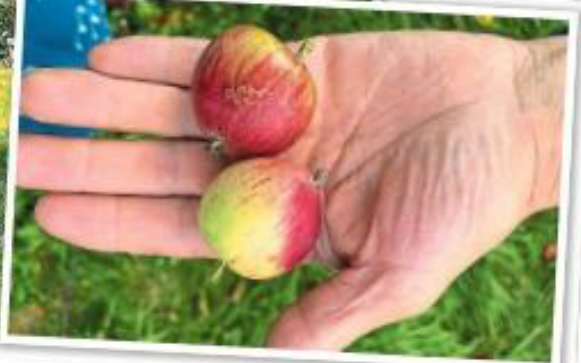




Fotos: Barbara Winkler



Von der Ananasrenette über McIntosh Red bis zur Pastorenbirne: Stefanie Schuster und Alois Wilfling sind stets auf der Suche nach alten Obstsorten als edles Tafelobst.



Appetit auf alte Obstsorten

Von Krise keine Spur: Bis zu 2,20 Euro bekommen steirische Landwirte aktuell für ein Kilo Streuobst. Aufgrund der steigenden Nachfrage werden neue Lieferanten dringend gesucht.

Heimische Obstbauern stehen immer stärker unter Druck: Aktuell sind es keine 45 Cent, die sie für ein Kilo Äpfel bekommen. Für viele reicht dies nicht mehr zum Überleben.

Ganz anders ist die Situation beim Streuobst, das nach jahrzehntelangem Dornröschenschlaf für Konsumenten nun wieder zusehends interessanter wird: „Die Nachfrage nach unbehandeltem Obst und vor allem Geschmacksvielfalt ist stark gestiegen, wir nehmen eine regelrechte Aufbruchstimmung wahr“, sagt Pomologe Alois Wilfling.

Der Oststeirer hat sich gemeinsam mit seiner Frau Stefanie Schuster der Bewahrung alter Apfel- und Birnen-Sorten verschrieben, ihr Projekt „Eva und Adam“ findet bereits internationale Anerkennung und auch Nachahmer: „Wir kooperie-



Vier Parameter zeichnen einen guten Apfel aus: Zucker, Säure, Gerbstoffe, Würze. Leider wurden die gängigen Sorten im Handel auf den Zucker-gehalt reduziert.

Alois Wilfling, letzter Pomologe der Steiermark

© Karl Friesenbichler hat wahre Raritäten auf seinen Wiesen in Mönichwald.

ren mittlerweile mit knapp 500 Bauern im ganzen Land und bringen deren Raritäten wiederum an Kunden in ganz Österreich – und das natürlich ohne Zwischen-

händler. Unsere Lieferanten bekommen zwischen 50 Cent und 2,20 Euro pro Kilo Obst, je nachdem, wie selten ihre Bäume sind“, berichtet Schuster.

Bei Karl Friesenbichler in Mönichwald sind die beiden Schatzsucher zuletzt auf „wahre Kostbarkeiten“, wie sie sagen, gestoßen. Jetzt hofft man, miteinander ins Geschäft zu kommen: „Aufgrund der schwierigen Witterung gibt es heuer weniger Ernte. Umso dringender suchen wir neue Partner“, sagt Wilfling. Einen dürfte man bereits gefunden haben: „Bislang habe ich eigentlich nur Saft für den Hausgebrauch gemacht. Der angebotene Preis ist gut, damit zahlt es sich für mich überhaupt erst aus, das Obst aufzusammeln“, zeigt sich Friesenbichler interessiert.

Barbara Winkler

Über 150 alte Streuobst-Sorten sind übrigens beim „Markt der Artenvielfalt“ am 27. 9. im Landhaushof in Graz von 10-18 Uhr zu verkosten. Details zu „Eva und Adam“ unter ☎ 0664/21 29 947.