

Dr. Siegfried Bernkopf
Hanriederstr.9
A-4210 Gallneukirchen

Gallneukirchen, 6.1.2023

ARGE Streuobst
Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung
des Streuobstbaus und obstgenetischer Ressourcen
c/o HBLAuBA Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Wienerstr. 74
A-3400 Klosterneuburg

Betrifft: Stellungnahme zum Antrag „Immaterielles Kulturerbe des Streuobstanbaus in Österreich“

Ich bin gebeten worden, über den österreichischen IKE-Antrag „Streuobstanbau in Österreich“ eine kurze Stellungnahme abzugeben. Ich möchte gleich vorweg feststellen, dass ich mich zwar als Pomologe immer wieder einmal mit der Geschichte unseres Obstbaus einschließlich der alten Obstsorten beschäftigt habe, aber kein Experte bin, der dieses Thema in all seiner Breite faktenbasiert behandeln kann. Die folgende Stellungnahme ist also keine wissenschaftliche Studie, sondern stellt das dar, was ich aus meinem persönlichen Wissensschatz zu diesem Antrag sagen kann.

Mit den besten Grüßen


Dr. Siegfried Bernkopf

Immaterielles Kulturerbe „Streuobstanbau in Österreich“

Stellungnahme zum Antrag von ARGE Streuobst

Dr. Siegfried Bernkopf

1. Kulturgeschichte des österreichischen Streuobstanbaus

Beginn des Streuobstanbaus in Österreich

Nach dem Zusammenbruch des weströmischen Reichs im 5. Jhd und dem Ende der so genannten Völkerwanderungszeit kam es in Österreich vermehrt zu Klostergründungen. Die involvierten Orden kamen häufig aus den romanischen Ländern (Italien, Frankreich etc.), in denen Reste des einst florierenden römischen Obstbaus erhalten geblieben waren. Die von dort ausströmenden Ordensleute begannen in pionierhafter Weise ab Ende des 7. Jhdts in ihren österreichischen Klöstern Obstbau zu betreiben. Dieser wurde über mehrere Jahrhunderte primär innerhalb der Klostermauern praktiziert. Dies hat sich erst mit der Etablierung von immer mehr Filialpfarren geändert, zu denen auch mehr oder weniger große Landwirtschaften gehörten. Dort wurde Ackerbau, Viehzucht, Weinbau und auch schon etwas Obstbau betrieben. Dasselbe tat man auch auf den Ländereien der im Mittelalter entstandenen herrschaftlichen Schlösser.

Tatsache ist, dass die Praxis, großkronige Obstbäume auf landwirtschaftlichen Flächen auszupflanzen, erst im 16. - 17. Jhd vermehrt begonnen hat. Schuld daran war primär der Klimawandel. Es war in dieser Zeit zunehmend kühler geworden und dieses Faktum beendete allmählich den im ganzen Land weit verbreiteten Weinbau. Damit verbunden war, dass für die Bevölkerung am Land immer weniger Wein als Hastrunk zur Verfügung stand. Als alternative Getränke kamen Obstsäfte und Most (Obstwein) in Frage. Um die immens zunehmende Nachfrage zu decken fehlte es allerdings an ausreichenden Mengen Obst, was wiederum auf die relativ geringe Zahl an Obstbäumen auf dem Lande zurückzuführen war. Es musste also zunächst die Obstbaumproduktion massiv angekurbelt werden. Dies geschah, langsam aber doch, durch die überall im Lande entstehenden, so genannten „Bauern-Baumschulen“. Die Bauern produzierten die Bäume auf meist kleinen Flächen, was immer mehr zu einem willkommenen Zuerwerb wurde. Das Knowhow der Baumzucht stammte von den Kloster- und Schlossgärtnern der näheren Umgebung bzw. von den veredelungskundigen Mitarbeitern der zu den Klöstern gehörenden Filialpfarren. Der im Stift St. Florian tätige Pomologe Josef Schmidberger erwähnte 1824 in einer Abhandlung über die in Oberösterreich damals existierende Obstbaumproduktion, dass es alleine in der Gemeinde Scharten 50 Baumschulen mit jeweils mindestens 5000 Bäumen gab. Der Bauernhof vulgo „Eder auf der Edt“ hatte demnach an die 50.000 verkaufsfähige Bäume stehen, was für die Zeit damals sehr beachtlich war. Die Unterlagen für die Veredelungen wurden selbst aus Kernen bzw. aus Wurzelbrut (z.B. bei Zwetschken) gezogen. Veredelt wurde zumindest anfangs gerne mittels Spaltpropfung. Mit der Sortenechtheit nahm man es nicht immer genau, was Schmidberger schwer kritisierte. Nicht wenige Bäume ließ man in der Meinung unveredelt, dass die Baumkäufer (herumziehende Baumhändler, Bauern etc.) die Veredelungen mit Sorten ihrer Wahl selbst machen sollten. Dies geschah aber sehr oft nicht, weil man die Kunst des Veredelns nicht beherrschte. Auf diese Weise entstanden tausende neue Sorten, deren Früchte zumindest für die Obstverarbeitung brauchbar waren.

Streuobstanbau im 19. und 20. Jhd

In der Zeit von 1790 bis etwa 1860 erreichte der österreichische Streuobstanbau bereits ein beträchtliches Ausmaß. Dessen technisches Knowhow und jenes der Obstverarbeitung war durch Weiterentwicklung der traditionellen Methoden soweit verbessert worden, dass zumindest ein Teil der Bauern damit mehr und mehr Wertschöpfung daraus lukrieren konnte. Es war auch die Zeit, in der in Österreich die ersten Schriftsteller (Kraft, Moscon, Märter, Schmidberger, Liegel, Pierwipfl etc.) und Pomologen auf den Plan traten und das ihre dazu beitrugen, in Zeitschriften und Büchern theoretisches und praktisches Wissen über den Gesamtkomplex Obstanbau zu vermitteln. Die ersten Obstsortenbücher (Pomologien) wurden veröffentlicht und damit wurde das allgemeine Interesse an der Sortenvielfalt in besonderer Weise geweckt.

Eine besondere Bedeutung für die Entwicklung des Streuobstanbaus hatten die in dieser Zeit gegründeten Landwirtschaftsgesellschaften. Als Beispiel soll hier die 1819 von Erzherzog Johann initiierte „K.K. Landwirtschafts-Gesellschaft in Steyermark“ genannt sein. In ihren „Verhandlungen und Aufsätzen“ nahm die Wissensvermittlung über den Streuobstanbau über Jahrzehnte einen wichtigen Teil ein. Die Intention war, den steirischen Streuobstanbau durch Beratung bzw. Abgabe von geeigneten Obstbäumen und Edelreisern bis in die letzten Winkel dieses Erzherzogtums zu bringen.

Diese Gesellschaften, eigentlich Vorläufer der späteren Landwirtschaftskammern, begannen gegen Ende des 19. Jhdts die Weichen für die Etablierung des Erwerbsobstanbaus zu stellen. Dabei ging es primär um marktfähiges Tafelobst. Die an sich sehr große Zahl an Sorten schien da ein Hindernis zu sein. Deshalb wurden zu Beginn des 20. Jhdts in den verschiedenen Erzherzogtümern bzw. in den bald danach entstandenen Bundesländern zahlenmäßig stark reduzierte, auch von den Baumschulen zu berücksichtigende Normalsortimente festgelegt. Diese Maßnahmen wirkten sich aber nur bei neuen Auspflanzungen aus, die aber in der Zwischenkriegszeit weitestgehend ausblieben. Man hatte damals wichtigeres zu tun; schließlich ging es darum, die ärgste Not der Bevölkerung zu lindern. Nach dem 2. Weltkrieg kam es zu einem starken Strukturwandel in der Landwirtschaft. Maschinen begannen vermehrt die Landarbeiterinnen und Landarbeiter zu ersetzen. Die entstehenden reinen Familienbetriebe hatten nunmehr einen stark reduzierten Eigenverbrauch an Obst und Obstprodukten (Most, Saft, Schnaps etc.). Das über den Eigenverbrauch hinaus anfallende Obst musste also verkauft oder zu verkaufsfähigen Produkten selbst verarbeitet werden.

Dazu kam, dass nun einige Landwirtschaftskammern die Etablierung des Plantagenobstbaus massiv vorantrieben und förderten. Man orientierte sich am erfolgreichen steirischen Modell. Die Tatsache, dass weiterhin Tafelobst aus dem Streuobstanbau auf den Markt kam, betrachteten die Landwirtschaftskammern als Störfaktor, den es zu eliminieren oder zumindest zu minimieren galt. Man behauptete, dass die angeblich mit Schädlingen und Krankheiten generell stark befallenen Streuobstbäume eine immense Gefahr für die jungen Plantagenobstbäume darstellen würden und deshalb reduziert werden müssten. Man trieb Geld für Rodungsprämien auf, organisierte Seilzüge, die von Hof zu Hof fuhren und brachte viele Obstbäume zu Fall. Allein in Ober- und Niederösterreich wurden bei diesen „Entrümpelungsaktionen“ zwischen 1957 und 1966 insgesamt an die 2 Mio. Bäume beseitigt. Es gab keine vorangehenden pomologischen Prospektionen, um wertvolle seltene Sorten zu retten.

Das war aber nicht der einzige Aderlass, was die Baumbestände im österreichischen Streuobstanbau betraf.

Ein weiterer hatte zu tun mit dem starken Preisverfall bei Verarbeitungsobst für die Großmostereien und beim Most selbst.

Die jüngeren Landwirte hatten als Absolventen von landwirtschaftlichen Fachschulen gelernt, betriebswirtschaftlich zu denken und stellten fest, dass die geringe Wertschöpfung aus dem Streuobstanbau den immensen Aufwand (Obstklauen etc.) nicht rechtfertigte. Was den Most und auch die Obstsäfte betraf, so waren die Qualitätsansprüche seitens der Konsumenten mittlerweile gestiegen. Die Landwirte standen also vor der Alternative, entweder viel Geld in eine moderne Kellereitechnik zu investieren, die entstehenden hochwertigen Produkte direkt ab Hof bzw. an die Gastronomie zu verkaufen oder die Streuobstbestände drastisch zu reduzieren. Nicht wenige entschieden sich für Letzteres und dieser Trend hielt auch in den folgenden Jahrzehnten an.

Streuobstanbau im 21. Jhdt

Um 1997 war die gefährliche bakterielle Baumkrankheit „Feuerbrand“ über Schweiz und Bayern nach Österreich gekommen und verbreitete sich in den Folgejahren auf alle Bundesländer. Der Verlust an Bäumen war anfangs enorm hoch. Die Virulenz des Bakteriums ließ allmählich nach, was wahrscheinlich auf Mutationen der Stämme zurückzuführen war. Der Erreger ist heute zwar noch präsent, hat aber seinen Schrecken verloren. Seit einigen Jahren macht dem Streuobstanbau der von Mykoplasmen verursachte „Birnenverfall“ schwer zu schaffen. Dieser Krankheit fallen jedes Jahr tausende Birnbäume zum Opfer. Auch die Trockenheit, verursacht durch den allgegenwärtigen Klimawandel, nimmt immer mehr zu und alles zusammen lässt die Baumbestände in den Streuobstwiesen weiterhin schrumpfen. Es ist daher wichtig, robustere Sorten namhaft zu machen und mit konzertierten Nachpflanzaktionen diesen negativen Trend zu stoppen oder zumindest zu verlangsamen.

Die Agrarstrukturerhebung 2020 von Statistik Austria ergab für den landwirtschaftlichen Extensivobstbau (Streuobstanbau) Österreichs immerhin einen Bestand von 2,3 Mio Obstbäumen, davon 955.000 Apfelbäume und 514.000 Birnbäume. Das ist zwar nur mehr ein Bruchteil dessen, was frühere Erhebungen (z.B. 1968) erbrachten, ist aber noch immer beachtlich.

Streuobstanbau und Obstsortenvielfalt

Wie viele Kern- und Steinobstsorten es heute in den Streuobstwiesen Österreichs noch gibt, kann nur sehr grob geschätzt werden. Der Grund liegt wohl darin, dass für genauere Zahlen aufwändige flächendeckende Sortenkartierungen erforderlich wären. Die Zahl der in Österreich derzeit verfügbaren qualifizierten Pomologinnen und Pomologen scheint nicht ausreichend zu sein, um ein solches Mammutprojekt durchführen zu können, ganz abgesehen von dessen fraglicher Finanzierung. Wenn man an allein bei den Birnen und Äpfeln an die große Zahl an namenlosen Zufallssämlingen denkt, die z. B. bei sporadischen Obstgartenprospektionen im niederösterreichischen Mostviertel und in Oberösterreich vorgefunden werden, dann müssten heute österreichweit mehr als 2500 Obstsorten (Kern-, Stein- und Schalenobst) vorhanden sein.

Was das Verhältnis alte Sorten/neuere Sorten bzw. Tafelobstsorten/Verarbeitungssorten betrifft, so ist dieses regional sehr unterschiedlich. In Tirol und Steiermark ist der Anteil an neuen/neueren Sorten höher als in den meisten anderen Bundesländern. Hingegen ist z.B. der Anteil an Mostobstsorten in Ober- und Niederösterreich bedeutend höher als sonst wo in Österreich.

Im Folgenden soll die Entwicklung der Sortenvielfalt im österreichischen Streuobstanbau kurz dargestellt werden:

Die mir bekannte erste Nennung einer Obstsorte ist die „Regelspiern“ (aus Gilgenberg, Jahr 1331). Ab dem 16. Jhd. tauchen in den Hofübergabeurkunden vermehrt Obstsortennamen auf. Es sind dies Sorten von Bäumen, deren Fruchtgenuss sich der Hofübergeber weiterhin vorbehielt. Erwähnt sind da z.B. „Näkowitzpiern“ (1533), „Große Laitschpiern“ (1560), „Zwitenerpiern“ (1637), „Stecklpiern“ (1639), „Weisspracher“ (1643), „Salzburgerpiern“ (1643), „Fraunpiern“ (1691) etc. Allein im Raum Schlierbach sind zwischen 1636-1639 erwähnt: die Birnensorten „Haßpier“, „Haarpier“, „Hainrichpier“, „Kornpier“, „Sallzburgerpier“, „Weinlingpier“, „Willispier“, „Harigpier“, „Lederpier“, „Zwiternpier“, „Schmerpiern“, „Scheiblingpiern“; weiters die Apfelsorten „Winterweißling“, „Paumgärtling“, „Pässäman“, „Rotsißling“ und „Roter Peingörtling“.

Das Stiftungsbüchl des Klosters Windhaag bei Perg aus 1694 enthält auch Aufzeichnungen über den Sortenbestand der Obstbäume. Es ist davon auszugehen, dass von den mehr als 70 erwähnten Kern- und Steinobstsorten die eine oder andere Sorte über Abgabe von Edelreisern auch Eingang in die bäuerlichen Obstgärten gefunden hat. Einige Beispiele (mit Angabe des vermutlich heutigen Namens): „Bruner Oepfl“ (Brünnerling), „Lemoni Oepfl“ (Limoni), „Paradeis Oepfl“ (Paradeiser), „Musänskar“ (Steirischer Maschankker), „Pässämäner“ (Weisser oder Roter Passamaner), „Nägäwiz Biern“ (Naglwitzbirne oder Nagowitzbirne), „Saltzburger Biern“ (Salzburgerbirne), „Henig Bierndl“ (Honigbirne), „Spenling“ (Gelber oder Roter Spenling), „Gelbe Pfludern“ (Gelbe Pfludern), „Mirabelani“ (Myrobalane), „Kriechen“ (Blaue, Rote oder Gelbe Krieche).

Die vom 16. bis zum 18. Jahrhundert in den diversen Urkunden aufscheinenden Sortennamen gibt es also, manchmal in etwas abgeänderter Form, teilweise noch heute und davon auch die entsprechenden Bäume. Da es damals aber noch keine Sortenbeschreibungen dazu gab, ist deren wahre Identität nicht verifizierbar.

Die Epoche der Sortenbeschreibungen wurde in Österreich erst 1792 mit Johann Kraft's Werk „Pomona Austriaca“ eingeläutet. Es begann eine Zeit, die man als „Goldene Epoche der österreichischen Pomologie“ bezeichnen kann. Man begann wertvolle Sorten (meist von Tafelobst) zu sammeln, zu studieren, zu evaluieren und mit in- und ausländischen Kollegen zu tauschen. Man legte von guten Sorten hunderte Kerne in den Boden, zog die Sämlinge hoch, prüfte die Früchte, verwarf das wenig wertvolle, gab den brauchbaren Sämlingen einen pomologischen Namen und stellte die so entstandenen neuen Sorten in diversen Schriften und bei Sortenausstellungen dem Publikum vor. Diese Praxis war nicht nur bei den Pomologen, sondern auch bei nicht wenigen „sortenverrückten“ Laien üblich. Dieser Vorgangsweise haben wir z. B. auch die bekannte steirische Apfelsorte „Kronprinz Rudolf“ zu verdanken, die von einem Gleisdorfer Rauchfangkehrermeister um 1860 „gezüchtet“ wurde.

Im Folgenden sollen ein paar österreichische Pomologen angeführt werden, die sehr wesentlich zur Sortenvielfalt beigetragen haben:

Johann Kraft (1738-1808), Baumschulist aus Wien Währing und Weinhaus, verfasste 1792 „Pomona Austriaca“, die 1. österreichische Pomologie; Anton Albert von Moscon (1782-1822), Obstbaupionier in Steiermark; Constantin Keller, Pfarrer in Mautern und Gröbming, Schöpfer des Wachsfrüchtekabinetts im Stift Admont; Dr. Georg Liegel (1779-1861), Apotheker, Baumschulist, Obstzüchter mit Fokus Pflaumen, aus Braunau am Inn; Josef Schmidberger (1773-1844), Chorherr im Stift St. Florian bei Linz, Obstzüchter; Dr. Rudolf Stoll (1847-1913), Professor am Önologisch-Pomologischen Institut in Klosterneuburg, verfasste 1888 „Österreichisch-Ungarische Pomologie“; Heinrich Graf Attems-Petzenstein (1834-1909) aus Graz, Obmann des Österreichischen Pomologenvereins (1880-1908), arbeitete am Österreichischen Obstgrundbuch; Conrad Rosenthal (1848-1899), Baumschulist in Wien-Albern, Verfasser von „Pomologisches Handbuch für Niederösterreich (1893)“; Josef Löschnig (1872-1949), Verfasser von vielen obstbaulichen und pomologischen Werken: z.B. „Die Mostbirnen“ (1913) sowie zusammen mit H.M. Müller und H. Pfeiffer die Pomologie „Empfehlenswerte Obstsorten“ (1912).

Im Jahre 1880 wurde nicht nur der österreichische Pomologenverein (1880-1908) gegründet, sondern z.B. auch der Landesobstbauverein für Niederösterreich und der Obstbauverein Zwettl. 1889 wurde vom Schuldirektor Max Schmidinger der 1. Vorarlberger Obstbauverein in Dornbirn gegründet. 1911 entstand die Österreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft. All diese Vereine und Gesellschaften machten es sich zur Aufgabe, das Wissen über obstbauliche Techniken und über die Obstsorten zu vermehren und in periodischen Schriften, Vorträgen, Kursen und Obstausstellungen ihren Mitgliedern und der Allgemeinheit zu vermitteln.

Die Ende des 19. bzw. Anfang des 20. Jhdts von den Landwirtschaftsgesellschaften betriebene Lenkung des sortenreichen Streuobstanbaus in Richtung eines stark sortenreduzierten Erwerbsobstbaus hatte auf die Sortenvielfalt zunächst kaum Auswirkungen, weil es in dieser Zeit und auch danach bis 1945 eher wenige Neuauspflanzungen gab. Die Sortenreduktion nach dem 2. Weltkrieg war den kurzfristigen „Entrümpelungsaktionen“ der Landwirtschaftskammern, den betriebswirtschaftlich motivierten Baumrodungen und den Baumkrankheiten Feuerbrand und Birnenverfall geschuldet.

Eine kurze Auflistung der heute im österreichischen Streuobstanbau häufig anzutreffenden Sorten: Im Großen und Ganzen dominieren noch immer die Altsorten (entstanden vor 1900). Dazu gehören z.B. Sorten, die man fast im ganzen deutschsprachigen Raum vorfinden kann:

Häufige Tafelapfelsorten: Ananasrenette, Apfel aus Croncels, Berner Rosenapfel, Champagner-Renette, Cox Orange, Danziger Kantapfel, Freiherr von Berlepsch, Geflammtter Kardinal, Dr. Oldenburg, Goldparmäne, Gelber Bellefleur, Gravensteiner, Jakob Lebel, James Grieve, Jonathan, Kaiser Wilhelm, Kanadarenette, London Pepping, Mc Intosh, Ontario, Rheinischer Winterrambour, Roter Herbstkalvill, Weißer Klarapfel etc.

Häufige Tafelbirnensorten: Alexander Lucas, Boscs Flaschenbirne, Clapps Liebling, Conference, Doppelte Philippsbirne, Frühe aus Trevoux, Gellerts Butterbirne, Gräfin von Paris, Gute Graue, Gute Luise, Herzogin Elsa, Kongressbirne, Nordhäuser Winterforellenbirne, Pastorenbirne, Salzburgerbirne, Vereinsdechantsbirne, Williams Christbirne

Häufige Steinobstsorten: Hauszwetschke, Anna Späth, Ersinger Frühzwetscheke, Graf Althanns Reneklode, Große Grüne Reneklode, Italienische Zwetschke, Königin Victoria, Oullins Reneklode, Schöne von Löwen, Wangenheims Frühzwetschke; Dönissens Gelbe Knorpelkirsche, Große Germersdorfer, Große Prinzessinkirsche, Hedelfinger; Nancy Aprikose, Ungarische Beste etc.

Einige regionale Besonderheiten beim Tafelobst:

Faktum ist, dass eine regionale Sorte in mehreren Regionen vorkommen kann. Dennoch gibt es Sorten, die in einer bestimmten Region ihren Verbreitungsschwerpunkt haben:

Burgenland: Roter Pogatschapel (syn. Haslinger), Joiser Einsiedekirsche; **Steiermark:** Klöcher Maschanzker, Steirischer Wintermaschanzker, Ilzer Rosenapfel, Löschnigrenette (syn. Lamprecht), Steirischer Passamaner, Steirische Schafnase; **Kärnten:** Pomona Tafelapfel, Treffener Apfel, Wieslinger; **Niederösterreich:** Siebenkant, Blaschke-Apfel, Rodauner Goldapfel, Priggitzer Abendrot, Frauenkalvill, Sommerbirne aus Spital, Kritzendorfer Einsiedekirsche, Schneebergkirsche, Frühmarille aus Kittsee, Niedersulzer Pfirsichmarille, Alte Ananas-Marille; **Oberösterreich:** Mauthausner Limoni, Florianer Rosmarin, Weberbartlapfel, Naglitzbirne, Gelber Bidling, Hartwiss, Gelbe Zwetschke, Schartner Rainkirsche, Schartner Pflzer; **Salzburg:** Salzburger Rosmarin, Salzburger Rosenstreifling, Salzburgerbirne, St. Veiter Pflzkirsche; **Tirol:** Falchs Gulderling, Tiroler Plattleder, Tiroler Spitzleder, Sommerköniger, Steinpepping (syn. Osttiroler Maschanzker), Roter Spänling; **Vorarlberg:** Erdbeerer, Tirolerhut, Möriker, Hansabirne

Mostobstsorten

Bei den Apfelsorten lassen sich die Begriffe Tafelapfel- Kochapfel- Mostapfel schwer abgrenzen, weil nicht wenige Sorten sogar für alle 3 Verwendungen geeignet sind. Zur Herstellung von Saft und Most werden bei uns gerne verwendet: z.B. Rheinischer Bohnapfel, Rheinischer Krummstiel, Odenwälder, Schöner von Wiltshire, Brünnerling, Weberbartlapfel, Erbachhofer, Danziger Kantapfel etc. Dann gibt es Sorten, deren Früchte so stark säurehaltig sind, dass sie nur für die Herstellung von Mischgetränken (mit säurearmen Birnensaft/Birnenmost) verwendbar sind: dazu gehören Sorten wie Roter Wiesling, Siberscheider, Mostzeuner, Weißer und Roter Griesapfel etc.

Die Vielfalt an Mostbirnsorten, von denen sich ein Teil auch für die Herstellung von Dörrbirnen eignet, ist in Österreich unterschiedlich verteilt und konzentriert sich vorwiegend auf die Bundesländer Oberösterreich, Niederösterreich, Kärnten, Vorarlberg und in geringerem Maße auch auf Steiermark. Jedes dieser Bundesländer hat auch eigene Lokalsorten, die es sonst in Österreich kaum noch irgendwo gibt. Das sind z.B. in **Vorarlberg** die Sorten Baldschmiedler, Ruhschiebler, Subira, Wittfelder, Sülibirne, Konstanzer Längler, Herbstlängler etc.; durch den regen Sortenaustausch zwischen Oberösterreich und Niederösterreich sind viele Mostbirnsorten in beiden Bundesländern präsent; Ausnahmen z.B.: Amstettner Mostbirne, Gensbirne, Kleine Füchselbirne, Kleine Leutsbirne, Stieglbirne etc. (alle **Niederösterreich**); Gelbe Lederbirne, Stöcklbirne, Leutschbirne, Oberbrunnerbirne, Simmerbirne, Doblzaunbirne, Schiedlberger Weinbirne, Laschenbirne etc. (alle **Oberösterreich**); Für **Kärnten** sind zu nennen: Achatzlbirne, Lemonibirne, Gelbe Österreicher; für **Steiermark**: Schlachersche Mostbirne, Hirschbirne, Tepka, Zieregger Mostbirne.

Die wohl bekannteste Mostbirne Österreichs, die Speckbirne (syn. Steirische Weinmostbirne, Oberösterreich etc.) stammt ursprünglich aus Kärnten, wurde ab etwa 1880 von steirischen und oberösterreichischen Baumschulen massiv vermehrt und ist heute sogar im süddeutschen Raum verbreitet.

Es ist davon auszugehen, dass es in Österreich eine große Zahl an Mostbirnsorten gibt, die keinen offiziellen Namen haben, weil sie pomologisch noch nicht erfasst worden sind.

2. Erhaltung des immateriellen Kulturerbes Streuobstanbau im heutigen Österreich

Der Streuobstanbau stellt, mit allem was dazu gehört, ein sehr komplexes Thema dar. Den meisten darin involvierten Akteuren ist einigermaßen klar, an welchen Rädern gedreht werden muss, um dieses stark gefährdete kulturelle Erbe zu erhalten. Da geht es ja nicht nur um den Obstbau an sich, sondern auch um Obstverarbeitung, Vermarktung, Sortenwesen, Biodiversität, Umweltschutz, sanften Tourismus und um vieles mehr.

Im Folgenden sollen einige Aktivitäten kurz geschildert werden:

Aktivitäten zum Streuobstanbau an sich (Obstbaumpflege, Förderungen)

Es ist unbestritten, dass die Obstbaumbestände einer fachgerechten Pflege bedürfen. Hunderte Obstbauvereine halten jedes Jahr Baumschnittkurse (Winter- und Sommerschnitt), Vorträge und Exkursionen ab. Dadurch wird sehr viel theoretisches und praktisches Wissen über alle obstbaulichen Belange vermittelt. In den Bundesländern gibt es außerdem mehrtägige Zertifikatslehrgänge zur Ausbildung von Baumwärtern (Obstbaumpflegerinnen und -pflegern). Allein der Tiroler Baumwärterverband hat in 14-tägigen Kursen bis jetzt an die 1200 Baumwärter ausgebildet, die in den Tiroler Obst- und Gartenbauvereinen (derzeit 116 Vereine, insgesamt 22.000 Mitglieder) ihr Wissen und technisches Knowhow weitergeben.

Finanzielle Unterstützung von Seiten der Bundesländer gibt es für Streuobstbäume im Rahmen der ÖPUL-Förderung („Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft“). Die Bäume gelten dabei als punktförmige Landschaftselemente, müssen mindestens einen Kronendurchmesser von 2m und einen Mindestabstand zueinander von 5m haben. Die Förderung beträgt: 12€/Baum, max. 80 Bäume/ha. Weiters wird auch die Auspflanzung von Streuobstbäumen gefördert, allerdings in den Bundesländern unterschiedlich. In Oberösterreich liegt die Förderung bei 20€/Baum (Hoch- und Halbstamm) und max. 100 Bäume/ha.

Aktivitäten zur Sicherung der Sortenvielfalt

Zunächst soll festgestellt werden, dass der Staat Österreich auf Basis internationaler und nationaler Gesetze und Verordnungen auch zur Erhaltung genetischer Ressourcen bei den landwirtschaftlichen Kulturpflanzen einschließlich Obst verpflichtet ist. Er kann dies durch Betreiben eigener Obstgenbanken und/oder durch Unterstützung von Sortenerhaltungsprojekten im NGO-Bereich tun.

In öffentlicher Hand befinden sich derzeit folgende 6 Obstgenbanken: Universität für Bodenkultur in Wien, HBLA und BA für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg, Steirische Landesversuchsstation für Obst- und Weinbau in Graz-Haidegg, Obst- und Weinbauzentrum St. Andrä/Lavanttal der Landwirtschaftskammer Kärnten, Obstgenbank Ritzlhof der oberösterreichischen Landwirtschaftskammer und die Obstgenbank der HBLA St. Florian bei Linz.

All diese Genbanken dienen nicht nur der Sortenerhaltung (insgesamt über 3000 Sorten), sondern auch der Forschung und Lehre. Daneben gibt es noch sortenreiche kommunale Obstgärten wie z. B. jene der Städte Linz und Steyr, die primär als Naschgärten für die Bevölkerung konzipiert sind.

Nicht vergessen dürfen die Leistungen der zahlreichen NGO's werden, die über größere Sortensammlungen verfügen. Dazu gehören Vereine wie „Arche Noah“ in Schiltern, diverse Obst- und Gartenbauvereine, „Hortus“ in Braunau, „OSOGO“ in Ohlsdorf und viele mehr. In Burgenland gibt es z. B. das Kooperationsprojekt „Sortengarten Burgenland“ von Naturschutzbund und dem Verein „Mostidylle Südburgenland“, das eigentlich die burgenländische Landes-Obstgenbank darstellt. Abseits der Vereine gibt es eine nicht geringe Zahl an „sorten-verrückten“ Privatpersonen, die aus halb Europa alle möglichen Sorten zusammengetragen haben.

Sortenerhaltung sollte aber nicht nur in öffentlichen und privaten Genbanken geschehen, sondern auch in situ in den bestehenden Streuobstwiesen selbst. Dort sind die Sortenbäume bestens an Boden und Klima angepasst. Wichtig dabei sind effiziente Baumpflege und Nachpflanzungen für ausgefallene Obstbäume.

Die Sortenbestände im österreichischen Streuobstanbau sind häufig stark überaltert. Mostbirnbäume über 150 Jahre und Apfelbäume über 80 Jahre sind keine Seltenheit. Es braucht also dringend eine Verjüngung der Bestände unter Beachtung der Sortenvielfalt. Da die heimischen Baumschulen nur einen Bruchteil jener Sorten anbieten, welche die regionale Sortenvielfalt darstellen, ist es notwendig, dass zukünftig vor allem die von öffentlicher Hand geförderten Auspflanzaktionen rechtzeitig geplant werden. Unter Verwendung von Edelreisern aus den öffentlichen und privaten Sortensammlungen bzw. von den Bäumen vor Ort sind dann die Baumschulen in der Lage, weit über ihre Standardsortimente hinaus mehr Sortenvielfalt zu produzieren. Ansätze der Umsetzung solcher Vorhaben gibt es bereits, müssen aber tempomäßig intensiviert werden, weil die Zeit wirklich drängt.

Nicht zu vernachlässigen ist die Ausbildung von Pomologen. Das sehr mühsam erworbene Wissen über die alten und neueren Sorten muss von einer Generation auf die nächste weitergegeben werden. Da ist zwar in den letzten 30 Jahren einiges geschehen (Pomologieschulungen der Arche Noah, der Landesobstbauverbände Oberösterreich und Tirol etc.), es sollte aber mehr getan werden.

Zu erwähnen ist ein ganz aktuelles Projekt, von dem ich mir als Pomologe sehr viel erwarte. Es geht um die molekularbiologische Untersuchung von ca. 6000 Obstsortenmustern aus öffentlichen und privaten Obstgenbanken Österreichs. Durch Vergleich der Ergebnisse mit jenen in den internationalen Gen-Datenbanken ist es möglich, die pomologische Identität einer Sorte zu bekräftigen, falsche Sortennamen zu korrigieren und nicht verifizierbaren Sorten zumindest ein genetisches Profil zu geben. Die Projektführung liegt beim Verein „Arche Noah“; Projektpartner sind die HBLA und BA für Obst- und Weinbau Klosterneuburg sowie die Betreiber der verschiedenen Sortenkollektionen.

Aktivitäten im Bereich Obstverarbeitung

Das aus dem Streuobstanbau kommende Obst wird seit 400-500 Jahren im überwiegenden Maße zu Saft, Most, Edelbrand, Dörrobst, Obstessig etc. verarbeitet. Das bedeutet, dass es ohne Obstverarbeitung selbst heute keinen Streuobstanbau in Österreich geben würde. Dementsprechend wichtig ist die Weiterentwicklung auf diesem Gebiet, von der Kellereitechnologie bis hin zur Vermarktung der edlen Produkte. Die Anschaffung moderner Kellereigeräte und die Aneignung von verarbeitungstechnologischem Wissen sind für jene Landwirte unumgänglich, die auf hochwertige Produktqualität setzen.

Deshalb gibt es z.B. in mehreren Bundesländern Zertifikatslehrgänge für Most- und Edelbrandsommeliers, bei denen von der Rohware Obst, der Kellertechnologie bis hin zum Verkauf alles Wissenswertes vermittelt wird. Es ist eine Freude zu sehen, wie mehr und mehr Landwirte dazu übergehen, hochwertige Verarbeitungsprodukte aus dem Streuobstanbau herzustellen und in schöner Aufmachung ab Hof, auf speziellen Märkten oder an die Gastronomie zu verkaufen. Wichtig bei all dem ist die Betonung der Regionalität der Produkte. Das haben mittlerweile auch die Supermärkte erkannt. Der Markenbegriff „Bio“ wurde in der Vergangenheit zu stark ausgereizt. Angaben zur Regionalität der Produkte gewinnen immer mehr an Bedeutung. Einige Supermärkte sind sogar dazu übergegangen, Obstprodukte zu verkaufen, auf deren Etiketten die jeweilige Region mit dem Vermerk „aus Obst von Streuobstwiesen“ ausgewiesen ist. Als Pomologe begrüße ich auch, dass zunehmend Obstprodukte aus nur einer bestimmten Sorte hergestellt werden. Wer einmal einen reinen Cox Orange-Apfelsaft, Landbirn-Most oder einen Subira-Edelbrand gekostet hat, der weiß, welche hervorragenden sortentypischen Geschmackseigenschaften in so manchen alten Sorten stecken.

Die Landwirte haben jährlich die Möglichkeit auf der Ab-Hof-Messe Wieselburg, der größten europäischen Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung, ihre Obstsäfte, Edelbrände, Moste, Essige, Marmeladen etc. von einer Fachjury prüfen und allenfalls prämiieren zu lassen. Die Gewinner in den verschiedenen Kategorien von Saft und Most erhalten die „Goldene Birne“ und jene für Edelbrand und Likör“ das „Goldene Stamperl“. Die Messe ermöglicht den Vergleich der einzelnen Produkte und ist ein wichtiger Anreiz zur Qualitätssteigerung.

Von besonderer Bedeutung sind die vielen Mostschänken (Mostheurige) im Lande, wo in gemüthlicher Atmosphäre nicht nur Obstprodukte, sondern auch viele andere bäuerliche Erzeugnisse konsumiert werden können.

Aktivitäten im touristischen Bereich.

Über den hohen Wert der Streuobstwiesen für die Biodiversität, Landschaftsökologie, Umweltschutz, Naturschutz etc. ist anderenorts schon einiges geschrieben worden, bedarf also hier keiner näheren Erläuterung. Wichtig erscheint mir, die Streuobstwiesen mit ihrer biologischen Vielfalt und ihrer Bedeutung für die Landwirtschaft dem interessierten Durchschnittsbürger stärker wie bisher näherzubringen. Eine wichtige Funktion üben diesbezüglich einige der vielen österreichischen Naturparke aus. Zwei Beispiele sollen hier genannt sein:

Der oberösterreichische Naturpark „Obst-Hügel-Land“ umschließt die Gemeinden Scharten mit dem Leitprodukt „Schartner Kirsche“ und St. Marienkirchen/Polsenz mit dem „Weberbartl-Apfel“.

Den erholungssuchenden Menschen wird nicht nur eine unglaublich schöne, von Streuobstwiesen geprägte Landschaft, sondern auch eine Fülle kulinarischer Genüsse der feinsten bodenständigen Art geboten. Lange Wanderwege führen durch die Streuobstlandschaft. Scharnten ist seit langer Zeit ein Kirschenzentrum. Viele Kirschsornten werden dort kultiviert, angeführt von „Schartner Rainkirsche“ und „Schartner Pflzer“. Jedes Jahr findet dort als touristische Attraktion eine „Kirschblütenwanderung“ statt, die viele Leute anlockt.

St. Marienkirchen/ Polsenz ist die „Mosthauptstadt“ Oberösterreichs. Der Qualitätsstandard bei den Mosten, die bei den seit vielen Jahrzehnten durchgeführten Mostkosten alljährlich prämiert werden, ist nach wie vor sehr hoch. In diesem Ort ist seit langer Zeit der „Weberbartlapfel“ daheim. Es ist dies ein kleiner saftiger säuerlich-süßer Apfel, bestens geeignet zur Herstellung von Most und Apfelsaft. Entsprechend der lokalen Bedeutung dieser Sorte findet jeden Herbst eine Weberbartlapfel-Wanderung statt, bei der die vielen Besucher auch über die dort vorhandene Sortenvielfalt informiert werden.

Als 2. Beispiel soll der steirische „Naturpark Pöllauertal“ mit dem Leitprodukt „Pöllauer Hirschbirne“ (hat EU-Herkunftsschutz) genannt sein. Die Hirschbirne ist eine bekannte Most-, Schnaps- und Dörrobirne mit dem Verbreitungsschwerpunkt im Pöllauertal und findet sich heute auch noch in Leberwurst, Leberkäse, Schinken, Essig, Schaumwein etc. verarbeitet. Unter Einbindung der Produzenten und verschiedener regionaler Tourismusbetriebe finden viele Veranstaltungen rund um die Hirschbirne statt, z.B. Hirschbirnblüte-Wanderungen etc.

3. Abschließende Bemerkungen

Der österreichische Streuobstanbau hat eine bewegte Geschichte von etwa 500 Jahren hinter sich. Er wurde in dieser Zeit von einer zur nächsten Generation weitergegeben und weiterentwickelt. Die Erhaltung dieses wertvollen immateriellen Kulturerbes bedarf nach wie vor großer Anstrengungen. Niemand von uns weiß heute, ob es in 50 Jahren noch einen nennenswerten Streuobstanbau in Österreich geben wird. Zu viele unsichere Faktoren lassen dies nicht zu. Faktum ist, dass es derzeit viele richtungsweisende Aktivitäten zur Erhaltung dieses „Kleinods Streuobstanbau“ gibt. Auch die „ARGE Streuobst“, die seit über 20 Jahren eine wichtige Netzwerkfunktion für Belange des Streuobstanbaus ausübt, hat ihren Anteil an dieser positiven Entwicklung.

Ich unterstütze daher den Antrag der ARGE Streuobst um Aufnahme des österreichischen Streuobstanbaus in das Verzeichnis „Immaterielles Kulturerbe Österreichs“. Diese Auszeichnung würde ich als Anerkennung sehen für das, was bis jetzt geleistet wurde und als Motivationsschub für das, was zukünftig noch zu tun sein wird.