OBSTLAND Blick
1/2019

NEUES IM OBSTLAND

2 Kelterei lädt am 21. September zum Tag der offenen Tür

3 Erdbeeren – geschützter Anbau unter Mini-Tunnel

4 Entwicklungen im Bereich BIO

Sehr geehrte AnteilseignerInnen und LandverpächterInnen, werte MitarbeiterInnen, liebe Freunde des Hauses „Obstland“,

das Geschäftsjahr 2018 konnte wiederholt mit einem positiven Ergebnis nahe der Planung abgeschlossen werden. Zu diesem Ergebnis trugen alle Geschäftsfelder mit hohem Engagement bei. Die gesteckten Projektziele in der AG konnten ebenfalls fristgemäß realisiert werden.

Im neuen Kalenderjahr bleibt wie in den Vorjahren das Wetter maßgeblicher Einflussfaktor auf die Landwirtschaft, insbesondere im Obstbau. Von Frostschäden, wie wir sie 2017 erlebt haben, blieben wir 2019 erfreulicherweise verschont. Unwetter in Form von Hagel gingen jedoch im 2. Quartal nicht spurlos an uns vorbei. Der Einsatz unserer Hagelschutzkanonen konnte situativ signifikante Schäden verhindern.

Unser Unternehmen stellt sich regelmäßig den gesellschaftlichen Anforderungen im Bereich der Nachhaltigkeit. Dafür wird 2019 die Verpackung der Bioäpfel von Knotenbeuteln aus Plastik auf Netze umgestellt. Dies erfolgt in enger Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteleinzelhandel.

Mit Beginn der neuen Ernte 2019 werden wir in der Kelterei Sachsenobst das Produktsortiment der Biosäfte erweitern. Auch hier möchten wir gezielt die Nachfrage nach regional erzeugten und biologisch angebauten Produkten bedienen. Lassen Sie sich überraschen.

Herzlichst Ihr Vorstand
Mathias Möbius & Jan Kalbitz

NEUE FRUCHTWEINE MIT ERFRISCHENDEM GENUSSFAKTOR

Kelterei Sachsenobst beschreitet andere Wege und kreiert Fruchtweinsortiment neu

Sie sind quietsch vergnügt, voll verrückt, frisch verzaubert und wild verliebt – unsere neuen Sachsenobst-Fruchtweine im peppigen Design. Mit ihren bunten Etiketten zaubern sie gute Laune auf den Tisch und passen, gut gekühlt serviert, zu jedem lauen Grillabend oder einem entspannten Picknick am See. Doch nicht nur beim Etikett, auch bei der Rezeptur stehen alle Zeichen auf Neu: weniger Zucker, dafür aber genauso viel Fruchtgeschmack. Eine Herausforderung an unsere Entwickler, die jedoch voll und ganz den Zeitgeist trifft. „Uns war es wichtig, den Fruchtwein als solches wieder neu zu beleben und der Nachfrage nach weniger Süße und mehr Frische im Produkt nachzukommen“, erklärt Kelterei-Geschäftsführer Ronny Thiele.

Dass dies gelungen ist, davon konnten sich unsere Kunden bei zahlreichen Verkostungen in unseren Hofläden und im Lebensmitteleinzelhandel selbst überzeugen. Witzige Aufbauten in Kombination mit unserem Flaschen-Display machen zusätzlich in den Supermärkten auf die neuen Produkte aufmerksam. Im Bereich des Getränkefachgroßhandels verlocken kostenfreie 0,25l-Probeflaschen der neuen Sorte Rhabarber über sogenannte „Sampling-Aktionen“ zum Probieren und anschließend zum Kaufen der neuen Weine. Und unser bisheriges Fazit? Egal ob die neue Trendsorte Rhabarber, unser Dauerbrenner Apfel oder die roten intensiven Weine wie Johannisbeere und Kirsche – jede Frucht hat ihre Liebhaber. Welches Ihre Lieblingssorte werden könnte? Probieren Sie und entscheiden Sie selbst!

BESUCH DEINEN SAFTLADEN!

Kelterei lädt im September zum Tag der offenen Tür

Am Samstag, dem 21. September 2019 laden wir in der Kelterei Sachsenobst alle Neugierigen und Interessierten zum Tag der offenen Tür ein.

Dabei dreht sich alles rund um den Apfel. In erster Linie natürlich, wie dieser in die Flasche kommt.

Neben den beliebten Führungen stehen verschiedene Fachleute zu ausgewählten Themen für Fragen rund um Pflanzung, Baumschnitt, Veredlung und natürlichen Pflanzenschutz zur Verfügung.

Wer nicht genau weiß, welche Apfelsorten in seinem Garten stehen, kann an diesem Tag gern jeweils 3 Früchte mitbringen und diese von einem Pomologen bestimmen lassen.

Umrahmt wird das fachliche Gartenwissen von Informationen rund um Biene und Nützlinge sowie von regionalen Produkten. Für ein kleines Kinderprogramm und das leibliche Wohl ist wie immer gesorgt.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

NEUE SOMMER-SORTE

Wenn die Weiße Johanna mit dem Pfirsich tanzt

Passend zur Jahreszeit füllten wir im Mai diesen Jahres erstmals eine spezielle Sommer-Sorte mit dem Namen „Weiße Beere“ in die Flasche.

Als Basis dafür dienen unsere weißen Johannisbeeren aus eigenem Anbau, die harmonisch mit der fruchtigen Note des Pfirsichs kombiniert werden.
Heraus kommt ein leicht säuerlicher Fruchtnektar mit einer abgerundeten Süße, der geschmacklich an Eistee erinnert.

Daher empfehlen wir, unsere Weiße Beere gut gekühlt und wahlweise pur, als Schorle oder auch gemischt im Gläschen Sekt, zu genießen. Erhältlich ist die Sommer-Sorte in der 0,97l-Einweg-Glasflasche in unseren Hofläden und in einzelnen Supermärkten.

GESCHÜTZTER ANBAU UNTER MINI-TUNNEL

Erdbeeranbau im Tunnel

2018 wurden in Deutschland im Freiland auf 12.494 Hektar 118.771 Tonnen Erdbeeren geerntet. Geschützten Anbau unter Schutzabdeckungen oder im Gewächshaus gab es auf rund 1.500 Hektar. Dort erntete man 2018 rund 22.922 Tonnen Erdbeeren. Im geschützten Anbau liegen die Erträge mit 158 dt/ha deutlich über denen im Freilandanbau mit 90 dt/ha. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von frischen Erdbeeren (einschließlich Verarbeitungserzeugnisse) lag 2017/18 in Deutschland bei 3 kg (Quelle: Statistisches Bundesamt).
Damit übertrifft die Nachfrage die Erzeugung bei weitem, sodass Importe insbesondere aus Spanien, Polen und Italien erforderlich sind.

In der Obstland Dürrweitzschen AG wurden 2019 auf ca. 36 Hektar rund 390 Tonnen Erdbeeren der Sorten Rumba, Sonata, Jive, Faith, Daroyal und Florenz geerntet.

Erstmals pflanzte die Leisniger Obstgarten GmbH im Herbst 2018 auf einem Hektar Erdbeeren der Sorte Rumba unter Mini-Tunnel an (FOTO 1). Weitere 1,5 Hektar wurden im Sommer 2019 angepflanzt.

Der Entschluss, erstmals dieses Anbauverfahren zu wählen, basiert auf den nicht von der Hand zu weisenden Vorteilen bezüglich des früheren Erntezeitpunktes und der sehr guten Fruchtqualität. Zudem fordert der Handel zunehmend den geschützten Anbau – auch bei Erdbeeren.

Bei diesem Anbausystem werden Erddämme mittels Dammformgerät ausgebildet, die mit Folie bedeckt und durch Bewässerungsschläuche komplettiert werden. Danach müssen Löcher in die Folie gestochen werden, um die jungen Pflanzen einzusetzen. Sind die Frigo-Pflanzen (Frostpflanzen) in der Erde, wird der Tunnel darüber gebaut. Händisch werden Bügel über den Damm eingesteckt und anschließend mit einer speziellen Folie überspannt. Halteschnüre, die zusätzlich über den Bogen gespannt werden, sollen vor Sturmschäden schützen.

„Nachweislich entwickeln sich die Pflanzen bei diesem Anbauverfahren besser“, so Geschäftsführer Thomas Seidel. „Hinsichtlich Fruchtqualität, Fruchtgröße, Ertragssicherheit und Frühzeitigkeit überzeugt der geschützte Anbau ebenfalls. Ferner reduziert sich der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, insbesondere von Herbiziden“. Um Überhitzung zu vermeiden sind die Tunnel entsprechend der Wetterlage zu lüften. Hierfür werden die Seitenteile nach oben geschlagen und eingehängt. Nach der Ernte werden die Blätter abgeschnitten, um Krankheiten und Schädlingsbefall zu vermeiden. Die Pflanze wächst erneut durch und setzt Blütenknospen an.
Nach zwei Jahren gilt es erneut eine Entscheidung zu treffen, denn der Nachbau von Erdbeeren auf der gleichen Fläche ist nur eingeschränkt möglich. Soll aber die gleiche Fläche weiterhin genutzt werden, kann ein Substratdamm, oder eine Stelllagenkultur verwendet werden.

Fällt die Wahl auf den Substratdamm, werden auf dem vorhandenen Damm Säcke mit dem entsprechenden Substrat verteilt und die Erdbeerpflanzen direkt in die Substraterde eingesetzt. (FOTO 2) Der Vorteil dieses Verfahrens liegt in der Weiternutzung des vorhandenen Tunnels für weitere zwei Jahre.

Stellagenkulturen finden zunehmenden Einsatz unter stationären Tunneln und punkten sowohl durch hohe Flächenerträge als auch bei der Fruchtqualität und sehr guten Pflückleistungen, da die Früchte frei hängen. Dem gegenüber liegen die Anschaffungskosten um einiges höher als bei Substratkulturen. (FOTO 3)
Auch zukünftig wird der geschützte Anbau immer mehr an Bedeutung gewinnen. In Abhängigkeit der zukünftigen Preisentwicklungen für Erdbeeren ist jedes Jahr die Wirtschaftlichkeit zu prüfen.

FOTO 1: Anbau im Mini-Tunnel im Leisniger Obstgarten

FOTO 2: Substratdämme

FOTO 3: Stellagenkultur

BIO IM OBSTLAND

Aktuelle Entwicklungen im Bereich BIO

Im Mai 2016 wurden alle Strauchbeeren (Schwarze, Weiße und Rote Johannisbeeren sowie Stachelbeeren) und Haselnüsse der Obstland-Gruppe ebenso wie eine Tafelapfelplantage von ca. 28 ha auf ökologischen Anbau umgestellt. Die gesetzliche Umstellungszeit bei Dauerkulturen von drei Jahren ist somit „geschafft". In dieser Zeit gilt es, die Plantagen mit den etwas aufwändigeren ökologischen Verfahren zu bewirtschaften und besonders bei den Schädlingen die neue Situation sehr genau zu beobachten.

Gleichzeitig kann man am Markt jedoch mit der sogenannten „Umstellungsware", sofern es den für die Produktkategorien überhaupt gibt, nur bedingt höhere Preise realisieren. Mit Ende der Umstellungszeit erweitert sich das Bio-Sortiment nun um die Sorten Elstar, Elshoff, Red Jonaprince und Rubinstar. Von der 2017 gepflanzten Natyra-Plantage werden ebenfalls erstmalig Früchte vermarktet. Im folgenden Jahr wird dann die Umstellungszeit für Anlagen der Sorten u.a. Braeburn, Gradirose und Golden Delicious beendet sein.

Im Bereich der Lagerung und Abpackung der Bio-Äpfel werden zwei Neuheiten eingeführt. Zum einen unterstützen wir den Lebensmitteleinzelhandel in seiner Strategie Plastikverpackungen zu reduzieren. Daher werden wir ab der jetzt beginnenden Ernte die Äpfel nicht mehr in Knotenbeutel, sondern in Zellulosenetze verpacken.

Zum anderen ist dies eine Heißwassertauchanlage (ABBILDUNG 1). Deren Arbeitsweise lässt sich wie folgt erklären: Großkisten mit gepflückten Äpfeln, die erst später in der Saison vermarktet werden sollen, werden sortenabhängig in ca. 52°C warmes Wasser für ca. 2 Minuten getaucht. Einerseits werden dadurch anhaftende Erreger von Lagerschadpilzen abgetötet und andererseits wird das „Immunsystem" des Apfels gestärkt, indem er Abwehrstoffe bildet.

Man erreicht damit, dass sich Lagerkrankheiten (FOTO 1) weniger ausbreiten.

FOTO 1: Beispiele von Lagerkrankheiten

Nach einer kurzen Zeit des Abtropfens, werden diese Großkisten anschließend, wie alle anderen auch, in unsere Kühl- bzw. ULO-Lagerräume gestellt. Dank dieses Verfahrens können diverse Behandlungen beispielsweise mit Tonerdepräparaten in den Plantagen ausgelassen werden. Neben den Bio-Äpfeln sollen auch passende Partien aus dem konventionellen Anbau im heißen Wasser getaucht werden, um auch hier eigene Erfahrungen zu sammeln.

Termine

31. August
28. ordentliche Hauptversammlung der Obstland Dürrweitzschen AG
Leipzig, CCL

07. September
12. Azubi-Messe
Sornzig, Klosterobst Sornzig GmbH

21. September
Chance - Die Ausbildungsmesse
Oschatz, Agentur für Arbeit

21. September
Schule macht Betrieb
Döbeln, WelWel

21. September
Tag der offenen Tür
10.00 – 17.00 Uhr
Döbeln, Kelterei Sachsenobst GmbH

5. Oktober
15. Apfeltag
Leisnig, Leisniger Obstgarten GmbH

30. November
2. Adventszauber
Ablaß, Ablasser Obstgarten GmbH

IMPRESSUM

Herausgeber: Vorstand der Obstland Dürrweitzschen AG
Redaktionsschluss: 16.08.2019 Internet: www.obstland.de

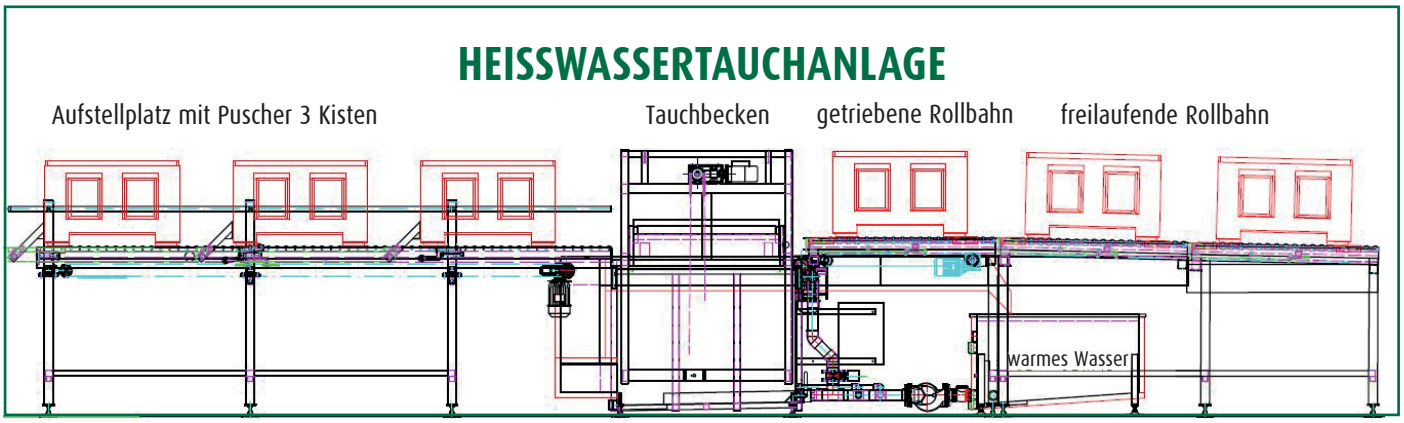

ABBILDUNG 1: Skizze Heißwassertauchanlage