



„Hirschbirne trifft Schafnase“ in Graz avancierte zum Publikumsagnet.

Fotos: Eva & Adam (12), Brodschneider (1)



# Vielfalt ist wertvoll

■ Karl Brodschneider

Dass man alte Obstsorten aus Streuobstwiesen für alle Beteiligten gewinnbringend vermarkten kann, beweist ein oststeirisches Projekt.

Das Projekt „eva und adam“ – dahinter verbergen sich exklusive Streuobstsorten als Tafelobst – legte in seinem ersten Jahr förmlich einen Traumstart hin. Geschäftsführer Alois Wilfling aus Miesenbach bei Birkfeld, Projektleiterin Stefanie Schuster und ihr Team suchten über die Bezirksbauernkammer-Zeitungen ab Juli 2020 Zulieferer. Anfang September ging die Website online und schon am ersten Wochenende zählte man über 4000 Zugrif-



Alois Wilfling: Pomologe, Bauer und Wissenschaftler.

fe. Der Run auf alte Sorten wie Ananasrenette, Berner Rosenapfel, Lavanttaler Bananapfel, Klöcher Maschankler, Roter Boskoop, Danziger Kantapfel, Grahams Jubiläumsapfel, Cox Orangen Renette, Gelber Bellefleur oder Kronprinz Rudolf setzte ein. „Wir sind mit 154 Streuobstsorten gestartet“, erzählt Wilfling, der weiß, dass es früher in der Steiermark rund 2000 verschiedene Apfel- und Birnensorten gegeben hat. Das Obst stammt von rund 180 Bauern.

Je nach Sorte und Seltenheit bekamen die Landwirte zwischen 50 Cent und 2,20 Euro pro Kilo. „Oft wissen sie gar nicht, welchen Schatz sie daheim haben“, sagt der Streuobstexperte und geschäftsführende Gesellschafter der Gleisdorfer Firma OIKOS. „Ich möchte kein Obstgroßhändler werden“, gesteht er offen, „aber ich will mithelfen, den Lebensraum und die Sortenvielfalt zu erhalten.“ Er begründet sein klares Bekenntnis zur Biodiversität: „Mit dem Ver-

lust der Vielfalt geht auch der Verlust von Chancen für Forschung und Betriebe einher.“

## Steirischer Passamaner

Dass „eva und adam“ derart rasch reüssierte, kam für den Oststeierer nicht ganz unerwartet. In der Bevölkerung ortet der Pomologe nämlich eine tiefe Sehnsucht nach alten Obstsorten, aber bis dato gab es keine Drehscheibe, wo man solche Früchte erwerben und vertiefende Informationen erhalten konnte. „Wir müssen unsere Kunden erst bilden, denn bei vielen Sorten gibt es große Unterschiede zwischen der Pflück- und Genussreife.“ Ein Beispiel dafür ist der Steirische Passamaner. Die Sorte braucht zur vollen Entwicklung kräftige Kälteimpulse und reift erst langsam am Lager. „Dieses Wissen ist bei den meisten Menschen verloren gegangen“, bedauert Wilfling. „Heute lautet das Kriterium: Den Apfel nehmen und essen.“

