

Ausgabe 1/2011

März 2011

Haidegger Perspektiven



Holunderblüte
Weiße duftende Pracht...

FA 10B – Landwirtschaftliches Versuchszentrum

www.haidegg.at



Das Land
Steiermark

Vorwort

Inhaltsverzeichnis

■ Rebklone	3
■ Holunderblüte	6
■ Herbizidversuch	8
■ Branchenlebenszyklus	9
■ Rebzikade	11
■ EUFRIN	13
■ Apfelsorten	14
■ Birnensymposium	16
■ Obstbauseminar	19
■ Geburtstag LR Seitingner	20

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
Amt der Steiermärkischen Landesregierung
FA 10B - Landwirtschaftliches Versuchszentrum
Ragnitzstraße 193, A-8047 Graz
Tel. 0316 877 6600 Fax 0316 877 6606
e-mail: fa10b@stmk.gv.at
www.haidegg.at

Chefredaktion:
Dr. Leonhard Steinbauer
Referatsleiter Obst- und Weinbau
Redaktion:
Ing. Markus Fellner, Ing. Georg Innerhofer,
Dr. Gottfried Lafer, Ing. Wolfgang Renner,
Dr. Thomas Rühmer
Layout: tr creativ
Druck: Medienfabrik Graz
Erscheinungsort Graz



Liebe Obst- und Weinbauern!

Das Land Steiermark unterstützt unsere Obst- und Weinbäuerinnen und -bauern in vielfältiger Art und Weise. Ein hervorragendes Bildungsangebot vermittelt Jugendlichen und Erwachsenen nicht nur Wissen, sondern räumt auch dem Anwendungsbezug breiten Raum ein. Durch diese Verbindung von Theorie und Praxis gibt es in unserem Bundesland im Obst- und Weinbau viele Könner, die ihr Handwerk exzellent verstehen und außergewöhnliche Qualität hervorbringen. Nur durch die

Erzeugung ausgezeichneter Qualitäten können wir die strukturellen Defizite unseres Produktionsgebietes wettmachen!

Für die uneingeschränkte Wettbewerbsfähigkeit gilt es, Kompetenz mit Einzigartigkeit zu verbinden. Es freut mich daher an dieser Stelle berichten zu dürfen, dass es meinem Ressort wieder gelungen ist, einen entscheidenden Beitrag dazu zu leisten:

Mit Bescheid vom 12. Jänner 2011 hat das Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg 13 neue steirische Rebklone zugelassen. Somit stehen von den Sorten Welschriesling, Schilcher, Weißburgunder, Morillon, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Traminer und Sankt Laurent insgesamt 22 steirische Klone zur Verfügung, die unsere Einzigartigkeit widerspiegeln und auch weiterhin sicherstellen werden.

Für diese Arbeiten, die Anfang der 1980er Jahre mit den richtigen Selektionszielen - besonderes Aroma und lockere Trauben - begonnen und in den letzten 15 Jahren intensiviert wurden, spreche ich allen Haideggerinnen und Haideggern meinen herzlichen Dank aus!

Ihr

Johann Seitingner
Agrar-Landesrat

Ing. Wolfgang Renner

Neue Haidegger Rebklone zugelassen

Im vergangenen Winter wurden per Bescheid 13 weitere Haidegger Rebklone zum Verkehr zugelassen. Der amtlichen Prüfung und Zulassung durch das Bundesamt für Weinbau Klosterneuburg gingen knapp 20 Jahre an intensiver Züchtungsarbeit voran.

Die Erstselektionen in alten Ertragsweingärten begannen im Jahr 1994, wobei neben der Gesundheit auch die Ertragsstabilität sowie ein hoher Grad an Typizität die Hauptselektionskriterien waren.

Auf die Traubenstruktur wurde von Anfang an ebenfalls großer Wert gelegt, mischbeerige beziehungsweise lockertraubige Typen wurden vorzugsweise selektiert. Die alten Ertragsweingärten wurden mit Unterstützung der Weinbauberater der steirischen Landwirtschaftskammer auf verschiedensten Standorten und in unterschiedlichsten Zuständen gefunden. So reichte die Bandbreite vom über 100 Jahre alten Welschriesling in der Oststeiermark über gut erhaltene Rebbestände in Stock-Kulturen bis zum Weingarten auf slowenischem Grund eines „Doppelbesitzers“ in der Südsteiermark.

In einem strengen Auswahlverfahren wurden nur die besten „Typen“ weitervermehrt und auf dem Versuchsstandort Pöbnitz als Einzelstockvermehrungen für intensive Prüfungen ausgepflanzt. Mit den genauen ampelografischen Bonitierungen und der Erfassung der Leistungsfähigkeit in quantitativer und qualitativer Hinsicht gingen auch permanent phytosanitäre Tests einher.

Weinvergleiche konnten durch die Vinifizierung der kleinen Mengen im Rahmen der Mikrovinifikation bewerkstelligt werden. Nur die interessantesten und gesündesten Selektionen wurden in weiterer Folge für die Zulassung zur Anerkennung ausgewählt. Wichtig war von Anfang an auch, dass innerhalb der Sortengruppen größere Variationen zwischen den Typen zugelassen wurden, um eine große Biodiversität zu erhalten.



Morillon Haidegg 41



Morillon Selektion 123



Welschriesling Haidegg 4



Welschriesling Haidegg 5



Welschriesling Haidegg 6

So wird es zukünftig zum Beispiel bei der Rebsorte Welschriesling einen Klon mit kleineren Trauben und weniger Beirauen geben, oder einen Typ mit größeren Beeren sowie auch reichtragende und ertragsichere Klone.

Gleichzeitig mit der Beantragung der amtlichen Zulassung wurde auch mit dem Aufbau von Vermehrungsanlagen (Basisanlagen) zur Erzeugung von Edelreismaterial begonnen. Diese „Eliteanlagen“ wurden und werden überwiegend ausgelagert, d.h. bei privaten Betrieben mit speziellen Vermehrungsverträgen. Beim einen oder anderen Klon könnte es anfangs noch einen Versorgungsengpass geben, der aber in wenigen Jahren behoben sein müsste.

Neu zugelassene Rebklone

Sorte	Typ
Welschriesling	Haidegg 4
	Haidegg 5
	Haidegg 6
Weißburgunder	Haidegg 31
	Haidegg 34
Muskateller	Haidegg 51
Morillon	Haidegg 41
Sauvignon blanc	Haidegg 13
	Haidegg 14
	Haidegg 15
Traminer	Haidegg 61
	Haidegg 62
St. Laurent	Haidegg 71

Bisher zugelassene Rebklone

Sorte	Typ
Welschriesling	Haidegg 1
	Haidegg 2
	Haidegg 3
Sauvignon blanc	Haidegg 11
	Haidegg 12
Blauer Wildbacher	Haidegg 21
	Haidegg 22
	Haidegg 23
	Haidegg 24



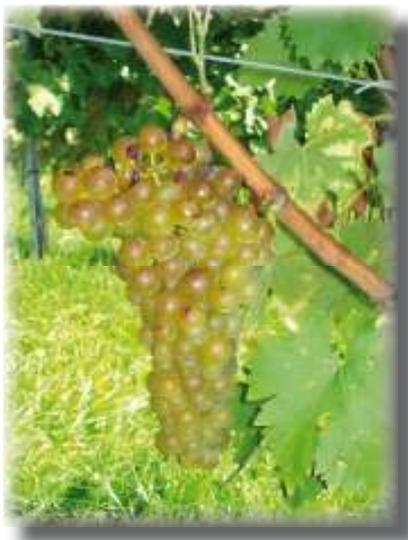
Sauvignon blanc Haidegg 13



Sauvignon blanc Haidegg 14



Weißburgunder Haidegg 31



Muskateller Haidegg 51



Traminer Haidegg 62

Alternativer Weg

Bei einigen önologisch interessanten Selektionen wurden bei den serologischen Tests Viren festgestellt, die nur latent vorhanden sind, aber weder in den ursprünglichen alten Ertragsweingärten noch im Laufe der jahrelangen Prüfungen am Versuchsstandort Viruserkrankungen hervorgerufen haben.

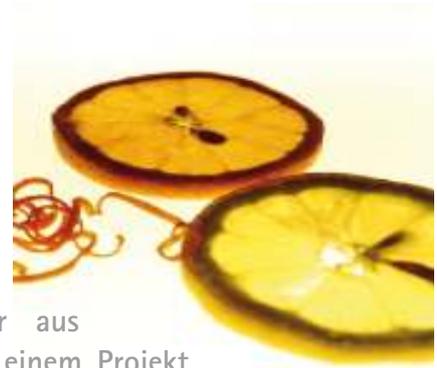
Aus solchen „wertvollen“ und „typischen“ steirischen Spielarten werden auch Vermehrungsanlagen aufgebaut, aus denen Edelreiser zur Erzeugung von Pfropfbreben der Kategorie Standard gewonnen werden können. Auf diese Weise bleiben wertvolle Lokaltypen erhalten. So konnten z.B. sehr aromatische Traminerklone (Sel. 80) beziehungsweise lockertraubige Morillon- oder Sauvignon-Typen erhalten bleiben (Morillon Sel. 123 bzw. Sauvignon Sel. 17).

Die jahrzehntelange Züchtung von Rebklonen ist eine große Aufgabe, aber die Arbeiten sind damit nicht abgeschlossen. Die Erhaltung der Gesundheit und der positiven Eigenschaften wird im Rahmen der Erhaltungszüchtung erledigt. Das bedeutet regelmäßige Einzelstockbonitierungen in allen Vermehrungsanlagen und stichprobenartige Untersuchung auf Rebviren. Bei den Einzelstockbonitierungen wird auf Vergilbungskrankheiten, die durch Viren, Bakterien (Mauke, Phytoplasmen) oder Pilze (Esca) verursacht werden, ganz besonders geachtet.

Ing. Georg Innerhofer,
Univ.Doz.ⁱⁿDr. Barbara Siegmund, Technische Universität Graz

Aromakomponenten in Holunderblüten

Ab Mitte Mai verwandeln Hollerblüten Holunderanlagen und Waldränder in ein Meer aus weißen, intensiv duftenden, attraktiven Blüten. In einem Projekt in Kooperation mit der TU Graz werden Aromazusammensetzung dieser Blüten und eventuell vorhandene Unterschiede zwischen Holundersorten erfasst.



Die kleinen Blüten vom Holunder duften sehr intensiv...

Die Inhaltsstoffe des Schwarzen Holunders und ihre Auswirkung auf den menschlichen Organismus waren in den letzten Jahren Gegenstand vieler Untersuchungen. Relativ wenig Aufmerksamkeit wurde im Vergleich dazu der Aromazusammensetzung der Blüten gewidmet. Und das obwohl die angenehm floral und leicht nach Zitrus duftenden Blüten sowohl im Haushalt, in der Lebensmittelindustrie und sogar im Bereich der Körperpflegemittel doch gerne als Aromaspender verwendet werden.

Sowohl für die Aromenzusammensetzung, als auch für die mengenmäßigen Anteile der Aromen finden sich in der Literatur keine einheitlichen Angaben. Ursache dafür sind Veränderungen der Aromen durch Probenvorbereitung vor der Analyse bzw. Unterschiede in der Analysenmethodik.

Im ersten Teil des Projekts wurden bisher die Blüten von Wildformen bzw. von den steirischen Hauptsorten Haschberg und Rubin untersucht.

Aus diesen Studien konnten bei den Analysen der TU über 100 flüchtige Verbindungen („Aromastoffe“) mittels Headspace Solid-Phase Microextraction (HS-SPME) nachgewiesen werden, die in ihrem Zusammenspiel das typische Holunderblütenaroma prägen.



... und sind in der Wildform fast überall in der Steiermark zu finden.

Analyse

Aus der Analyse mit dem Gaschromatographen heraus ergibt sich eine unüberschaubare Zahl an Mengenangaben. Um diese bildlich darzustellen, bedient man sich der Hauptkomponentenanalyse, die die Werte in einem Koordinatensystem abbildet (siehe Abbildung 1). Knapp nebeneinanderliegende Punkte zeugen von einer ähnlichen Zusammensetzung.

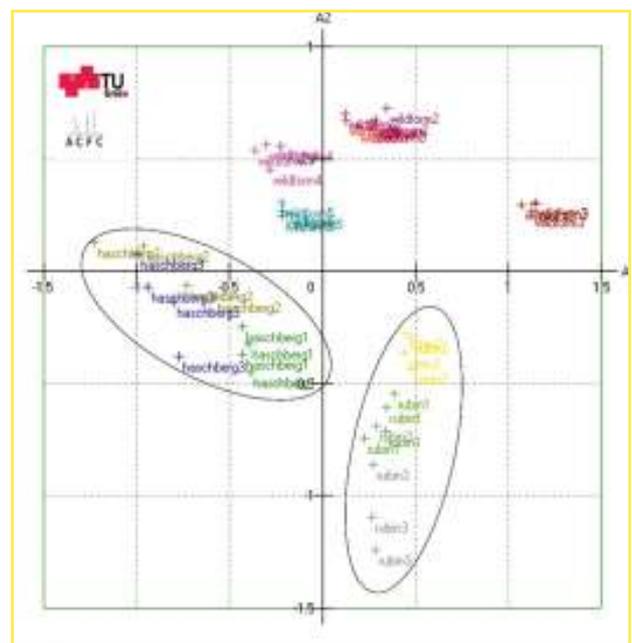


Abbildung 1: Hauptkomponentenanalyse der Aromaprofile von Holunderblüten der Sorten Haschberg und Rubin sowie verschiedener Wildformen von 6 verschiedenen Standorten.

Die Aromaprofile der verschiedenen Sorten zeigen deutliche Unterschiede (siehe Abbildung 2), wobei die Terpene Ocimen, Linalool sowie Linalooloxid und Epoxylinool – Verbindungen, die über florale, zitrusartige zum Teil herb-terpenartige Noten aufweisen – die auffallendsten Konzentrationsunterschiede zeigen.

Ergebnisse

Die Ergebnisse dieser Auswertung (siehe Abbildung 2) zeigen, dass sich die Sorten Haschberg und Rubin in ihrem Aromaprofil ganz klar voneinander unterscheiden.

Der Standort der Pflanze spielt den ersten Ergebnissen zu Folge dabei nur eine untergeordnete Rolle. Die Hollerblüten der untersuchten Wildformen unterscheiden sich in ihren Aromaprofilen ganz klar von den kultivierten Sorten, zeigen aber auch untereinander große Unterschiede.

Eine Ausnahme stellen diesbezüglich die Wildformen 1 und 2 dar, die idente Aromaprofile aufweisen. Dieser Vergleich lässt den Schluss zu, dass die Pflanzen dieser beiden Standorte ursprünglich den gleichen genetischen Ursprung hatten, obwohl die Standorte der zugehörigen Holunderblüten ca. 30 km voneinander entfernt liegen.

Die Ergebnisse dieser Studie zeigen, dass sich die Aromaprofile der Holunderblüten mehrerer Sorten klar unterscheiden. Sie dient als Basis für weitere Untersuchungen des sehr attraktiven Holunderblütenaromas. Fürheuersindweiterführende Untersuchungen an mehreren Sorten geplant.



Vor dem Ansetzen werden die Blüten mit möglichst kurzem Stielgerüst abgeschnitten.

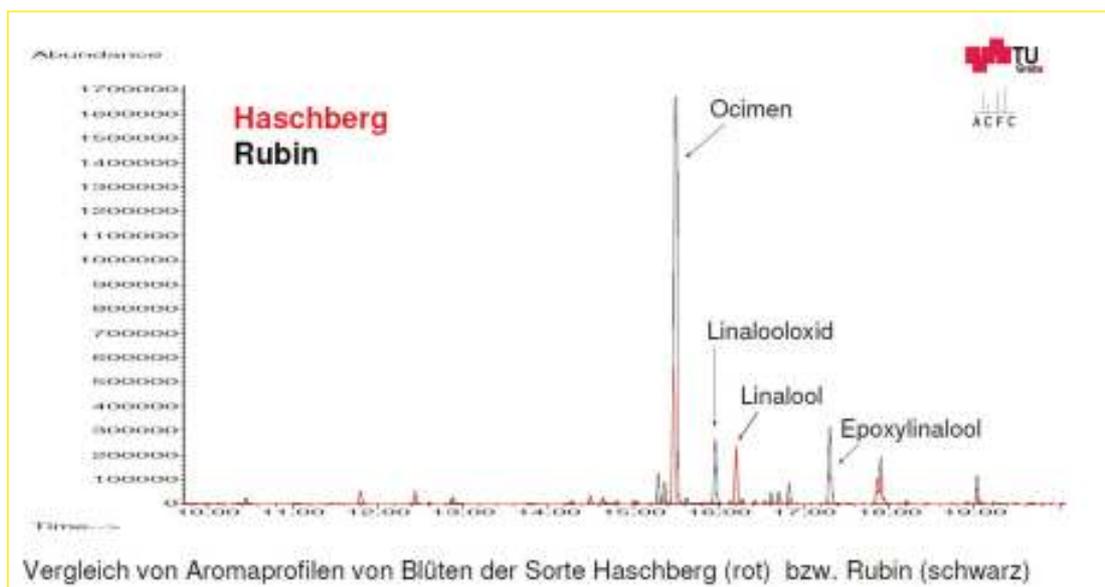


Abbildung 2: Analyseergebnis aus dem Gaschromatographen beim Vergleich der Aromaprofile der beiden Hauptsorten.

Dr. Thomas Rühmer, Ing. Georg Innerhofer

Bodenherbizide im Obstbau

Möglichkeiten und Grenzen

Seit einigen Jahren ist der Wirkstoff Diuron, der als Bodenherbizid im Produkt „Rapir WG“ eingesetzt werden durfte, im Obstbau nicht mehr zulässig. Es wurde als gesundheitsschädlich, ökotoxisch und persistent eingestuft.

In einem Versuch wurden alternative Produkte, die eine ähnlich gute und dauerhafte Wirkung beim Freihalten des Baumstreifens zeigen, auf ihre Wirksamkeit untersucht.



Mit dem Spectrum Aqua Pack werden diese beiden Mittel gemeinsam vermarktet.

Produkte

Zwei neue Produkte der Firma BASF sind in Deutschland unter anderem auch im Obstbau zugelassen. Aufgrund der Gleichstellungsverordnung dürfen die beiden Herbizide „Stomp aqua“ und „Spectrum“ auch in Österreich eingesetzt werden.

„Stomp aqua“ mit dem Wirkstoff Pendimethalin hat seine beste Wirkung auf Frühjahrskeimer, „Spectrum“ wirkt speziell auf wärmeliebende Unkräuter und zeigt eine besonders gute Wirkung auf alle Hirsen, wodurch „Spectrum“ mit dem Wirkstoff Dimethenamid-P die Lücken in der Wirkung von „Stomp aqua“ gut schließt.

„Goltix“ mit dem Wirkstoff Metamitron ist im Rüben- und Erdbeeranbau zugelassen und wirkt hauptsächlich auf einjährige Rispen.



Stomp aqua



Stomp aqua + Spectrum

Unterbewuchs im Pflanzstreifen nach unterschiedlicher Behandlung mit Bodenherbiziden.

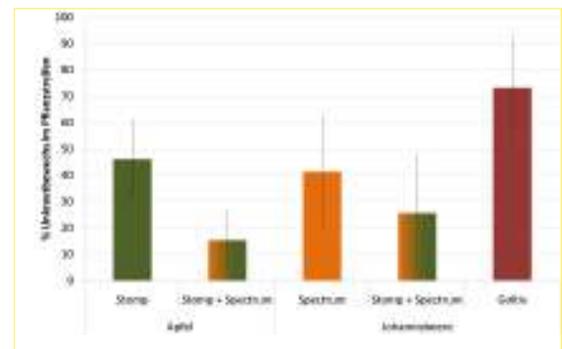
Ergebnisse

Wie die Ergebnisse aus dem vorjährigen Vergleich bei Apfel und Johannisbeere zeigen, ist die Dauerwirkung von „Stomp aqua“ und von „Spectrum“ alleine nicht ausreichend, deutlich besser wirkt die Kombination der beiden Mittel.

Der Versuch bei der Roten Johannisbeere zeigt, dass Spectrum alleine relativ gute Ergebnisse bringt, die Schwäche dieses Produktes liegt allerdings beim Raygras.

„Goltix“ erreicht im Vergleich dazu bei weitem nicht die erwünschten Wirkungsgrade.

Im Versuch beim Apfel wurde der Baumstreifen einige Wochen vor der Behandlung mit Roundup freigespritzt. Bei der Johannisbeere wurde stattdessen mit „Basta“ vorbehandelt. In den Parzellen mit leichtem Unkrautwuchs zeigten die Mittel Wirkungsschwächen.



Unkrautbewuchs in % nach der Behandlung bei Apfel und Johannisbeere.

Fazit

Für einen erfolgreichen Einsatz dieser Bodenherbizidkombination ist entscheidend, dass der Baum- bzw. Pflanzstreifen vor der Behandlung absolut unkrautfrei ist.

Unter dieser Voraussetzung stellt die Kombination aus Spectrum und Stomp aqua eine gut wirksame Alternative dar.



Was erwartet die Obstwirtschaft in der Zukunft?



In der Zeitschrift „Erwerbsobstbau“, Band 52 vom November 2010 wurde eine sehr interessante Diplomarbeit veröffentlicht. Diese von Manuela Zürn an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf verfasste Arbeit trägt den Titel: „Analyse des Erwerbsobstbaues in Deutschland auf der Grundlage eines Branchenlebenszyklus-Modells und aus der Analyse abgeleitete Konsequenzen für die zukünftige Entwicklung des Erwerbsobstbaues.“

Da im Erwerbsobstbau Österreichs ähnliche Bedingungen wie in Deutschland zu finden sind, ist diese Arbeit auch für unser Anbaugebiet von nicht unbeträchtlicher Relevanz.

Das Branchenlebenszyklus-Modell teilt den Verlauf der Entwicklung einer Branche in vier Phasen ein:

- die Einführungsphase,
- die Wachstumsphase,
- die Reifephase und
- den Niedergang.

„Smart-Phones“ befinden sich zum Beispiel gerade in der Wachstumsphase, in der die Nachfrage plötzlich ansteigt und sich bestimmte Technologien durchsetzen, das heißt eine vorherrschende Position erlangen (z.B. die Betriebssysteme Apple iOS4 oder Google Android gegenüber den Systemen von Nokia und Microsoft).

In der Reifephase werden dann die Produktinnovationen weniger, die Kunden preissensibler, der Wettbewerb immer härter und damit steigt automatisch die Bedeutung von Prozessinnovationen.

Die vier Phasen

Für die Einstufung in die jeweilige Phase sind vor allem diese vier Kriterien von Bedeutung:

- 1.) Entwicklung von Verbrauch und Preisen
- 2.) Wettbewerb in der Branche
- 3.) Produktinnovationen und
- 4.) Prozessinnovationen.

Das ernüchternde Ergebnis der Recherchen und Auswertungen dieser Diplomarbeit ist, dass sich der deutsche Erwerbsobstbau als Branche am Ende der Phase der Reife befindet. Das bedeutet, dass jetzt Vorbereitungen für die letzte Phase (im Branchenlebenszyklus-Modell) getroffen werden müssen. Während dieser letzten Phase verlassen immer mehr Unternehmen den Markt.

Die Verhandlungsmacht der Abnehmer steigt, ausländische Mitbewerber verschärfen den Wettbewerb zusätzlich, beides Gründe, die die Branche für Neueinsteiger unattraktiv erscheinen lassen.

Am Ende der Phase 3 ergeben sich üblicherweise für die Betriebe diese realistischen Möglichkeiten:

- 1.) **Umfassende Kostenführerschaft in allen Bereichen:** Wer am günstigsten produziert, lagert, sortiert und abpackt wird weiterhin Gewinne erwirtschaften können und sich mittelfristig nicht ändern müssen (Preisführer).
- 2.) **Differenzierung und/oder Nischenstrategie:** Als Qualitätsführer wird man seine Preise leichter behaupten können oder aber auch in der Nischenproduktion ist der Konkurrenzdruck geringer. Allerdings sind Nischenprodukte im Obstbau leider oft mit höheren Produktionsrisiken verbunden.



„Smart-Phones“ befinden sich zum Beispiel gerade in der Wachstumsphase, in der die Nachfrage plötzlich ansteigt und sich bestimmte Technologien durchsetzen, das heißt eine vorherrschende Position erlangen.

3.) Die Vorbereitung auf den Ausstieg, der allerdings das Ende des Unternehmens bedeutet. Für nicht überlebensfähige Unternehmen kann es lohnend sein, die Erträge abzuschöpfen und geordnet auszusteigen.

Welche Schlüsse können daraus für den Obstanbau in der Steiermark gezogen werden?

Auf Grund der Größe und Kostenstruktur wird es wieder notwendig werden, eine stärkere Ausrichtung zur Qualitätsproduktion anzustreben. Der Qualitätsbegriff im Obstbau ist allerdings nicht eindimensional. Zuerst einmal unterscheidet man die Qualität der Produktion und die Qualität des Produktes.

Qualität			
Qualität der Produktion	Qualität des Produktes		
ZERTIFIZIERUNG	biologisch	QUALITÄTSNORMEN	innere Qualität
	integriert		- Zucker, Säure
	konventionell		- Festigkeit, Saftigkeit
	ethisch bedenklich		- Aroma, Geruch
	- Umweltstandards		äußere Qualität
- Sozialstandards	- Qualitätsnormen		
- Ausbeutung/Kinderarbeit	- z. B. Elstar, 70/75, Klasse I		

ersten Impuls zum Kauf. Innere Qualität – für den Konsumenten nachvollziehbare innere Qualität (Geschmack, volle Reife) – ist das Gebot der Stunde. Nachvollziehbare innere Qualität führt zu höheren Preisen und gesteigerter Nachfrage. Entscheidend für den Wiederkauf ist nur die innere Qualität. Mit bester innerer Qualität animiert und steigert man den Konsum, mit schlechten inneren Qualitäten erzielt man das Gegenteil. Dies mussten wir bei der Zwetschkenvermarktung in den letzten Jahren leider zur Kenntnis nehmen.



Top taste und Rubinette – Sorten mit hervorragender innerer Qualität



Die Qualität der Produktion ist zur Zeit für den Handel sehr wichtig.

In Mangelsituationen werden allerdings auch ethisch nicht unbedenkliche Produkte vermarktet wie z. B. Schnittlauchbündel aus Indien, die teilweise durch Kinderarbeit hergestellt wurden.

Die innere Qualität zählt

Die Qualität der Produktion ist auf Anbietermärkten von besonderer Bedeutung. Jede Vermarktungsstruktur entwickelt eigene Qualitätskriterien, die auch entsprechend beworben werden. In Mangelsituationen oder außerhalb der Saison werden allerdings auch ethisch nicht unbedenkliche Produkte vermarktet, wie zum Beispiel vor einigen Jahren Schnittlauchbündel aus Indien, die mit dem Flugzeug zu uns gebracht und teilweise in Kinderarbeit geerntet und gefertigt wurden (nachzulesen in der Zeitschrift des VKI „Konsument“ 3/2009).

Die Qualität des Produktes ist für den Konsumenten von besonderer Bedeutung. Die äußere Qualität wird wegen der Qualitätsnormen und des geschrumpften Angebotes an Sorten für den Kunden immer häufiger nicht unterscheidbar, egal woher die Früchte kommen. Die äußere Qualität gibt den

Unglücklicherweise zählt für den Handel in erster Linie die Haltbarkeit. Die Steigerung der Haltbarkeit widerläuft dem Streben nach innerer Qualität. Als Beispiel sei an dieser Stelle Smart Fresh® angeführt. Das Produkt wird nicht eingesetzt, um die Früchte länger am Baum reifen lassen zu können – bei gleich langer Lagerdauer; nein wir ernten mit ähnlichen Reifeparametern wie bisher, dafür sind Äpfel nun bis zu zwei Jahre lagerfähig.

Haltbarkeit geht scheinbar vor Geschmack, das „Shelflife“ ist wichtiger als innere Werte. Als Folge dieser Entwicklung wurde in der Steiermark in den letzten 10 Jahren die Fläche bei Rubinette reduziert und bei Idared ausgeweitet!

Auch in anderen Anbaugebieten werden die Entwicklungen in der Obstwirtschaft mit Sorge kommentiert.

So schreibt Dr. Walther Waldner, der Leiter des Südtiroler Beratungsrings, in der Zeitschrift „Obstbau-Weinbau“ 12/2010: *„Mehr Erlös wäre meines Erachtens längerfristig zu erreichen, wenn Südtiroler Äpfel noch mehr als bisher als unverkennbare Besonderheit von den Konsumenten erkannt und geschätzt würden. Mit Werbung und Marketing allein wird das nicht zu erreichen sein. Es braucht eine Neudefinition für die Qualität und die Produktionsmethode ...“*

Damit wird wiederum der Knackpunkt Qualität-Qualität des Produktes und Qualität der Produktion angesprochen, die auf jeden Fall kritisch überdacht und nachjustiert werden müssen.

Dieser Artikel soll anregen, bei betrieblichen Entscheidungen, die in Dauerkulturen für Jahrzehnte getroffen werden, immer auch Überlegungen in Richtung Qualität mit einzubeziehen. Ein positives Beispiel dafür ist der steirische Wein, der gerade wegen seiner herausragenden Qualität geschätzt wird und kostendeckende Preise erzielt.



Die Qualität des Produktes ist für den Konsumenten von besonderer Bedeutung. Entscheidend für den Wiederverkauf ist nur die innere Qualität!

HR DI Josef Pusterhofer

Goldgelbe Vergilbung in der Südsteiermark festgestellt!

Die Quarantänekrankheit Goldgelbe Vergilbung (Grapevine flavescence dorée – GFD) kann die Reben massiv schädigen und durch die Amerikanische Rebzikade (ARZ) im Weingarten explosionsartig ausgebreitet werden. Krankheitserreger sind Phytoplasmen (zellwandlose Bakterien). Die Krankheitsbilder der Phytoplasmosen GFD und Schwarzholzkrankheit (Stolbur phytoplasma) sind sehr ähnlich. Eine Unterscheidung ist nur mit molekulargenetischen Untersuchungen möglich. Das erschwert das Erkennen der GFD, da die weniger gefährliche Schwarzholzkrankheit in der Steiermark weit verbreitet ist.



Typische GFD-Symptome bei Blättern

Phytoplasmosen-Monitoring

In der Befallszone Tieschen wurde daher 2010 von der AGES im Auftrag des Landes ein systematisches Monitoring der Goldgelben Vergilbung durchgeführt. Dabei wurden alle Rebstöcke in den Weingärten mit GFD-Befall im Jahr 2009 sowie in den unmittelbar angrenzenden Anlagen im Zeitraum Juni bis Oktober 2010 visuell bonitiert und Verdachtsproben für die molekulargenetische GFD-Untersuchung gezogen.

Nicht unmittelbar angrenzende Weinanlagen wurden stichprobenartig kontrolliert. Auf Grund der Monitoringergebnisse mussten eine Weinanlage im Ausmaß von 0,15 ha zur Gänze und in anderen – meist angrenzenden – Anlagen einzelne Rebstöcke sowie Clematispflanzen gerodet werden. Bei den Kulturrandflächen und an den Waldrändern wurden Proben der Gemeinen Waldrebe (Clematis vitalba) gezogen und auf GFD untersucht. Die positiv getesteten Pflanzen mussten entfernt werden. Mit diesem Monitoring und durch die raschen Rodungen konnte das Ausbreitungsrisiko deutlich verringert werden.



Amerikanische Rebzikade
im 5. Larvenstadium



adulte Amerikanische
Rebzikade

Im Rahmen des Phytoplasmosen-Monitoring von AGES und Landwirtschaftskammer wurde im Herbst 2010 erstmals das Auftreten der Goldgelben Vergilbung in der Südsteiermark (Gemeinde Glanz) entdeckt und durch Untersuchungen des amtlichen Pflanzenschutzdienstes an 2 Weinreben und 3 Clematispflanzen bestätigt. Als Sofortmaßnahme ist die Rodung der befallenen Pflanzen angeordnet worden. Die Ausweisung einer Befalls- und Sicherheitszone mit umfassenden verpflichtenden Maßnahmen zur verstärkten Bekämpfung der ARZ und zur Verhinderung der Ausbreitung der Krankheit in der Südsteiermark im Jahr 2011 wird von der Landesregierung vorbereitet.

Maßnahmen

Eine direkte chemische Bekämpfung der GFD ist nicht möglich, erkrankte Rebstöcke müssen gerodet werden. Die Verwendung von gesundem Pflanzgut ist daher eine wichtige vorsorgende Maßnahme gegen das Auftreten der Krankheit.

Die Eindämmung der Amerikanische Rebzikade durch die angeordnete Bekämpfung der ARZ im festgelegten Verbreitungsgebiet ist notwendig, um das Risiko der Ausbreitung der Krankheit zu minimieren. Im Jahr 2010 waren in der Befalls- und Sicherheitszone zwei Behandlungen gegen die Larven und eine Behandlung gegen adulte Exemplare der ARZ, im Verbreitungsgebiet je eine Behandlung gegen Larven und adulte ARZ durchzuführen.

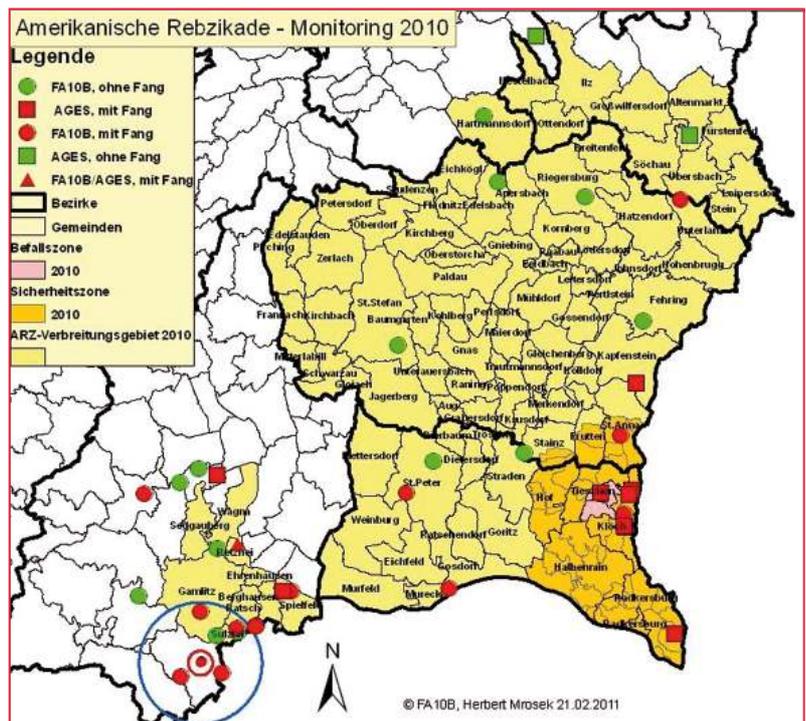
Die geringen Fangzahlen bei der Überwachung des Auftretens der Amerikanischen Rebzikade im Jahr 2010 zeigen, dass die angeordneten Bekämpfungsmaßnahmen wirksam sind. Sie sollen daher 2011 weitergeführt werden.

ARZ-Überwachung

Von der FA10B und der AGES wurden das Auftreten, die Verbreitung und die Entwicklung der ARZ in einem umfangreichen Monitoring überwacht. An 19 Standorten in der Südoststeiermark sowie an 17 Standorte in der Südsteiermark wurden dazu Klebefallen ausgebracht und von Anfang Juni bis Ende September 2010 wöchentlich ausgewertet.

An 16 Standorten wurden dabei weniger als 10 adulte ARZ gefangen, bei 2 Standorten waren es weniger als 20 und nur an 2 Standorten befanden sich mehr als 100 ARZ in den Gelbtafeln. 16 Standorte – vornehmlich im nördlichen Teil der Südoststeiermark – waren frei von ARZ und erlauben eine Verkleinerung des Verbreitungsgebiets für 2011.

An einigen südsteirischen Überwachungsstandorten außerhalb des Maßnahmengiets wurden jedoch erstmalig Amerikanische Rebzikaden gefangen. Es wird daher in der Südsteiermark im Jahr 2011 zu einer Ausweitung des Verbreitungsgebiets mit verpflichtenden Bekämpfungsmaßnahmen gegen die ARZ kommen. Bei den Untersuchungen der gefangenen Larven und adulten Exemplare der ARZ wurde in keiner der Proben GFD nachgewiesen.



Monitoring der Amerikanische Rebzikade im Jahr 2010.

Dr. Leonhard Steinbauer

EUFRAIN – Europäische Forschungskoordination



EUFRAIN ist die Abkürzung von „European Fruit Research Institutes Network“ und ist das Koordinationsnetzwerk der Obstbauforschungseinrichtungen der meisten europäischen Länder. Die Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg ist im sogenannten „Board“ (Lenkungsgremium) und in drei Arbeitsgruppen vertreten.

Zurzeit gibt es

11 Arbeitsgruppen:

Sortenprüfung bei Apfel und Birne (Vertreter: Dr. Thomas Rühmer)	Behangregulierung (Vertreter: Dr. Gottfried Lafer)
Biotechnologie	Pflaume, Zwetschke
Unterlagen	Beerenobst
Pflanzenschutztechnik	Sortenprüfung bei Steinobst
Nachhaltige Obstproduktion (Vertreter: Dr. Leonhard Steinbauer)	Bewässerung
	Fruchtqualität

Neue Arbeitsgruppen (z. B. Bildung und Betriebswirtschaft) stehen vor der Gründung.

Ziele dieser europäischen Zusammenarbeit sind jährliche Treffen zum Erfahrungsaustausch, zur Planung und zur Durchführung neuer Versuchsschwerpunkte und die Koordination sowie die Organisation von gemeinsamen geförderten Projekten.

Nachhaltiger Obstanbau

(Working Group „Sustainable fruit production to minimize residues.“)

In dieser Arbeitsgruppe werden verschiedene Ansätze zur Reduktion von Rückständen auf den Früchten bearbeitet. Der erste Ansatz ist der Vergleich verschiedener Pflanzenschutzstrategien hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf die Umwelt, die Fruchtqualität und den Erlös. Dabei werden normale Pflanzenschutzverfahren, Minimalvarianten

und kombinierte Varianten (bis Juni konventionelle Pflanzenschutzmittel, ab Juli Biopflanzenschutzmittel) durchgeführt und ausgewertet. Ziel ist es optimale Fruchtqualitäten mit geringen Pflanzenschutzmittelrückständen zu erreichen.

Ein anderer Ansatz ist die Volleinnetzung, die bei manchen Schädlingen und Krankheiten den Druck reduzieren kann. Verschiedene Methoden zur Volleinnetzung werden geprüft und die Auswirkungen auf den Befallsdruck bei diversen Schädlingen ausgewertet.

Ein großer Teil der Arbeiten befasst sich mit der Verhinderung von Ausfällen am Lager mit alternativen Methoden. Dabei geht

es um Kistendesinfektion, Heißwasserbehandlungen, UV-Licht-Behandlungen und alternative Produkte für Abschlussbehandlungen.

Als kurzfristiger Ansatz zur Reduktion von Rückständen auf der Frucht werden Waschverfahren mit Seifen, Natriumsilikat und Natriumbicarbonat mit anschließender Ozonmetabolisierung des belasteten Wassers entwickelt. Diese Methode funktioniert bei Belagsmitteln wie Captan sehr gut, Mittel die in die Cuticula der Früchte eindringen (z. B. Flint) können nur teilweise entfernt werden.

Die Arbeitsgruppe wird von Franziska Zavagli (CTIFL, Frankreich) sehr umsichtig geleitet, der Erfahrungsaustausch findet umfassend statt und das Arbeitsklima ist sehr gut. Die Gruppe wird sich 2012 in Österreich treffen.



Verschiedene Methoden zur Volleinnetzung werden geprüft, um den Befallsdruck bei manchen Schädlingen und Krankheiten zu reduzieren.

Dr. Thomas Rühmer

Apfelsorten – gibt es was Neues?

Die Hauptsorte im steirischen Apfelanbau ist ‚Golden Delicious‘, die mittlerweile zweitstärkste Sorte ist ‚Gala‘. Etwa 10% der Anbaufläche machen jeweils die Sorten Jonagold, Idared und Braeburn aus. Die einzige schorfresistente Sorte, die fast ausschließlich im biologischen Anbau Verbreitung findet, ist mit 5% Flächenanteil die Sorte ‚Topaz‘. Gibt es neue Sorten, die das Sortiment in Zukunft bereichern könnten?

Zari



Zari

ist eine Kreuzung zwischen ‚Elstar‘ x ‚Delbarestivale‘, die in Belgien von Better3Fruit durchgeführt und vermarktet wird. Die Frühsorte reift etwa 7-10 Tage vor ‚Elstar‘ und zeigt anfangs stark schwankende Erträge mit Neigung zu Alternanz. Das durchschnittliche Fruchtgewicht liegt bei 186 g, die Fruchtgröße ist gut. Die innere Fruchtqualität ist ausgewogen mit 12,9° Brix Zuckergehalt und 7 g/l Säure, die Festigkeit liegt im Schnitt bei 6,3 kg/cm². Die Früchte sind für eine Frühsorte gut gefärbt und glattschalig ohne Berostung.

Wellant®



Wellant

reift etwa 10-14 Tage vor ‚Golden Delicious‘. Die Kreuzung zwischen (‚Elstar‘ x PRI-Zuchtnummer) x ‚Elise‘ stammt aus dem Züchtungsprogramm vom Züchtungsinstitut Wageningen in den Niederlanden. Die Vermarktung erfolgt über InovaFruit.

Die Ertragsleistung ist ausgesprochen gut und sehr regelmäßig. Die Früchte mit einem Durchschnittsgewicht von 213 g neigen zu Übergrößen (>85 mm). Die Deckfarbenausbildung ist sehr gut, die Schale bildet oft eine netzartige Berostung aus, was den Früchten ein rustikales Erscheinungsbild verleiht.

Die Geschmacksqualität ist allerdings sehr hoch. Ein ausgewogenes Zucker:Säure-Verhältnis mit 13,6° Brix und 8 g/l Säure bestimmen den harmonischen Geschmack. Die Festigkeit liegt bei 6,8 kg/cm².

Sapora



Sapora

ist eine frisch getaufte Sorte, die aus einer Kreuzung zwischen ‚Rubinette‘ x ‚Fuji‘ in Ahrweiler aus einer Züchtung von Gerhard Baab entstanden ist. Lange Zeit lief die Sorte in der Sortenprüfung unter der Bezeichnung ‚AW 106‘, bis sie im Herbst 2010 den Namen ‚Sapora‘ verliehen bekam, was so viel wie „Geschmack“ bedeutet.

Die Vermarktung der Sorte erfolgt durch International Fruit Obtention (IFO) in Frankreich. Die Früchte reifen erst Anfang bis Mitte Oktober. Die Erträge sind sehr hoch, eine Tendenz zur Alternanz scheint bei Überbehang vorhanden zu sein. Im Sortenprüfquartier Haidegg steht die Sorte sowohl auf der Unterlage M9, als auch auf M27, da die Sorte sehr starkwüchsig ist.

Auf dem Nachbauboden des Versuchszentrums wächst M27 allerdings zu schwach, in Summe erreichen die Bäume 50% weniger Ertrag über 4 Standjahre als auf M9. Die Früchte sind großfrüchtig (Durchschnittsgewicht 213 g) und schwach gefärbt (65% der Früchte unter 25% Deckfarbe). Außerdem weisen sie sehr hohe Zuckergehalte (14,1° Brix) und niedrige Säurewerte (5,9 g/l) auf, die Festigkeit liegt bei 6,9 kg/cm².

Die geschmacklich hoch qualitative Sorte zeigt bei der Ernte große Inhomogenität in der physiologischen Reife, was ein mehrmaliges Durchpflücken notwendig macht.

Evelina® – ein Club etabliert sich in der Steiermark

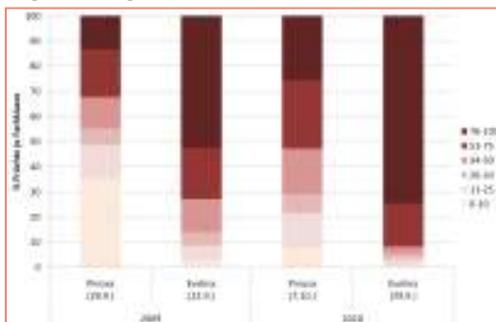
„Roho 3615“

ist eine Rotmutante von ‚Pinova‘ und wird unter der Marke ‚Evelina®‘ vertrieben. ‚Evelina®‘ ist in der Steiermark neben ‚Kiku‘ eine von zwei Club-Sorten, die im Anbau Fuß gefasst haben. Derzeit stehen bereits 70 ha, eine Ausweitung um weitere 50 ha ist bereits mit dem Lizenzinhaber Feno-Gevo GmbH vereinbart. Der wohl größte Vorteil der Sorte ist die deutlich bessere Ausfärbung im Vergleich zu ‚Pinova‘. Dadurch kann man rechtzeitig ernten, die Anfälligkeit für Gloeosporium-Lagerfäulen ist deutlich geringer und das Sortierergebnis bei der Farbsortierung wesentlich besser (trotz früherer Ernte).



Evelina®

Generell zeigt die Sorte ‚Roho 3615‘ ähnliche Produktionseigenschaften und Fruchtqualitäten wie die Sorte ‚Pinova‘. Der größte Vorteil beider Sorten liegt in der guten Fruchtbarkeit.



Farbsortierung von ‚Pinova‘ und ‚Roho 3615‘ im Vergleich (unterschiedliche Erntezeitpunkte).

Crimson Crisp; gut haltbar und schorffresistent

‚Crimson Crisp‘ ist eine schorffresistente Sorte aus dem US-amerikanischen Züchtungsprogramm dreier Universitäten (Purdue-, Rutgers-, Illinois-University). Die Reifezeit fällt in etwa mit der von ‚Gala‘ zusammen. In den ersten Standjahren war auffällig, dass die Bäume trotz starker Blüte wenige Früchte bis zur Ernte brachten.



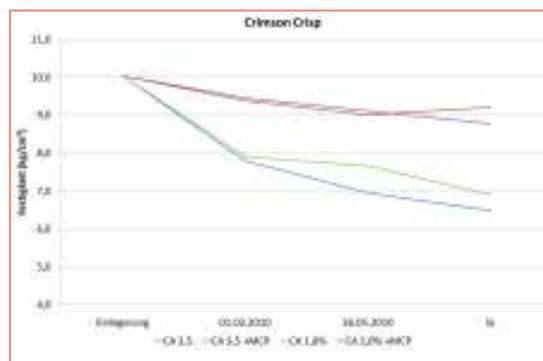
Crimson Crisp

Ebenso markant ist das Baumwachstum mit den sehr dünnen Fruchttrieben, die bei Behang von selbst nach unten formiert werden.



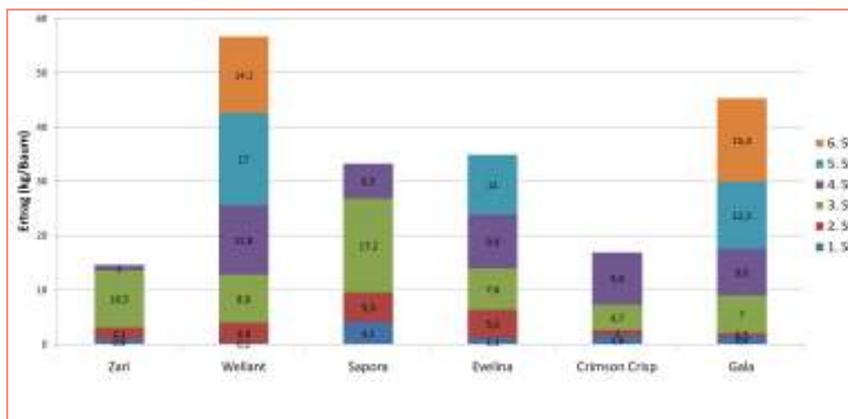
Crimson Crisp Baum

Die Ausfärbung der Früchte ist sehr gut, auffallend hoch ist die Fruchtfleischfestigkeit mit bis zu 10 kg/cm², die auch während der Lagerung und Shelf-life erhalten bleibt.



Fruchtfleischfestigkeit in kg/cm² von ‚Crimson Crisp‘ nach Lagerung bei 1,0 bzw. 3,5% CO₂ im CA-Lager mit und ohne MCP.

Der Zuckergehalt ist mit 11,5°Brix eher gering, der Säuregehalt mit 9,8 g/l eher hoch. ‚Crimson Crisp‘ zeigt keine Anfälligkeit für Berostung.



Ertragsleistung der verschiedenen Sorten in der Sortenprüfung über die Standjahre im Versuchsquartier.

Dr. Gottfried Lafer

11. Birnensymposium in Patagonien (Argentinien)

Im vierjährigen Rhythmus treffen sich unter der Schirmherrschaft der ISHS (International Society for Horticultural Science) Wissenschaftler und Versuchstechniker aus allen Teilen der Welt, um sich über aktuelle Entwicklungen und Versuchsergebnisse aus dem Fachgebiet der Birnenproduktion auszutauschen.

Diesmal fand dieses internationale Symposium in der südlichen Hemisphäre vom 23.–26. November 2011 in Neuquen (Patagonien, Argentinien) statt. Ca. 150 Teilnehmer aus 25 Ländern machten das Symposium zu einem interessanten internationalen Treffpunkt von Birnenspezialisten. Über 120 wissenschaftliche Publikationen zum Thema Birnenanbau – davon 45 in Form von Referaten und 75 als Poster – wurden im Rahmen dieses Symposiums präsentiert.

Der Birnenanbau in Argentinien

Die Birnenanbaufläche in Argentinien beträgt ca. 27.000 ha; die jährliche Erntemenge schwankt zwischen 700.000-780.000 t. Die wichtigsten Produktionsgebiete liegen in den Provinzen „Rio Negro“ und Neuquen (Nord-Patagonien) mit mehr als 95% der gesamten Birnenproduktion. ‚Williams‘ ist mit einem Anteil von 45% die Hauptsorte des argentinischen Birnenanbaus, gefolgt von ‚Packham's Triumph‘ (30%), ‚Anjou‘ (10%), ‚Rote Williams‘ (6%) und ‚Abate Fetel‘ mit 2%. Der Rest verteilt sich auf die Sorten ‚Bosc's Flaschenbirne‘, ‚Giffard‘, ‚Clapps Liebling‘ und ‚Rote Anjou‘.

Mehr als 60% der in Argentinien produzierten Birnen mit einem Gesamtwert von ca. 340 Mio. US\$ werden exportiert; 240.000 t gehen in die Verarbeitung. Hauptimportländer sind die EU mit ca. 160.000 t, Brasilien, Russland und Nordamerika. Das Hauptanbauggebiet für argentinisches Obst

liegt in der Provinz Rio Negro. 12% der gesamten wirtschaftlichen Wertschöpfung dieser Provinz stammen vom Obstbau. 35% der erwerbstätigen Bevölkerung, das sind ca. 50.000 Personen sind im Produktionszweig Obstbau (inkl. dem vor- und nachgelagerten Bereich) beschäftigt.

Das Lohnniveau für die Erntehelfer liegt bei ca. US\$ 10,- pro Tag. Verantwortlich für die Entwicklung des Obstanbaus in Rio Negro waren Einwanderer aus Europa am Ende des 19. bis zum Beginn des



Die Provinz Neuquén, neben Rio Negro – eines der wichtigsten Birnenproduktionsgebiete.

20. Jhd. (vornehmlich aus Spanien, Italien und Deutschland), die mit dem Bau von Straßen, Stauseen und Bewässerungsanlagen die entsprechende Infrastruktur für die Obstproduktion schafften.

Klimatisch liegt die Provinz Rio Negro im ariden Gebiet mit ca. 250–300 mm Jahresniederschlag und Maximumtemperaturen im Sommer zwischen 35 und 40°C, was oft zu massiven Sonnenbrandschäden führt. Hauptprobleme im Pflanzenschutz sind Schädlinge (Apfelwickler, Birnblattsauger); gegen Krankheiten (Schorf etc.) sind keine Pflanzenschutzmaßnahmen erforderlich.

Wissenschaftliches Fachprogramm

Das wissenschaftliche Programm umfasste die Fachgebiete Biologie, Genetik und Biotechnologie bei Birnen, die Züchtung und Bewertung neuer Unterlagen und Sorten, den Pflanzenschutz inklusive der Biologie von Krankheiten und Schädlingen, die Ansatzförderung, die Fruchtausdünnung, Qualitätsförderung und Wachstumsregulation. Auch die Beiträge in den Bereichen Pflanzenernährung und Düngung, Erziehungs- und Schnittsysteme, und die Nacherntephysiologie bildeten wesentliche Schwerpunkte in diesem Symposium.

Weltweit beschäftigen sich viele Forschungsstationen mit der Züchtung neuer Birnensorten. Primäres Zuchtziel verschiedener Institutionen (Harrow in Kanada, Universität Bologna, INRA Angers und USDA in den USA) ist die Resistenz gegenüber Feuerbrand. Als neue feuerbrandresistente Sorten wurden ‚Sunrise‘ (USDA, 2008), ‚Harrow Delicouius‘ und ‚Harrow Sundown‘ (Agri-Food-Canada, 2008), ‚Elliot‘ (Universität Kalifornien), ‚Monica‘ (Rumänien) und die Naumburger/Pillnitzer Züchtungen ‚Isolda‘ und ‚Uta‘ vorgestellt. ‚Elliot‘ scheint auch eine sehr hohe Resistenz gegenüber Birnenschorf zu haben.

Unterlagenzuchtprogramme konzentrieren sich primär auf die Reduktion von Affinitätsproblemen zwischen Quitten und Birnensorten, die

Erhöhung der pH-Toleranz, die Winterhärte von Quittenunterlagen und die Verbesserung von Wuchskontrolle und Fruchtbarkeit. Aussichtsreiche neue Quittenunterlagen sind Eline® (Niederlande, bessere Winterhärte), C 132 und EM-H (UK, gute Fruchtgröße), CtS (Pisa, Italien – hohe pH-Toleranz) und die griechischen Selektionen Pi 1 und Pi 27 (hohe pH-Toleranz).



Typische Birnenplantagen im Rio Negro-Tal.

Zudem ist man auf der Suche nach schwachwüchsigen arteigenen Birnenklonunterlagen mit einer Resistenz gegenüber der gefährlichen Virose Pear decline (viröser Birnenverfall) und Feuerbrand. Leider sind die Fortschritte in diesem Bereich der Züchtung eher gering. Die Universität Bologna (Department für Obstbau) hat 2008 eine neue Birnenunterlage Fox 9 aus der bekannten Fox-Serie für die Vermehrung frei gegeben.

In der Session Erziehungs- und Schnittsysteme gab Dr. Stefano Musacchi, ebenfalls ein Wissenschaftler der Universität Bologna, einen Überblick über die Entwicklung von intensiven Dichtpflanzungen (HDP – high density plantings) in Europa. Durch den Umstieg auf schwachwüchsige Quittenunterlagen sind Intensivanlagen mit bis zu 13.000 Bäumen gepflanzt worden. Nur mehr 8% des Birnenpflanzmaterials wird auf Sämlingsunterlagen (hauptsächlich auf Farold 40) veredelt, die wichtigsten Unterlagen in der Praxis sind mit je ca. 30% Sydo, Quitte C und BA 29. Von den 2,4 Millionen in der Emilia-Romagna

veredelten Bäumen entfallen ca. 55% auf die Sorte ‚Abate Fetel‘, 10% auf ‚Williams‘ und ca. je 9% auf ‚Carmen‘ und ‚Conference‘. Für intensive Pflanzungen werden ähnlich wie bei Apfel Knipbäume mit ausreichend vorzeitigen Trieben sowie Bi-Bäume verwendet.

Berostungsförderung bei ‚Conference‘

Auf großes Interesse stieß auch der Beitrag eines spanischen Kollegen, in dem Versuchsergebnisse zur Berostungsförderung bei ‚Conference‘ vorgestellt wurden. In Spanien ist die Fruchtberostung bei ‚Conference‘ ein wichtiges Qualitätsmerkmal; für nicht bzw. wenig berostete Früchte werden um 20 ct weniger an die Produzenten ausbezahlt. In der Praxis wird deshalb die Berostung mittels zweimaliger Kupferspritzungen (Kupferhydroxid 2,5 kg/ha + Aminosäuren; Ende der Blüte und 7-10 Tage später) gezielt induziert. Da nun seit 2009 Cu-Spritzungen nach der Blüte verboten sind, ist man auf der Suche nach alternativen Methoden der Berostungsinduktion. Durch gezielte Beregnung nach der Blüte (1 mm/Tag) in den Nachtstunden, mit dem Ziel die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen, konnte die Berostung zwar verstärkt werden, aber nicht in dem Ausmaß, wie es seitens der Produzenten erwünscht war.

Nacherntphysiologie



Fachexkursion Obstanlage Salentein.

In der Session Nacherntphysiologie präsentierte Dr. Robert Prange (Atlantic Food and Horticulture Research Centre, Kentville, Kanada) erste Erfahrungen mit der DCA-Lagerungstechnologie bei Birnen. Während beim Apfel DCA in vielen Ländern schon ein Standardlagerverfahren darstellt, steckt diese Lagermethode bei Birnen noch in den Kinderschuhen. In Argentinien gibt es bei ‚Williams‘ erste erfolgreiche DCA-Großzellenversuche. Mit Hilfe der DCA war es möglich, ‚Williams‘ über einen Zeitraum von 8 Monaten

ohne Qualitäts- und Lagerverluste optimal zu lagern. Schalenbräune konnte zur Gänze verhindert werden.

Auch der österreichische Beitrag zu diesem internationalen Birnensymposium beschäftigte sich mit der Lagerungstechnologie bei Birnen und wurde in Form eines Posters mit dem Titel „Effect of different CA storage conditions on storability and fruit quality of organically grown ‚Uta‘ pears“ von der Versuchsstation Haidegg präsentiert. Mit Hilfe der DCA-Technologie war es bei biologisch produzierten



Auch der österreichische Beitrag beschäftigte sich mit der Lagerungstechnologie bei Birnen.

‚Uta‘ Birnen möglich, die Lagerverluste durch innere Verbräunungen um 44% und durch Fäulnis um 41% gegenüber einer normalen CA-Lagerung zu reduzieren.

Fachexkursionen

Zum Abschluss der Tagung führte uns eine gut organisierte Fachexkursion ins Produktionsgebiet des Rio Negro Tals. Besucht wurden Obstanlagen von Salentein Fruit (www.salenteinfruit.com) und das dazugehörige Obstlagerhaus.

Die firmeneigene Produktionsfläche von Salentein Obst beträgt über 1.500 ha, verteilt auf die Provinzen Mendoza (400 ha, vornehmlich Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen und Süßkirschen), San Juan (Tafeltrauben), Tucumán (Orangen, Zitronen) und Rio Negro (600 ha Apfel, Birne u.a.). Exportiert wird in mehr als 50 Länder weltweit, hauptsächlich nach Europa, Russland, Ostasien und Nordamerika (ca. 33 Millionen Kisten à 18 kg). Besucht wurde im Rahmen der Exkursion auch ein biologisch geführter Großbetrieb (250 ha Apfel und Birne).

11. Steirisches Obstbauseminar

Über 60 Teilnehmer aus dem In- und benachbarten Ausland (Südtirol, Bodensee) trafen sich vom 17.–18. Jänner im Seminarhotel Schwaiger (St. Kathrein a. Offenegg), um sich beim 11. Steirischen Kernobstseminar über die aktuellen Entwicklungen im Kernobstanbau zu informieren.



Diese Veranstaltung, die unter der Patronanz des Verbandes der steirischen Erwerbsobstbauern im zweijährigen Rhythmus ausgetragen wird, wurde vom LFI Steiermark in fachlicher Zusammenarbeit mit Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft (Obstbauabteilung, Kernteam), der Obsterzeugerorganisation Steiermark OPST, der Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg und der Obstbaufachschule Gleisdorf organisiert.

Der erste Seminartag stand aufgrund der angespannten Preissituation der letzten beiden Jahre unter dem Motto „Der Apfelanbau in der Krise - mögliche Auswege?“ In den folgenden Kurzzusammenfassungen sollen die Kernaussagen der Referenten dieses ersten Tages vorgestellt werden.

Helwig Schwartau,

Agrarinformationsgesellschaft Hamburg (Nachfolgeorganisation von ZMP Deutschland) beleuchtete den europäischen Apfelmärkte und beurteilte die Wettbewerbsfähigkeit der wichtigsten Obstregionen in Europa.

Durch die steigende Produktivität der Apfelanlagen bei gleichzeitig rückläufigem Apfelkonsum droht in Europa eher ein permanenter Verdrängungswettbewerb. Dieser geht dann eindeutig zu Lasten der Produzenten, der im schlimmsten Fall zur Betriebsaufgabe führen könnte. Mit der zunehmenden Globalisierung der Märkte haben sich u.a. auch die weltweiten Warenströme verändert. Russland, Asien, Nordafrika, der Nahe Osten oder Südamerika erweisen sich zunehmend als attraktive Märkte, die auch zur Entspannung der Situation in Westeuropa beitragen. Besonders Italien und Frankreich platzieren mit Erfolg zunehmend Äpfel außerhalb der europäischen Grenzen. Durch die Erhöhung der Apfelproduktion in Deutschland steigt auch hier die Eigenversorgung, was dazu führen wird, dass die steirischen Obstbauern die Verlierer in

diesem Verdrängungswettbewerb in Europa werden, wenn sie sich weiter nur auf den deutschen Markt konzentrieren und nicht andere Märkte (ähnlich wie Südtirol) erschließen.

Der Benelux-Raum sieht in dem Apfelanbau (Elstar/ Jonagold) nur noch wenig Zukunft und stellt verstärkt auf die Produktion von Club-Äpfeln und Birnen um. Großbritannien profitiert vom Klimawandel und produziert mehr Braeburn/ Gala für die Eigenversorgung. Darüber hinaus ist dieser Markt durch die Währungsschwäche des engl. Pfund schwerer für Importware zu erreichen.

Dir. Gerhard Dichgans

(Geschäftsführer des VOG-Südtirol, 5.648 Produzenten, 10.800 ha Äpfel, Erntemenge 610.000 t, Umsatz 390 - 450 Mio. €) stellte in seinem Vortrag das neue Vermarktungskonzept der VOG vor und appellierte an die steirischen Obstbauern eindringlich, die nötigen Reformschritte in der Vermarktung möglichst rasch einzuleiten, um ein Überleben als Produktionsgebiet sicher zu stellen. Im Rahmen einer Umstrukturierung wurden 3 Leitsätze formuliert, die durchaus auch der steirischen Obstwirtschaft als Vorbild dienen sollten:

- Der VOG versteht sich als eine Unternehmensgruppe (als Zusammenschluss unabhängiger Genossenschaften).
- Märkte und Kunden werden gemeinsam betreut.
- Die Kooperation über Abrechnungspools dient der Erstellung eines gemeinsamen Abbau- und Verkaufsplanes und der rationelleren Organisation der Dienstleistung.

Univ. Prof. Dr. Josef Scheff

(Unternehmensberater) formulierte in seinem Vortrag die Herausforderungen der steirischen Obstwirtschaft in folgenden 5 Punkten:



Die Referenten von links nach rechts: Dr. M. Büchele, H. Schwartau, Dir. G. Dichgans, Univ. Prof. J. Scheff, Mag. M. Stessel (Moderator)

1. Wettbewerbsintensität und erzielte Preise erhöhen den Druck auf alle Marktpartner
2. Kooperative Struktur steht am „Prüfstand“ – Autonomiebestreben und kurzfristige Vorteile (vieler Marktakteure) leiten oft das Handeln (Konzentration/Köhäsion)
3. Zielkonflikte zwischen den Marktpartnern erschweren die Entwicklung und Umsetzung einer gemeinsam getragenen Strategie
4. Nach wie vor interne Reibungsverluste – vor allem aufgrund fehlendem Vertrauen und einer geringen Verbindlichkeit – diese bündeln die Energie in eine falsche Richtung
5. Die Notwendigkeit lokal rasch zu Handeln und global zu Denken ist bei den Verantwortungsträgern zu stärken.

Erläutert wurde auch der Unterschied zwischen Konzentration und Kohäsion. Wenn man versucht alle Vermarkter auf eine Linie zu bringen (Konzentration), geht das auf Kosten des Zusammenhaltes (Kohäsion). Deshalb ist es besser, nicht eine 100%ige Konzentration anzustreben, um so den Zusammenhalt in der Gruppe zu verbessern.

Dr. Manfred Büchele

Im letzten Vortrag des ersten Seminartages mit dem Titel: „Überlebensstrategien von Obstbaubetrieben in Krisenzeiten“ zeigte Dr. Manfred Büchele, Geschäftsführer am Kompetenzzentrum für Obstbau in Bavendorf (Bodensee) die wesentlichen Punkte des betriebswirtschaftlichen Erfolges oder Misserfolges eines Obstbaubetriebes auf.

Die Rezepte zum Erfolg sind im Grunde einfach; der Weg zu einzelbetrieblichen Verbesserungen bedarf aber konsequenter Analyse, Planung und Kontrolle im Obstbaubetrieb. Hier liegen zumeist die größten Probleme: Planungsrelevante Daten sind kaum vorhanden, parzellenbezogene Werte, z.B. aus einer Schlagkartei schon gar nicht. Gerne wird „nach Gefühl“ oder mittels Grenzkostenrechnung entschieden. Auch die Umsetzung von notwendigen Verbesserungen ist häufig nicht konsequent und wird auch nicht auf Erfolg hin überprüft. Dies ist psychologisch nachvollziehbar: Es ist generell einfacher, Misserfolge auf widrige Umstände zu schieben als sich intensiv mit den eigenen Fehlern zu befassen.

Landesrat Johann Seitinger – ein 50er!



Am 25. Jänner 2011 feierte Landesrat Johann Seitinger seinen 50. Geburtstag. Seit dem Jahr 2003 ist er bereits Mitglied der Steiermärkischen Landesregierung und für das Lebensressort des Landes verantwortlich.

Die Erhaltung des Landwirtschaftlichen Versuchszentrums und die damit verbundene Unterstützung der Spezial- und Dauerkulturen in der Steiermark waren und sind ihm dabei außerordentlich wichtige Anliegen.

Das Weinfass – ein Geschenk der Dienststellenleiter seines Lebensressorts – wird die Galerie verdienstvoller steirischer Persönlichkeiten im Haidegger Fasskeller bereichern.

Herzliche Gratulation!

DI Josef Pusterhofer