

## FORSCHUNG UND BERATUNG ZUR ERHALTUNG DER OBSTSORTEN DER STEIERMARK

Die Steiermark gehört historisch wie heute zu den hervorragenden Obstbau-Gebieten Österreichs. Der Wandel des Obstbaues ab den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts führte zu einer grundlegenden Veränderung, vor allem hin zu Intensivkulturen. Trotz eines Rückganges um mehr als 90 % wird in der Steiermark auch heute noch gleichviel Obst aus Streuobstproduktion hergestellt wie aus Intensivkulturen. Zudem erfährt der traditionelle Streuobstbau in den letzten 20 Jahren ein zunehmendes Interesse, da dieser in seiner Multifunktionalität gegenüber den heutigen Kulturen in vielerlei Hinsicht große Vorzüge aufweist: In weiten Bereichen der Steiermark fußt der Tourismus auf dem einzigartigen streuobstgeprägten Landschaftsbild – die Oststeiermark etwa wirbt damit, der „Garten Österreichs“ zu sein. Neben der touristischen Erholungsfunktion bieten Streuobstbestände jedoch auch wertvolle genetische Ressourcen (Sortenvielfalt) als Basis für künftige Züchtungen, gesunde Nahrungsquelle (üblicherweise unter Bedingungen des Bio-Landbaues) und sind zudem ein Hort der Biodiversität. Gerade auch in der Obstzüchtung besinnt man sich in letzter Zeit zunehmend der wertvollen Eigenschaften der Streuobstsorten. Nicht zuletzt



Öffentlichkeitsarbeit wie hier bei einer Ausstellung alter steirischer Obstsorten ist unerlässlich.

muss der Streuobstbau aber auch die Basis für wirtschaftlichen Erfolg und für sichere Arbeitsplätze darstellen. Hier waren die steirischen Landwirte in den letzten Jahren sehr aktiv und haben in zahlreichen Initiativen Apfel und Birne, Saft, Most, Schnaps & Co. aus alten Obstsorten eine Renaissance erleben lassen.

### Von der Steiermark nach Europa

OIKOS-Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung (Gleisdorf) bietet seit fast 15 Jahren wissenschaftlich fundierte Consultingleistungen und Forschung im Bereich des Obstbaues und -marketings an. So wurden in dieser Zeit mehr als 4.000 steirische Streuobstbestände fundierte wissenschaftliche Pflegekonzepte erarbeitet. In der umfangreichsten Biodiversitätsstudie des Landes wurde die Artenvielfalt der Obstbestände aufgezeigt. OIKOS verfügt über eine landesweit einzigartige Datenbank,

in der alle wichtigen Fakten zum Thema gesammelt werden. Zudem wurden über die Jahre hinweg eine wissenschaftliche Literatursammlung und eine Sammlung von Bildern alter Sorten aufgebaut. Jährlich informieren die MitarbeiterInnen von OIKOS in zahlreichen Veranstaltungen (z.B. Obstausstellungen, Sortenerhaltungsprojekte) zum Thema. Auch konnten einige bis zu 100 Jahre lang verschollene Sorten wie die Hartberger Mostbirne wiederentdeckt werden.

Längst sind die Aktivitäten über die Landesgrenzen hinausgewachsen und so arbeitet OIKOS an mehreren EU-Projekten zum Thema Streuobst. In Österreich gibt es gerade beim EU-Herkunftsschutz (Geoschutz) großen Handlungsbedarf. Hier erstellte OIKOS zuletzt die „Spezifikation“ und das „Einzige Dokument“ zur Einreichung der Pöllauer Hirschbirne zum EU-Herkunftsschutz. Zur Hirschbirne wurde auch ein umfangreiches Forschungsprojekt abgeschlossen.



Die „Pöllauer Hirschbirne“: Nur die wissenschaftlich fundierte Dokumentation alter Sorten erlaubt eine sichere pomologische Bestimmung.

Alois Wilfling  
OIKOS, Gleisdorf  
aloes.wilfling@utanet.at

# DIE PÖLLAUER HIRSCHBIRNE

## WISSENSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN FÜR EU-HERKUNFTSSCHUTZ UND ZUR ERHALTUNG EINER ALTEN STREUOBSTSORTE

Rund um die Pöllauer Hirschbirne erleben alte Obstsorten in der Steiermark seit den 1990er Jahren eine Renaissance. Die Landwirte aus dem Naturpark Pöllauer Tal in der Oststeiermark schafften ein Qualitätsbewusstsein, das höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht wird. Nach erfolgreicher Arbeit in Produktentwicklung und Marketing (Tourismus, Genussregion Pöllauer Hirschbirne) gilt es nun dringend, die genetischen Ressourcen, aber auch die Produktionsressourcen für die Zukunft zu sichern. Damit verbunden ist das erklärte Ziel, für die Hirschbirne den Status einer „EU-geschützten geografischen Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) zu erhalten. In einer von OIKOS – Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung (Gleisdorf) durchgeführten Studie wurden im Auftrag der GenussRegionen Marketing GmbH die wissenschaftlichen Grundlagen für die Erstellung der „Spezifikation“ und des „Einzigsten Dokuments“ zur EU-Einreichung erarbeitet. Durch die Untersuchungen konnten viele offene Fragestellungen geklärt werden. Diese betrafen mitunter einfache Faktoren wie Baumhöhe, den Stammumfang oder das Baumalter (älteste Exemplare 182-207 Jahre). Ertragsberechnungen ergaben eine mittlere Erntemenge (Vollerntejahr) von 592 kg je Baum (Ertrag meist nur jedes 2. Jahr), ergiebige Einzelerten können bis zu 1.500 kg/Jahr erbringen. Ein nennenswerter Ertrag setzt im Mittel mit 12,5 Jahren ein. Zudem belegt die Studie erstmals, dass die Hirschbirne nicht von der Wildbirne (*Pyrus pyraster*), sondern von der seltenen „Schneebirne“ (*Pyrus nivalis*) abstammt, was mittlerweile auch durch genetische Untersuchungen bestätigt ist.

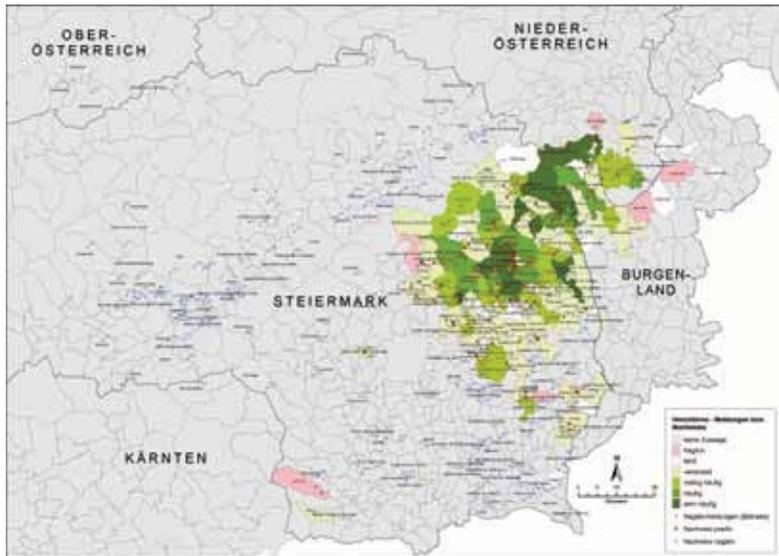


Bild der Verbreitung der Hirschbirne für den Großraum Steiermark, SE-Niederösterreich und Mittel- bzw. S-Burgenland. Außerhalb dieser Region sind nur wenige Einzelfunde (Pflanzung von Liebhabern, etc.) bekannt (Dotengrundlage, Grafik OIKOS).

### Verbreitung, Name, Inhaltsstoffe & Nutzung

Das aktuelle Verbreitungsgebiet der Hirschbirne deckt sich noch weitestgehend mit dem Historischen (vgl. Verbreitungskarte). Außer Diskussion gestellt wird auch die Herkunft des Namens der Birne, dieser stammt eindeutig vom Wort „Herbst“ (Hirscht, Hiascht) ab.

Die Datenbank-Auswertung von Merkmalen von ca. 4.000 Birnen und bis zu 93 Deskriptoren je Frucht liefern erstmals eine umfassende pomologische Beschreibung und sichere Abgrenzung der Sorte. Ge-



Ob zur Hirschbirnblüte oder im Herbstlaub, die hochkronigen Bäume bestimmen das Landschaftsbild und sind Basis für einen regionsspezifischen Tourismus (Foto OIKOS).

sicherte phänologische Daten zur Blüte bzw. Fruchtreife sind ebenso erstmals vorhanden, wie Angaben zu den Inhaltsstoffen, wo u. a. ein besonders hoher Phenol- und Ballaststoffgehalt festgestellt wurde.

Neben der Herstellung von Dörrbirnen und Edelbränden finden in den letzten Jahren der Hirschbirnsaft und weitere Verarbeitungsprodukte (Essig, Most usw.) hervorragenden Absatz.

Besonderes Augenmerk ist künftig auf die Bestandessicherung zu legen, da im letzten Jahrhundert ca. 90% der Hirschbirnbäume gerodet wurden. Nur durch eine rasche Nachzucht auf Basis traditionellen Wissens kann einer weiteren Überalterung der Bestände begegnet werden. Gefährdungspotenzial liegt künftig auch im sich stark ausbreitenden Birnenverfall. Aus touristischer Sicht ist die Pöllauer Hirschbirne unverzichtbar für das Landschaftsbild und zudem unersetzbarer Frequenzbringer.

Alois Wilfling  
OIKOS, Gleisdorf  
alois.wilfling@utanet.at

& Stefanie Schuster  
Tourismusverband Naturpark Pöllauer Tal  
schuster@naturpark-poellauertal.at

## ESTO EUROPEAN SPECIALIST FOR TRADITIONAL ORCHARDS – ENTWICKLUNG EINER EU-WEIT ANERKANNTEN AUSBILDUNG ZUM EXPERTEN FÜR TRADITIONELLEN OBSTBAU

Der Streuobstbau durchlebte in den letzten Jahrzehnten in Europa eine wechselvolle Geschichte. In manchen Regionen existieren auch heute noch wirtschaftliche Modelle, die den Fortbestand und die Weiterentwicklung der Bestände garantieren, in anderen Ländern kam es zu einem weitgehenden Erliegen des traditionellen Obstbaues und zum Verlust von Fachwissen. Dies war mit ein Grund dafür, dass von 2008 bis 2011 im Grundtvig Lifelong Learning Programme das Partnerprojekt „Variety Means Life“ alle Aspekte des traditionellen Obstbaues in fünf Teilnehmerländern zu beleuchten versuchte. Nach Abschluss des genannten Projektes wurde von einem nun neuen Partnerkonsortium (12 Partner) ein deutlich umfangreicheres Leonardo da Vinci Lifelong Learning Programme - Projekt ausgearbeitet und im Sommer 2011 von der EU-Kommission genehmigt. Partner aus Dänemark, Polen, Frankreich, Deutschland, Ungarn und Österreich erarbeiten in dem von 2012 bis 2014 laufenden Projekt erstmals ein Curriculum für eine auf ECVET-Standards (Europäische Leistungspunktesystem für die Berufsbildung) basierende Ausbildung für traditionellen Obstbau. Eine solche ist bislang für den gesamten Obstbau nicht verfügbar und sollte daher wertvolle Zukunftschancen eröffnen.



Polnische Projektpartner (Grzegorz Hodun, linke Bildmitte) haben in landesweit 14 Erhaltungsgärten mehrere Tausend Obstsorten zusammengetragen. Eine Initiative, die beispielgebend für viele Partnerländer ist (Foto OIKOS).

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.



### Curriculums-Inhalte und Zielgruppen jeweils in drei Bereichen

Um die Möglichkeit einer umfassenden Ausbildung im Bereich des traditionellen Obstbaues zu gewährleisten, werden im Projekt ESTO drei Themenbereiche bearbeitet, zu denen vom österreichischen nationalen Lead-Partner OIKOS – Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung (Gleisdorf) zusammen mit Spezialisten der Fachschule für OBST-Wirtschaft und EDV-Technik (Wetzawinkel) ein sogenannter „Experten-Text“ erarbeitet wird. In diesem sind die Inhalte für das Curriculum in den Bereichen Pomologie, Pflege & Management sowie Verarbeitung & Marketing definiert.

Um die Inhalte des künftigen Curriculums auch entsprechend breit zugänglich zu machen, werden Kurse sowohl auf Ebene der Berufsschulausbildung, der Erwachsenenbildung sowie auch auf Ebene der Universitäten ausgearbeitet und innerhalb des Projektes an entsprechenden Partnerinstitutionen dieser drei Bildungsebenen getestet und evaluiert. Für alle Projektpartner stellt das Projekt ob dieser komplexen Zieldefinition eine große Herausforderung dar. Ein im Vorprojekt erarbeitetes Obstbau-Wörterbuch in allen Partnersprachen hilft Fachtermini zwischen den Partnern, die unterschiedlichste Kompetenzen einbringen, abzugleichen. Personen oder Institutionen, die an der Weitergabe ihres speziellen Fachwissens (als Lehrende) im Rahmen des künftigen EU-weiten Curriculums interessiert sind, sind herzlich zur Kontaktaufnahme mit dem Autor eingeladen.



Techniken, Werkzeuge und Wissen um die Zeitpunkte der Veredelung sind im Curriculum ebenso von Bedeutung wie pomologische Grundlagen, Verarbeitung, Produktqualität & Marketing (Foto OIKOS).