

## Internationale Fachgruppe für biologisch-dynamischen Obstbau

Die Fachgruppe für biodynamischen Obstbau wurde 2001 als Fachgruppe an der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum durch Manfred Klett und Markus Hurter gegründet. Die Mitglieder kommen aus zahlreichen europäischen Obstbaugebieten. Es ist eine selbständige Gruppe von ca. 15-20 Erwerbsobstbauern, mit Schwerpunkt Apfel, Birne und Steinobst. Das Wintertreffen findet immer am Dottenfelder Hof, Bad Vilbel statt. Dabei werden Themenschwerpunkte wie Sorten, Anbausysteme, Züchtung, Produktqualität, Präparate, Homöopathie, Biomarkt und Demeter-Richtlinien erarbeitet. Das Sommertreffen hingegen führt uns in europäische Obstbauzentren, wo interessante Entwicklungen stattfinden.



v.l.n.r. stehend: Josef Weimer, Fritz Prem, Thomas Pfisterer, Martin Webhofer, Niklaus Bolliger, Piet Korstanje, Matjaz Turinek, Anselm Peer, Klaus Oberhofer

v.l.n.r. knieend: Hansi und Irene Trummer, Pieter Jans Jansonius, Albrecht Denneker, Peter Bentele, Josef Tinzl, Martin Peer

## Biodynamischer Obstbau in der Steiermark

Die biodynamischen Entwicklungen in der Steiermark waren Anlass für einen Besuch der internationalen Fachgruppe im Juli 2023. Ein Schwerpunkt war die Vermarktung von Demeter Obst. Dazu wurden wir im Obstverarbeitungsbetrieb Gössl herzlich empfangen. Peter Lohr, Hannes Schaffler und Fritz Prem (von Herzen Biobauern) gaben Einblick in nachhaltige Lagerungs- und Sortiertechnik und Vermarktungsstrategien von Demeter Obst. Im Betrieb Gössl werden im Zweischichtbetrieb 20.000 Tonnen ausschließlich Bioäpfel von ca. 100 Biobetrieben verarbeitet. 40 % der Energie wird mit Photovoltaik gedeckt. Zu den Besonderheiten gehört der 12-monatige Verkauf von Gala Äpfel, die nur durch ein Zusammenfügen mehrerer Bausteine, wie besondere Lage/Betriebe,

richtiges Erntefenster, Heisswasserduschen, DCA-Lagerung zu gewährleisten ist. Ebenso wurde der Wasserverbrauch durch Filtersysteme drastisch reduziert. Faule Äpfel werden gemahlen und flüssig in Tanks gelagert, somit können sie logistisch mit wenig Kosten in die Biogasanlage gebracht werden. Versuche laufen, um diese flüssigen Fauläpfel als fermentierten Dünger als Kreislaufwirtschaft in die Obstanlagen einzusetzen. Für die Vermarktung von Demeter Obst haben sich die Bauern, der Demeter Verband Österreich und die Einkaufskette Spar seit nunmehr 3 Jahren Gedanken gemacht. Die verschiedenen Früchte, wie Äpfel, Birnen, Kirschen, Trauben und Beeren werden in einheitlicher Demeter Verpackung angeboten. Das Besondere ist, dass die Bauern direkt bei Spar Austria ihre



Preisvorstellung deponieren können. Die Aufschläge werden nicht wie marktüblich von oben hinunter kalkuliert, sondern von unten hinauf gerechnet und somit ist der gerechte Kostenpreis für den Bauern gewährleistet. Die Preise wurden akzeptiert, der Verbrauch lobte den guten Geschmack der Demeter Produkte und Spar konnte viel weniger Verderb und Gewichtsverlust feststellen.

<https://www.spar.at/nachhaltigkeit/produkte/vielfalt/demeter>

## Direktvermarktung und Schaugarten



Nachmittags ging's zu Biohof Schloffer in Oberfeistritz. Der Direktvermarkterbetrieb hat verschiedene Äpfel, Birnen und Pfirsiche angepflanzt. Zudem hat die Familie einen großen Schaugarten als Biodiversitätsfläche und zugleich als Produktlieferant für verschiedene Marmeladen, Säfte, Sirupe und Schnäpse, die erfolgreich im Hofladen verkauft werden. Ein 8.000 m<sup>3</sup> großes Beregnungsbecken dient zur Frostschutzberegnung. Mit Kompostdüngung und

Präparaten wird versucht, tiefe Bodenschichten aufzuschließen, um so die Kulturen robuster gegenüber von Krankheiten und Dürre zu machen. Das Gras wird 2-mal im Jahr mit einem umgebauten Kreiselmäher gemäht und auf die Baumzeile gelegt. Bei der Verkostung von WUR Twinning, Crimson Crisp und Natyra konnten wir uns von den guten Geschmacks- und Lagereigenschaften überzeugen.

## Kirschen und Hühner

Der Betrieb Hannes Ponhold in Ilztal baut auf 65 ha Äpfel Gala, Braeburn, Natyra und Kanzi, 5 ha Kirschen der Sorten Kordia, Regina und Sweet Serena sowie 6 ha Wein an. In der Kirschenanlage hält er den Lausbefall mit Brennnessel- und Rainfarntee, sowie mit 30 Nachnutzungshühnern in Schach. Die ausgemusterten Hühner sind preisgünstig, legen Eier, fressen sämtliche Kirschen vom Boden und entziehen der Kirschfruchtfliege jegliche Vermehrungsmöglichkeit.

## Das Apfel–Huhn Projekt

Beim Biohof von Irene und Hansi Trummer in St. Margarethen werden Äpfel, Aronia, Pfirsiche, Birnen, Dinkel und Ölkürbisse angebaut. Die neu angeschafften Zwei-Nutzrinder der Rasse Dexter sollen den Mist für die Präparate liefern. Einen weiteren tierischen Impuls liefert das Apfel Huhn Projekt, das zusammen mit der BOKU Wien und Fibl Austria verwirklicht wurde. In kleinen Mobilställen werden ca. 30 Nachnutzungshühner gehalten, welche helfen, den Druck von Apfelwickler und Apfelsägewespe zu senken. <https://projects.au.dk/mixed/networks-national-teams/austria>



Seit 2017 begleitet die Biobaterin Claudia Feiding die Demeter Betriebe bei Erstgesprächen im Anbau und bei Hofentwicklungsgesprächen. Die Demeter Obstbau Gruppe Österreich ist sehr aktiv und trifft sich ein paar Mal im Jahr um zusammen an der Weiterentwicklung des Biodynamischen an den Betrieben zu arbeiten.

Der Betrieb von Anna-Maria und Fritz Prem in Kaindorf umfasst 14 ha Apfelanbau und 12 ha Wald. Fritz ist Obmann der Vermarktungsstruktur VON HERZEN Biobauern, sowie vom Europäischen Bio-

Obstforum. Der Betrieb hat eine Pflanzenschutzberegnung, sowie einen GPS gesteuerten Traktor, der Spritzarbeiten verrichtet. Das Sortiment wird durch Umveredelung neu angepasst.

Demeter Österreich in Anwesenheit vom Obmann Andreas Höritzauer organisierte zusammen mit Irene und Hansi Trummer Impulsvorträge, zu denen die lokalen Demeter Bauern im Zeichen des gegenseitigen Austausches eingeladen waren. Mag. Robert Matzer, TU Graz referierte über das Mikrobiom von biodynamischen Präparaten. Dazu wurden verschiedene Herkünfte von Hornmistpräparaten, Komposte und Komposttees auf die pilzlichen und bakteriellen Anteile untersucht und dies beim Ausgangsprodukt, nach der Präparierung und nach einer bestimmten Zeit im Boden. Es konnte eine eindeutige Steigerung der zunächst bakteriellen, dann pilzlichen Vielfalt im Boden bei nur einer Anwendung von Hornmist gefunden werden.

Birgit Birnstingl-Gottinger BSc referierte über neue Vermarktungswege für biodynamische Lebensmittel. Sie hat ein Crowd-Farming Projekt vorgestellt, womit versucht wird Bauer direkt mit dem Endverbrauchenden über eine Internet-Plattform zu verbinden und somit eine win-win-win Situation zu schaffen. Weiters zeigte Sie die besondere Qualität biodynamischer Lebensmittel auf. Das Vorhandensein eines speziellen Mikrobioms im Kernhaus des Apfels, das sich wiederum positiv auf die menschlichen Darmbakterien auswirkt. <https://apfelmikrobiom.tugraz.at/konzept-wissenschaft/>

Ein herzlicher Dank geht an alle Betriebsleiter, an Demeter Österreich und im speziellen an Irene und Hansi Trummer für die herzliche Aufnahme und perfekte Organisation der Lehrfahrt.

Bericht: Klaus Oberhofer