

Auf nach Niederösterreich!

Obstbau-Fachexkursion der Abschlussklasse nach Niederösterreich

Unsere Exkursion startete am Montag, den 18.5.2009 und unsere Begleitlehrer waren Herr Ing. Georg Innerhofer und Herr DI Dr. Gotfried Lafer.

Obstbaubetrieb Wittek

Der erste Programmpunkt war die Besichtigung des Obstbaubetriebes Wittek Hermann in Harmannsdorf, Bezirk Korneuburg. Der landwirtschaftliche Betrieb hat eine Größe von 45 ha, davon werden seit 1993 auf 7 ha Marille kultiviert. Herr Wittek ist Obmann des Projektes „Weinviertler Marille“. In diesem Projekt „Weinviertler Marille“ sind 20 Mitgliedsbetriebe beteiligt, die auf rund 43 ha Marillen anbauen. Mit den Bauern gibt es Lieferverträge: 90 % der Ernte werden über die Marke abgesetzt und 10 % können ab Hof verkauft werden. Heuer sollen zwischen 70 und 90 t Marillen vermarktet werden. Das Ziel ist es, die Produktionsmenge auf 500 t Marillen zu steigern. Die gesamte Marillenfläche von derzeit 43 ha ist auf das ganze Weinviertel verteilt, dadurch können die Frostschäden gut umgangen werden.

Die Initiative für dieses Projekt ging von der NÖ Landwirtschaftskammer aus. Die „Weinviertler Marille“ ist markenrechtlich geschützt und wird mit einem eigenen Logo vermarktet. Die Hauptsorten im Projekt sind Goldrich, Silbercot und Pinkcot. Im heurigen Jahr stellte das Baumsterben ein großes Problem dar. Im Nor-



Marillenanlage am Betrieb Wittek

malfall beträgt der Ausfall 2 – 5 % pro Jahr, heuer sind es jedoch 10 % der Bäume. Es wird angenommen, dass eine Phytoplasma die Ursache dafür ist. Durch die frühe Blüte ist die Frostgefahr besonders hoch. Die Betriebe arbeiten teilweise mit einer Geländeheizung (Paraffinkerzen), die jedoch besonders teuer sind. Mit dieser Heizung ist es möglich, die Temperatur in der Anlage um ca. 2 – 3 °C zu erhöhen.

Als vorbeugende Maßnahme gegen Blütenfrost werden die Neuanlagen in höheren Lagen gepflanzt. Die Bewässerung ist sehr wichtig, da es in diesem Gebiet nur geringe Niederschläge gibt. Dafür stehen Dachflächengewässer und ein Teich zur Verfügung.

Winzervereinigung



Am Nachmittag besichtigten wir auch die Winzervereinigung „Winzer Krems Sandgrube 13“. Diese Vereinigung hat 1.338 Mitglieder und ist die größte Winzergenossenschaft Österreichs. Im Anbau befinden sich 18 verschiedene Rebsorten, die mind. 15 °KMW (Zucker) bei der Ernte enthalten müssen. Je höher die KMW,

umso besser ist der Auszahlungspreis. Bei der Anlieferung wird die Ware geprüft. Die Winzer kommen aus Krems und den umliegenden Weinbauorten. Das Weinviertel hat eine Weinbaufläche von 15.000 ha und die Wachau 1.500 ha. Die Weißweine werden alle im Edelstahlfass ausgebaut, die Rotweine teilweise in den Barriquefässern. Die Gesamtmenge, die jährlich produziert wird, beträgt 7 Mio. Liter. 25 % davon gehen in den Export, davon 15 % nach Deutschland und der Rest in die USA. Im Inland kommt die Hälfte in die Supermärkte und die andere Hälfte in die Gastronomie.



Herr Sedelmaier führt uns durch seinen Betrieb

Wein- und Obstbauschule

Im Anschluss an diese Besichtigung ging es weiter mit der Führung durch die Wein- und Obstbauschule Krems. Uns wurden die Schule, Obstanlagen und die Verarbeitungsräume gezeigt und erklärt. Zum Abschluss gab es noch eine kalte Jause mit Weinverkostung.

Obstbaugebiet um Theiß

Am Dienstag, dem 19.5.2009, begleitete uns am Vormittag der Obstbauberater des Bezirkes Krems, Herr Ing. Karl Bachinger. Er stellte uns das Obstbaugebiet rund um Theiß vor. Schwerpunktartig angebaut werden die Apfelsorten Golden Delicious, Idared, Jonagold, Gala und die Frühsorte Summerred. Alle Anlagen stehen aufgrund der starken Frostgefahr unter Frostbewässerung. Heuer war auch schon Anfang Mai der erste Hagel, daher werden auch verstärkt Hagelnetze gebaut. Die meisten Betriebe lagern, sortieren und vermarkten selber. Die Obstbauern haben oft auch Weinbau und

sind stark auf Direktvermarktung ausgerichtet. Deshalb spielt auch die Verarbeitung von Obst in Form von Säften, Nektaren, Edelbränden etc. eine große Rolle.

Betrieb Sedelmaier

Mit dem Bus ging es dann weiter zum Betrieb Sedelmaier in Thallern. Herr Sedelmaier ist Obmann des Obstbauverbandes NÖ und stellvertretender Obmann des Bundesverbandes Obstbau. Herr Sedelmaier siedelte 2004 mit seinem Produktionsbetrieb vom Ort aufs Land. Der Betrieb ist Mitglied der OPST und die Äpfel werden von der Fa. Leopold in Studenzen vermarktet. Das Obst wird mit den LKW's direkt am Betrieb abgeholt. Auf 18 ha Fläche wird neben Äpfeln auch Steinobst angebaut, das ab Hof vermarktet wird. Der Anbau der „Wachauer Marille“ ist sehr schwierig, da in zehn Jahren nur sechsmal mit einer Ernte gerechnet werden kann. Die „Wachauer Marille“ ist eine geschützte Marke

und der Verkauf ab Hof läuft sehr gut. Der Ab-Hof-Preis für die Marillen liegt ca. bei € 3,50/kg. Am Betrieb wird Schulen auch die Möglichkeit von Projektunterricht angeboten, um den Schülern den Obstbau näher zu bringen und um zur Imageverbesserung des Obstbaus beizutragen.

Whiskydestillerie

Am Nachmittag unternahmen wir eine Schifffahrt von Krems nach Dürnstein und danach fuhren wir weiter nach Roggenreith, wo wir eine Whiskydestillerie besichtigten. Frau Haider, die Besitzerin, begrüßte uns am Waldviertler Roggenhof, der 1. Whiskydestillerie in Österreich. Der Betrieb entwickelte sich von einem Milchbauernhof zum größten Whiskyerzeuger in Österreich. In der Woche werden ca. 1.000 Liter Whisky gebrannt. Im Jahr 2000 wurde der 1. Bauabschnitt fertig gestellt, trotz-

Fortsetzung auf Seite 10

dem war der Umbau schon zu klein. Es erfolgte ein neuerlicher Bau zur Whiskylebniswelt und zur Zeit wird auch ein neues Lager dazugebaut. Es werden Whiskys mit fünf verschiedenen Geschmacksnoten, die man je nach Röstung erhält, angeboten. Die Lagerung kann bis zu 18 Jahre dauern, nach drei Jahren muss der Whisky versteuert werden. Ein Barriquefass mit Whisky hat einen Wert von ca. € 18.000,-. Mit Urgesteinswasser wird er auf Trinkstärke eingestellt. Die Vermarktung erfolgt größtenteils direkt, aber auch weltweit über Internetshops. Ein kleiner Teil geht in den Handel, vor allem in exklusive Geschäfte. Weiters werden verschiedenste Obstbrände und Liköre

erzeugt; dies ist möglich, da die Familie auch einen Obstbaubetrieb in der Wachau besitzt.

Conclusio

Unsere Exkursion nach Niederösterreich war sehr interessant, da wir einen guten Einblick in die Obst- und Weinbaugebiete rund um Krems bekamen. Auch die Schifffahrt auf der Donau durch die Wachau hat uns großen Spaß bereitet und war für uns eine willkommene Abwechslung in unserem intensiven Besichtigungsprogramm. Wir möchten uns bei unseren Lehrern Herrn DI Dr. Gottfried Lafer und Ing. Georg Innerhofer für die tolle Organisation



Schifffahrt durch die Wachau

der Lehrfahrt nach Niederösterreich recht herzlich bedanken.

Maria Spreitzhofer, 3. Klasse

Pauline Wilhelm präsentiert:

Herzhafte Apfelrezepte

Rezepte für den kleinen Hunger

Apfel-Käse-Salat

Zutaten:

20 dag grüne oder braune Linsen
2 Stk. Äpfel
15 dag würziger Tilsiter
1 Frühlingszwiebel
1 Paar Frankfurter
Für die Marinade:
3 Essl. Weißweinessig
2 Essl. Apfelbalsamessig
6 Essl. Olivenöl
2 Essl. frisch gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Majoran)
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Linsen bei geringer Hitze weich kochen, abseihen und auskühlen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, quer in Scheiben

schneiden. Den Käse klein würfeln. Die Frühlingszwiebel mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Essig mit Öl vermengen, Kräuter dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zutaten mit der Marinade vermengen und auf Tellern anrichten. Die in Scheiben geschnittenen Frankfurter anbraten und über den Salat verteilen.

Apfel-Omelette mit Speck

Zutaten:

15 dag Weizenvollkornmehl
300 ml Milch
5 Eier
Einige Salbeiblätter
Salz
20 dag Speck in feine Streifen geschnitten
50 dag Äpfel in dünne Scheiben ge-

schnitten
Saft einer halben Zitrone
Butter zum Braten

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit der Milch verrühren und 30 min. quellen lassen. Dann die Eier nach und nach gut unterrühren. Den Salbei fein schneiden und mit Salz unter den Teig mengen.

Für jedes Omelette wenig Butter erhitzen, einige Speckstreifen darin knusprig braten. Ein Viertel des Teigs beifügen, Apfelspalten darauf verteilen und bei mittlerer Hitze braten bis die Unterseite goldbraun ist, wenden und auf der anderen Seite fertigbraten.

Gutes Gelingen