

## Der Steirer Obstbau zeigt sich zukunftsorientiert und selbstbewusst

Mit 18 Obstbauern aus allen Regionen der Deutschen Schweiz reiste die Fachgruppe Obst des Netzwerkes Wädenswil vom 10. bis 14. August 2003 in die Steiermark. Im Dreieck Graz - Puch - Gleisdorf besuchten wir zwei Obstbaubetriebe, den Obsthandelsbetrieb Steirerfrucht und die Baumschule Franz Bloder in St. Ruprecht. Weiter besichtigten wir die Kürbiskernölproduktion der Steirerkraft, die Forschungsanstalt Haidegg sowie Graz, die Kulturhauptstadt Europas 2003.

**Gepflegte Häuser, Höfe und Obstkulturen bestätigten die Vorwärtsstrategie im Obstbau von dieser Alpenregion, nicht zuletzt durch die EU - Förderung.**

Die Steiermark ist mit 16'384 km<sup>2</sup> rund 2 ½ - mal kleiner als die Schweiz und wird von 1.2 Mio. Einwohnern am Südosthang der Alpen bevölkert. Haupterwerbszweige sind Tourismus und Landwirtschaft. Von rund 10'000 ha Obst in Österreich sind 7'000 ha, also 70 % in der Steiermark. Etwa 2'000 Produzenten bewirtschaften 5'500 ha Äpfel, 300 ha Birnen, 400 ha Pfirsiche, 400 ha Holunder, 200 ha Zwetschgen und 200 ha Beerenfrüchte. Dies ergibt Betriebe mit durchschnittlich 3 - 5 ha Anlagen. Die Anzahl Betriebe ist abnehmend und die durchschnittliche Betriebsfläche steigend.

Der bequeme Reisecar brachte uns am ersten Tag in einer zwölfstündigen Fahrt nach Graz ins Hotel. Am nächsten Tag empfing uns Hubert Rosenbaum, unser Reisebegleiter vom Landring Weiz. Das Agrarhandelsunternehmen erzielt mit 470 Angestellten in 22 Filialen umgerechnet 130 Mio. Fr. Umsatz. Von den Landring-Mitarbeitern seien ca. 70 % Nebenerwerbslandwirte. Neben dem Kerngeschäft Hilfsstoffhandel im Allgemeinen und Hagelnetze im Speziellen sind weitere Bereiche wie Landmaschinen, Energietechnik und Metallbau angegliedert. Der Milchpool wurde 1996 ausgegliedert und der Fruchthandel 2000 an die Steirerfrucht abgetreten. Nach dem Rundgang durch das Warenlager ging die Fahrt weiter zum ersten Höhepunkt dieser Reise.

### **Spezialisierte Familienbetriebe mit EU-Zukunft**



*Bild 1: Fink1.jpg Bildtext: Blick über den Betrieb Fink, sämtliche Obstfläche unter Hagelnetz (Bild: Thomas Oswald)*

Herbert Fink hat einen Familienbetrieb in Etzersdorf. Er bewirtschaftet zusammen mit seinem Vater 21 ha Äpfel mit 4 Sorten. Die Obstanlagen präsentierten sich sehr gepflegt, alles ist mit Hagelnetzen überdeckt. Damit die Arbeiten effizient erledigt werden können, ist der Betrieb top mechanisiert. Die Apfelfläche teilt sich in 50 % Golden, 30 % Idared, 10 % Braeburn und 10 % Gala.

Die Baumabstände sind wie in der ganzen Steiermark 0.8 - 1m x 3m. Mit 15 Erntehelfern aus Polen pflücken die zwei Familien Fink 30 – 33 t Äpfel pro Tag. Die Baumhöhe von 2.5 m erlaubt, 90 % vom Boden aus zu pflücken. Die Pflanzenschutzapplikationen werden mit 110 – 160 l/ha appliziert. Die Mittelpalette ist ähnlich wie in der Schweiz. Letztes Jahr war die Rote Spinne ein sehr grosses Problem. Beim Sommerschnitt im August 02 haben acht Personen drei Wochen mit Erntezügen Schnittholz zusammengenommen und in den Problemparzellen verteilt. Auf dem Schnittholz wurden zwei Raubmilben pro Blatt ausgezählt. Dieses Jahr war die Rote Spinne in sämtlichen Anlagen kein Problem mehr.

700 mm Jahresniederschlag und gehaltvolle Böden bringen etwa gleich hohe Erträge wie bei uns. In diesem trockenen Jahr fiel aber bis jetzt nur zwei Drittel der sonst üblichen Regenmenge. Trotzdem ist die Fruchtgrösse normal.



*Bild 2: Fink3.jpg – Bildtext: Der junge und innovative Betriebsleiter Fink mitten in der Besuchergruppe (Bild: Thomas Oswald)*

Als gewiefter Unternehmer nutzte Fink die Unterstützung der EU, die bei der Remontierung von max. 15-jährigen Parzellen 15 % und bei älteren Parzellen noch 13 % der Erstellungskosten von Neuanlagen übernimmt. Der Betrieb Fink gehört zu den 60 Pilotbetrieben in der Steiermark, welche die Produktion nach den EUREP-GAP Vorschriften machen. Als Eckpfeiler der EUREP-GAP wurde uns die Qualitätssicherung durch die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse und Hilfsstoffe sowie die Aufzeichnungs- und die Weiterbildungspflicht erwähnt.

### **Direktvermarktung an der Apfelstrasse**

Josef Wilhelm in Lingstätten bewirtschaftet 17 ha Obst und erntet ca. 3 kg/m<sup>2</sup>. Rund ein Sechstel der Ernte verkauft er frisch ab Hof, ein Drittel als Edelbrände in 24 Sorten und die Hälfte wird ins Obstlager von Puch geliefert.



*Bild 3: wilhelm1.jpg – Bildtext: Die verschiedenen Schnaps-Spezialitäten im Hofladen von Josef Wilhelm (Bild: Thomas Oswald)*

In dieser Gemeinde stehen ca. 700 ha Obst, vorwiegend Äpfel. Davon sind in diesem Jahr ca. 250 ha mit gutem Erfolg gegen den Apfelwickler mit Pheromon verwirrt. Von den Verwirrungskosten - ca. 145 Euro/ha - finanziert die EU 25 %. Die voll computergesteuerte Destillerie von Herrn Wilhelm beeindruckte sehr. Seltene Beerenfrüchte werden in Spezialprogrammen aufs Schonendste destilliert, was sich in der fantastischen Qualität auszeichnet.

Ein spezielles Marketingkonzept verbindet 23 örtliche Obstbauern zu einer Art Zunft der „Apfelmänner von Puch“. Mit besonderen Regeln werden limitierte Flaschen von Edelbränden in Zusammenarbeit mit der örtlichen Tourismusorganisation, den Politikern und der Presse medienwirksam vermarktet. Der Erfolg beginnt zu greifen und die Obsternte wird zunehmend auf dem eigenen Hof vertrieben. Etwas zum Brennen: Williamsbirnen werden Mitte August noch knackig geerntet. Im Kühllager reifen sie 3 - 4 Wochen bei 14°C nach, bis sie dann eingemaischt werden. Dies ergibt ein besonders dichtes Aroma. Williams Brennbirnen gelten in Lingstätten ca. 50 % mehr als Golden der Klasse 1.

### **Gemütlicher Tages-Ausklang in der Buschenschenke**

In der Buschenschenke begrüßte uns am Abend Herr Passer, der Direktor des Landrings Weiz. Er gab Einblick in die örtliche Situation nach 8 Jahren EU-Beitritt und der bevorstehenden EU-Osterweiterung.

Die EU Förderprogramme haben die steirische Wirtschaft gewaltig belebt, erläuterte er. „Wir müssen unsere Chancen immer wieder neu definieren, sie sind aber bei weitem grösser als die Nachteile“, sagte er und fügte an, „wenn 50 % der Gesetze von Brüssel kommen, müsste auch der hiesige Staatsapparat um 50 % abgebaut werden, dies wird aber noch 25 Jahre dauern.“ 5 % Sockelarbeitslosigkeit seien eine Tatsache. Die Reiseteilnehmer folgten den interessanten

Ausführungen und benutzten die anschliessende Diskussion. Die Region Steiermark wird nach Italien und Frankreich zum drittgrössten Apfelproduktionsgebiet der EU. Dies vor allem dank der Böden, der zentralen Lage, der genügenden Niederschläge und dem hohen Qualitätsstandard, prognostizierte Direktor Passer.

### **Die führende österreichische Baumschule**

Die Baumschule von Franz Bloder in St. Ruprecht ist mit 30 ha Baumschulfläche und 20 ha Produktionsanlagen führend in Menge und Qualität für ganz Österreich. Die Apfelproduktion umfasst je ca. 6 ha Golden, Gala, Braeburn und 2 ha Jonagold.



*Bild 4: bloderm1.jpg – Bildtext: Die Baumschulquartiere präsentieren grossartig (Bild: Thomas Oswald)*

In der Baumschule werden jährlich ca. 15 ha aufgeschult. Die Unterlage ist zu ca. 95 % die virusfreie M 9 T-337. Franz Bloder erläuterte uns die Feinheiten, wie man die vorzeitigen Triebe am Knip- und am einjährigen Baum erhält. Dem Frost im Winter 2002/03 sind je nach Sorte bis zu 25 % der Bäume zum Opfer gefallen. Dank der neugebauten, grossen Halle werden alle Jung-Bäume im Spätherbst geerntet.

Die Sortierung (Anzahl Triebe 7+, 5+, 3+) erfolgt unter Dach in der Halle. Die Bäume werden dann in den Einschlägen und die Unterlagen in den Kühlräumen gelagert.

### **Steirerfrucht – Obsthändlerbetrieb**

Die Steirerfrucht ist mit 24'000 t Lager der grösste Obsthändlerbetrieb in Österreich. Sie ist 1990 aus sechs Genossenschaften hervorgegangen. 250 Produzenten pflegen 800 ha Obst, was 3,2 ha pro Betrieb ergibt. Zu 85 % werden in der Steirerfrucht Äpfel umgesetzt. 38 % sind Golden, 22 % Idared, 18 % Jonagold, 16 % Gala und die restlichen 6 % verteilen sich auf Braeburn, Elstar, Rubinette und Pinova. Die restlichen 15 % verteilen sich auf Birnen, Zwetschgen, Pfirsiche, Aprikosen und Beeren. Es gibt in der Steiermark noch vier weitere Obsthändlerbetriebe. Der Export, ca. 40 % der Produktion, wird fast ausschliesslich über die Export-Vereinigung Apfel (EVA) abgewickelt.

### **Steirerkraft – steirisches Kürbiskernöl**

Die Firma Steirerkraft produziert Kürbiskernöl, Speisekerne, Backwaren und Kürbissaatgut. Steirerkraft ist europaweit führend in Dienstleistung und Marketing mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl. Auch Schweizer Kürbisproduzenten lassen ihre Ernte hier verarbeiten. Die Kürbis-Anbaufläche in der Steiermark vergrösserte sich von 1995 mit 3'000 ha auf 2003 mit 15'000 ha ca. um das Fünffache. Der Kürbiskernertrag schwankt von 300 – 1'000 kg/ha. Aus den Kürbiskernen beträgt die Ölausbeute ca. 40 %. Das Besondere an der Kürbisölgewinnung ist der einstündige Röstvorgang bei ca. 100 ° C nach dem Mahlen der Kerne.



*Bild 5: kuerbiskernoel.jpg – Bildtext: Das „schwarze Gold“, das steirische Kürbiskernöl (Bild: Thomas Oswald)*

Die Kürbis-Produkte der Steirerkraft werden hauptsächlich in der Direktvermarktung ab Hof verkauft. Im Fabrik-Verkaufslokal konnte sich die Reisegruppe mit Kürbiskernöl, Knabberkernen, Kürbis-Schokoriegeln, Käferbohnen, Fruchtestig und Edelbränden eindecken.

## Versuchsanstalt Haidegg



*Bild 6: hagelnetz1.jpg – Bildtext: Weisses, graues oder schwarzes Hagelnetz? (Bild: Thomas Oswald)*

Ein Grossteil der Obstflächen in der Steiermark steht unter Hagelnetz. Eine Frage, die an der Haidegg untersucht wird, ist, welche Auswirkungen die schwarze, graue und weisse Farbe der Hagelnetze hat. Hubert Rosenbaum meint „schwarze Hagelnetze ordnen sich gut ins Landschaftsbild ein, sind langlebiger, verhindern Sonnenbrand, verzögern aber die Ernte um bis zu vier Tagen.“

Nach der interessanten Führung durch die Versuchsanlagen genossen wir im schönen Weinkeller einige Steirer Weine.



*Bild 7: graz.jpg – Bildtext: Graz, 2003 Kulturhauptstadt Europas (Bild: Thomas Oswald)*

Am letzten Abend konnten wir etwas von der bezaubernden Landeshauptstadt Graz, welche für 2003 zur Kulturhauptstadt Europas ernannt wurde, erleben.

Die Rückreise im Car bot Gelegenheit, bei intensiven Gesprächen all das Gesehene, Gehörte und Erlebte zu verarbeiten. Hier eine Zusammenfassung:

- 90 % der Anlagen sind jünger als 10 Jahre
- Gepflegte Häuser, Höfe und Obstkulturen lassen die zukunftsorientierten Familien-Obstproduktionsbetriebe der Steiermark erkennen
- Der grössere Teil der Apfelproduktion ist mit Hagelnetzen geschützt. Dies bedeutet Produktionssicherheit und -vorteil.
- Die Betriebe müssen wachsen, der Strukturwandel ist noch nicht abgeschlossen
- Bei Produktion, Beratung und Handel spürt man die Zuversicht
- Ein Obsthändlerbetrieb arbeitet nach dem Motto: „Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein“

Mit vielen positiven Eindrücken kehrte die Reisegruppe in die Schweiz zurück.

Das Netzwerk Wädenswil, Fachgruppe Obst, plant im nächsten Jahre eine weitere Fachreise. An der nächsten Generalversammlung wird das Reiseziel bestimmt.

Paul Wirth, Berg / TG und Markus Bünter, Strickhof Lindau