



Josef Pugl – Baumwärter

Altes Obst

Der Obstgarten bzw. die Streuobstwiese waren jahrhundertlang wichtige Komponenten der Versorgung auf den Bauernhöfen. Josef Pugl beschäftigte sich sein Leben lang mit der Kultivierung von Obst und erzählt uns hier, wie die Herbstarbeiten im Obstgarten anno dazumal aussahen.



Wenn die Hundstage endlich vorüber waren und wir uns keine Sorgen mehr darüber zu machen brauchten, ob Hagelunwetter unsere Ernte vernichten würden, sorgten die Sonnenstrahlen im Frühherbst dafür, dass das Obst und die Trauben ihren letzten Schliff erhielten und zur Vollreife heranwuchsen. Für uns war dies jene Zeit, in der alle Vorbereitungen zu treffen waren, um die Ernte einzubringen. Die Fässer wurden aus dem Keller geholt, gewaschen und mit der „Wöll“, einem aufgekochten Apfel-Wassergemisch, ausgespült, damit die alten Taufen wieder nach frischem Obst rochen.

Es war Zeit, den Pressboden abzuräumen, auf dem übers Jahr die Winterfenster gelagert wurden, und die alte Baumpresse wieder auf Vordermann zu bringen. Holzbottiche wurden ebenfalls ausgebessert und gereinigt, denn schließlich sollte in ihnen später die Maische unserer Zwetschken, Kriecherln, Äpfel und vieler anderer Obstsorten bis zum Schnapsbrennen heranreifen. Dann ging es los: Jede Hand am Hof wurde für die Ernte gebraucht. Natürlich hatten wir bei Äpfeln, Birnen und Pfirsichen mehrere Sorten gepflanzt, damit nicht alles gleichzeitig reif wurde, aber die folgenden Tage gehörten dem Obstgarten.

Was verkauft werden sollte, wurde von Hand gepflückt. Insbesondere die Pfirsiche waren sehr empfindlich, denn Druckstellen führten sofort dazu, dass die Frucht im Maischbottich und nicht in



der Lieferkiste landete. Etliches Obst wurde direkt ab Hof verkauft, vieles mehr an den Großhändler geliefert. Die Speiseäpfel kamen ebenfalls in den Verkauf und die „Boahnäpfel“ brauchten wir für unseren Most. Zwetschken und Kriecherln sammelten wir vom Boden auf. Zuerst kletterten wir auf die Bäume, um sie zu schütteln, dann sorgten wir mit langen Stangen dafür, dass auch die widerspenstigsten Früchte auf den Boden fielen.

Viele Menschen waren in diesen Tagen auf dem Hof, denn was reif war, musste geerntet werden. Stolz sahen die Obstbauern drein, wenn sich ihre Keller und Kisten füllten und man wusste, dass man in diesem Jahr nicht umsonst viel Zeit und Mühe für den Obstgarten aufgewendet hatte. Nach getaner Arbeit wurde gefeiert – auch das gehörte dazu, waren doch Speis und Trank das Einzige, was in früheren Zeiten den Helfern als Lohn zugesagt war.



12.000 Liter NATURPARK OPFLSOFT

Nicht nur unsere Naturparkschulen- und Kindergärten beteiligten sich an der Naturparkaktion „OPFLSOFT“. Gemeinsam mit den Naturpark-Gemeinden und BürgerInnen wurden Äpfel gesammelt und danach zu einem hervorragenden Apfelsaft gepresst.



Über das neue Schwerpunktthema „Äpfelklaub und Blütentraum“ werden den Naturparkschulen und -Kindergärten spannende Naturvermittlungsangebote vorgeschlagen, die den Lebensraum der Streuobstwiese erlebbar machen und ihre Bedeutung für die Kulturlandschaft der Südsteiermark erklären. Neben dem Verständnis für regional hergestellte Produkte werden spannende Seminare über Kräuter, Vögel, die Jagd, bis hin zur Imkerei angeboten. Die Schutzfunktion, der ökologische Wert, die Erholungsfunktion, sowie das ökonomische Potenzial der südsteirischen Kulturlandschaft auf den Windischen Büheln und dem Sausal müssen erhalten bleiben. Dafür Bewusstseinsbildung bei Kindern zu initiieren ist wichtig und nachhaltig erfolgreich. An der Apfelsammelaktion beteiligten sich im Zuge des Projekts „Biotop Streuobstwiese – Biodiversitätserhalt = Kulturlandschaftsschutz“ die Naturparkgemeinden Kitzack, St. Nikolai i.S., Oberhaag, St. Johann i.S., Arnfels, Gamlitz, Straß, Leibnitz und Heimschuh. Nicht nur die Schulen, sondern auch viele BürgerInnen nutzen die Wochenenden, um ihre Streuobstäpfel zu sammeln

und damit ihren eigenen Naturpark-OPFLSOFT zu pressen – insgesamt 12.000 Liter OPFLSOFT wurden in Flaschen abgefüllt.

Ein starkes Zeichen dafür, dass das Obst der Streuobstwiesen sehr wohl auch heute noch einen wichtigen Nutzen für die Region darstellt. Besonders hervorzuheben ist die finanzielle Unterstützung der Naturparkgemeinden, sodass für 1 Liter Apfelsaft 80 Cent (inkl. 28 Cent Pfand) zu zahlen waren.

NATURPARK-OBMANN BÜRGERMEISTER REINHOLD HÖFLECHNER: „Obwohl auch dieses Jahr der Spätfrost die Obsternte stark geschädigt hat, sind wir sehr stolz auf die Menge der knapp 19.000 Kilo gesammelten Äpfel“. Die Stärkung regional erzeugter Produkte ermöglicht es den BürgerInnen, zumindest bis zu einem gewissen Grad die Entwicklung ihrer Kulturlandschaft selbst mitzubestimmen. Der Naturpark arbeitet weiter intensiv daran, Strategien zur Erhaltung der kleinteiligen Kulturlandschaft zu entwickeln und umzusetzen.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete





Sammelbestellung Naturpark Südsteiermark „JUNGBÄUME“

Durch die OPFLSOFT-Produktion versucht der Naturpark Südsteiermark die Wertschöpfung von Schafnase und Co. zu steigern! Mit der Ausgabe von Jungbäumen soll der Bestand an Streuobstbäumen verjüngt werden um die Biodiversität dieser artenreichen Lebensräume zu erhalten. Nach dem im März 2017 2.400 Jungbäume am Grottenhof verteilt wurden, wird es auch 2018 die Möglichkeit geben, Jungbäume im Naturparkbüro zu bestellen und abzuholen. Die Bestellliste ist unter: www.naturpark-suedsteiermark.at/aktuelles-aus-dem-naturpark/ zum Downloaden bereit und kann an h.pivec@naturpark-suedsteiermark.at von 18.12.2017 bis 15.1.2018 per Mail geschickt werden. Es können pro Naturpark-Haushalt höchstens 10 Bäume bestellt werden, wobei die Kosten für Halb/Hochstamm 13 Euro pro Baum betragen. Dieser günstige Preis ist durch einen Zuschuss des Naturparks möglich. Die Ausgabe der Bäume und Nistkästen wird am 17. März 2018 im Naturparkzentrum Grottenhof/Leibnitz stattfinden. Es ergeben sich unterschiedlichste Empfehlungen zur Sortenauswahl, die durch Nutzungsziel, Boden, Klima und Größe einer Streuobstanlage bestimmt werden. Bei den vom Naturpark Südsteiermark bevorzugten Sorten wurde vorrangig darauf geachtet, dass regionale Besonderheiten und für die Region sehr typische und alte Sorten zur Auswahl stehen.



Bestellformular Naturpark Streuobstbäume 2018*

Name:		Tel.Nr:	
Gemeinde + Adresse:		E-Mail:	
HALB-HOCHSTAMM	Stk.	HALB-HOCHSTAMM	Stk.
Tafeläpfel		Tafelbirnen	
Kernraffler		Nagowitzer	
Lederapfel		Gute Luise	
Gravensteiner		Conference	
Cox Orange		Kaiser Alexander	
Schafnase		Gellerts Butterbirne	
Ananas Renette		Williams Christ	
Champagner Renette		Mostbirnen	
Bohnäpfel		Speckbirne	
Sommerregent		Hirschbirne	
Kronprinz Rudolf		Gelbmöster	
Alkmene		Subira	
RubINETTE		Weiteres Streuobst	
Elstar		Weingartenpfirsich	
Florina		Eberesche	
Weißer Klar		Pro Haushalt max.10 Bäume Preis pro Baum: 13 Euro Nur für Haushalte der 15 Naturparkgemeinden. regionale Besonderheit regional sehr typisch regional verbreitet	
Krummstiel			
Herbstkalvill			
Mostäpfel			
Steirischer Maschankzer		Bestellliste (18.12. - 15.1.2018) per Mail an: h.pivec@naturpark-suedsteiermark.at Info: 03452/71305	
Ilzer Rosenapfel			
Goldparmäne			
Boskoop			



Bio... WAS?

Mispelblüte ©Bettina Rath

BIODIVERSITÄTSSTECKBRIEF:

Mispel

Die kalte Jahreszeit hat begonnen. Unser phänologischer Kalender, der das Erscheinen der verschiedenen Naturphänomene abbildet, zeigt den Spätherbst oder gar schon den Winter an.

Nach der Reife der Edelkastanie und dem Blattfall der Rotbuche kommt die Fruchtreife der Mispel, bei uns Hespel genannt. All jene, die sich glücklich schätzen können, einen Hespelbaum besitzen zu dürfen, werden bestätigen, dass Fruchtreife und Genussreife nicht gleichzusetzen sind. Vielfach ist zu lesen, dass nach der Hespelernte die Früchte noch einem Frost ausgesetzt werden müssen, aber das grenzt für Hespel-Gourmets an Barbarei...

SAG'NS BITTE HESPEL ZU MIR... UND NICHT HUNDSARSCH. Denn diese wenig schmeichelhafte Bezeichnung gehört genauso wie Drecksäcke oder Sperbl zu den Wortneuschöpfungen der jüngeren Vergangenheit. Die restliche Fülle an Regionalnamen, wie Hespel, Asperl oder Nesperl, gruppiert sich um das lateinische Original, Mespilus. So wurde nämlich der Mispelstrauch von den Römern genannt. Allgemein betrachtet gehört die Echte Mispel zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae) und kommt in lichten Laubmischwäldern, Hecken, Gebüsch und sogar auf Felshängen vor. Sie stellt nur geringe Standortansprüche, bevorzugt aber mäßig trockene, steinige oder sandig-lehmige, kalkhaltige Böden. Die Echte Mispel war ursprünglich eine südosteuropäisch-westasiatische Art, die seit der Römerzeit in Österreich eingeführt und im Mittelalter auch in den Kloostergärten als ein geschätztes Obst angebaut und kultiviert wurde.

Das wärmeliebende Gehölz ist vor allem in klimatisch begünstigten Gebieten zu finden und wächst halbwild oder verwildert. Die Echte Mispel ist ein langsam, breit und sparrig wachsender, tiefwurzelnder Großstrauch, der 3 bis 6 Meter hoch werden kann. Die Zweige sind graufilzig und dornig, Kulturformen hingegen sind dornenlos.



Mispelfrucht ©Bettina Rath

DAS MÄRCHEN VOM FROST

Es gibt kaum eine neuere Publikation, die auf die Halbwahrheit verzichtet, die Mispel müsse vor dem Verzehr vom Frost getroffen worden sein. Vertreter dieser „Frost-Schule“ legen die erntereifen, aber noch nicht teigig gewordenen Mispelfrüchte sicherheitshalber in die Tiefkühltruhe, bevor sie die Früchte verkochen. Physikalisch betrachtet, passiert da auch einiges, ein Hespel-Sommelier wendet sich aber mit Grausen ab.

Schon die Pomologen des 19. Jahrhunderts haben den feinen Unterschied zwischen Pflückreife und Genussreife herausgearbeitet und uns mit den passenden Begriffen versorgt. Die Zeit dazwischen nannten sie Lagerzeit; in der passiert so gut wie alles, was das Reife Aroma betrifft. Eine gute, reife-fördernde Lagerung war und ist der Schlüssel zum vollendeten Obstaroma, sei es nun bei Äpfeln, Birnen oder auch bei Hespeln. Da der erste Frost ein zeitlich sehr unsicherer Zeitpunkt mit großer räumlicher Unterschiedlichkeit ist, ist er im evolutionären Konzept höchstens als Notlösung vorgesehen, die Tiefkühltruhe jedenfalls überhaupt nicht.



Unter mitteleuropäischen Bedingungen reicht die Jahreswärmesumme meist nicht aus, um ein Ausreifen am Baum zu erzielen. Ein vollständiges Ausreifen der gesamten Jahresernte ist unter unseren Klimabedingungen ausgeschlossen.

Eine der Ursachen liegt in der sehr späten Blütezeit des Mispelbaumes, die sich kaum vorverlegen lässt. Die Konsequenz, die man in Mitteleuropa daraus gezogen hat, war aber nicht die Notreife mit dem ersten Frost, sondern die Nachreife durch gute La-

gerung. Die Reife auf Stroh war die populärste Form der Lagerung; daneben war auch das Einlagern in Kleie sehr beliebt. Wegen ihrer komplizierten Verwertung (falls man Warten für kompliziert hält) hat sie nie den obstbaulichen Stellenwert erhalten, der ihr auf Grund der Inhaltsstoffe und des Geschmacks zukommen könnte. Heute wird sie nur noch als Ziergehölz vor allem wegen ihrer großen Blüten und schönen Belaubung angepflanzt. Das sehr zähe und feste Holz wurde für Drechslerarbeiten verwendet und eignet sich zudem gut zur Holzkohlenbereitung.

Literatur:

AMT DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDSREGIERUNG (HRSG.), (2013): DIE ASPERL - MESPILUS GERMANICA L. -

PUBLIKATIONEN Verein Regionale Gehölzvermehrung, St. Pölten, 43 S.

SIE HABEN EINE STREUOBSTWIESE?

Der Naturpark braucht Sie! Schützen durch Nützen!



Der Naturpark Südsteiermark versucht die Wertschöpfung der Streuobstwiesen für die heimischen Bauern wieder zu steigern und arbeitet damit aktiv am Kulturlandschaftsschutz.



©Otto Knaus

In diesem Sinn suchen wir für ein geplantes Streuobstveredelungsprojekt BesitzerInnen von Streuobstwiesenflächen, die ihre Äpfel für einen der Arbeit angemessenen Preis verkaufen würden. Es ist geplant, dass die Veredelungsbetriebe der Naturparkspezialitäten Südsteiermark aus der zu erwartenden Vielfalt an Sorten verschiedenste spannende und wohlschmeckende Produkte herstellen. Die Naturparkspezialitäten Südsteiermark

bemühen sich durch ihre Produktionsweise und die tägliche Arbeit im Naturpark darum, die Kulturlandschaft und die Familienbetriebe zu erhalten. Ihre Mitglieder fühlen sich mitverantwortlich für die Weiterentwicklung der Region. Durch diese Zusammenarbeit wird es möglich werden, zumindest einigen Streuobstwiesen neben ihrem hohen ökologischen Wert auch einen ökonomischen Nutzen zu geben und sie dadurch zu erhalten!

MEHR INFOS

Die Streuobstwiese liegt in einer der 15 Naturparkgemeinden.



Bitte melden bei Naturpark Südsteiermark:
0664/88524705 oder per E-Mail:
m.rode@naturpark-suedsteiermark.at.



MIT NIX UND 6 KINDERN...

Einfach, aber glücklich

Hundert Jahre sind eine ordentliche Zeitspanne, wenn man auf sie zurückblicken kann. Viele Erfahrungen und Begebenheiten, viel Freude, aber auch das eine oder andere Leid begleiten einen in dieser Zeit.

Frau Susanne Url, geboren 1917, feierte vor wenigen Wochen ihren hundertsten Geburtstag und erzählt hier einige Erinnerungen aus ihrem langen Leben.

