

Kaum zertifiziertes heimisches Bioobst

Obwohl sie gern würde: Kelterei Greimel kann keine Biosäfte produzieren – Erträge heuer unterschiedlich

Artikel von Prof. Josef A. Standl aus der Südostbayerischen Rundschau vom 05.09.2020

Laufen. In diesen Tagen starten die gewerblichen Keltereien und die bäuerlichen Obstpressen mit der Verarbeitung von Kernobst. Auf ein üppiges Angebot der diesjährigen Ernte können sie nicht zugreifen, zu unterschiedlich und zu gering sind die Ernteerträge. Die Kelterei Gregor Greimel in Laufen als die größte Kelterei in der Region hat in dieser Woche mit dem Obstpressen begonnen. Verwertet wird das Obst vor allem aus der Umgebung. Allerdings klagt Gregor Greimel, dass es immer weniger Obst gibt, zum einen, weil in den vergangenen Jahrzehnten Obstbäume aus dem bäuerlichen Streuobstbau verschwunden oder überaltert sind, andererseits, weil es unterschiedlich starke Ernten gibt. Es macht sich auch kaum jemand mehr die Mühe, Obst aufzuklauben.



Gregor Greimel startete in dieser Woche die Presse für Äpfel und Birnen. Er will in Zukunft, wie bereits 2018, zertifizierte Biosäfte erzeugen. Foto: Josef Standl

Obstanbau wird gefördert

In Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel hatte er im Jahre 2018, ein gutes Obstjahr, ein Projekt für Bioobst betrieben. Sein Betrieb wurde damals EU-biozertifiziert, ein kostspieliges und aufwendiges Vorhaben. Um wirtschaftlich arbeiten zu können, benötigt er 30 bis 40 Tonnen Obst, es konnten jedoch nur 10 Tonnen erreicht werden. Deshalb stellte er nach 2018 die Biosparte ein. Nun will er, weil der Markt dies wünscht, die Biozertifizierung wieder aktivieren. Um zu mehr Obst zu kommen, will Greimel mit den Obst- und Gartenbauvereinen in den Landkreisen Berchtesgadener Land und Traunstein zusammenarbeiten. Dazu will er Vorführungen organisieren und ein einfaches Obstklaube-Gerät vorstellen, mit dem man wie mit einem Rasenmäher zwischen den Bäumen fährt und frisches Fallobst mühelos aufklauben kann. Das Problem derzeit sei, dass Obstbaumbesitzer sich kaum noch Zeit nehmen, gefallenes Obst mühelos einzusammeln. Für Obst- und Gartenbauvereine-Gemeinschaften würde sich der Einsatz des Gerätes

rentieren. Greimel verweist auch darauf, dass nicht nur sein Keltereibetrieb biozertifiziert sein muss, sondern auch die anliefernden Obstproduzenten, die in der Regel Biobauern sind. Es genügt nicht, dass nur die Vieh- und Fleischbetriebszweige biozertifiziert sind, sondern auch die Obstproduktion muss in der Biozertifizierung erfasst sein. Da müssen größere Flächen des Streuobstanbaues vorhanden sein, um die Kosten in Relation zu setzen. Die Biosphärenregion Berchtesgadener Land startet, so wie in den Vorjahren auch, eine Obstbaumpflanzaktion, bei dem der Trägerverein aktiv wird, und bei dem Hochstammbäume abgegeben werden, um den Streuobstanbau wieder zu beleben. Infos erfolgen in den nächsten Wochen.

Schwaches bis mittleres Obstjahr

Der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Berchtesgadener Land setzt sich aus 19 Obst- und Gartenbauvereinen mit etwa 5200 Mitgliedern zusammen. Nach den Frühjahrsversammlungen der einzelnen Ortsvereine steht jedes Jahr die gemeinsame Kreisversammlung auf dem Programm. Dort wird über diverse Fortbildungen berichtet, wie Baumschneide- und Veredelungskurse, die allerdings in diesem Jahr aufgrund der Pandemiebestimmungen entfallen sind. Eine erste Übersicht ergibt eine unterschiedliche Beurteilung der Erträge aus dem Obstbau. Thomas Brunbauer aus Teisendorf berichtet, dass Äpfel und Birnen durchschnittlich viele geerntet wurden und Pfirsiche eher eine schlechte Ernte ergaben. Aus dem Landkreis Traunstein berichtet Christine Brüderl auf Fridolfing über eine eher schlechte Apfelernte und die Birnenernte, die normal verlaufen ist. Bei Maria Lenz, ebenfalls in Fridolfing, gedeihen ebenso weniger Äpfel, aber sehr viele Wandbirnen. Zwetschgen sind hingegen eher Mangelware.

Mostpresse läuft auf Hochtouren

Seit dieser Woche läuft die Mostpresse bei Greimel bereits auf Hochtouren für die Hauptsorten von Kernobst, wie Apfel und Birne, aber auch Holunder und Aronia. Die Saison geht bis Anfang November. Begonnen wird mit der Obstverarbeitung im Mai und Juni mit dem Rhabarber, es folgen sodann die Kirschen. „Zum Pressen gelangt nur einwandfreies frisches Obst, das nicht angeschlagen ist“, betont Gregor Greimel.

Stichwort Kelterei Greimel:

Der Betrieb wurde im Jahre 1920 im Gasthaus Greimel in Laufen, Marienplatz, Ecke Rottmayrstraße, gegründet, 1968 wurde er in die frühere Kreiskelterei in der Seethalerstraße in Laufen-Arbisbichl übersiedelt und dabei wurde der frühere Auslieferungs-Keller der Brauerei Wieninger in der Von-Brandl-Straße genutzt. Im Jahre 2000 erfolgte der Neubau im Laufener Ortsteil Hauspoint errichtet. Er umfasst eine moderne und großzügig gestaltete Kelterei und einen Getränke-Selbstbedienungsladen, in der es die selbsterzeugten Säfte, direkt gepresste Fruchtsäfte, Angebote von Saft, Nektar Moste und Getränke, wie Weine und Punsche, aber auch viele verschiedene Bier- und Mineralwassersorten gibt.