



TERMINE 2017

SAVE THE DATE – STREUOBST-FACHKONGRESSE IM RAHMEN DER STREUOBSTTAGE 2017

Bayerische Streuobst-Fachtagung 2017

Freitag, 28. April 2017, 63877 Sailauf (Landkreis Aschaffenburg)

Landesweiter Streuobsttag Baden-Württemberg 2017

Samstag, 06. Mai 2017, Landratsamt Ludwigsburg

Hessischer Obstwiesenkongress 2017

Samstag, 18. März 2017, Naumburg

Streuobsttag Rheinland-Pfalz 2017

Samstag, 06. Mai 2017

Fachkongress „Zukunftsdialog Streuobst“

Datum: Donnerstag 16. Februar 2017, 9:00 bis 16:00

Adresse: Höhere Bundeslehranstalt, A-3400 Klosterneuburg

Beschreibung: Diskussion der aktuellen Situation und der Perspektiven des Streuobstbaus in Österreich. Ergebnis soll eine österreichische Streuobstdefinition sein.

Webseite: http://www.argestreuobst.at/?page_id=917

Abschlussveranstaltung des Forschungsprojektes „Aufpreisvermarktung von Streuobstprodukten in Baden-Württemberg“

Datum: Samstag, 25. März 2017, 9:30 – 16:00 Uhr

Adresse: Tagungszentrum Hohenheim der katholischen Akademie, Stuttgart, Paracelsusstraße 9

Weitere Details und Einladungsflyer folgen!

Auftaktveranstaltung Streuobsttage 2017

Datum: Donnerstag, 27. April 2017, 16.00 Uhr

Adresse: Kirchenfeldweg/Kirchberg, 63877 Sailauf

Beschreibung: Auftakt Streuobsttage 2017 gemeinsam mit der Auftaktveranstaltung der Regionalen Genussstage

Webseite: <http://www.streuobsttage.de/auftaktveranstaltung-1>

Liebe Leserinnen und Leser,

wir dürfen Ihnen allen zunächst noch ein **Frohes Neues Jahr** sowie ein erfolgreiches Streuobstjahr 2017 wünschen! Nach einer „schwierigen Saftsaison“ 2016 und mal wieder „niedrigen Preisen“ hoffen wir, dass die Obstsaison für Sie dennoch erfolgreich war.

Schirmherr der Streuobsttage 2017 ist Helmut Brunner, Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die Streuobsttage stehen dieses Jahr unter dem Motto „Streuobst IST Kultur“. Wir wollen das Motto beispielsweise durch die Betrachtung verschiedener Aspekte der Anbaukultur über die Fachtagungen im Rahmen der Streuobsttage untersetzen. Aber auch die kultur- und identitätsstiftende Wirkung von Streuobst soll dieses Jahr nicht unberücksichtigt bleiben.

Ein Schwerpunkt wird 2017 auch das Thema „**Brennereikultur**“ sein, dem sich dieser Newsletter mit einem Themenschwerpunkt widmet: der Wichtigkeit der Arbeit der Klein- und Obstbrenner sowie den Entwicklungen und Auswirkungen rund um die Abschaffung des Branntweinmonopols – inklusive eines kleinen „Erklärwerks“ zu den vielen Fachbegriffen.

Weiterhin finden Sie im Newsletter natürlich auch einige **aktuelle Meldungen** aus der Streuobstwelt, die uns seit dem letzten Newsletter erreicht haben. Darunter auch die Einladung zu einer Info-Veranstaltung der Streuobst-Initiative „Kreßberger Premium“, die interessierten Streuobst-Akteuren verrät, wie sie **mit Fruchtgummis aus Streuobst die Wertschöpfung steigern** können!

Und noch ein Hinweis zur **Produktprämierung im Rahmen des Landesweiten Streuobsttags Baden-Württemberg**: Bitte je 1 Flasche pro Produkt (bis max. 5 % Vol.) bis zum 15.03.2017 an Büro Hörmann (Niedenbach 13, 72229 Rohrdorf).

Wenn auch Sie einen Beitrag beisteuern möchten, freuen wir uns auf Ihre Mail. Bitte bereichern Sie die Streuobsttage und tragen Sie Ihre Streuobstveranstaltungen in unserer Veranstaltungsdatenbank ein

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen. Bitte schicken Sie den Newsletter an Interessierte weiter.

Ihr Team der Streuobsttage.

Hannes Bürckmann, Martina Hörmann, Linda Kemmler, Philipp Kahl

STREUOBSTTAGE 2017

Grußwort des Schirmherrn der Streuobsttage 2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

Streuobstwiesen sind prägend für das süddeutsche Landschaftsbild und festes Kulturgut: Ob strahlende Blütenpracht im Frühjahr, vollbehangen mit Obst im Spätsommer oder mit Schnee wie in Watte gepackt – man möchte den Anblick dieser Wiesen mit den licht verstreuten Obstbäumen nicht missen. Neben ihrer Schönheit sind die Streuobstwiesen wichtige Lebensräume für seltene Tier- und Pflanzenarten. Sie liefern natürlich auch Obst, welches oft nach jahrhunderteralter Handwerkstradition in Keltereien und Brennereien zu Säften und Bränden verarbeitet wird. Wir können zu Recht auf unsere Streuobstwiesen stolz sein sowie auf das Engagement vieler Bürgerinnen und Bürger, die sich in Vereinen und Initiativen für deren Erhalt und Pflege einsetzen.



Die Streuobsttage, die zum vierten Mal gemeinsam von den vier Bundesländern Bayern, Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz ausgetragen werden, rücken das Kulturgut „Streuobst“ wieder ins Rampenlicht. Unter dem Motto „Streuobst IST Kultur“ finden deutschlandweit verschiedenste Veranstaltungen statt. Ein besonderer Fokus liegt auf der seit Jahrhunderten betriebenen Brennereikultur, die durch die Nutzung und Verwertung des Obstes entscheidend zum Erhalt der Streuobstwiesen beiträgt. Zur Trink- und Esskultur gehören auch die vielen innovativen Streuobstprodukte der großen und kleinen Keltereien und Verarbeiter aus der Region. Streuobstwiesen sind Erlebniswelten, dienen der Naherholung und sorgen mit dem einzigartigen Erscheinungsbild für regionale und kulturelle Identität.

Über unsere gemeinsame süddeutsche Plattform „Streuobsttage“ und die Homepage www.streuobsttage.de wollen wir für das Kulturgut Streuobst werben und Ihnen Anregungen bieten, wie Sie unsere Streuobstwiesen erhalten bzw. Streuobst genießen und erleben können. Auf diesen Internetseiten finden Sie Informationen über das diesjährige Veranstaltungsangebot, die Newsletter der letzten Jahre sowie zahlreiche Hinweise rund um das Thema Streuobst.

Im 14-tägigen Aktionszeitraum der Streuobsttage vom 28. April bis 14. Mai 2017 finden an vielen Orten Veranstaltungen und Fachkongresse statt, in denen es auch um die Anbaukultur und um die Zukunft der Streuobstkultur geht. Zur Auftaktveranstaltung am 27. April und zum Fachkongress am 28. April im bayerischen Sailauf, lade

ich Sie gemeinsam mit der Gemeinde Sailauf, den lokalen Partnern, der Streuobstinitiative Schlarauffenburger und der Region bayerischer Untermain, herzlich ein. Als Schirmherr freue ich mich auf Ihren Besuch und genießen Sie unser Kulturgut Streuobstwiese!

Helmut Brunner

Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

STREUOBST-FACHKONGRESS I

Zukunftsdialog Streuobst

Was ist Streuobst? Hat der klassische, große und alte Apfelbaum auf der Wiese als „role model“ für den naturnahen Obstbau eine Zukunft oder bewegt sich der Streuobstbau in eine andere Richtung? Die ARGE Streuobst als Dachverband und Plattform der österreichischen Streuobstinitiativen, greift diese Fragen aktiv auf, um die künftigen Entwicklungen in diesem Bereich in Österreich mit zu gestalten.



Im Rahmen des „Zukunftsdialog Streuobst“ werden am Donnerstag, 16. Februar 2017 in der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg die aktuelle Situation und die Perspektiven des Streuobstbaus in Österreich auf der Basis von Impulsreferaten diskutiert. Als Ergebnis des Symposiums soll eine österreichische Streuobstdefinition als Grundlage für Streuobstmarken und die Streuobstkennzeichnung in Österreich präsentiert werden.

Das Fachsymposium wird von der ARGE Streuobst gemeinsam dem Lebensministerium, Arche Noah, Naturschutzbund, Verband der Naturparke, Grünes Tirol, Ökoland Österreich, LK-Österreich, Moststrasse veranstaltet.

Informationen unter: <http://www.argestreuobst.at/?page.id=917>

PRODUKTINNOVATION I

Kreßberger Premium Fruchtgummis

Wer an die Verarbeitung von Streuobst denkt, dem erscheinen sofort allerlei Köstlichkeiten vor dem inneren Auge: Ob Säfte, Liköre, Brände oder Cidre – dem Genuss scheinen keine Grenzen gesetzt. In und um die Gemeinde Kreßberg, ist seit einigen Jahren jedoch noch ein ganz anderes Produkt aus Streuobst bekannt und heiß begehrt: Fruchtgummis!



Als echtes Regionalprodukt der Marke „Kreßberger Premium“, werden sie aus sortenreinen Säften, gewonnen aus dem Streuobst der Region Hohenlohe-Franken, hergestellt. Angefangen mit den Geschmacksrichtungen Jakob-Fischer und Schweizer Wasserbirne, wurde das Sortiment in den letzten Jahren auf Holunder, schwarze Johannisbeere und Kirsche ausgeweitet. Die Süßigkeiten weisen im Vergleich zu ähnlichen Produkten einen geringen Zuckergehalt auf und kommen, auch auf Grund ihres 20%igen Fruchtsaftanteils, gänzlich ohne künstliche Aromen aus. Gerade die Verarbeitung alter Obstsorten, wie bspw. der Jakob-Fischer-Äpfel, trägt zu deren Erhalt bei und ist bei Kreßberger Premium von großer Bedeutung. Dies kommt auch Allergikern zu Gute, für die die alten Sorten besser verträglich sind.

Ideengeber für die gezielte Vermarktung des Streuobstes zum Schutz und Erhalt der Streuobstwiesen in der Region war Reinhold Kett. Unterstützt wurde er in seinem Vorhaben vom Bürgermeister Robert Fischer und dem Kreßberger Gemeinderat, die gemeinsam „Kreßberger Premium“ auf den Weg brachten, wovon Kett zusammen mit Ulrich Zehender die Geschäftsführung übernommen hat. Kreßberg ist damit eine von wenigen Gemeinden Baden-Württembergs, die eine eigene hochwertige regionale Produktmarke besitzt.



Besonderer Wert wird bei der Herstellung der „Kreßberger-Premium“-Produkte auf die regionale Wertschöpfung gelegt. Das verarbeitete Obst stammt aus der unmittelbaren Region und wird direkt von den Landwirten, ohne den Umweg über einen Zwischenhändler, gekauft. Dank der erfolgreichen Vermark-

tung der Produkte, kann den Lieferanten ein Vielfaches des Marktpreises bezahlt werden. Die Arbeit der Landwirte, für die das Auflesen des Obstes mit einem hohen zeitlichen Aufwand verbunden ist,

wird also wieder angemessen in Wert gesetzt und sie profitieren vom Erhalt und der Pflege der eigenen Streuobstbestände.

Getreu dem Prinzip „vor Ort ernten, vor Ort verarbeiten“, stammt nicht nur das verarbeitete Obst von den Streuobstwiesen der Region. Auch die Herstellung der Fruchtgummis erfolgt im, von Kreßberg keine 50 km entfernt liegenden, Rosengarten durch Reutter Sweets. Seit etwa sechs Jahren, werden die Süßwaren dort hergestellt und erfolgreich vermarktet: Fruchtgummis und Apfelsäfte gibt es mittlerweile in über 60 Verkaufsstellen, darunter auch mehreren Edeka- und BAG-Märkten in den Kreisen Schwäbisch Hall, Hohenlohe und Ansbach aber auch im Raum Erlangen und Nürnberg zu kaufen.

An Innovationskraft und Ideen für neue Produkte mangelt es den Kreßbergern nicht. Seit neuestem gibt es die Fruchtgummis auch in Bio-Qualität, bis zum Sommer sollen sie in den Verkaufsstellen, parallel zu den konventionellen Produkten erhältlich sein. Darüber hinaus wird auch die Tourismus-Branche ganz gezielt angesprochen: Um Hoteliers und Pensionsbesitzern die Möglichkeit zu geben den Besuchern nach einem schönen Tag in der Region ein besonderes „Bett-hupferl“ zukommen zu lassen, gibt es die Fruchtgummis, in Form von Apfelherzen, mittlerweile auch im Mini-Beutel à 10 Gramm.

Streuobsttage und Kreßberger Premium laden ein zur Info-Veranstaltung

Mit Fruchtgummis aus Streuobst die Wertschöpfung steigern.

Inhalte: Produktgrundlagen & -entwicklung, Produktion (bio & konventionell), Produktkalkulation, Marketing, Kostproben

Samstag, 18. März, 2017, 10.00 – 12.00 Uhr
Kreßberger Backhaus, Am Kappelberg 1, 74594 Kreßberg

Im Anschluss besteht die Möglichkeit zum Mittagessen im Backhaus mit Blooz & Pizza (7 € / Person, Getränke frei)

Dass die Fruchtgummis ein voller Durchbruch waren zeigt sich auch in den Produktionszahlen: Nach einer anfänglichen Produktion von 200 Kilogramm Fruchtgummis im Jahr, hat sich diese im letzten Jahr auf 20 Tonnen erhöht. Dieser Erfolg macht auch über die Grenzen der Region hinaus große Schlagzeilen, was dazu führte, dass „Kreßberger Premium“ mittlerweile auch den Saft anderer Städte und Initiativen zu Fruchtgummis verarbeitet, natürlich jeweils klar getrennt, damit jeder „seine eigenen“ Fruchtgummis verkaufen kann.

Reinhold Kett zeigt durch sein hohes Engagement, dass ihm ein größtmöglicher Erhalt und Schutz der Streuobstwiesen wichtig ist. Er möchte sein Wissen und seine Erfahrungen daher weit über die Region Hohenlohe-Franken hinaus weiter geben und bietet Gemeinden, Besitzern von Baumgrundstücken, Gartenbauvereinen oder anderen Interessierten seine Beratung bei Streuobstprojekten an. Darüber hinaus hilft er bei der Erstellung von Konzepten und zeigt Wege für ein erfolgreiches Marketing auf.

Infos unter <http://www.kressberger-premium.de>

PRODUKTINNOVATION II

Beim Saft ist Sortenvielfalt gefragt

Wer Wein mag, entwickelt für gewöhnlich eine Vorliebe für eine bestimmte Traubensorte. Ähnlich könnte es demnächst auch Safttrinkern gehen: Sortenvielfalt lautet aktuell die Devise für Fruchtsaftspezialisten wie die Amecke GmbH & Co.KG und die Maspex Group mit der Marke Tymbark. Denn Apfel ist beispielsweise nicht gleich Apfel. Beide Unternehmen bringen sortenspezifische Säfte auf den Markt, um den Geschmack anspruchsvoller Verbraucher zu treffen und sie zum Safttrinken zu animieren.



Der Markt für Säfte und Saftgetränke ist in Europa weitestgehend gesättigt. Und er ist hart umkämpft: Getränkehersteller versuchen, sich

mit neuen Produkten vom Wettbewerb zu differenzieren und damit Marktanteile zu sichern. Ariana Amecke-Moennighof, Produktmanagerin bei Amecke: „Apfelsäfte, die man heute in den Regalen findet, sind in aller Regel Mischungen aus Säften verschiedener Apfelsorten. Das Mischungsverhältnis ist abhängig von der Verfügbarkeit. Wir glauben aber, dass sortenreine Premiumsäfte Potenzial haben – insbesondere in Märkten, die hohe Ansprüche stellen, was Lebensmittel und Getränke anbelangt. Genau dort setzen wir mit unserer Produktrange ‚Mein Lieblingsapfel‘ an, die wir in unser Premium-Sortiment aufgenommen haben.“

Das Unternehmen hat aktuell in Deutschland neben seinem traditionellen Apfelsaft-Sortiment auch die sortenreinen Varianten Golden Delicious („samtig-harmonisch“), Idared („kraftvoll & ursprünglich“) und Cripps Pink („verführerisch fruchtig“) in den Regalen. Ariana Amecke-Moennighof: „Die herkömmlichen Sorten kommen wie gewohnt in 1-Liter-Kartonpackungen auf den Markt. Bei der Range ‚Mein Lieblingsapfel‘ haben wir uns für die 750 ml-Variante entschieden. Beide Volumengrößen lassen sich mit ein und derselben Füllmaschine von SIG Combibloc abfüllen. Das macht uns in der Produktion sehr flexibel.“

Eine aktuelle Verbraucherumfrage der Market Intelligence Agentur Mintel bestätigt diesen Ansatz: In Deutschland würde über ein Viertel der befragten Verbraucher über 16 zu Säften greifen, die aus spezifischen Obstsorten hergestellt sind. Ein ähnliches Bild ergab sich beispielsweise in Frankreich und Spanien, wo 23 Prozent der Befragten Interesse an sortenspezifischen Säften haben, in Italien 21 Prozent und in Polen rund 30 Prozent.

STREUOBST-FACHKONGRESS II

Abschlussveranstaltung des Forschungsprojektes „Aufpreisvermarktung von Streuobstprodukten in Baden-Württemberg“

Am Samstag, dem 25. März 2017 findet zwischen 9:30 und 16:00 Uhr im Tagungszentrum Hohenheim der katholischen Akademie (Paracelsusstraße 91) in Stuttgart die Abschlussveranstaltung des Forschungsprojektes „Aufpreisvermarktung von Streuobstprodukten in Baden-Württemberg“ statt.



Die Veranstalter Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und NABU Baden-Württemberg stellen unter dem Motto „Attraktive Preise für Streuobst – Impulse für die regionale Vermarktung mit Aufpreis“ die Ergebnisse des Forschungsprojektes vor und möchten mit Ihnen über Wege einer erfolgreichen Vermarktung von Streuobstprodukten diskutieren.

Den Programmflyer sowie nähere Informationen zur Tagung und den Anmeldemodalitäten erfahren Sie in Kürze auf der Homepage der Streuobsttage. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ingrid.Eberhardt-Schad@NABU-BW.de.

FORSCHUNG AKTUELL

Bag-in-Box-Untersuchung



Die praktischen Bag-in-Box Verpackungen werden immer häufiger verwendet, um Getränke wie Apfelsaft oder Wein abzufüllen. Das Chemische- und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (CVUA) hat in einem Projekt die sensorische Eignung die-

ser Verpackungen untersucht. Insgesamt sind 13 Verpackungen untersucht worden, zwei (15%) waren sensorisch auffällig und bei weiteren zwei Proben bestand der Verdacht, dass auch diese das darin abgefüllte Lebensmittel beeinflussen.

Den gesamten Bericht können Sie lesen unter <http://www.fluessiges-obst.de/index.php/nachrichten/19-nachrichten/2185-untersuchung-von-bag-in-box-verpackungen>

JAHRESMOTTO 2017

Was hat die Brennereikultur mit Streuobst zu tun?

Klein- und Obstbrennereien verarbeiten seit dem 18. Jahrhundert überwiegend Obst von Streuobstwiesen und ermöglichen somit den Erhalt einer uralten Kulturlandschaft. In Baden-Württemberg gibt es heute auf 116.000 Hektar etwa 9,3 Millionen Streuobstbäume (Streuobsterhebung 2009), womit fast jeder zweite Streuobstbaum Deutschlands in diesem Bundesland steht. Die Arbeit der Klein- und Obstbrennereien ist deshalb von Bedeutung für die heimische Landwirtschaft, die regionale Wertschöpfung und für vielfältige gesellschaftliche Leistungen. Für zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe sind die Einkünfte aus der Brennerei ein wichtiger Beitrag zur Existenzsicherung, was auch die wirtschaftliche Struktur im ländlichen Raum stärkt.

Im kommenden Jahr werden auf die Klein- und Obstbrennereien, sowie die Stoffbesitzer einige Neuerungen zukommen, die durch den endgültigen Wegfall des Branntweinmonopols zum Ende des Jahres ausgelöst werden. Wie die Ausgangslage ist, was sich genau verändern wird und mit welchen Strategien darauf reagiert werden kann, haben wir im folgenden Artikel für Sie aufbereitet.

Rückblick und Status Quo: Verarbeitungsmengen an Streuobst durch Klein- und Obstbrennereien

Um einen Überblick über die verarbeiteten Mengen an Streuobst durch Klein- und Obstbrennereien zu erhalten, wurde Gerald Erdrich, der Geschäftsführer des Bundesverbands der Deutschen Klein- und Obstbrenner befragt. Im Gespräch mit ihm stellte sich heraus, dass zu den verarbeiteten Streuobstmengen durch Klein- und Obstbrennereien nur Schätzungen vorliegen. Diesen Schätzungen zufolge werden ca. 30% der Gesamtstreuobstmenge durch Klein- und Obstbrenner verwertet, gebietsspezifisch beläuft sich der Anteil teilweise sogar auf bis zu 50 bis 100%

Entscheidender Faktor für die Verwertung von Streuobst durch Klein- und Obstbrenner ist überwiegend der Obstpreis: Bei einem großen Angebot an Obst und einem niedrigen Preis, werden größere Mengen über den Brennkessel verwertet. So war das Betriebsjahr 2015/16 aus Sicht der Klein- und Obstbrennereien im Vergleich nicht ganz so erfolgreich wie das Betriebsjahr 2014/2015, jedoch deutlich erfolgreicher als die Aktivitäten im Betriebsjahr 2013/2014.

Die Zahlen der Klein- und Abfindungsbrenner (in Süddeutschland) für das Betriebsjahr 2015/16 ergeben eine Herstellung von 26.500 hl Alkohol aus Kernobst, 8.300 hl Alkohol aus Steinobst (Kirsche, Mirabelle, Zwetschge) und 1.600 hl Alkohol aus Beeren. Umgerechnet bedeutet dies, dass in diesem Jahr über die Klein- und Obstbrennereien ca. 70.000 t Maische aus Kernobst verarbeitet wurden, davon waren mit ca. 40.000 t mehr als die Hälfte aus Streuobst. Im Bereich des Steinobstes stammte etwa 1/3 des verwerteten Obstes aus Streuobst (ca. 6.000 - 7.000 t Maische). In der Summe bedeutet

dies eine Verwertung von ca. 45.000 bis 50.000 t Streuobst, über den Brennkessel.

Was hat das mit dem Branntweinmonopol zu tun?

Das Branntweinmonopol ist die ausschließliche Berechtigung des Staates auf die Übernahme, teilweise Herstellung, Einfuhr, Reinigung und Verwertung von Branntwein sowie den Handel mit unverarbeitetem Branntwein. Dies bedeutet, dass der Staat alleinige Befugnis hat, bestimmte Waren und Dienstleistungen als Monopolist herzustellen und/oder zu vertreiben. Somit kann er Einfluss auf die Produktion, Marktversorgung, Absatzsicherung und Strukturpolitik nehmen. Durch entsprechend hoch angesetzte Ankaufpreise (Übernahmepreise) für den ablieferungs-pflichtigen Branntwein erreicht die Monopolverwaltung, die jährlich aus dem Bundeshaushalt bezuschusst wird, eine Subventionierung der Erzeuger. Damit werden vor allem zwei große Ziele erfolgt:



Das wirtschaftspolitische Ziel des Monopols besteht darin, die inländische Wirtschaft mengen- und sortenmäßig mit dem benötigten Agraralkohol zu einem angemessenen Preis zu versorgen.

Das sozialpolitische Ziel des Monopols ist es, die zahlreich vorhandenen Klein- und Mittelbetriebe (Abfindungsbrennereien und Stoffbesitzer) durch gezielte Maßnahmen zu erhalten.

Etwa 60-70% der aus Kernobst durch Klein- und Obstbrenner hergestellten Gesamtalkoholmengen werden im Rahmen des Branntweinmonopols an die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein abgeliefert, wo sie industriell verwertet werden. Dies entspricht einer Menge von rund 3,5 Mio. Liter Alkohol. Dafür erhalten die Brennereien ein angemessenes Übernahmegehd.

Die übrigen 30-40% der von Klein- und Obstbrennereien erzeugten Alkoholmengen werden in Form von Spirituosen, hier vor allem als Edelobstbrände, selbst in Flaschen direkt vermarktet oder über gewerbliche Aufkäufer bzw. Händler. Individuelle gebietstypische Brände wie z. B. Schwarzwälder Kirschwasser oder Fränkisches Zwetschgenwasser sind das Markenzeichen der Klein- und Obstbrenner. Hinzu kommen auch Geiste aus zuckerarmen Beerenfrüchten oder Liköre.

Abschaffung des Branntweinmonopols

Der in Deutschland von Landwirten hergestellte Alkohol ist rohstoff- und strukturbedingt teurer als Alkohol aus industriellen Großanlagen. Daher benötigte die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein bis 2013 einen jährlichen Zuschuss von rund 80 Millionen Euro, um den Alkohol im freien Wettbewerb mit Konkurrenten aus Deutschland, den anderen EU-Mitgliedstaaten oder Drittstaaten zum EU-Marktpreis absetzen zu können. Die im Rahmen des Branntweinmo-

monopols an die Brennereien bzw. Alkoholerzeuger gewährten staatlichen Beihilfen sind jedoch grundsätzlich nicht mit dem EU-Beihilferecht vereinbar. Daher sind diese seit dem 1. Januar 2004 nur noch aufgrund einer Ausnahmeregelung zulässig. Am 31. Dezember 2017 läuft nun auch die letztmalige Verlängerung einer solchen EU-beihilferechtlichen Ausnahmeregelung zur Gewährung produktionsbezogener Beihilfen nach dem deutschen Branntweinmonopol aus. Damit einher geht auch die Aufhebung des Branntweinmonopolverordnungsrechts in einem neuen Alkoholsteuergesetz geregelt werden. Ziel des Gesetzes ist es, der betroffenen Wirtschaft frühzeitig die nötige Rechts- und Planungssicherheit zu geben. In diesem Zusammenhang wird aus der bisherigen „Branntweinsteuer“ eine „Alkoholsteuer“.

Auswirkungen auf Klein- und Obstbrennereien

Stoffbesitzer sind wichtige Akteure, da sie die Obstgrundstücke pflegen und den Brennereien das Obst bereitstellen. Bisher mussten diese bei Abgabe des Obstes an die Brennerei in keine finanzielle Vorleistung gehen, dies regelte der (Lohn-)Brenner, indem er bestimmte Alkoholmengen an die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein ablieferte, womit die Steuerschuld des Stoffbesitzers beglichen war. Den Mittelbrannt, das Edelstück beim Brennen, bekam der Stoffbesitzer vom angelieferten Obst zurück.

Im neuen Alkoholsteuergesetz kann dieses Verfahren nicht mehr angewandt werden. Zukünftig wird die Steuerschuld von der Bundesfinanzdirektion direkt monetär eingefordert. Hier besteht die Gefahr, dass einige Stoffbesitzer das neue Verfahren als zu kompliziert erachten und ihr Obst nicht mehr an die Brennereien abliefern, da sie hier dann theoretisch den gesamten Alkohol zurücknehmen und vermarkten müssen, nicht nur den edlen Mittelbrannt. Außerdem müssen Steuern vorbezahlt werden. Dies könnte unter Umständen dazu führen, dass weniger Obst im Brennkessel verwertet wird.

Schon jetzt ergeben sich nach Verbandsausführungen Veränderungen bezüglich des erst Ende des Jahres 2017 auslaufenden Branntweinmonopols. In jenen Gebieten, in denen bisher viel gebrannt worden ist, nimmt der Umfang oft schon deutlich ab. Gründe hierfür liegen darin, dass viele Brenner einzig für das Monopol gebrannt haben und keine eigenen Vermarktungsaktivitäten hatten. Teilweise sind Strukturen überaltert, die die vorstehenden Veränderungen als Anlass nehmen, ihre Aktivitäten einzustellen. Nach Verbandsaussagen ging die Anzahl der Klein- und Obstbrennereien in den vergangenen Jahren von 22.000 auf 16.500 zurück.

Was wurde im Rahmen dieser Entwicklung bisher getan?

Aus der Gesamtentwicklung heraus ergaben sich in der Vergangenheit von verschiedenen Verbänden intensive Bemühungen, um die Struktur der Klein- und Obstbrennereien weiterhin zu erhalten – auch wenn einige ihren Betrieb bereits eingestellt haben.

In den Jahren 2011/2012 wurde unter Beteiligung des Landesverbands der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e.V. der Arbeitskreis „Obstalkohol“ gegründet, an dem die Vertreter des Bundeslandwirtschaftsministeriums, des Bundesfinanzministeriums, der

Bundesmonopolverwaltung und die Vertreter der Länder teilnehmen. In den Jahren 2012/2013 hatte der Arbeitskreis „Obstalkohol“ unter der Leitung des Bundesvorsitzenden Alois Gerig (MdB) mehrfach getagt und über die Möglichkeiten der Weiterarbeit nach 2017 diskutiert. Am 25. Juli 2012 wurde dem Bundesministerium der Finanzen (BMF) ein Referentenentwurf für ein Gesetz zur Abschaffung des Branntweinmonopoles, sowie ein Entwurf zu einem neuen Alkoholsteuergesetz vorgelegt, das ab 01. Januar 2018 in Kraft treten soll.

Dieser beinhaltet als wichtigste Punkte:

- Das Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen soll aufgrund der derzeit geltenden Kriterien und Regelungen in das neue Alkoholsteuergesetz übernommen werden.
- Aus rechtlichen Gründen wird das Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen für ganz Deutschland erlaubt.
- Verbrauchssteuerrechtlichen Privilegien, wie reduzierter Alkoholsteuersatz und steuerfreie Überausbeute, bleiben wie im bisherigen Umfang erhalten.
- Es wird keine Brennrechte mehr im eigentlichen Sinne geben, sondern es handelt sich um sog. verbrauchssteuerrechtliche Erlaubnisse der Bundeszollverwaltung.
- Wie bisher müssen Abfindungsbrennereien ein wirtschaftliches Bedürfnis, d.h. einen landwirtschaftlichen Betrieb mit ausreichend Obst, nachweisen.
- Alle bisherigen Brennereien werden ohne jegliche weitere Anträge in dieses neue System übernommen. Es besteht also Bestands- und Vertrauensschutz für Abfindungsbrenner.

Gerald Erdrich, ging im Jahr 2013 trotz dieser Bemühungen davon aus, dass sich die Zahl Klein- und Obstbrenner halbieren wird und das, obwohl sie auch nach 2017 in den Genuss eines reduzierten Steuersatzes kommen. Seiner Einschätzung nach könnten nur 15 000 betriebliche Kleinbrennereien übrig bleiben. Im Jahr 2013 waren es noch 20 000, einige Jahre zuvor noch 30 000.

Wie ist die Strategie um langfristig auf die Veränderung zu reagieren?

Den ersten Baustein für die zukünftige Ausrichtung stellt die aktuell durchgeführte Qualitäts-offensive dar. Von den Klein- und Obstbrennereien sollen qualitativ hochwertige Produkte erzeugt, Standards eingehalten, Dokumentationen und Nachvollziehbarkeit für den Verbraucher eingeführt werden.



Es wurden Fördermöglichkeiten entwickelt, um den Betrieben, die qualitativ hochwertige Produkte erzeugen und ihre Direktvermarktung verbessern wollen, sowie Neueinsteigern, finanziell unter die Arme zu greifen. Ebenso werden die Klein- und Obstbrenner bei der Anpassung an die sich ändernden Bedingungen unterstützt und erhalten finanzielle Anreize um mehr in Qualität zu investieren. Mit der Streuobstkonzeption Baden-Württemberg fördert das Land die landwirtschaftliche Direktvermarktung beispielsweise bei Investitionen in moderne Brenngeräte und Verkaufsräume. Auch Vermarktungsaktivitäten durch Nutzung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, das Bio-Zeichen Baden-Württemberg oder die durch die EU geschützte geografische Angabe werden gefördert. Qualifizierungs- und Fortbildungsangebote runden das Angebot ab.

Im Rahmen dieser Qualitätsoffensive sollen von Verbandsseite aus verstärkt Prämierungen mit ausgebildeten Prüfern durchgeführt werden. Diese sind ein fester Bestandteil der Qualitätssicherung und helfen den Brennern festzustellen, wo das jeweilige Produkt Potenzial zur Verbesserung hat. Die Prämierungen dienen somit einer Kontrolle bzw. Prüfung, aber auch der stetigen Weiterentwicklung. Zudem zeigen sie den Verbrauchern öffentlichkeitswirksam auf, wo es die verschiedenen qualitativ hochwertigen Produkte käuflich zu erwerben gibt.

Der zweite Baustein der Strategie stellt eine Art Vermarktungsoffensive dar. Ziel ist es, die jetzigen Defizite bei Vermarktungsaktivitäten und -möglichkeiten zu beheben.

Unter anderem sollen hier in Zusammenarbeit mit der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW) neue, innovative und marktfähige Produkte kreiert und vermarktet werden, beispielsweise weniger hochprozentige Getränke und Getränkevariationen, sortenreine Streuobstbirnen- und Apfelbrände, aber auch die gefragten Kornbrenner-Produkte wie Whisky. Zusätzlich sollen verstärkte Verbindungen von Klein- und Obstbrennereien zum Lebensmitteleinzelhandel erarbeitet werden.

Wie geht es weiter?

Das ab 1. Januar 2018 geltende Alkoholsteuergesetz wird für alle Bundesländer gelten, sodass das privilegierte, verbrauchsteuerrechtlich begünstigte Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen auf ganz Deutschland ausgedehnt wird. Somit wird es keine länderspezifischen Abweichungen und auch kein Brennrecht mehr geben, welches sich in Zukunft Brennerlaubnis nennt. Das Lohnbrennen und das vereinfachte Lohnbrennen wird es nach wie vor geben.

Aus EU-rechtlichen Vorschriften wird das Abschnittsbrennen auf einen dreijährigen Zeitabschnitt beschränkt werden. So kann das persönliche Kontingent nur

innerhalb von drei Jahren variabel eingesetzt werden, im Gegensatz zu dem bisherigen Zehnjahreszeitraum. Dies dürfte aber für den überwiegenden Teil der Brennereien kein Problem darstellen.



Die Wichtigkeit der Arbeit der Klein- und Obstbrennereien und deren Beitrag zur Pflege und zum Erhalt der Streuobstwiesen werden im neuen Gesetz somit weiter unterstützt. Die wesentliche Änderung für Klein- und Obstbrennereien und Stoffbesitzer ist der Weg-

Die hohe Kunst der Destillation

Vom Alkohol zum „Aqua Vitae“, dem stärkenden „Lebenswasser“

Die Erzeugung von Feinsorten aus einheimischen Früchten ist seit Jahrhunderten bekannt. Im Distillat dieser Früchte, dem „Aqua Vitae“, steckt die Seele der Frucht. Es ist das „Lebenswasser“, das die Menschen schon seit Jahrhunderten als Stärkung und Heilmittel nutzen. Heute wird es als „Aqua Vitae“ bezeichnet und ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur.

Die Zukunft sichern

Der neue Absatzförderungsweg für Obst- und Getreidebrenner ist ein wichtiger Schritt, um die Produktion zu sichern und die Qualität zu verbessern. Durch die Zusammenarbeit mit der Bundesmonopolverwaltung und der Bundesregierung wird die Produktion von „Aqua Vitae“ gefördert und die Qualität gesichert.

Qualitätszeichen Baden-Württemberg

„Aqua Vitae“ ist ein Qualitätszeichen, das die Qualität der Produktion garantiert. Es ist ein Zeichen für die hohe Qualität der Produktion und die Sicherheit der Verbraucher. Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur und ein Zeichen für die hohe Qualität der Produktion.

Bewahren und Bilden

Die Tradition der Destillation ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur. Sie ist eine Kunst, die seit Jahrhunderten von den Menschen geübt wird. Die Tradition der Destillation ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur und ein Zeichen für die hohe Qualität der Produktion.

Kultur und Natur erhalten!

Die Destillation ist eine Kunst, die seit Jahrhunderten von den Menschen geübt wird. Sie ist eine Kunst, die die Natur und die Kultur der Menschen verbindet. Die Destillation ist eine Kunst, die die Natur und die Kultur der Menschen verbindet. Die Destillation ist eine Kunst, die die Natur und die Kultur der Menschen verbindet.

fall der Ablieferung von Alkohol an die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein. Die bisherig abgelieferten Brände müssen dann versteuert und vermarktet oder an den Handel verkauft werden. Letzteres ist dann bei einigen Produktgruppen im Vergleich zum früheren System mit Mindererlösen verbunden.

Nach Verbandsaussagen sind die Großhandelsfirmen aufgrund der positiven Marktverhältnisse weiterhin daran interessiert, qualitativ guten Obstalkohol aufzukaufen und das Produkt dann weiter zu veredeln. Dies kommt vielen Betrieben entgegen, die nicht die zeitlichen Ressourcen haben, um ihre Produkte selbst zu vermarkten. Einige Betriebe werden verstärkt in die Direktvermarktung einsteigen. Bei den Selbstvermarktungsaktivitäten der Klein- und Obstbrenner besteht allerdings in einigen Gebieten Nachholbedarf. In manchen Regionen gibt es eine so hohe Anzahl an Brennereien, dass das Angebot aus Vermarktungssicht übersättigt ist.

Stoffbesitzer werden damit konfrontiert werden, dass sie zunächst die Alkoholsteuer bezahlen müssen. Wie bereits erläutert besteht hier aus Sicht der Klein- und Obstbrennereien die Gefahr, dass diese das Obst dann über „einfachere“ Kanäle mit geringerem Aufwand, allerdings auch geringeren Erlösen vertreiben, wie z.B. über Mostereien. In den vergangenen Jahren ist die Anzahl der Stoffbesitzer laut Verbandsaussagen bereits von 150.000 auf 60.000 gesunken. Um einen weiteren Rückgang zu vermindern, muss den Stoffbesitzern klar gemacht werden, dass die Vorleistung (Alkoholsteuer) mit dem Produkt wieder erwirtschaftet werden können.

Fazit

Es bleibt Festzuhalten: Die große Herausforderung der Zukunft besteht in der Wirtschaftlichkeit der Erträge und der Ernte, wodurch sich die aufwändige Handarbeit des Brennens und der Obsternte tragen muss. Hiervon hängt ab, ob die Tradition fortgeführt wird oder nicht. Hier sind besonders die Verbraucher gefordert, diese Leistungen anzuerkennen und einen wertschätzenden Preis für die hochwertigen Produkte zu bezahlen und in den Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft zu investieren.

Glossar

Brennerei

Produktionsbetrieb für Spirituosen, dient der Herstellung von stark alkoholhaltigen Spirituosen aus nur schwach alkoholhaltigen Ausgangsstoffen. Die Aufkonzentrierung des Alkohols erfolgt nach dem Prinzip der Destillation, in diesem Zusammenhang spricht man von Brennen. Meist wird in einer Brennerei nicht nur gebrannt, sondern es werden alle Schritte der Spirituosenherstellung durchgeführt. Das sind:

1. Annahme der gelieferten Rohstoffe und Lagerung
2. Verarbeitung zur Maische: maschinelles Zerkleinern der Früchte und Zugabe von Hefe damit die entstandene Masse schnell gärt und nicht schimmelt
3. Vergärung des Zuckers in der Maische zum Alkohol: Hefe wandelt den Fruchtzucker zu Alkohol um, dieser Prozess dauert ungefähr 6 Wochen.
4. Brennen der Maische: durch beständig rühren wird während des Brennens verhindert, dass sich Fruchtstücke am Boden festsetzen. Nach einer Stunde hat der Kesselinhalt eine Temperatur von 80 °C erreicht, der Alkohol verdampft. In der Kaskade kühlt er wieder ab, verflüssigt sich und wird aufgefangen. Die zu Beginn aufgefangene Flüssigkeit, der sogenannte "Vorlauf", ist noch nicht genießbar aufgrund von Methanol und Ölen, die teilweise giftig sind. Im "abbrennen" zeigt sich dann die Kunst des Brennens. Nur der "Mittellauf", das Herzstück, schmeckt mild und bringt das klare Aroma der reifen Früchte zur Geltung. Um hierfür den richtigen Zeitpunkt zu erwischen braucht es Erfahrung, eine gute Nase und einen feinen Gaumen.
5. Lagerung des Destillats zur Reifung
6. Verdünnen auf Trinkstärke, filtrieren
7. Abfüllung und Vertrieb

Bundesmonopolverwaltung für Branntwein

Die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (BfB) ist eine Bundesoberbehörde, die direkt dem Bundesministerium der Finanzen untersteht. An ihrer Spitze steht der Präsident.

Nach dem Gesetz über das Branntweinmonopol ist die BfB noch bis zum 31. Dezember 2017 verpflichtet, den in Deutschland von derzeit 8 Obstgemeinschaftsbrennereien, ca. 28.000 Abfindungsbrennereien und von ca. 425.000 Stoffbesitzern ganz überwiegend aus Obst hergestellten Alkohol zu übernehmen (Agrar- und Mittelsstandsförderung) und zu verwerten.

Für den übernommenen Alkohol zahlt die BfB einen Übernahmepreis, der sich prinzipiell an den Selbstkosten der Brennereien orientiert. Nur dadurch wird die wirtschaftliche Existenz dieser Brennereien gesichert (Soziale Verantwortung) [...] Der übernommene Rohalkohol wird zu 96 und 99%igem Neutralalkohol aufbereitet.

Quelle: Bundesmonopolverwaltung für Branntwein [BfB] (o.J.): Wir über uns. Online unter: <http://www.bfb-bund.de/pages/weiter.htm> (zuletzt abgerufen am: 16.01.2017)

Destillieren

Verfahren, bei dem eine Flüssigkeit verdampft wird, die Dämpfe abgezogen und durch Abkühlung verdichtet werden, um das Kondensat aufzufangen. Dem so erhaltenen Destillat wurden die nichtflüchtigen Bestandteile des Destillationsgutes entnommen. Wenn nicht das ganze Destillationsgut abgetrieben wird sind seine höher siedenden Bestandteile im Destillat in geringerer Menge als die niedriger siedenden vorhanden. Das entstandene Kondensat nennt sich das Destillat.

Ein Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ist eine alkoholische Flüssigkeit, die durch Vergären landwirtschaftlicher Rohstoffe und nachfolgende Destillation gewonnen wird und weder einer definierten Spirituosenkategorie zuzuordnen ist noch die Bedingungen für Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs erfüllt.

Wichtig ist, dass das Erzeugnis ein von den verwendeten Rohstoffen stammendes Aroma aufweisen muss, mit dem auf den Ausgangsrohstoff hingewiesen werden kann.

Verschlussbrennereien

Verschlussbrennereien sind unter amtlichem Verschluss stehende Brennereien. Das bedeutet, diese Brennereien sind vor Inbetriebnahme unter amtlicher Mitwirkung verschlussicher einzurichten. Dabei wird die Brennanlage durch die Zollverwaltung unzugänglich gemacht und die gesamte Alkoholerzeugung wird über verplombte Sammelgefäße oder Messuhren erfasst. Branntwein darf in Deutschland grundsätzlich nur in Verschlussbrennereien gewonnen werden. Ausnahmen sind lediglich für Abfindungsbrennereien vorgesehen.

Der Betrieb einer Brennerei kann untersagt werden, solange sie nicht vorschriftsmäßig verschlussicher eingerichtet ist. Auch kann die vorübergehende Einstellung des Brennereibetriebs angeordnet werden, wenn infolge Betriebsstörung oder Verletzung der Brennereinrichtung das Monopol- oder Branntweinsteueraufkommen gefährdet und dessen Sicherung auf andere Weise nicht zu erreichen ist (§ 52 bis § 54 BranntwMonG).

Die Verschlussbrennereien müssen so eingerichtet sein, dass sämtliche branntweinhaltigen Dämpfe innerhalb der Branntweingewinnungs- und Branntweinreinigungsanlagen zu Branntwein verdichtet werden und der gesamte Branntwein in die zu seiner Erfassung bestimmten Vorrichtungen (Sammelgefäße, Messuhren) fließt.

Monopolbrennereien

In Deutschland existieren derzeit elf Monopolbrennereien. Im Vergleich zu den Abfindungsbrennereien spielen die Monopolbrennereien eine sehr untergeordnete Rolle.

Sie stellen Branntwein aus Zellstoffen (einschließlich Ablaugen der Zellstoffgewinnung), Kalziumkarbid oder anderen Stoffen herstellen.

Abfindungsbrennerei / Klein- und Obstbrennereien

Die Klein- und Obstbrenner (=Abfindungsbrenner) sind landwirtschaftliche Nebenbetriebe, die aus historischen Gründen ausschließlich in Süd- und Südwestdeutschland (vor allem in Baden-Württemberg, Bayern, Rheinland-Pfalz und dem Saarland) angesiedelt sind. Abfindungsbrennereien sind nicht zollamtlich verschlossene Brennereien, bei denen der erzeugte Alkohol - im Unterschied zu Verschlussbrennereien - nicht mit Messinstrumenten erfasst, sondern im Voraus verbindlich anhand amtlicher Ausbeutesätze errechnet wird. In der Regel verbleibt dem Abfindungsbrenner eine sog. steuerfreie Überausbeute.

Die Brenner haben ein festgelegtes Kontingent von 300 Litern Alkohol im Jahr, die Größe des Brennkessels ist auf eine maximale Füllmenge von 150 Litern beschränkt. Die Besonderheit ist eine Steuerbegünstigung und die Erhebung der Steuer nach Ausbeutesätzen pro 100 Liter Maische. Auch hier ist bei gutem Ausgangsmaterial noch eine steuerfreie Überausbeute möglich. Aufgrund dieser Steuerbegünstigungen ist ein Verkauf außerhalb Deutschlands von diesen Obstbränden nicht möglich.

Im Gegensatz zur Verschlussbrennerei entsteht bei der Abfindungsbrennerei die Steuer nicht nach der Menge des tatsächlich erzeugten Alkohols. Stattdessen wird die Alkoholmenge nach Art und Menge des angemeldeten Materials festgesetzt. Ein Beispiel: Für Apfelmaische beträgt der Ausbeutesatz 3,6 Prozent. Meldet der Brenner 200 Liter Apfelmaische an, dann erhält er einen Steuer- oder Ablieferungsbescheid über 200 mal 3,6 Prozent = 7,2 Liter Alkohol. Mehrausbeuten gehen steuerfrei in den Besitz des Brenners über. Minderausbeuten gehen zu Lasten des Brenners. Sie kommen jedoch so gut wie nie vor, im Durchschnitt beträgt die Überausbeute 40 Prozent. Der Brenner meldet seine Rohstoffe mit einer Abfindungsanmeldung beim zuständigen Hauptzollamt an. Dabei entscheidet er, ob der nominell entstehende Branntwein an die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein abgeliefert oder versteuert werden soll. Abfindungsbranntwein unterliegt einem verminderten Steuersatz von 10,22 Euro je Liter Alkohol.

Stoffbesitzer

Stoffbesitzer sind natürliche Personen mit einem jährlichen Brennkontingent von 50 Litern reiner Alkohol, die nicht selbst über ein eigenes Brenngerät verfügen, sondern ihr selbst erzeugtes Obst in einer fremden Abfindungsbrennerei brennen lassen.

AUSZEICHNUNG I

Kulturlandschaftspreis 2016 des Schwäbischen Heimatbundes

Als einer von fünf Hauptpreisträgern ist das Netzwerk Streuobst Mössingen mit dem Kulturlandschaftspreis des Schwäbischen Heimatbundes im Jahr 2016 gekürt worden. Dieses Netzwerk ist im

Jahr 2005 aus einem Agendaprojekt der Stadt Mössingen entstanden und hat zum Ziel, die Zukunft der rund 40.000 Streuobstbäumen rund um die Stadt zu sichern.

Mit Mitmachaktionen, Apfelfesten und -wochen, mit Streuobstpattenschaften, neuen Produktkreationen und Grundstücksverpachtung über das Internet hat das Netzwerk viele neue Wege beschritten. Landesweit beispielhaft ist das Projekt Energiebündel & Flowerpower. Mit Angeboten zur organisierten Schnitt- und Mähgutabfuhr samt anschließender energetischer Verwertung, aber auch einem Geräteverleih von der Säge über den Hochentaster bis zum Balkenmäher werden Lösungsansätze für Probleme angeboten, die die Zukunft des Streuobstbaues seither unsicher machen. Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.schwaebischer-heimatbund.de/index.php?cid=1212#drei>.



NETZWERK

Der Verein Streuobst-Pädagogen e.V. – Netzwerk von Lübeck bis Oberbayern

Der Verein Streuobst-Pädagogen e.V. hat das Ziel die Umweltbildung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen in Verbindung mit dem Ökosystem und Kulturgut Streuobstwiese zu fördern. Er will ein Bewusstsein für das Ökosystem Streuobstwiese schaffen und der Bevölkerung das Wissen um die Zusammenhänge in der Natur vermitteln und erhalten.

Die aktiven Streuobst-Pädagogen machen Streuobstwiesen in altersspezifischen Veranstaltungen begreifbar und erlebbar. Exkursionen und Projekte richten sich vor allem an Schulklassen, Kinder- und Jugendgruppen aber auch an Erwachsene.

Außerdem bieten die geprüften Streuobst-Pädagogen Angebote für Familien, Vereine, Gruppen und Verbände an. Ziel des Vereins ist die Förderung der Landschaftspflege im Sinne des Bundesnaturschutzgesetzes und der Naturschutzgesetze der Länder und die langfristige Erhaltung und Sicherung unserer bedrohten Kulturlandschaft Streuobstwiese.

Die bundesweite Vernetzung der ausgebildeten Streuobst-Pädagogen und die regelmäßige Weiterbildung sind die Grundlage für einen hohen Qualitätsstandard der Angebote.

Infos unter: <http://www.streuobst-paedagogen.de/>



WIRTSCHAFTLICHKEIT

Radiobeitrag: Streuobst wirtschaftlich attraktiv machen - Mehr als eine Nische

„Streuobstanbau ist eine Passion, er funktioniert nicht nach betriebswirtschaftlichen Masterplänen und wird niemals die Gewinne von Plantagenobst abwerfen, doch die Wiesen sind essentieller Bestandteil in vielen Kulturlandschaften. Aus diesem Grund ist es wichtig den Streuobstanbau aus der Hobby-Nische herauszuheben“ – so endet ein Radiobeitrag des BR, der die Arbeit von Stefan Kilian von der bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Weihenstephan, Georg Stöckl mit seinem Streuobstbetrieb im Niederbayrischen Rohr und Norbert Metz vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken vorstellt und auf die Hintergründe der Wirtschaftlichkeit, tragfähige Vermarktungskonzepte, auf die Geschichte und Zukunft des Streuobstanbaus eingeht.

Der Radiobeitrag ist abrufbar unter <http://www.br.de/radio/bayern2/gesellschaft/notizbuch/streuobst-wirtschaftlichkeit-100.html>

PRODUKTINNOVATION III

Hoppe - Apfel mit Hopfen!

Die Hamburger Apfelsaftmanufaktur „leev“ hat mit „Hoppe“ ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk aus Apfel und Hopfen auf den Markt gebracht, das geschmacklich irgendwo zwischen Bier und Limo angesiedelt ist – aber dennoch keines von beiden ist.

Die sortenreinen und zusatzfreien Apfelsäfte (keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Zuckerzusätze) werden mit Wasser, natürlichem Hopfenextrakt und Kohlensäure versehen. Die Basis der Hoppe bilden ausgewählte Altländer Tafeläpfel: der markante Boskoop und der fruchtige Holsteiner Cox, in Kombination mit dem IPA Craft Beer Hopfen „Cascade“.

Die Hoppe 0,33 l ist in ausgewählten Geschäften und Gastronomien in Hamburg, im Verlauf dieses Jahres bundesweit im Einzelhandel sowie online unter www.diehoppe.hamburg erhältlich.

Nebenbei investiert leev mit jeder verkauften Flasche Apfelsaft 2 Cent in regionale Aktionen zum Schutz der Wild- und Honigbienen.



AUSZEICHNUNG II

Stahlinger Streuobstmosterei erhält den „Landwirtschaftspreis für unternehmerische Innovationen LUI“

In den letzten 27 Jahren hat die Stahlinger Streuobstmosterei die Bodenseeregion um einige Spezialitäten bereichert: Brisanti, Birnoh, sortenreine Obstweine und Säfte, die landesweit mehrmals ausgezeichnet wurden.

Jetzt wurde die Streuobstmosterei erneut mit einem Innovationspreis ausgezeichnet. 2011 hatten wir für die Ent-

wicklung unseres Apfel-Birnen-Mango-Saftes den Innovationspreis des Baden-Württembergischen Streuobsttages erhalten und aktuell erhielten wir für die Entwicklung des Birnoh und die Gründung der Birnoh-Gilde den diesjährigen Landwirtschaftspreis für unternehmerische Innovationen.

Günther Schäfer: „Innovationen in Sachen Streuobst haben einen festen Wohnsitz: Radolfzell-Stahringen“ und Sabine Seeliger ist sich sicher: „Mit Birnoh haben wir eine völlig neue Getränkegattung geschaffen – was der Sherry für Andalusien schon lange ist, das soll der Birnoh für Baden-Württemberg einmal werden“.

Die Preisverleihung erfolgte durch Stephan Burger (Erzbischof von Freiburg), Friedlinde Gurr-Hirsch (Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz) und Thomas Huschle (Vorsitzender der L U I-Jury). Damit wurden die Entwicklung des einzigartigen Getränks BIRNOH und die Verdienste um die Erhaltung der ökologisch äußerst wertvollen Birnenstreuobstbestände gewürdigt.

Infos unter: <http://www.birnoh.de>



AUSZEICHNUNG III

Bundesehrenpreise für Fruchtgetränke

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat jetzt 20 Fruchtgetränkeunternehmen mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet.

Die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft wird jährlich getrennt nach Produktkategorien an deutsche Lebensmittelproduzenten verliehen. Die Preisträger hatten zuvor in den Qualitätsprüfungen der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) die besten Gesamtergebnisse in den verschiedenen Bundesländern erzielt.

Die feierliche Preisverleihung fand am 27. November während der Fachmesse INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA in Stuttgart statt. Vor rund 100 geladenen Gästen überreichten Staatssekretär Peter Bleser und DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing die Medaillen und Urkunden an die Qualitätsunternehmen.

„Die Bundesehrenpreisträger gehören zu den Besten ihres Fachs. Das kontinuierliche Streben nach Qualität ist ein Grundpfeiler ihres Handelns. Mit ihren Erzeugnissen setzen sie richtungsweisende Signale für Spitzenqualität, Geschmack und Genuss“, lobte DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing die ausgezeichneten Betriebe.

Bundesehrenpreisträger Fruchtgetränke 2016

Für die zwei besten Betriebsleistungen bundesweit wird der Bundesehrenpreis in Gold und Silber verliehen.

Bundesehrenpreis in Gold:

- Lindauer Bodensee-Fruchtsäfte GmbH, Lindau (Bayern)

Bundesehrenpreis in Silber*:

- Katlenburger Kellerei GmbH & Co. KG, Katlenburg (Niedersachsen)

Weitere Bundesehrenpreise:

- Josef Beil GmbH, Neckarsulm (Baden-Württemberg)
- Boller Fruchtsäfte und Getränkeland Stolz OHG, Bad Boll (Baden-Württemberg)
- Gunkel GmbH Natursäfte, Heilbronn (Baden-Württemberg)
- Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & Co. KG, Laichingen (Baden-Württemberg)

- ORO OBSTVERWERTUNG EG, Rohrdorf (Bayern)
- A. Dohrn & A. Timm GmbH & Co. KG, Diedersdorf (Brandenburg)
- Wolfgang Jobmann GmbH, Reinbek (Hamburg)
- Mineralbrunnen RhönSprudel Egon Schindel GmbH, Ebersburg-Weyhers (Hessen)
- Kelterei Gerhard Nöll GmbH, Frankfurt (Hessen)
- Darguner Brauerei GmbH, Dargun (Mecklenburg-Vorpommern)
- riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG, Rinteln (Niedersachsen)
- beckers bester GmbH, Nörten-Hardenberg (Niedersachsen)
- Valensina GmbH, Mönchengladbach (Nordrhein-Westfalen)
- Obstkellerei van Nahmen GmbH & Co. KG, Hamminkeln (Nordrhein-Westfalen)
- Niederrhein-Gold Tersteegen GmbH & Co. KG, Moers (Nordrhein-Westfalen)
- Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG, Unkel / Rhein (Rheinland-Pfalz)
- Sonnländer Getränke GmbH, Rötha (Sachsen)

Infos unter: <http://www.dlg.org/bundesehrenpreis-fruchtgetranke.html>

VERANSTALTUNGSDATENBANK

Veranstaltungen 2017 jetzt melden!

Um die Streuobsttage auch 2017 wieder attraktiv für Streuobst-Akteure und Streuobst-Fans zu machen, benötigen wir Ihre Unterstützung:

Tragen Sie Ihre Streuobst-Veranstaltung 2017 wieder in unsere Datenbank ein oder schicken Sie uns einen Link oder die Infos und wir stellen Ihre Veranstaltung ins Netz.

Natürlich freuen wir uns auch über Infos zu Ausbildungen, Pressemitteilungen, Links oder redaktionelle Beiträge für den Newsletter.

VIELEN DANK!

Ihr Team der Streuobsttage

IMPRESSUM

Geschäftsstelle der Streuobsttage - Organisation & Kontakt:

neulandplus GmbH & Co KG, Regionalbüro Hohenlohe-Franken, Hannes Bürckmann, Martina Hörmann, Linda Kemmler und Philipp Kahl
Hornungshof 3, 74575 Schrozberg, Tel.: 07 93 6/99 05 20
info@streuobsttage.de, www.streuobsttage.de

Bildquellen: S.2: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, ARGE Streuobst, S.3: Kreßberger Premium, S.4: <http://www.fluessiges-obst.de>, NABU Baden-Württemberg, neulandplus, S.7: neulandplus, Kleinbrenner Nordwürttemberg, S.9: www.schwaebischer-heimatbund.de, www.streuobst-paedagogen.de, S.10: www.leev.de, www.birnho.de

Vielfalt erleben.

