



ESTO = **Europäisch Spezialist Traditionell Obstwiese**

ESTO – ein Streuobst-Projekt mit Gleisdorfer Be- teiligung

ESTO ist ein Projekt des EU-Bildungsprogramms für lebenslanges Lernen „Leonardo da Vinci“, dessen Mittelpunkt im Erhalt und der Wiederherstellung traditioneller Streuobstwiesen steht. Beteiligt daran sind zwölf Partnerorganisationen aus Österreich, Polen, Ungarn, Dänemark, Frankreich und Deutschland, die auf dem Gebiet des Streuobstanbaus oder -manage-

ments bzw. im Bereich der Bildung tätig sind. Aus Österreich sind neben unserer Schule auch OIKOS - Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung (Gleisdorf) und das Umweltbildungszentrum (Graz) an dem Projekt beteiligt.

Viele Erfahrungen

Die Kernkompetenz unserer Schule lag zwar in den letzten Jahren im Intensivobstanbau und wird es ziemlich sicher auch in Zukunft bleiben. Hohe Bäume mit großvolumigen Kronenformen passen in diesen Bereich nicht direkt hinein und so spielt der Streuobstbau in Wetzwinkel nur eine untergeordnete Rolle.

Dennoch haben wir uns bei diesem 2012 initiierten Projekt beteiligt, weil wir überzeugt davon waren und noch sind, gewisse Erfahrungen – vor allem im Hinblick auf die Verarbeitung der Früchte einbringen zu können. Die Gewinnung von Saft, Most, Destillaten und anderen Produkten ist sicher ein Aspekt, der auch für das Wiederherstellen und der Nutzung dieser Ökosysteme spricht.

Starker Rückgang

In der Praxis schaut es derzeit leider weniger nach Wiederherstellen aus. Tausende vernachlässigte Streuobstwiesen prägen die Landschaften in Europa. Mehr als 80 % verschwanden

in den letzten 60 Jahren. Traditionell wirtschaftende Landwirte oder Freunde großer Bäume, die über Expertenwissen in diesem speziellen Bereich verfügen, sind selten geworden. In ganz Europa werden der Verlust dieses Fachwissens und ein Defizit an Streuobstkultur immer deutlicher. Einzelne Schulungsangebote wie die sehr erfolgreich angebotenen Baumwartekurse in Österreich und Deutschland zeigen aber sehr wohl, dass Interesse in diesem Bereich vorhanden ist, stellen aber leider nur einen „Tropfen auf dem heißen Stein“ dar.

Erhaltung der Streuobstkultur

Ausgewählte Aspekte über den Streuobstbau (Pomologie, Pflege, Verarbeitung, Vertrieb und Marketing) sollen in diesem Projekt sowohl für die Wissensvermittlung an Schulen als auch für die Erwachsenenbildung gesammelt und aufbereitet werden. Mit modern aufbereitetem Unterrichtsmaterial soll das Defizit an Lehr- und Qualifizierungsmaterial ausgeglichen und Wissen an Interessierte leichter vermittelbar werden. Je mehr Menschen über das Wissen der Pflege bzw. der Anlage von



Streuobstwiesen verfügen, umso größer ist die Chance, Teile dieser Kultur erhalten oder – optimistisch gesehen – in Kleinbereichen sogar wieder neu aufbauen zu können.

Weitere Informationen

www.esto-project.eu
Kontakt: Georg Innerhofer,
Obstbaufachschule Gleisdorf
E-mail: georg.innerhofer@stmk.gv.at

Georg Innerhofer



Apfelreindling

Zutaten für Germteig:

- 500 g Mehl (250 g Dinkelvollmehl, 250 g Weizenmehl)
- 30 g Germ
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- ¼ l Milch
- 50 g Butter
- 1 Kl. Salz
- Zitronenschale unbehandelt

Fülle:

- 500 g geschälte, entkernte, geraspelte Äpfel;
- Rosinen in Rum getränkt
- Etwas Rohrzucker, Vanillezucker, Zimt
- 80 g Nüsse gerieben

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Germ darauf bröseln. Eier, sowie lauwarme Milch und zerlassene Butter dazu. Einen Teig daraus kneten, bis er sich von der Rührschüssel und vom Knethaken löst. An einem warmen Ort aufgehen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, und die geraspelten Äpfeln darauf verteilen. Nüsse darüber streuen und mit Zucker, Vanillezucker und Zimt würzen.

Den Teig einrollen, in eine mit Butter ausgestrichene Guglhupfform oder Reindl legen.

Nochmals aufgehen lassen, bei 180 Grad ca. 35 bis 40 min. backen.

Gutes Gelingen!