderstellung ein. Sie eignet sich für Frischmarkt und Verarbeitung gleichermaßen.

Beim Steinobst und hier vor allem bei den Kirschen (Süß- und Sauerkirschen) ist diese Entwicklung sichtbar. Nur in seltenen Fällen konnten bei Kirschen Brände oder Nektare aus den Tafelsorten in Geruch und Geschmack bzw. in der Farbe (und der Farbstabilität) überzeugen. Es kommt auch hier zu einer Trennung von Sorten für Verarbeitung oder Frischmarkt.

Das bekannteste und momentan erfolgreichste Beispiel für Verarbeitungsfrüchte bei den Beeren ist der Schwarze Holunder. Der Bedarf an natürlichen Farbstoffen steigt sukzessive an, damit auch der Bedarf nach Früchten zu deren Gewinnung. Die Anbauer von Schwarzen Johannisbeeren oder Apfelbeeren (Aronia) profitieren ebenso von dieser Entwicklung. Andere Wildobstarten, wie beispielsweise Kornelkirschen, haben regional Bedeutung erlangt. Vor einer Pflanzung sollte - speziell bei Wildfrüchten - Klarheit über die Absatzmöglichkeiten geschaffen werden, um dann nicht auf den Früchten „sitzen zu bleiben“.



Aronia hat Bedeutung zur Farbstoffgewinnung

## Fazit

Auch in Zukunft werden für den Frischmarkt nur bedingt oder nicht geeignete Früchte ihren Weg in die Verarbeitung finden. Der gezielte Anbau bestimmter Obstarten oder Sorten speziell für die Verarbeitung wird wahrscheinlich noch mehr an Bedeutung gewinnen.