

„Vogelbeer-Spezialitäten“ im Naturpark Almenland

DI Marelli Asamer-Handler

Projektbeschreibung

Vogelbeeren sind eine typische Gebirgsfrucht. Sie wurden in den alpinen Regionen, in denen aufgrund der Höhenlage anderes Obst (Äpfel, Birnen, Zwetschken) zu schade zum Schnapsbrennen war, immer schon kultiviert und gebrannt. Verwendet wurden die wild aufgegangenen Bäume, die im Wald ausgegraben und am Waldrand wieder eingepflanzt wurden, weil sie dort mehr Licht hatten und auch leichter zu ernten waren. Die wilden Formen werden auch heute noch für das Schnapsbrennen bevorzugt (geringere Ausbeute, jedoch mehr Geschmack). Kultivierte Formen der Vogelbeere werden für Marmeladen, Likör, Sirup, etc. verwendet.

Die Vogelbeere, auch Eberesche genannt, ist eine wichtige Futterpflanze für eine enorme Vielfalt an Tieren. Dabei ist der Name Vogelbeere kein Zufall. Insgesamt wurden etwa 63 Vogel- aber auch 20 Säugetierarten als Nutzer der Früchte festgestellt. Insbesondere Singdrossel, Misteldrossel, Rotkehlchen, Mönchsgrasmücke, Kleiber und Gimpel schätzen die Früchte der Eberesche und nutzen den Baum, ebenso wie der Grünspecht als Nistgehölz. Aber auch Rotfuchs und Dachs verschmähen die Früchte nicht. Da die Samen unverdaut wieder ausgeschieden werden, wird auf diesem Weg die Ausbreitung der Eberesche sichergestellt.



Vogelbeeren können zu vielen verschiedenen Produkten verarbeitet werden
(Foto: © Naturpark Almenland / Edelbrennerei Graf)

2008/2009 gab es in der Steiermark eine Förderaktion im Rahmen der ländlichen Entwicklung, bei der die Abspflanzung von hochstämmigen Obstbäumen – bis zu zwölf Stück pro Betrieb – gefördert wurde. Im Naturpark Almenland wurde diese Förderaktion genutzt, um speziell Vogelbeeren zu pflanzen. Es wurden ca. 1.000 Bäume ausgepflanzt, als einzelne Bäume am Waldrand und in Hecken. Die roten Vogelbeeren tragen so vor allem im Herbst zur Buntheit der Landschaft bei.

Zwei Brennereien haben die Garantie abgegeben, die Beeren zu kaufen und zu Edelbränden, Likören, Aufstrichen und anderen Produkten zu verarbeiten. Eng wird dabei auch mit den Hotels im Almenland zusammengearbeitet, die einerseits die Produkte in ihren Restaurants einsetzen und andererseits ihren Gästen geführte Wanderungen über den „Vogelbeer-Panoramaweg“ und Verkostungen anbieten. Aber auch Spezialitätengeschäfte und Restaurants außerhalb der Region bieten die Produkte an.

Dieser Artikel entstand im Rahmen des Projekts „Biodiversität in den Österreichischen Naturparken“ des Verbandes der Naturparke Österreichs.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete





*Auch im Winter setzen die Vogelbeeren Farbakzente in der Landschaft
(Foto: © Edelbrennerei Graf)*

Resümee

Die Vogelbeer-Spezialitäten im Almenland sind ein gutes Beispiel, wie Produkte, die auf traditionelle Weise erzeugt werden, zum Erhalt der Kulturlandschaft und der Biodiversität beitragen. Die Vogelbeeren werden von vielen Tieren genutzt und bringen in veredelter Form den Bauern und Bäuerinnen Einkommen.

Ausblick

Das Vogelbeeren-Projekt findet derzeit mit dem Projekt „Naturpark verwurzeln“ seine Fortsetzung: Wilde Vogelbeeren werden gesammelt, die Samen dann gereinigt und in spezialisierten Baumschulen zu Pflänzchen gezogen. In drei, vier Jahren werden diese Pflanzen bei einem Schulfest dann an GartenbesitzerInnen und auch an landwirtschaftliche Betriebe verteilt werden, einerseits um in den Gärten heimischen Gehölzen mehr Platz zu geben, andererseits aber auch für die weitere kommerzielle Nutzung durch die Herstellung von Spezialitäten.

Service-Angaben

Naturpark Almenland • 8163 Fladnitz/Teichalm 100
Tel.: ++43 (0) 31 79 / 230 00 28
E-Mail: naturpark@almenland.at
Web: www.almenland.at

