

**Internationaler Birnenkongress**

**Streuobst – Cider – Birnenmost**

**Die Zukunft des Streuobstbaus in Europa**

**13.4.2023 – Amstetten / Niederösterreich**

**Dr. Markus Rösler**

**Sprecher des NABU-Bundesfachausschuss Streuobst  
und Mitglied des Landtages Baden-Württemberg**



# Streuobstbau in Europa, Flächenrückgang

**Die Mehrzahl der Angaben wurden gerundet und-oder aus Baumzahlen abgeleitet:**

## **Österreich:**

**1930 - 2010: - 87%, 405.000 ha > 53.000 ha** (Christian Holler)

## **Schweiz:**

**1951 - 2010: - 83%, 188.000 ha > 30.000 ha** (Patrik Peyer, Marcel Liner)

**1961 - 2021: - 81%, 119.000 ha > 22.100 ha** (Marianne Clodé)

## **Deutschland**

**1951 - 2022: - 80% - 85%, 1.500.000 ha > 250.000 ha** (Markus Rösler)

## **Niederlande:**

**1960 - 1995: - 80% - 90%** (Rob le Rutte)

## **Großbritannien:**

**1950er - 2022: - 63%, 52.600 ha > 19.500 ha** (Steve Oram)

**1953 - 2018: - 79%, 113.000 ha > 24.000 ha** (Yago Zayed, Philip Loft)

## **Frankreich:**

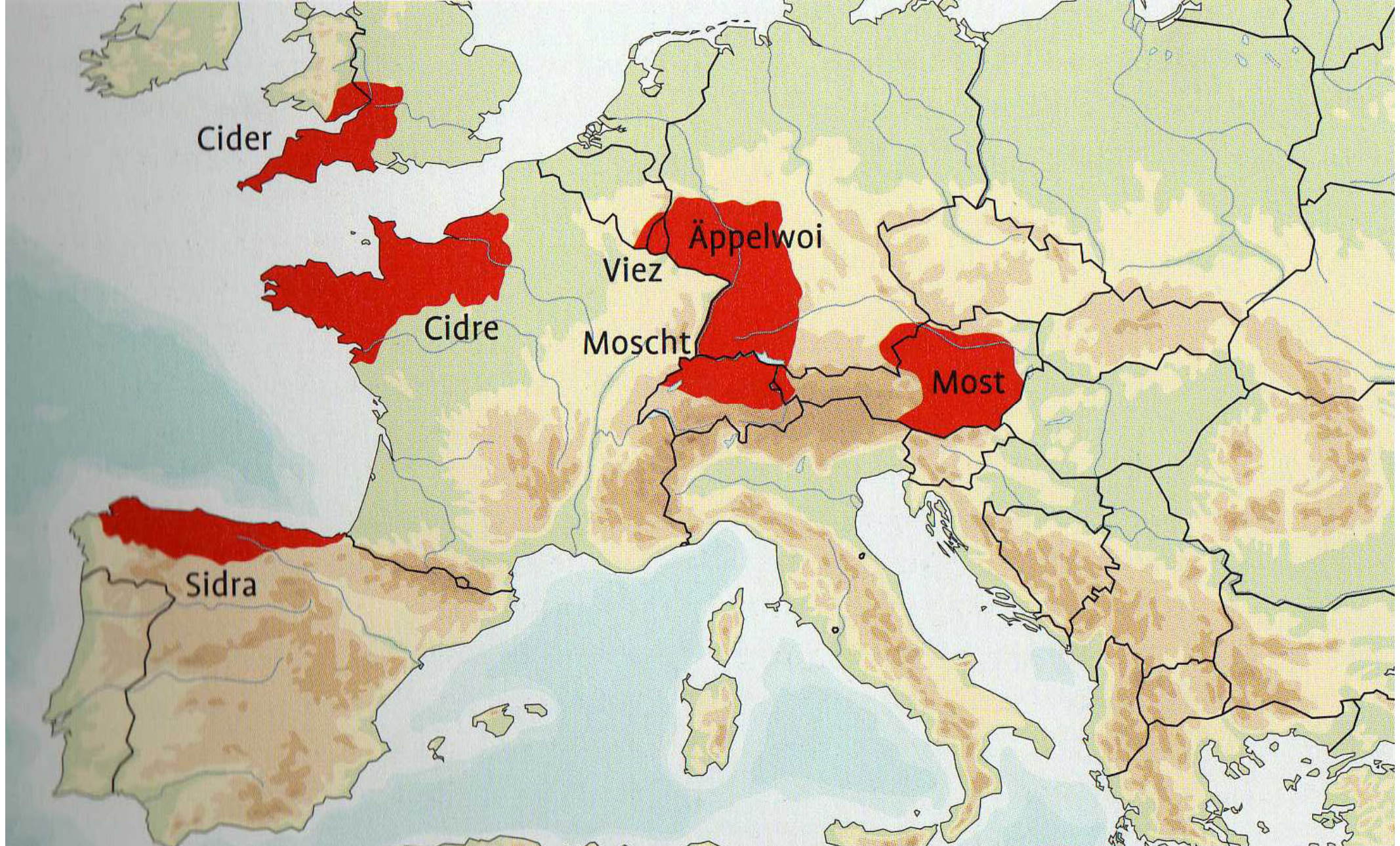
**1929 - 2002: - 90%, 1.500.000 ha > 146.000 ha** (Philipp Pointereau, Basis Teruti)

## **Südtirol:**

**1960 - 1995: - 85% - 90%, 2.500 ha > 300 ha** (Alexander Schönafinger)







## Verbreitung traditioneller Mostobstregionen in Europa



Quelle: JAKUBIK (2007): Most und Saft selber machen - Ulmer Verlag









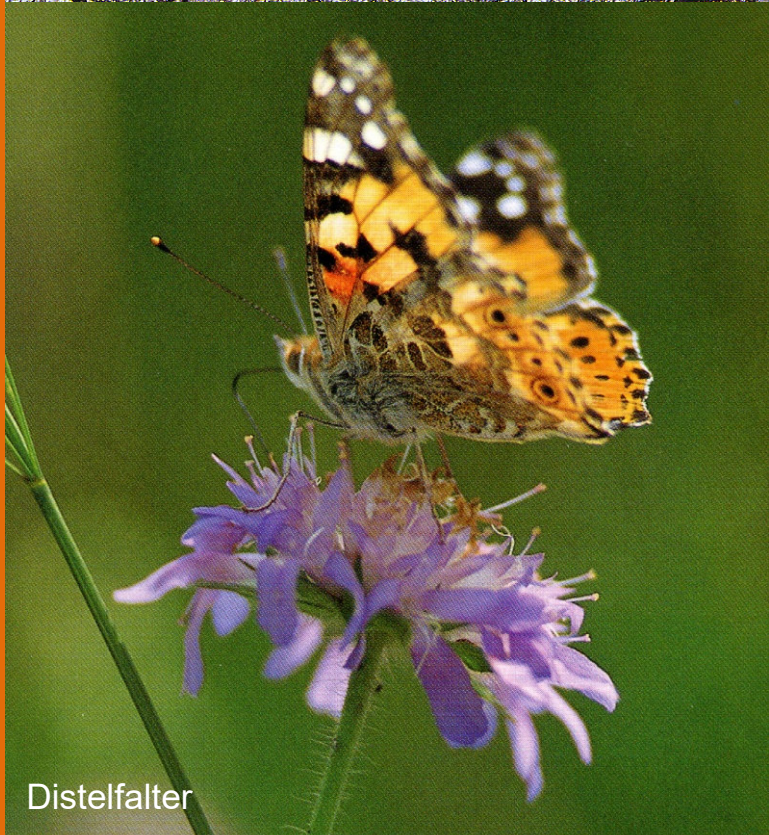




Hornisse



Grünspecht



Distelfalter

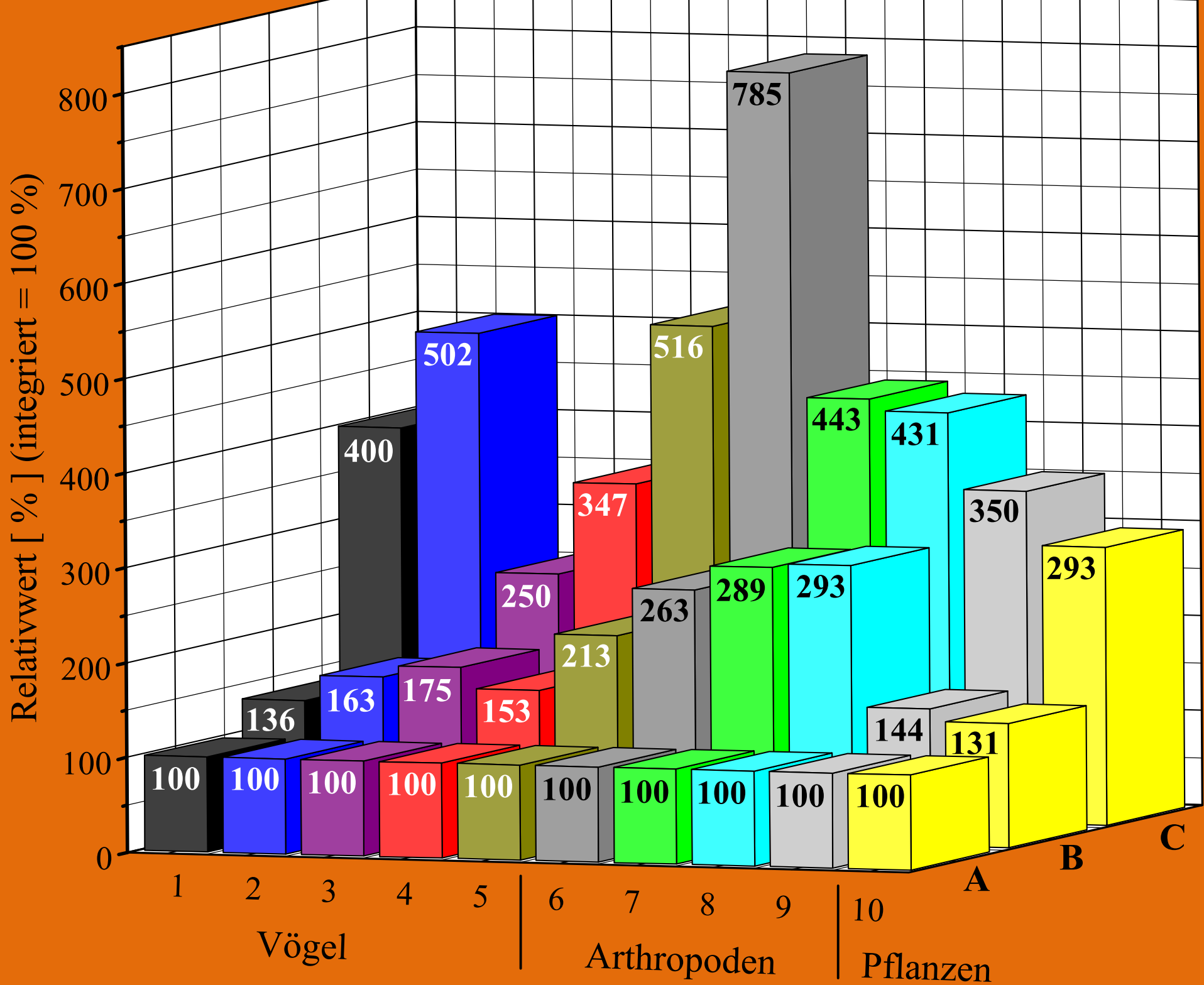


Schwefelporling



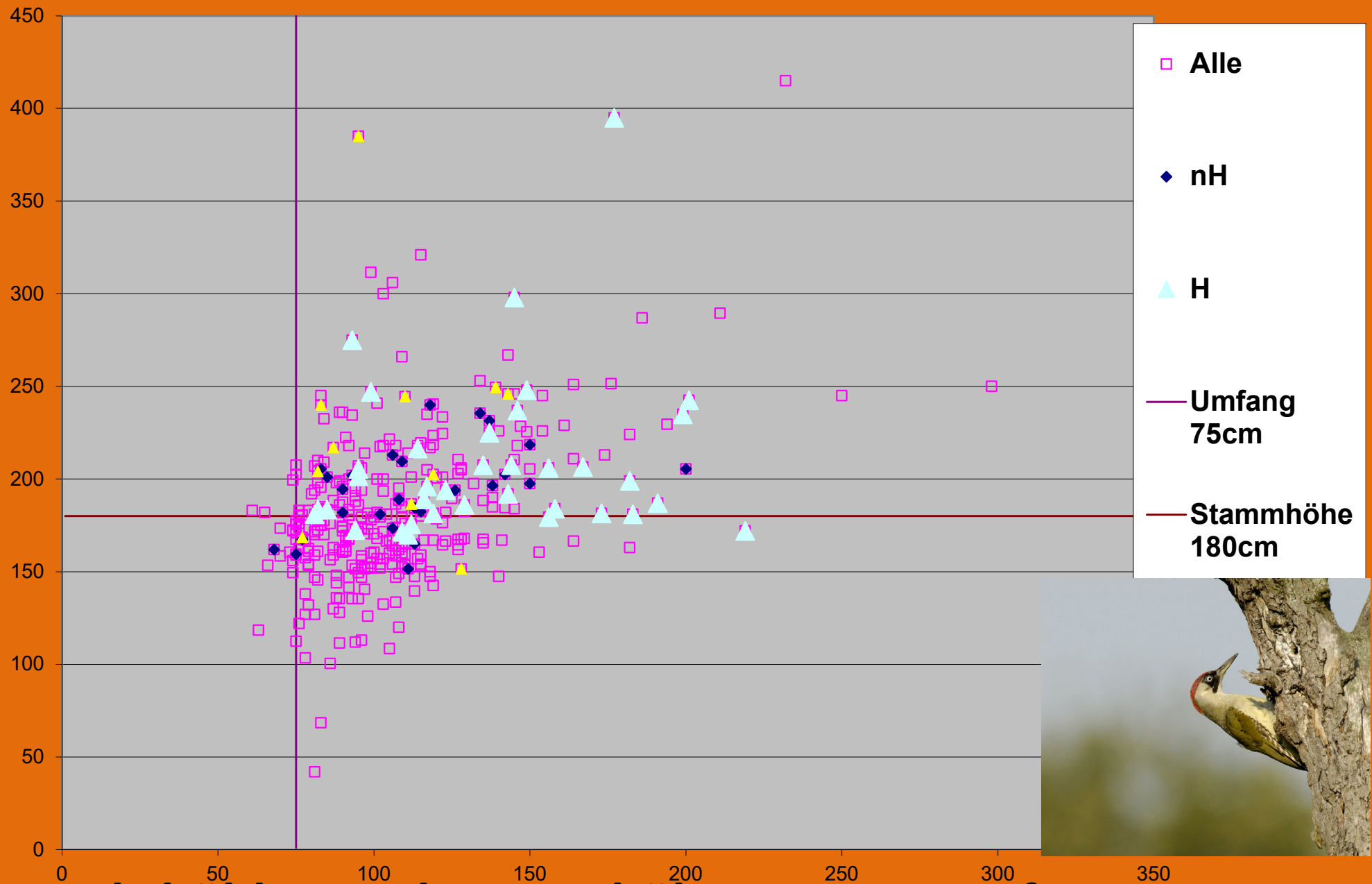








Stammhöhe



# Spechthöhlen und Stammhöhe - Stammumfang



# **Besonderheiten und Chancen für den Streuobstbau in Europa**

## **1) Frankreich - Normandie**







Le bocage dans le Perche, près de Nogent-le-Rotrou (Eure-et-Loir). - Cl. L.P.V.A.



**Streuobstwiesen in Frankreich:  
70% in der Normandie  
verbunden mit der Cidre-Produktion**





Le roy  
des  
vergers:  
Le Poiré



Le goût de ce cidre Traditionnel, puissant et fruité à la fois, est le résultat d'une méthode de fabrication rigoureuse, et de l'assemblage de variétés de pommes douces, douces-amères et acidulées. Ce cidre de caractère, naturellement trouble, peut présenter un léger dépôt.



# Besonderheiten und Chancen für den Streuobstbau in Europa

## 2) Großbritannien

- 17,468 hectares in England
- 1068 Wales\*
- 940 Scotland (unpublished)





# **Besonderheiten und Chancen für den Streuobstbau in Europa**

## **3) Niederlande**

**Seit 1995 Neupflanzungen mit 50 „Hoogstambrigades“,**

**15 mobile Mostereien,**

**Kein Handel, keine professionelle Verwertung**





# Besonderheiten und Chancen für den Streuobstbau in Europa

## 4) Österreich





- **Lasecco besticht durch seine ausgeprägte birnenfruchtige Nase.**
- **100% aus Birnen**
- **0,7 Liter für 7,90 €**



HERZLICH  
WILLKOMMEN!

Lasecco -  
und Sie  
genießen  
prickelnde  
Momente!



INN-SALZACH  
LAND+OBSTLAND

WWW.LASECCO.AT



*www.mostgalerie.at*





# Bio – Pressobst - Vermarktung Ökoland Vertriebs GmbH



## Bio Streuobstzweitschenvermarktung



„Knödelzweitschen“  
Dörrzweitschen

Dzt. Im  
Versuchsstadium

Kernlösend, relativ  
kleine Fruchtgrößen

Die Biobäuerinnen und Biobauern Österreichs

# Birnenmost

Dorschbirne  
kräftig

10

Fam. Zarl  
Petersberg  
Amstetten  
7,5 Vol. % Alk  
6,8 % Säure  
2,8 g/l Restz.



# Birnenmost

Rote-Pichlbirne  
halbmild

9

Fam. Horn  
Kling  
Grafendorf  
7,5 Vol. % Alk  
6,8 % Säure  
2,8 g/l Restz.



# Birnenmost

Rote-Pichlbirne  
halbmild

8

Fam. Datzberger  
Petersberg  
Amstetten  
7,5 Vol. % Alk  
6,8 % Säure  
2,8 g/l Restz.



# Birnenmost

Landlbirne  
halbmild

7

Fam. Söllradl  
Schürzendorf  
Krems  
7,5 Vol. % Alk  
6,8 % Säure  
2,8 g/l Restz.



# Birnenmost

Rosenhofbirne  
halbmild

6

Fam. Resch  
Hörlesberg  
Neuhof  
6,5 Vol. % Alk  
7,6 % Säure  
2,8 g/l Restz.



# Birnenmost

Speckbirne  
halbmild

5

Fam. Datzberger  
Petersberg  
Amstetten  
7,4 Vol. % Alk  
6,8 % Säure  
2,8 g/l Restz.



# Birnenmost

halbmild

4

Fam. Sattlerer  
Marktgasse  
Ober-Grafendorf  
7,55 Vol. % Alk  
7 % Säure  
2,8 g/l Restz.







**Most & Kost – Leitfaden** • Touristmuseumbund Moststraße  
Touristmuseumbund Moststraße • Ggüßhölzl 7 • A-3300 Amstetten • Tel 0747 2168100 • email: [office@mostmuseumbund.at](mailto:office@mostmuseumbund.at) • [www.mostmuseumbund.at](http://www.mostmuseumbund.at)

## Most & Kost

(Stand: 13.05.2004)

„Most“ oder laut Weingesetz auch  
erfährt zunehmend eine Renaissance  
sich auch in der Gastronomie m

Gerade der Umstand, dass  
aber mit der Zeit in ein  
Konsumenten und  
nach etwas „Neu-  
„Neu“ mit

**Tradition, moderaten Alkoh**  
derung und als Wissenssch  
stes erblüht, sonder  
zwischen Pro



Produzent  
Fam. Manfred Kötterer  
Falkenberg 1  
A-3324 Baumgarten  
Tel. 0 74 74 / 24  
Abfülljahr: 2004  
Lager: 18  
Anzahl: 150l  
Dieser Most wird aus  
erlesebenen Most-  
erzeugnissen in fein  
reguliert und abgefüllt.  
Er ist ein Most, der  
ausgereiften, sehr we-  
genen und sauren Früchten  
erhalten wurde.

Mostmuseumbund der Mostler  
**Die Most galerie**  
**FASSBIRNMOST**  
ÖSTERREICHISCHER BIRNMOST  
Produzent  
Fam. Manfred Kötterer  
Falkenberg 1  
A-3324 Baumgarten  
Tel. 0 74 74 / 24  
Abfülljahr: 2004  
Lager: 18  
Anzahl: 150l  
Dieser Most wird aus  
erlesebenen Most-  
erzeugnissen in fein  
reguliert und abgefüllt.  
Er ist ein Most, der  
ausgereiften, sehr we-  
genen und sauren Früchten  
erhalten wurde.

# Besonderheiten und Chancen für den Streuobstbau in Europa

## 5) Deutschland





# Streuobstbau in Europa, Deutschland und im „Ländle“

## Verbreitung 1951 und 2022

Schätzung Markus Rösler  
auf Basis vorliegender  
Publikationen und  
schriftlicher Mitteilungen

### Europa:

Ca. 10 Mio. ha /

Ca. 1 Mio. ha

( - 90%)

### Deutschland

Ca. 1,5 Mio (15% von Europa)

Ca. 250.000 ha (25% von Europa)

( - 83%)

### Baden-Württemberg

Ca. 400.000 ha (4% von Europa)

Ca. 100.000 ha (10% von Europa)

( - 75%)



**Apfeltrester  
Paniermehl**

Rhöner  
Schau-Kellerei  
Seiferts

die fruchtige  
Alternative




Ideal zum verfeinern  
diverser Schnitzel-  
und Käsespezialitäten

Zutaten:  
Apfeltrester  
Weckmehl

200 g

mindestens haltbar bis 15. April 2002


Apfelgeil,  
Sternchen  
vom Stedlinger  
Kirchberg  
Silvaner & Schaumwein



7% Vol. 0,15L

Rhöner Schau-Kellerei,  
Seiferts

Apfelgeil  
Sternchen  
vom Stedlinger Kirchberg  
Perlwein



7% Vol. 0,15L

Rhöner  
Schau-Kellerei, Seiferts

**Crispies** 

vom  
**Rhöner Apfel**

Vielseitige Verwendung für Ihre:  
eigene Müsli-Kreation  
für fruchtige Tees oder als  
i- Tüpfelchen auf Ihrem Dessert  
Probieren Sie!!!!

Einfach himmlisch fruchtig!

Zutaten:  
Apfelchips

Rhöner Schau-Kellerei  
36115 Ehrenberg-Seiferts  
Telefon

mindestens haltbar bis 1. Dezember 2001 300 g

**Bio- Apfel-Bärchen**



Zutaten: Apfelsaftkonzentrat von kontrolliert biologisch angebauten Äpfeln,  
Gelatine, Apfelpektin, Säuerungsmittel, Apfelsäure, natürliches Apfelaroma.

Hersteller: Firma Süßions Naturwaren GmbH, 79217 Stufen DE-001-Oko-Kontrollstelle

abgefüllt bei: Rhöner Schau-Kellerei 36115 Ehrenberg-Seiferts  
Tel. 06683/9634-0

mind. haltbar bis 15. Dezember 2001 100 g

mit Rum

**Boskoop**

~ unsere winterliche Likörspezialität ~

Rhöner Schau-Kellerei  
36115 Ehrenberg-Seiferts,  
Tel. 06683/96340

21 Vol. % L99LW10 0,21

**Apfel-Sherry-Trüffel**



Zutaten: Apfelfresserwein, Hohlkugel mit 70% Kakaobestandteil,  
Sahne, Butter, Weiße Kuvertüre, Zimt und Zucker

Hersteller: Bernd Lembach Karlstraße 37 36037 Fulda

abgefüllt bei: Rhöner Schau-Kellerei 36115 Ehrenberg-Seiferts  
Tel. 06683/9634-0

mindestens haltbar bis 1. März 2002

Rhöner  
Hollerblüten  
Apfelessig



Rhöner Schau-Kellerei  
36115 Ehrenberg-Seiferts,  
Tel. 06683/96340



L 221099 0,21

**Jürgen Krenzer und seine  
Rhöner Schaukellerei**



**Rhöner Quitte**

- süßlich herber -  
**Herbstlikör** 

Gasthof „Zur Krone“  
& Rhöner Schau-Kellerei  
36115 Ehrenberg-Seiferts  
Telefon 06683/96340

19 Vol. % 0,21  
AD 151198





Kult-Apple  
2,- €

Wackmehl 500 g.  
1,00 €

Stack of papers or brochures on the counter.

Small illuminated display or sign on the counter.





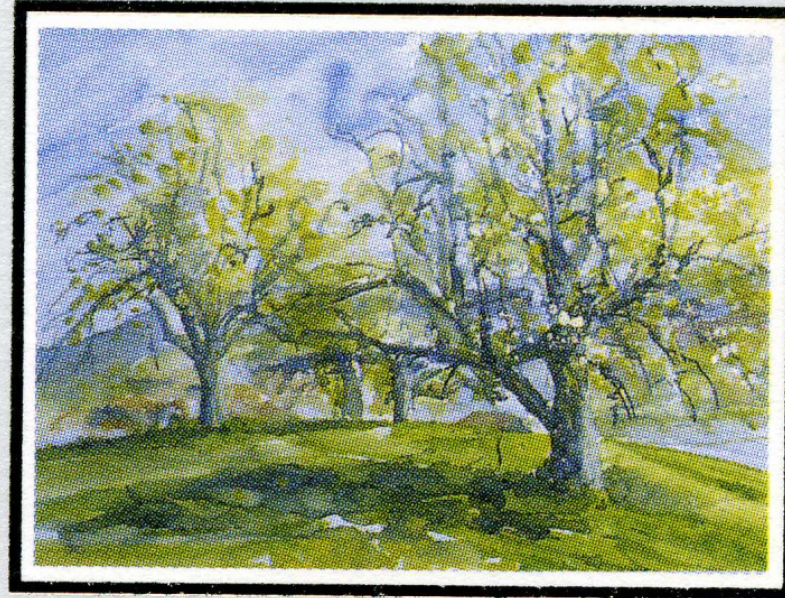


# **Besonderheiten und Chancen für den Streuobstbau in Europa**

## **6) Deutschland – Schwaben**



HANDVERLESEN VON  
STREUOBSTWIESEN



TRADITIONELLE  
FLASCHENGÄRUNG

# BIRNENSCHAUMWEIN

HERGESTELLT AUS DER OBSTSORTE  
HAMPAGNERBRATBIRNE

TROCKEN

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER · GASTHOF LAMM · SCHLAT





**Förder-  
Gemeinschaft  
Streuobstbau  
Hohenlohe  
und  
Kelterei  
Schließmann**





# Ensinger

**STREUOBST**

# Apfelsaft- Schorle

55% Fruchtsaft

DIREKTSAFTSCHORLE  
VON STREUOBST AUS  
VAHINGEN/ENZ UND  
UMGEBUNG.



**FAIRER PREIS  
FÜR ERZEUGER!**  
(20 € FÜR 100 kg  
Streuobst)





# **Besonderheiten und Chancen für den Streuobstbau in Europa**

## **7) Deutschland – fair & vielfältig**







# Aufpreisvermarktung - fair statt geizig



**NABU** INFO

**NABU-Qualitätszeichen für Streuobstprodukte**

Gültig für die Saison 2005/2006 und 2006/2007

**I. Zielsetzung des NABU-Qualitätszeichens für Streuobstprodukte**

- Die NABU setzt sich aktiv für den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen ein. Diesen Ziel dient u. a. die Vergabe von Qualitätszeichen für naturfreundlich produzierte Lebensmittel.
- Mit der Vergabe des NABU-Qualitätszeichens für Streuobstprodukte will der NABU
  - den Naturschutz fördern
  - eine modelhafte, umweltverträgliche Landnutzung unterstützen
  - Verbrauchern hochwertige Streuobstprodukte liefern
  - den Erzeugern höhere Preise garantieren
  - eine regionale Vermarktung fördern

**II. Die Bedeutung des Streuobstbaus**

Der Streuobstbau ist eine naturverträgliche Wirtschaftsweise mit hochstammigen Obstbäumen ohne Einsatz synthetischer Behandlungsmittel. Neben der Eigenverwertung kommt Streuobst in großen Mengen in Form von Tafelobst, Saft, Most (vergorene Getreide), Schnaps und zunehmend auch Sekt auf den Markt.

Grundlage ist insbesondere eine große Vielfalt an Apfel- und Birnensorten, aber auch Kirschen, Weintrauben, Zwetschen und Pflaumen. Viele Sorten kommen nur regional vor und sind ein Kultur- und Naturerbe von hohem Wert.

Die hochstammigen Streuobstbestände sind mit über 5.000 Ter- und Reisanlagen sowie rund 3.000 Obstbäumen einer der Lebensdauernklassen mit der höchsten biologischen Vielfalt. Die Streuobstgärten um die Dörfer und Städte, die Alleen in den neuen Bundesländern und die fruchtigen Bestände in hügeligen Lagen haben einen hohen ästhetischen Wert. Höhepunkt ist die Blüte der Hochstamm-Obstbäume, die ganzen Landschaften einen einzigartigen Reiz und einen

individuellen Erholungswert verleiht. Die Nutzung der Streuobstbestände lohnt sich seit Mitte der 1980er Jahre betriebswirtschaftlich wieder, weil zahlreiche Streuobstweine, Kellereien und Naturschutzgruppen Vermarktungsmöglichkeiten speziell für Getreide bieten haben, bei denen Preise von rund 15 bis 20 Euro/ct für das Streuobst ausbezahlt werden, die damit im Durchschnitt der Jahre deutlich über dem Saisonpreis der Früchte aus konventionellem Anbau liegt.

Trotz zahlreicher Neu- und Nachpflanzungen tragen insbesondere neue Wirtsgärten, Verbraucherverhalten und die an Globalisierung, Intensivierung und Betriebsvergrößerung orientierte Landwirtschaftspolitik zu einem Rückgang der heute ca. 300.000 ha bis 500.000 ha umfassenden Bestände bei.

Die Anforderungen des NABU-Qualitätszeichens für Streuobstprodukte sollen dazu beitragen, die umweltverträgliche Landnutzungsform des Streuobstbaus zu fördern und hochwertige und weitgehend schadstofffreie Streuobstprodukte zu liefern. Dazu benötigen die Erzeuger einen Preis, bei dem sich die Bewirtschaftung lohnt. Das Qualitätszeichen des NABU erhalten Verarbeiter und Erzeuger von Streuobstprodukten, die die Vergabebedingungen des NABU erfüllen.

Die Zeichnung des NABU-Qualitätszeichens wird in einem Lizenzvertrag mit Anlagen zwischen dem NABU und dem Lizenznehmer geregelt.

**Vertragsmuster zwischen NABU-BFA Streuobst und Lizenznehmer**

**Anforderungen an die Lizenznehmer**  
 Unternehmen, die Streuobst und daraus hergestellte Produkte direkt oder über den Handel an Verbraucher weiter-











# WEIDEGÄNSE

**Bioland**-Streuobsthof

Georg und Marianne Stöckl

Hauptstr. 6  
93352 Rohr  
0 87 83/6 79  
[bio.stoeckl@gmx.de](mailto:bio.stoeckl@gmx.de)

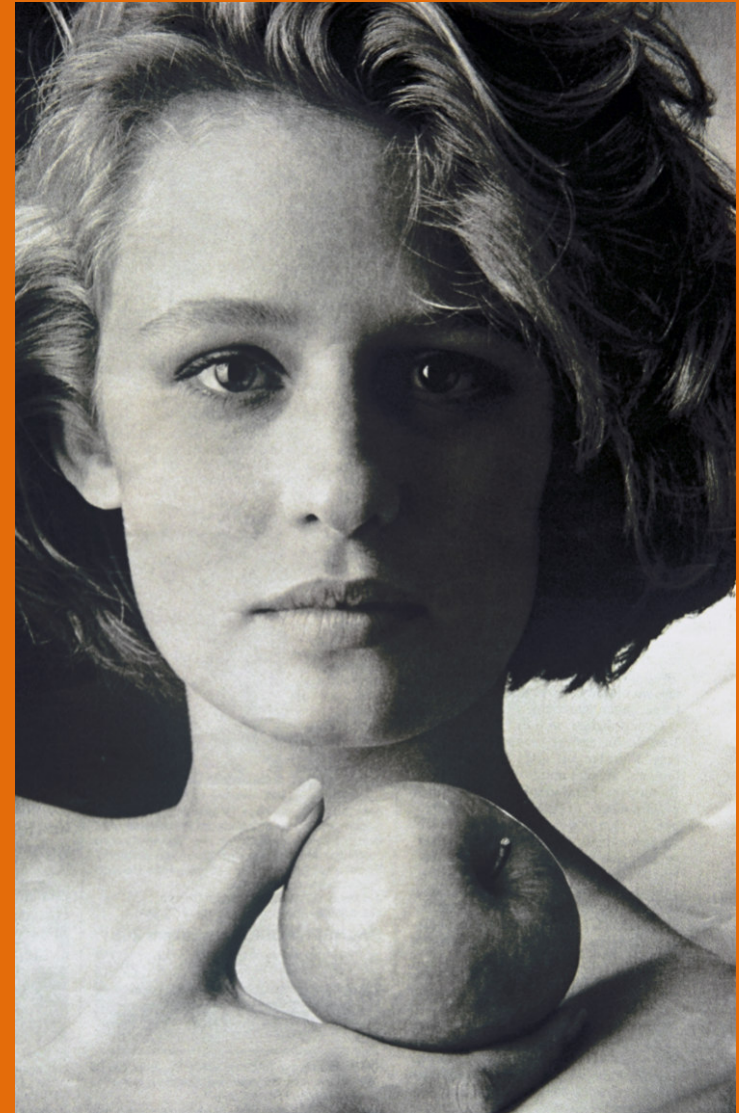
jetzt vorbestellen!



**Streuobst schmeckt:**



**Tafelobst  
isst  
Genuss**





SILKA. Streuobstinitiative im Landkreis Kassel





# **Besonderheiten und Chancen für den Streuobstbau in Europa**

## **8) Schweiz – Graubünden**





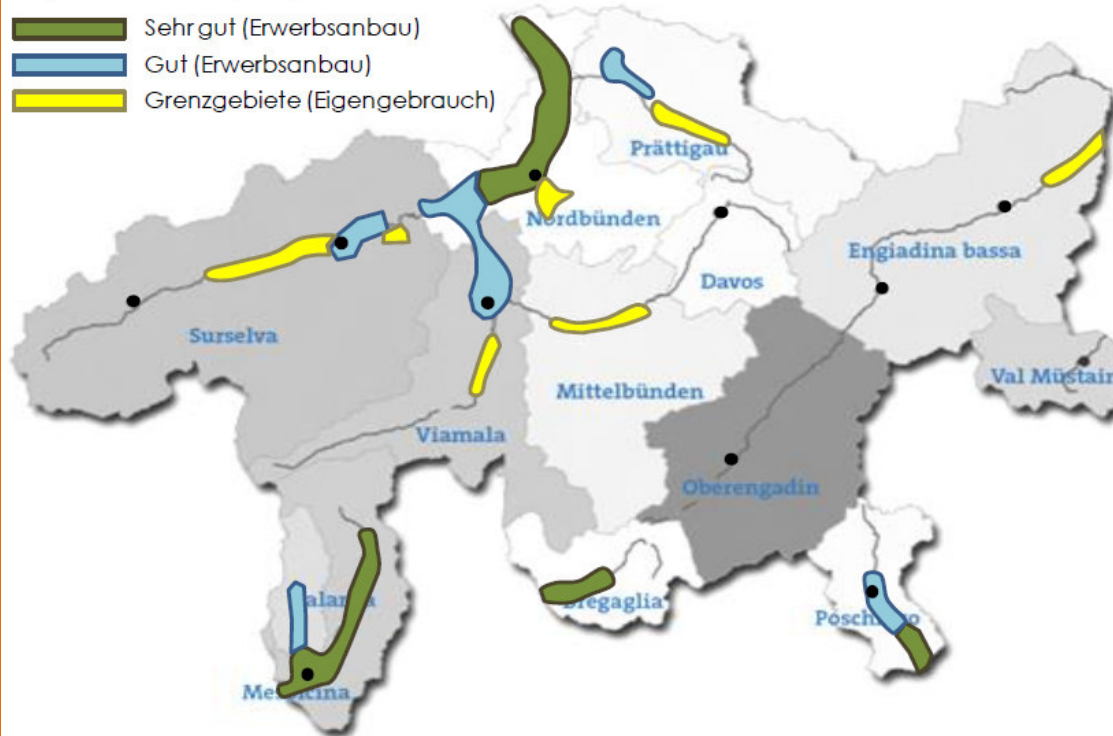
# Graubündner Nusstorte – Aufpreisprojekt



**Eignungskarte: Nussbaumanbauggebiete im Kanton Graubünden**

Legende: Anbaueignung

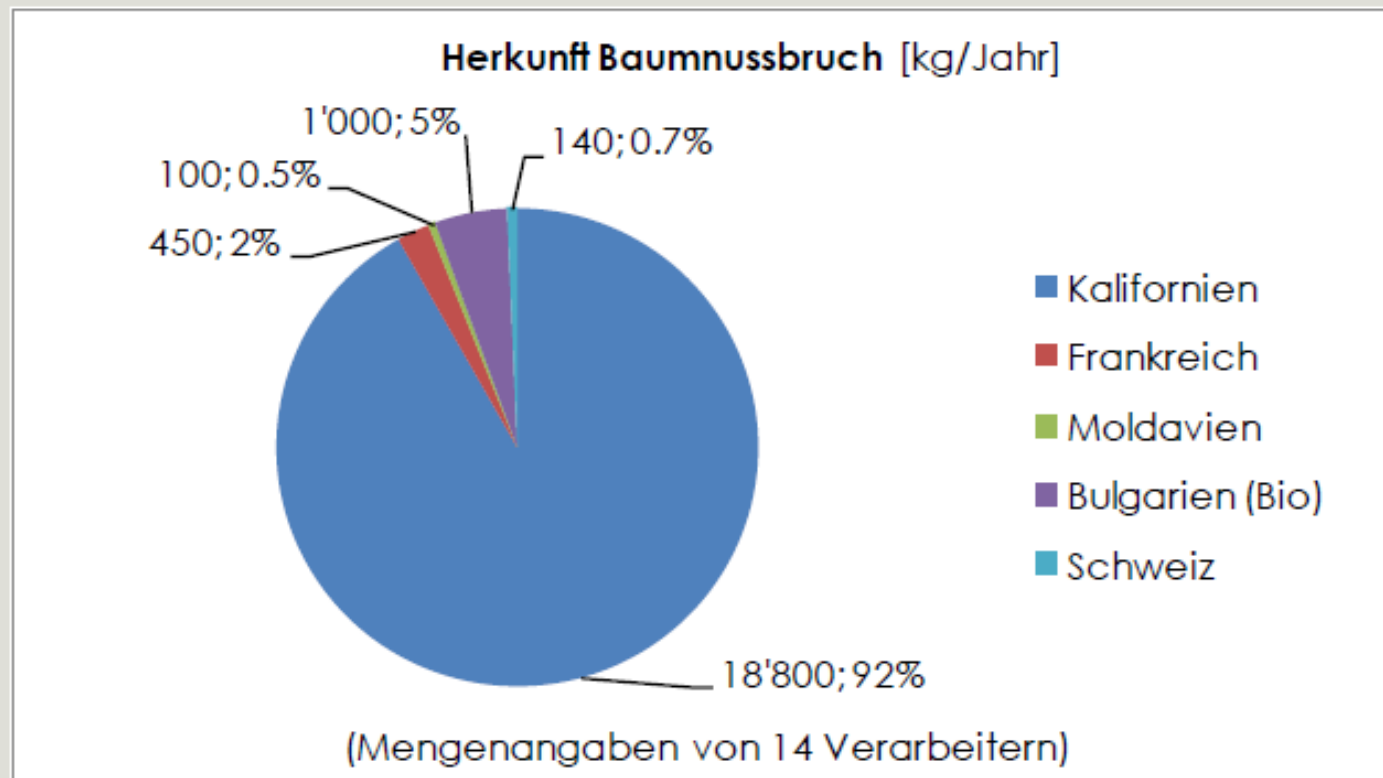
- Sehr gut (Erwerbsanbau)
- Gut (Erwerbsanbau)
- Grenzgebiete (Eigengebrauch)





# Herkunft Walnussbruch

- Umfrage Verarbeiter
- Kalifornien ist heute Hauptherkunftsland





# Ernte



Mechanische Ernte: Auflesen und Schütteln

IG Walnusskompetenzzentrum, c/o alpinavera



# Preise und Absatzpotenzial

- Einkaufspreise Nussbruch für Bäckereien:
  - konventionell: Ø Fr. 9.50 pro Kilogramm
  - Bio-Qualität: ca. Fr. 14.50 pro Kilogramm
- 80% (12 v. 15) der antwortenden Verarbeiter können sich vorstellen, Bündner Nüsse zu verwenden.
- Grösste Bedenken der Verarbeiter:
  - Preis !?
  - Qualität !?
- Anbau und Absatzpotenzial Phase 1
  - 20 Hektar Gesamtfläche (5 ha Intensivanlagen, 5 ha Hochstämme Bio-Produktion, 5 ha mittelintensiv, 5 ha Einzelbäume und Alleen)
  - 55 Tonnen Jahresproduktion (Frischnüsse)
  - entspricht knapp 14 Tonnen Nussbruch



# Schlussfolgerungen

- Professioneller **Anbau und Verarbeitung von Walnüssen in der Schweiz** ist wirtschaftlich möglich, sofern eine minimale Anbaufläche von 20 ha mit einem Gesamtertrag von 55 Tonnen verfügbar ist.
- Es braucht **Überzeugungsarbeit bei Landwirten und Verarbeitern**. Ein Hindernis ist v.a. die langfristige Ausrichtung des Projektes und die hohen Vorinvestitionen.
- Der Anbau ist bei Produzentenpreisen von **Fr. 5.-** bzw. Fr. 5.75 (ÖLN) und **Fr. 6.- (Bio) pro kg Frischnüssen** rentabel.
- Der Preis für „**Bündner Nussbruch**“ liegt bei kosten-deckender Verarbeitung bei ca. **Fr. 30.- pro kg**.



IG Walnusskompetenzzentrum, c/o alpinavera



# Mistel und Schwarzer Rindenbrand





# Klimawandel

- Bewässerung erforderlich
- Starkwachsende Unterlagen, Sämling, nicht A2, OHF
- Unterlagenwahl: Apfel nur Bittenfelder und Antonowka, Birne nur Kirchensaller > Bedarf an Forschung und neuer Vielfalt
- Obstarten: Mehr wärmeliebende Arten wie Esskastanie, Mandel
- Obstsorten: Forschung mit Hochstamm



# Agroforstwirtschaft

- CO<sub>2</sub>-Bindung: Zahlen aus Publikation einfügen
- Programm Natürlicher Klimaschutz in Deutschland mit vier Mrd. Euro
- Stammhöhe 2,5m für Holz-Wertnutzung/Bild
- Durchmischte Bestände Obst, Eiche, Wildobst...

# Wertschöpfung und Wertschätzung

- 40 Cent für Liter Milch – also 25 Euro/dz für Mostobst und Brennobst
- Oder Direkt- und Ab-Hof-Vermarktung (Eulen nach Athen...)
- Tafelobst in Lebensmitteleinzelhandel
- Bewirtschafter als wirtschaftlicher Interessensverband – schwierig bei Kombination Haupt-, Nebenwerbs- und Kofferraumbauern





# **Streuobst: Service - Leistungen des NABU**

**Materialversand**

**Rundbrief**

**Qualitätszeichen**

**Tagungen**

**Expert/innen**



**Listen von Mostereien, Brennereien, Baumschulen**

**Betreuung Master- und Doktorarbeiten**

**[www.Streuobst.de](http://www.Streuobst.de)**





**Vielen Dank**

