

Arbeit und Einkommen in den Obstbauregionen
Werder-Havelland + Burgenland:
Transnationaler Erfahrungsaustausch

INGENIEURBÜRO
für
STADTPLANUNG
DORFPLANUNG
und
REGIONALENTWICKLUNG
Stadtplaner Dipl.-Ing. Karl Friedrich Schindler



Fachexkursion
für Obstbaubetriebe und -vereine
der Region Werder-Havelland
ins österreichische Burgenland
vom 22. - 24. Oktober 2012

– Dokumentation –
Marion Piek, Bianca Hesse, Friedrich Schindler



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit, Soziales,
Gesundheit und Familie

Inhaltsverzeichnis

Teil 1: Einführung

Bericht zu den Betriebsbesichtigungen

Montag, 22.10.2012: Betriebsbesichtigungen in der Obstbauregion Kukmirn

Dienstag, 23.10.2012: Besichtigung von Betrieben der Weinidylle Südburgenland

Mittwoch, 24.10.2012: Kennenlernen von Betrieben der GENUSS-Region Leithaberger Edelkirsche

Kurze Zusammenfassung der Beobachtungen bei den Betriebsbesichtigungen

Teil 2: Protokoll des Fachworkshops „Trends und Perspektiven in den Obst- und Weinbauregionen Burgenland und Werder-Havelland“ am 23.10.12 in Eberau

Anhang A Projektkurzinformation

Anhang B Liste der Teilnehmer/innen

Anhang C Präsentationen zum Fachworkshop „Trends und Perspektiven in den Obst- und Weinbauregionen Burgenland und Werder-Havelland“

(separater Teil, wird auf Nachfrage als pdf-Datei (16 MB) zur Verfügung gestellt)

1. Vermarktungsinitiative für Streuobstprojekte; Brigitte Gerger, Verein Wieseninitiative
2. Impressionen aus der Obstbauregion Werder-Havelland; Marion Piek, Marina Donnerstag
3. Das Projekt Arbeit und Einkommen in den Obstbauregionen Werder-Havelland + Burgenland: Deutsch-österreichischer Erfahrungsaustausch, Marion Piek, Friedrich Schindler, Ing.-Büro F. Schindler, Berlin/Strausberg
4. Weinidylle Südburgenland – Erfahrungen mit internationalen Projekten zur Vernetzung, Thomas Schreiner, Vorstand Weinidylle Südburgenland
5. Bildungs- und Beratungsangebote der Burgenländischen Landwirtschaftskammer, Johann Pötz, Landwirtschaftskammer Burgenland, Geschäftsführer LFI - Ländliches Fortbildungsinstitut
6. Das LFI – Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland, Johann Pötz, Geschäftsführer LFI - Ländliches Fortbildungsinstitut
7. Das Programm „Mein Betrieb – meine Zukunft“, Johann Pötz
8. Obstbau im Burgenland, Manfred Gsellmann, Burgenländische Landwirtschaftskammer, Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf
9. Genussregion Österreich: Kulinarik und mehr; Maria Strohmeier, GRM GenussRegion Marketing GmbH, Wien

Teil 1

Einführung

Das Burgenland ist im Osten Österreichs gelegen und erstreckt sich entlang der Grenze zu Ungarn. Die nächste größere Stadt als potenzieller Markt der Betriebe ist das steirische Graz. In verschiedenen Beiträgen erfuhren wir, dass diese Region zu Zeiten des „Eisernen Vorhangs“ eine abgelegene Region war, deren Jugend und Fachkräfte abwanderten, insbesondere nach Wien, und über kein ausgeprägtes regionales Selbstbewusstsein verfügte. Die Nachwirkungen sind heute noch spürbar.

Die Obstbaugebiete Werder-Havelland und Burgenland haben ähnliche arbeitsmarktliche und wirtschaftliche Bedingungen. Durch Aufbau von neuen Wertschöpfungsketten ist es im Burgenland in den letzten 10 Jahren gelungen, zahlreiche Arbeitsplätze zu schaffen und landwirtschaftliche Betriebe zu stabilisieren.

Das Projekt **„Arbeit und Einkommen in den Obstbauregionen Havelland–Werder und Burgenland: Transnationaler Erfahrungsaustausch“** dient

- ◆ dem Austausch beider Obstbaugebiete über ihre arbeitsmarktlichen Voraussetzungen, vorhandene Lösungsansätze zur Verbesserung der Arbeits- und Fachkräftesituation und der Ableitung von Handlungsoptionen;
- ◆ dem Austausch zu den Angeboten der Aus- und Weiterbildung für Obstbaubetriebe und Touristiker und sonstiger Maßnahmen zur Fachkräftesicherung sowie der Weiterentwicklung bzw. bedarfsgerechten Anpassung bestehender Angebote;
- ◆ dem Austausch von Wertschöpfungsketten in der Ernährungs- und Tourismusbranche als Stabilisierungsfaktoren von Arbeitsplätzen und Betrieben sowie der Sensibilisierung für engere betriebliche Vernetzungen.

Der Erfahrungsaustausch wird u.a. durch drei Exkursionen im Projektverlauf von Sommer 2012 bis Ende 2013 unterstützt, zwei Exkursionen führen die Brandenburger in das Burgenland, bei einer Exkursion sind die Burgenländer Gäste des Werderaner Havellands. Weitere Informationen zum Projekt gibt die Projektkurzinformation im Anhang.

Die erste Fachexkursion im Oktober 2012 führte in das Burgenland und diente der Kontaktaufnahme der Betriebe sowie einem ersten gegenseitigen Kennenlernen beider Regionen. Zahlreiche Betriebsbesichtigungen gaben Einblicke in besonders innovative Betriebe des Burgenlands. Fachlich untersetzt wurde die Exkursion durch einen Fachworkshop am 2. Exkursionstag zu den Kernthemen Vernetzung der regionalen Betriebe als Marketingstrategie sowie Bildungs- und Beratungsangebote für Obstbaubetriebe (Protokoll s. Teil 2).

Die Exkursion wurde gemeinsam mit der Gemeinde Eberau, dem Verband Weinidylle Südburgenland dem Verein Genussregion Leithaberger Edelkirsche und der Landwirtschaftskammer Burgenland vorbereitet, denen wir hiermit im Namen aller Exkursionsteilnehmer/innen noch mal sehr für ihre fachkundige und hilfsbereite Unterstützung und ihre Gastfreundschaft danken wollen.

Marion Piek und Friedrich Schindler

Bericht zu den Betriebsbesichtigungen

Die Exkursion führte in 2 verschiedene Teilregionen des Burgenlands:

- ◆ Am 22. und 23.10.2012 waren die Brandenburger Gäste bei dem Verband Weinidylle Südburgenland und den Marktgemeinden Eltendorf, Kukmirn und Eberau,
- ◆ Am 24.10.2012 war die Genussregion Leithaberger Edelkirsche, am Neusiedlersee, Gastgeber.

Montag, 22.10.2012: Betriebsbesichtigungen im Uhdlerviertel Eltendorf und in der Obstbau-region Kukmirn

Erster Anlaufpunkt war die **Gemeinde Eltendorf/Zahling**, nahe der ungarischen Grenze¹ gelegen. Die Gemeinde hat rd. 1.000 Einwohner und ist vor allem für die Uhdlerweine und Produkte bekannt. Diese amerikanischen Direktreben (Ripatella, Delaware, Concord und Elvira) haben mit ihrer Kraft sogar dem großen Reblausbefall in den 30er Jahren getrotzt. Die Uhdlertrauben werden zu Uhdlerspezialitäten, Schaumwein, Weiß- und Rotweinen und Spirituosen verarbeitet. Vermarktet werden darf er nur von Mitgliedern des Vereins der Freunde des Uhdlers² (siehe Teil 2, Pkt.3).

Begrüßt und fachlich begleitet wurde die Exkursionsgruppe durch Manfred Gsellmann vom Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf der Burgenländischen Landwirtschaftskammer.

◆ Uhdlerei Mirth: www.uhdlerei-mirth.at

Von dem Familienbetrieb (3. Generation) werden 4 gastronomische Einrichtungen für verschiedene Zielgruppen geführt: das Stammhaus „Kirchenwirt“, die „Wilderei“, das Weingut mit Vinothek und als neuestes Angebot, die von uns besuchte „Hochzeitsschänke“ am Hochkogel. Größten Wert wird auf frische regionale Lebensmittel, weitgehend aus der hauseigenen Landwirtschaft, gelegt. Vorgestellt wurde der Betrieb durch den Inhaber Matthias Mirth, der zugleich Tourismusobmann ist. Der Betrieb ist Mitglied u.a. der Vermarktungsinitiativen „Pannonischen Schmankerlwirte“³, des Uhdler-Vereins und „Ein Stück vom Paradies“⁴.



¹ Die Gemeinde gehörte bis 1919 zu Ungarn.

² LINK: www.uhdlerverein.at

³ Die Zahl „6“ ist zentral, wenn es um das Grundangebot der Mitgliedsbetriebe geht: 6 pannonische Gerichte, klassisch oder neu interpretiert sowie 6 glasweise angebotene Weine des Burgenlandes. LINK: www.pannonische-schmankerlwirte.at

⁴ LINK: www.ein-stueck-vom-paradies.at

Der nächste Betriebsbesuch führte nach Rudersdorf an der Lafnitz. Rudersdorf befindet sich an der Grenze zur Steiermark und nennt sich „Gesundes Dorf“⁵.

◆ Essigmanufaktur Hirmann: www.direktvermarkter-hirmann.at

Vorgestellt wurde dieser Spezialitätenbetrieb und seine Produkte durch Andrea Hirmann, Inhaberin des Betriebs.

Die ursprünglich als Nebenerwerb des alteingesessenen Landwirtschaftsbetriebs begonnene Essigproduktion ist inzwischen Haupteinkommensquelle für Frau Hirmann, ihr Mann ist Bankangestellter und übernimmt nach Dienstschluss die schweren Arbeiten. Frau Hirmann selbst ist gelernte Köchin und in den Landwirtschaftsbetrieb ihres Mannes „hineingewachsen“. Sie hat diverse Weiterbildungen besucht und den landwirtschaftlichen Facharbeiter abgelegt.

Im Herbst 2011 wurde der Betrieb vergrößert und eine Produktionshalle gebaut. Damit sind die räumlichen Voraussetzungen geschaffen worden, um Produktionsabläufe zu vereinfachen u.a. auch um selbst pasteurisieren zu können. Wichtige Produkte neben Essig sind Kürbiskernöl und Edelbrände. Die Familie bewirtschaftet eigene Streuobstwiesen und kauft Obst und Gemüse dazu. Ungewiss ist, ob die Kinder im Betrieb nachfolgen.



Es wird überwiegend vom Hof verkauft. Verkostungen sind möglich. Außerdem wird ein Internetshop betrieben. Keine guten Erfahrungen wurden mit dem Lebensmitteleinzelhandel gesammelt, da dieser die Abnahmemengen und Preise vorgibt: Aussagen von A. Hirmann „Man muss Federn lassen und die Produkte werden nicht angemessen behandelt.“ Und: „Wir sind gut im Geschäft.“

Durch den Paradies-Verein, dessen Gründungsmitglied der Betrieb war⁶, hat die Kooperation mit den Obst- und Weinbauern der Region wesentlich zugenommen. Es wird Obst und Gemüse jeder Art zu Essig und Obstbränden verarbeitet, von Apfel bis Marille, Wein, Zirbel, bis Tomate, Paprika und Meerrettich (außer Erdbeeren), zurzeit 27 Prämium-Essigprodukte. Der Betrieb profitiert davon, dass Essig in den letzten Jahren wieder ein anerkanntes Qualitätsprodukt geworden ist. Die Brände sind eher ein Nebenprodukt der Essigerzeugung (außer Williams Birne).

⁵ „Gesundes Dorf“ ist ein Projekt des Fonds Gesundes Österreich. Hierbei handelt es sich um eine Netzwerkstruktur, die nach dem Grundsatz arbeitet Gesundheitsförderung findet am besten regional statt. Dort wo die Menschen unmittelbar betroffen sind, wo sie aktiv an der Gestaltung ihres Umfeldes arbeiten. Daher wurde das „Gesunde Dorf“ initiiert, um einen umfassenden und ganzheitlichen Ansatz für gesundes Leben und Wohlbefinden auf kommunaler Ebene anzubieten. LINK: www.fgoe.org/gesundheitsfoerderung/infos/gesunde-dorfer-im-burgenland

⁶ www.ein-stueck-vom-paradies.at

Der Betrieb kann zahlreiche Auszeichnungen für seine Produkte vorweisen, aktuell die GenussKrone 2012/13 ⁷ für den Balsam- Apfel-Essig.

Die nächsten Besichtigungen führten in die **Marktgemeinde Kukmirn**, der größten Obstbaugemeinde der Region (2000 ha Streuobstwiesen, 500 ha Intensivobst). Früher standen hier Weinreben, heute sind der Ort und seine Umgebung ein Zentrum des Erwerbsobstbaus. Auf 400 ha Obstanlagen in landschaftlich reizvollen Kessellagen mit pannonischem Klima, stehen tausende Kern- und Steinobstbäume. Speziell die Apfelsorte Golden Delicious hat zum Bekanntheitsgrad Kukmirns als Heimat edler Destillate beigetragen. Die Betriebsbesichtigungen und Verkostungen gaben einen sehr eindrucksvollen Einblick in die regional spezifische Obst- und Gemüseverarbeitung, oft in Verknüpfung von traditionellen und modernen Verfahren und Rezepturen. Darüber hinaus wurde das gemeinsame Arbeiten und sich Unterstützen der Betriebe im Verband Weinidylle und den verschiedenen anderen Vermarktungsinitiativen gut sichtbar, z.B. die „Genussregion Südburgenländischer Apfel“⁸, deren Träger der Obstbauverein Kukmirn ist.

◆ **Genusswelt Obstgut Hoanzl, Fam. Hoanzl: www.obstgut-hoanzl.at**

Das Obstgut Hoanzl ist ein 120 Jahre alter traditionsreicher Familienbetrieb, der derzeit von Franz Hoanzl, seiner Frau Waltraud und ihrem Sohn Bernd geführt wird. Der Betriebsleiter Franz Hoanzl, Jg. 1953, ist im Haupterwerb Bürgermeister. Die Mutter ist für das Brennen zuständig. Der Betrieb hat einen Festangestellten und beschäftigt 50 Saisonarbeitskräfte. Geführt wird der Betrieb als Landwirtschaftsbetrieb mit gewerblichem Nebenbetrieb. Es werden 30 ha bewirtschaftet, von denen 10 ha zugepachtet sind. Hauptprodukte sind Frischobst (ganzjährig) Edelbrände, Fruchtliköre und Fruchtsäfte.



Zahlreiche Prämierungen unterstreichen die hohe Qualität der Produkte. Die Qualität wird auch durch hohe Maßstäbe an die eigene Produktpräsentation unterstrichen:

- Niemals schlechte Produkte an den Kunden geben.
- Durchdachte Flaschen- und Gläserkultur.
- Kein Neid, dass Produkt eines anderen Bauern zu verkaufen.
- Wer Qualitätsprodukte anbietet, sollte nicht gleichzeitig Billigwaren anbieten, weil sich der Kunde sonst nur schwer orientieren und einlassen kann.

⁷ www.genusskrone.at/wettbewerb.html

⁸ www.genuss-region.at/genussregionen/burgenland/suedburgenlaendischer-apfel/index.html

- Qualitätsprodukte, die Ladenhüter sind, nicht aus dem Sortiment nehmen, sondern überlegen, was mit dem Produkt falsch läuft.

Die Produkte werden rückläufig auch noch über den Großhandel vermarktet. Mit Direktvermarktung wurde vor 25 Jahren begonnen, in 2 Jahren soll vollständig auf Direktvermarktung umgestellt sein. Ziel des Betriebs ist es, „dass wir den Preis selbst bestimmen“. Eines der Angebote sind Gruppenbesuche auf dem Hof (ca. 50/a) von etwa 3 h Dauer (1 h Betriebsführung + 1 h Degustation + 1 h „frei“). Wichtiges Marketinginstrument ist das Internet. Auf der Homepage wird über aktuelle Entwicklungen im Betrieb und über Produkte berichtet. Über 1.000 Kunden haben sich mit ihrer E-Mail registrieren lassen und besuchen mehrmals im Jahr den Hofladen. Der Betrieb ist Mitglied im Verein „Ein Stück vom Paradies“ und in der „Genussregion Südburgenländischer Apfel“. Genusswelt nennen sie den Hofladen, weil sie insgesamt über 1.000 Produkte von ca. 30 Betrieben der Region anbieten.

♦ **GENUSS Betrieb Obstgarten Nikles:** www.nikles.at

Die Betriebsführung und Verkostung erfolgte durch die Mutter Nikles, einer gelernten Einzelhandelskauffrau, die den Betrieb vor 21 Jahren übernommen hat. Ihr Mann ist gelernter Baggerfahrer und arbeitet im Betrieb mit. Sie haben an vielen Kursen und Schulungen teilgenommen, um den Betrieb voranzubringen. Der Familienbetrieb ist inzwischen auf die 3 Söhne nach Sparten aufgeteilt:

- Obstbau
- Weinbau (seit 2001: 5 ha)
- Obstbrände und Marketing



Insgesamt werden 60 ha im Eigenanbau bewirtschaftet, das Baumobst weitgehend im Spalier und mit Hagelnetzen geschützt. Produkte sind v.a. Frischobst (versch. Apfel- und Birnensorten, Pfirsich, Weichsel, Marille, Beerenobst), Fruchtsäfte, Nektar, Apfelwein, Edelbrände, Liköre, Uhudler, Wein. Für zahlreiche Säfte, Weine und Brände hat der Betrieb Auszeichnungen erhalten, aktuell die „GenussKrone 2012/13“ für den Pfirsich-Nektar. 2011 wurde eine neue Kühlhalle in Betrieb genommen, um so eigene Vorratswirtschaft zu betreiben.



Besonders auffällig war der klassisch-moderne Hofladen. Stilsicher werden „alte“ Vermarktungselemente (regional typische Pfandflaschen mit Kronkorken; Reinigung in der Steiermark) eingesetzt. Daneben werden die Brände über einen Bauernladen in Wien vermarktet. Der Betrieb ist Mitglied im Verein „Ein Stück vom Paradies“ und in der Genuss-Region „Südburgenländischer Apfel“.

♦ **Weingut und Buschenschank Herczeg:** www.weinherczeg.com

Zum Familienbetrieb Herczeg gehören neben dem Weingut ein Buschenschank, direkt im Kellerviertel am Gaaser Weinberg gelegen, und ein neu gebautes Ferienhaus, dass dem historischen Kellerstöckelstil des Buschenschanks behutsam nachempfunden wurde.

Der Weinbau wird von der Familie im Nebenerwerb betrieben. Im Buschenschank wird neben den verschiedenen eigenen und regionalen Weinen Uhdler-Jause angeboten.

Der Betrieb ist Mitglied verschiedener Vermarktungsinitiativen, u.a. der steirischen Buschenschankinitiative „Zu Gast bei Freunden“⁹, dem Uhdler-Verein, der Weinidylle Südburgenland und dem aus LEADER-Mitteln geförderten Netzwerk VINEST (s. Teil 2, Pkt. 3).

Impulsvortrag: „Mehr Natur mehr Geschmack“, Brigitte Gerger, Verein Wieseninitiative:
www.streuobstwiesn.at

Frau Gerger berichtet, dass der Verein „Wieseninitiative – Verein zur Erhaltung und Förderung ländlicher Lebensräume“ vor 20 Jahren gegründet wurde. Anstoß war u.a. der rasante Rückgang an Streuobstbeständen im Burgenland auf ein Viertel des Bestandes von vor 100 Jahren. Aktivitäten des Vereins sind u.a. die



- Erfassung der Streuobstbestände
- Ermittlung des wirtschaftlichen Potenzials (Rohstoff Obst, Tourismus, natur- und landschaftsbildprägend)
- Erarbeitung von Marketingmitteln (Logo, Homepage, Internetshop, Poster, Verkostungs- und Verkaufsstände etc.)
- Einführung einer Landesprämierung für Streuobstprodukte
- Projekte an Schulen, z.B. eine Saftpresse
- Kursangebote, u.a. Brennkurse, Marmeladenkochen

Anhand verschiedener Obstsorten (Apfel, Zwetschke) stellte sie u.a. ein Inwertsetzungsmodell des Streuobstes und das jeweils ermittelte wirtschaftliche Potenzial vor, z.B. Äpfel etwa 775.000 €/a bei einem Pressobstpreis von 10 Cent (siehe Anhang C, Präs. 1).

⁹ www.buschenschank.at

Dienstag, 23.10.2012: Fachworkshop und Besichtigung von Betrieben der Weinidylle Südburgenland:

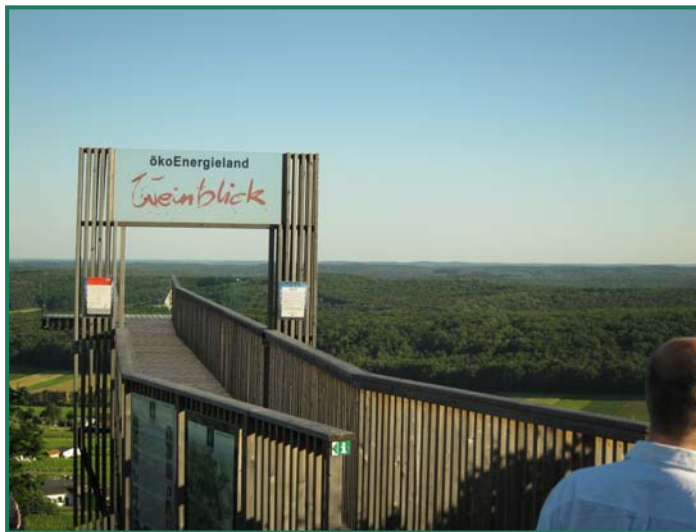
Der zweite Teil der Exkursion begann nach dem Fachworkshop „Trends und Perspektiven in den Obst- und Weinbauregionen Burgenland und Werder-Havelland“ im Gasthaus Buch in Eberau (Protokoll s. Teil 2).

Dieser Exkursionstag führte zu Betrieben der Naturpark-Region¹⁰ „Weinidylle Südburgenland“. Die „Weinidylle Südburgenland“ ist das kleinste Weinbaugebiet im Burgenland. Bekannt ist der Naturpark für seine Weine, insbesondere durch die Rebsorten Uhdler, Blaufränkisch und Welschriesling. Mit seiner landschaftlichen Schönheit und hügeligen Kleinstrukturiertheit zeigte es sich als attraktives Ziel für Familien- und Individualtouristen. Besonders anziehend ist das historische Weinkellerviertel Heiligenbrunn.

Die meisten Weinbaubetriebe bewirtschaften weniger als 1 ha Weinbaufläche. Nur 10 Weinbauern betreiben den Anbau hauptberuflich, 3 bis 4 können davon leben. Auch diese besitzen selbst nur 3-4 ha Anbaufläche und kaufen den Wein von den Nebenerwerbsbetrieben auf.

Der Verband „Weinidylle Südburgenland“¹¹ versteht sich als Dachorganisation aller 14 südburgenländischen Weinbauvereine und als Service- und Dienstleistungseinrichtung für alle 1.400 Weinbaubetriebe, darunter viele kleine und mittlere Familienbetriebe. Dies drückt sich auch in dem auf wirtschaftlichen Erfolg ausgelegten professionellen Internetauftritt aus. Insgesamt liegen 11 Gemeinden in der Weinidylle. Künftig soll verstärkt mit dem Tourismus kooperiert werden.

Ein weiterer Wirtschaftszweig, der im Südburgenland sehr gekonnt mit einer touristischen Vermarktung verknüpft wurde, ist die Ökoenergiegewinnung und -nutzung. Eine Station der Besichtigung war der „Weinblick“ vom Eisen-



berg der Öko-Energieregion Güssing¹² ins Pinkatal. Auch uns begegnete das Thema auf verschiedenen Stationen unserer Exkursion.

Ein Projekt zur Gewinnung neuer Mitbürger/innen ist das online-Portal Komm@Bleib¹³, das zum Ziel hat, Menschen in die Region zu holen, um so Leerstand zu begegnen. Erreicht werden allerdings überwiegend Ältere, nicht mehr Berufstätige. Seit einigen Jahren siedeln sich aber auch ungarisch stämmige, jüngere Familien an.

¹⁰ www.naturpark.at

¹¹ www.weinidylle-suedburgenland.at

¹² Das weltweit Beachtung findende "Modell Güssing" ist die Strategie der dezentralen, lokalen Energieerzeugung mit allen vorhandenen erneuerbaren Ressourcen einer Region. Mit diesem Modell hat es Güssing innerhalb weniger Jahre geschafft, sich weitgehend selbst mit Wärme und Strom zu versorgen. Das hohe Interesse wird auch touristisch genutzt, u.a. ein 128 km langer oekoEnergieland-Radweg, ein EnergieLehrpfad und ein EnergieCamp. LINK: www.oekoenergieland.at

¹³ www.suedburgenland.biz

♦ **Vinothek am Eisenberg:** www.eisenberg.at/de/wein/dac.html

Die Führung durch Vinothek und Weingut erfolgte durch Herrn Dulmovits. Seit 2010 dürfen regionaltypische Qualitätsweine aus den Bezirken Oberwart, Güssing und Jennersdorf unter der Bezeichnung Eisenberg DAC vermarktet werden. Durch Eisenberg DAC soll der Bekanntheitsgrad der Weine des Südburgenlands und das Image des Weinbaugebiets gehoben werden. Die Weine der Betriebe werden gemeinschaftlich abgefüllt und in der neu gebauten Vinothek am Eisenberg vermarktet. Die Gründungsidee geht auf die Fam. Dulmovits mit ihrem Weingut „Vinum Ferreum“ zurück.

Das Weingut ist mit 20 ha Anbaufläche der größte Weinbaubetrieb des Südburgenlands. Wegen der ursprünglich sehr kleinen Betriebsgröße vieler Weinbaubetriebe (durchschnittlich 0,25 ha) und der fehlenden wirtschaftlichen Perspektive begannen sie ab 1985 eine Kooperation aufzubauen, die 1995 in die jetzige Kapitalgesellschaft mündete. Die Regionalvinothek ist Mitglied beim Verein „Ein Stück vom Paradies“.



♦ **„wachter-wieslers ratschen“, Vinothek und Wohnothek Deutsch-Schützen:** www.ratschen.at

Die Vinothek mit Buschenschank wurde von Vater Franz und Sohn Christoph Wachter vorgestellt. Der Weinbaubetrieb in Familienbesitz ist Mitglied in verschiedenen Netzwerken, u.a. in „Ein Stück vom Paradies“, in Vinum Ferreum und im „Deutsch-Schützen Sixpack“. In letzterer Vermarktungsinitiative haben sich 6 regionale Weinbaubetriebe zusammengeschlossen, um ihre 6 Blaufränkisch-Weine unter einem gemeinsamen Label zu vermarkten.



Mit „Sixpack“ haben sie sich u.a. zu einem Marketing-Konzept entschlossen, dass als Zielgruppe v.a. jüngere Konsumenten anspricht, um so neue Kundengruppen zu erschließen. Ein ähnlicher Kooperationsansatz, allerdings in der Ansprache von Touristen, wird mit der sog. „Wohnothek“ verfolgt. Wachter-Wieseler haben sich mit zwei weiteren Weinbaubetrieben zusammengeschlossen und bieten seit einem Jahr Ferienhäuser am Weinhang zur Vermietung an. Die zehn modernen Ferienhäuser fügen sich in naturnaher Bauweise mit viel Holz

und ökologischer Energieversorgung unmittelbar in die umgebenden Weinberge von Deutsch-Schützen ein. Die Vermarktung erfolgt durch die Tochter, die nach der Ausbildung zurückgekehrt ist. Am Weinhang betreibt die Schwester von Franz Wachter ein Restaurant, dass auch Verkaufsflächen und Platz für Tagungen und Familienfeiern bietet. Ergänzt wird das touristische Angebot durch eine E-Bike-Station.

◆ Weingut Kopfensteiner in Deutsch-Schützen: www.kopfensteiner.at



Der Familienbetrieb hatte 1990 seinen Schwerpunkt noch in der Landwirtschaft, vor allem in der Rinderhaltung. Schrittweise wurde der Betrieb, mit Übernahme durch Sohn Thomas Kopfensteiner, in einen Weinbaubetrieb umgestellt. 1997 wurden die letzten Kühe verkauft und die Stallungen für die Weinproduktion und -lagerung umgewidmet. U.a. wurde mittels Fertigbetonteilen ein großer, klimatisierter Weinkeller geschaffen.



Inzwischen konnte der Betrieb für seine Weine zahlreiche Prämierungen erlangen. Der Betrieb ist u.a. Mitglied bei „Ein Stück vom Paradies“ und bei DAC und bei Sixpack.

♦ **Besichtigung des „echt.Guat-Betriebes“ der Familien Wiesler und Schreiner:**
www.wieslerschreiner.at

Der etwa 3 ½ ha Weinbaubetrieb mit angeschlossenem Buschenschank wird von den beiden Familien im Nebenerwerb betrieben. Thomas Schreiner ist für die Vermarktung des Weins verantwortlich, der Bruder für den Weinanbau, die Frauen führen den Buschenschank. Th. Schreiner berichtete über das mit LEADER-Mitteln geförderte Netzwerk „echt.Guat“. In dem Netzwerk haben sich 17 der besten Buschenschankbetriebe aus dem Südburgenland zur Qualitätsverbesserung und gemeinsamen Vermarktung regionaler Spezialitäten zusammengeschlossen. U.a. betreiben sie eine gemeinsame Internetplattform www.echt.guat.com, auf der die Betriebe kurz vorgestellt werden und ein terminlich abgestimmter, gemeinsamer Eventkalender geführt wird. Th. Schreiner ist außerdem im Vorstand der Weinidylle Südburgenland tätig.

Mittwoch, 24.10.2012: Kennenlernen von Betrieben der GENUSS-Region Leithaberger Edelkirsche

Der letzte Tag führte in die Genussregion Leithaberger Edelkirsche im Norden des Neusiedler Sees.

Die Leithaberg-Region befindet sich in räumlicher Nachbarschaft (rund 40 km) zur österreichischen Hauptstadt Wien, ähnlich wie die Region Werder-Havelland zu Berlin. So ergeben sich Gemeinsamkeiten beider Regionen in der Vermarktung durch Belieferung des Spezialitätenmarkts nach Wien und als nachgefragte Tourismusregion. Die „Kirschblütenregion“ Leithagebirge ist Teil des UNESCO Welterbes „Kulturlandschaft Fertö –Neusiedler See“.

In der Region spielte die Kirsche immer als erste Einnahmequelle im Erntejahr eine große Rolle. An die lange Geschichte der Kirsche erinnert der Kirschradweg. Durch Konkurrenz von Frischkirschen aus Ungarn und Türkei hat die früher sehr bekannte „Joiser“ Kirsche zunehmend an Bedeutung verloren. Inzwischen sind die weitgehend als Streuobst wachsenden Baumbestände erheblich dezimiert. Erst der Zusammenschluss mehrerer Betriebe als Genuss-Verein vor etwa 6 Jahren hat eine Kehrtwende in der Abwärtsbewegung der Kirsche als regional bedeutsames Produkt gebracht. Heute wird die Kirsche überwiegend verarbeitet vermarktet, u.a. als schokollierte Dörnkirsche. Grundlage dafür war zum einen die gemeinschaftliche Anschaffung einer Entsteinungsmaschine durch den Verein. Zum anderen wurde bei der Produktentwicklung eng mit der Universität Kassel-Witzenhausen zusammengearbeitet. Neben der Neupflanzung von 1000 Kirschbäumen pro Jahr zur Erhaltung des Landschaftsbildes werden über 50 Kirschenprodukte produziert.

Für die Qualität und die Vermarktung seines Leitprodukts „Leithaberger Edelkirsche“¹⁴ wurde die Region am 4.03.2010 durch den Österreichischen Landwirtschaftsminister als „GENUSSREGION ÖSTERREICH“ ausgezeichnet (s. Teil 2, Pkte 8 und 9). Die 26 Mitglieder des Genuss-Vereins sind Kirschbauern, Winzerhöfe, Vinotheken, Marillen-Marmeladenproduzenten, ein Genuss-Shop, Bauernhöfe mit Ferienwohnungen, ein Tourismusverband, Imker sowie mehrere Gemeinden. Einige Betriebe kooperieren mit Wiener Cafehäusern oder mit Hotels (z. B. Honigmassagen). Der Genuss-Verein hat eine umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit. Neben dem Internetportal www.edelkirsche.at wird jährlich eine aktualisierte Hochglanzbroschüre in Zusammenarbeit mit dem Regionalverband Neusiedler See – Leithagebirge (Herausgeber) veröffentlicht. 5 Gemeinden haben sich seit 2001 zum Ziel gesetzt, das „landschaftliche und kulturelle Erbe zu erhalten und das touristische Angebot zu stärken“. Für Vereinsmitglieder werden Seminare und Fortbildungen angeboten.



◆ GENUSS-Wirt „Der Schemitz“ in Donnerskirchen: www.schemitz.at



Als Familienbetrieb in 5. Generation werden neben dem Weingut ein Heurigen-Lokal mit Vinothek und Genuss-Laden betrieben. Der Weinbaubetrieb hat 19 ha, für den Vollerwerb sind in dieser Region etwa 40 ha Weinbaufläche erforderlich. Die Genuss-Region bietet ihm eine Diversifizierungsmöglichkeit. Eine besondere Spezialität des „Schemitz“ ist der „Der Kirschenteller“, ein deftiger Imbisssteller mit zahlreichen Wurst- und Fleischspezialitäten, die mit Kirschen verfeinert sind. Dieser wird oft von Touristengruppen im Rahmen eines dreistündigen Programms, dem „Saftseminar“ gebucht, das neben der Kulinarik auch eine Führung durch Donnerskirchen beinhaltet. Dieses Angebot funktioniert vor allem, weil die Reisegruppen das Angebot mit einem Besuch der burgenländischen Landeshauptstadt Eisenstadts¹⁵ verbinden.

Fred Schemitz ist nicht nur im Vorstand des Vereins Leithaberger Edelkirsche tätig, sondern auch Mitglied des „Weinquartetts“. Unter dem

¹⁴ Als Leitprodukt der Region gilt der 100 %ige Kirschsafft.

¹⁵ Donnerskirchen liegt knapp 15 km von Eisenstadt entfernt. Eisenstadt ist u.a. durch das Haydnfestival und das Schloss Esterházy bekannt.

Motto: "Qualität zum Quadrat" haben sich vier erfolgreiche Winzer aus Donnerskirchen mit dem Heurigenlokal zu einer Vermarktungsinitiative zusammengeschlossen.

◆ **Vinothek „Haus am Kellerplatz“ in Purbach:** www.purbach.at

Die Vinothek und die mit ihr verknüpfte Erwartung an die gemeindliche Entwicklung wurde von Sabine Svejnoha, Geschäftsführerin des Tourismusverbands Purbach, vorgestellt.

Die Vinothek wurde im Oktober 2012 eröffnet und präsentiert 350 Weine von Winzern. Mittels einer sehr modernen Verkostungsanlage sind jederzeit Kostproben von 64 verschiedenen Weinen möglich. Das Verkostungsverfahren ermöglicht auch die Präsentation von kleineren Winzern und von hochwertigen Rotweinen, da eine Deziliter-genaue Abrechnung erfolgt und die geöffneten Weine länger haltbar bleiben.



Die Vinothek ist in einem alten Feuerwehrhaus angesiedelt. Begünstigt wurde diese Gebäudewahl dadurch, dass das Haus am Kopf der alten Kellergasse steht und nun die Vinothek das Entree zum Weingenuss bildet. Die Zusammenarbeit der Winzer wird dadurch in besonderem Maße veranschaulicht. Zahlreiche der alten Weinkeller werden noch als Heurigen-Lokale betrieben. Die Umnutzung des Feuerwehrhauses wurde aus Gemeinde- und EU-Mitteln finanziert. Vom Gebäude starten auch geführte Wein-, Natur und Kulturtouren.

♦ Die GENUSS-Quelle Breitenbrunn/Neusiedler See: www.genussquelle.at

Die Exkursion endete mit einem Vortrag von Rosi Strohmayer, Initiatorin und Vorstandsmitglied der Genuss-Region Leithaberger Edelkirsche. In der Diskussion konnten u.a. die Themen Zusammenarbeit von Akteuren in der Region, internationale Vernetzung, Einkommenspotenziale durch den Aufbau von Wertschöpfungsketten vom Obstbau zum Tourismus weiter vertieft werden. (s. Teil 2, Pkt. 9)

Zusammen mit ihrem Mann Josef Strohmayer, der den Regionalladen „GENUSS-Quelle“ betreibt, stellte sie die Vielfalt von Produkten der GENUSS-Region vor. Der Genuss-Shop bietet die Produkte der Leithaberger Edelkirschregion online an und organisiert Beteiligungen der Betriebe am „Genuss Forum Wien“ und „Genuss Festival Wien“.



Kurze Zusammenfassung von Beobachtungen bei den Betriebsbesichtigungen

- Betriebe über mehrere Generationen aufgebaut: Aufbau und Ansammlung langjährigen Wissens;
- Zusammenarbeit mehrerer Generationen in den Betrieben (Manpower, Wissensweitergabe, Zusammenhalt);
- Vielfältige Vernetzung auf unterschiedlichen Ebenen (thematisch/sektoral sowie regional, landesweit, international); zunehmend mehr Betriebe arbeiten dabei in Betriebskooperationen von 2 bis 6 Betrieben zusammen (gemeinsamer Austausch, Marketing, Verkostung, z. T. gemeinsame Investitionen);
- Das miteinander Arbeiten der Betriebe wird durch die gegenseitige Präsentation von Produkten in den Regalen der Hofläden deutlich. Gleichzeitig wird durch Verbreiterung der Angebotspalette für den Kunden das eigene Angebot, der eigene Laden für den Kunden aufgewertet;
- natürliche und zugleich kenntnisreiche, bedürfnisorientierte Gastfreundschaft, positive Atmosphäre in den Betrieben strahlen auf die Gäste aus;
- Diversifizierung, mehrere Standbeine, oft komplette Wertschöpfungskette von Urproduktion (Landwirtschaft, Obst/-Weinbau), Verarbeitung bis zur Vermarktung (Vinothek, Buschenschank, Vernetzung) + Tourismus;
- Unterstützung bei Entwicklung von Marketing-Ideen durch verschiedene Initiativen des Staats, u.a. GenussRegion Österreich;
- Betriebe arbeiten mit Architekten und Designern zur Gestaltung der Innen- und Außenansicht ihrer Betriebe, Gasträume, sowie ihrer Verpackungen etc. zusammen;
- hoch entwickelte Kultur der Auszeichnungen bzw. Prämierungen für landwirtschaftliche, gastronomische und touristische Angebote;
- Festsetzung eines gemeinsamen Qualitätszeichens und Selbstverpflichtung der Betriebe (Weinidylle Südburgenland, Ein Stück vom Paradies, echt.guat Betriebe, Genussregion „Leithaberer Edelkirsche“); Entwicklung von Leitprodukten;
- Betriebe und Betriebsumfeld präsentieren sich für den Besucher in gepflegter regionaler oder moderner Architekturform mit hoher Erlebnis- und Aufenthaltsqualität, Verkauf von andern regionalen Produkten des Netzwerks sowie Bereithaltung von Broschüren über Netzwerk und Tourismusinformationen;
- auf die Betriebe passgenau abzielende Aus- und Fortbildungsangebote aus einer Hand durch die Landwirtschaftskammer Burgenland und das Landwirtschaftliche Fortbildungsinstitut LFI (Vergleich der Bildungssysteme Burgenland/Brandenburg erfolgt in 2013);
- enge Zusammenarbeit von öffentlichen Institutionen der investiven ländlichen Entwicklung und der Aus- und Fortbildung, u.a. hat investive Förderung von Betrieben als Voraussetzung immer den Abschluss einer Meisterausbildung oder höherwertigen Qualifikation;
- ländliche Regionen und ihr Marketing werden zentral für Österreich durch die GRM Marketing GmbH in Wien/Graz in Zusammenarbeit mit dem Österr. Lebensministerium unterstützt (u.a. Etablierung von einem einzigen Leitprodukt pro Genussregion, Überprüfung des hohen Qualitätsniveaus bei Produkten und Service, Öffentliche Prämierung pro Jahr von Produkten in den Österr. Bundesländern: „Gastwirt des Jahres“, „Produkt des Jahres“ u.a.m.).

Teil 2

Fachworkshop „Trends und Perspektiven in den Obst- und Weinbauregionen Burgenland und Werder-Havelland“

Moderation: Friedrich Schindler und Marion Piek, Ing.-Büro F. Schindler
Protokoll: Bianca Hesse, HU Berlin und Marion Piek, Ing.-Büro F. Schindler
Datum: 23.10.12, 8:30- 12:45 Uhr

Programm

- 8:30 Begrüßung, *Bürgermeister Johann Weber, Gemeinde Eberau*
- 8:40 Kurzvorstellung der Teilnehmer/innen
- 8:50 ♦ Zielsetzung des Projekts „Arbeit und Einkommen in den Obst- und Weinbauregionen Havelland-Werder und Burgenland, *Friedrich Schindler + Marion Piek*
- ♦ Kurzporträt der Obstbauregion Werder-Havelland, *Joachim Lindicke, Obstbaubetrieb J. u. R. Lindicke und Kreistagsabgeordneter LK Potsdam-Mittelmark*
- 9:10 Vorstellung der Region Weinidylle Südburgenland und Erfahrungen mit internationalen Projekten zur Vernetzung der Betriebe (u.a. Vinest), *Thomas Schreiner, Vorstand Weinidylle Südburgenland*
- 9:40 ♦ Bildungs- und Beratungsangebote der Landwirtschaftskammer Burgenland (u.a. Initiative „Mein Betrieb meine Zukunft“), *Johann Pötz, Eisenstadt, Abteilungsleiter der Landwirtschaftskammer - Geschäftsführer LFi- Ländliches Fortbildungsinstitut*
- ♦ Beratung der Obst- und Weinbaubetriebe, Praxisbericht, Landwirtschaftskammer Burgenland. Bezirksreferat Güssing, *Manfred, Gsellmann*
- 10:40 Diskussion und anschließende Kaffeepause
- 11:15 ♦ „GENUSSREGION ÖSTERREICH“, *Maria Strohmeier, Geschäftsführerin, GR Marketing Graz/Wien*, Österreichweite Initiative zum Sichtbarmachen regionaler landwirtschaftlicher Spezialitäten der verarbeitenden Betriebe und Gastronomen für Konsumenten und Gäste
- ♦ GENUSSREGION Leithaberger Edelkirsche, *Rosmarie Strohmayer, Vorstand, Breitenbrunn*

Diskussion mit Rosmarie und Josef Strohmayer: Handlungsoptionen der Region Werder-Havelland aus Sicht einer Obst- und Weinbauregion am Neusiedler See

1. Begrüßung durch den Bürgermeister – Johann Weber

Bürgermeister Johann Weber, selbst Landwirt und Mitglied der Burgenländischen Landwirtschaftskammer, begrüßt die Teilnehmer des Fachworkshops. Die Gemeinde Eberau besteht aus 5 Ortsteilen mit rund 1.000 Einwohnern. Die Gemeinde ist eine klassische Wohngemeinde in einer Landwirtschaftsregion mit einer typischen Agrarstruktur, die vom Strukturwandel betroffen ist. Die Landwirtschaft ist gekennzeichnet durch Weinanbau, Direktvermarktung und sanften Tourismus. Eine weitere Ressource der Region ist Ökoenergie (Hackschnitzel und Fernwärmeerzeugung). Probleme der letzten Jahre waren eine starke Abwanderung und wenige Arbeitsplätze. Durch eine günstige Wohnraumförderung siedeln sich in den letzten Jahren vermehrt Familien in der Gemeinde an, z.T. auch aus Ungarn. Inzwischen gibt es eine 2sprachige Schule. Das Dorfleben in den Gemeinden wird durch eine aktive Vereinskultur (60-70 Vereine, 5 Freiwillige Feuerwehren) bereichert.

Die Touristen in der Region sind zum größten Teil die Generation 50Plus, aber auch ungarische Gäste verleben ihren Urlaub zunehmend in der Grenzregion.

2. Kurzvorstellung der Teilnehmer/innen des Fachworkshops

Marina Donner: Mitglied des Fördervereins „Mittlere Havel, Mitinitiatorin der Gründung des Vereins, Design- und Organisationsberatung

Sylvia Trambarcz, Axel Scholz: Inhaber der Firma „pronatura“ und Vorstandsmitglieder des Fördervereins „Mittlere Havel“

Steffie Marquardt: Landkreis Potsdam-Mittelmark, Amt für Wirtschaftsförderung (insbesondere zuständig für die Förderung der Obstbauregion)

Joachim Lindicke: Mitglied im Werderschen Obst- und Gartenbauverein, ehemaliger Ausbilder im Obstbau und Ausbilder bei einem freien Träger, Obstbauer im Nebenerwerb

Michael Schultz, Günther Schultz: Mitglied bei Pro Werder e.V., Inhaber des Landwirtschaftsbetriebes „Schultz'ens Siedlerhof“;

Der 65 Hektar große Hof wird in der vierten Generation bewirtschaftet. Der Betrieb hat 10 Festangestellte. 70 Prozent der angebauten Früchte werden veredelt zum Beispiel zu Gin und Whisky. Für Spezialprodukte kooperiert der Betrieb u.a. mit einem Böttcher, einem Müller.

Marion Piek: Ingenieurbüro für Stadtplanung, Dorfplanung und Regionalentwicklung, Bildungs- und Projektmanagerin, langjährige Beraterin auf dem Arbeitsmarkt in Brandenburg (LASA Brandenburg GmbH); Projektleitung des ESF-Austausch-Projekts

Friedrich Schindler: Inhaber des Ingenieurbüro für Stadtplanung, Dorfplanung und Regionalentwicklung, Stadt- und Dorfsanierungen seit 1990, langjährige Erfahrungen aus verschiedenen LEADER Projekten, z.B. Leader-Management Märkische Schweiz, Leader-Management Märkische Seen, Projektleitung des ESF-Austausch-Projekts

Thomas Schreiner: Marktgemeinde Eberau, Amtsleiter Weinidylle Südburgenland, hat vielfältige Projekterfahrungen in regionalen Entwicklungsvorhaben und internationaler Vernetzung, Vorstand Weinidylle Südburgenland, Mitarbeit im regionalen Entwicklungsverband, diverse Ämter in Vereinen und Institutionen der Region

Bianca Hesse: Humboldt Universität zu Berlin, derzeit akademische Mitarbeiterin an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (FH), Erfahrungen in der Regionalentwicklung und Bildungsarbeit in verschiedenen Großschutzgebieten, ProfilPASS-Beraterin

Werner Prystav: Diplom-Agraringenieur, ehemaliger Mitarbeiter am Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V.

Andrea Hirman: Inhaberin der landwirtschaftlichen Firma Hirman (Essig, Kernöl, Edelbrände, Liköre), über Förderung zur landwirtschaftlichen Fachkraft ausgebildet

Rosmarie Strohmayer: Vorstandsmitglied Genussregion Leithaberger Edelkirsche, jahrelange Selbstständigkeit in der Getränkebranche mit Genussquelle Breitenbrunn

Maria Strohmeier, GENUSSregion Österreich, Geschäftsführerin der GR-Marketing GmbH (GRM)

Johann Pötz, Abteilungsleiter Burgenländische Landwirtschaftskammer Eisenstadt, Geschäftsführer Ländliches Fortbildungsinstitut

Manfred Gsellmann: Burgenländische Landwirtschaftskammer, Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf, Abtlg. Betriebswesen und Beratungskordinator, Fachberater Obst- und Weinbau

3. Vorstellung der Region Weinidylle Südburgenland und Erfahrung mit internationalen Projekten zur Vernetzung der Betriebe – Thomas Schreiner

Wichtige regionale Vereine und Projekte zur Vernetzung der Betriebe sind:

A) Weinbauverband „Weinidylle Südburgenland“: www.weinidylle.at

Der Verein wurde 1989 gegründet. Zu seinen Mitgliedern zählen neben den Gemeinden die 13 Weinbauvereine mit 700 Winzern. Die Weinbauvereine leisten ihren Mitgliedsbeitrag bei der Weinidylle nach der Anzahl ihrer Mitgliedsbetriebe. Besitzt eigene Weinabfüllung. Es ist das kleinste Weinanbaugebiet Österreichs mit 480-500 Hektar und von der Fläche kleiner als das Weinanbaugebiet Wien.

B) Verein REUPS - Regionaler Entwicklungsverband Unteres Pinka- und Stremtal

Umfasst die 7 Kerngemeinden der Weinidylle Südburgenland (Sitz in Güssing) und ist LEADER-Aktionsgruppe im Südburgenland. Die 1500 Winzer produzieren im Jahr 22.000 Hektoliter Wein, davon 65 Prozent sind Rotweine und 35 Prozent Weißwein. Die Betriebsstruktur liegt bei durchschnittlich 0,25 Hektar (im Vergleich Gesamtösterreich: 2,26 Hektar). Es gibt 10 Haupterwerbsbetriebe in der Region (mit 10-25 ha Betriebsfläche). Die Vermarktung erfolgt über Ab-Hof-Verkauf, die Gastronomie und Buschenschank. Rund 200 Betriebe betreiben einen Buschenschank. Die Bevölkerungsstruktur hat sich in den letzten 10 Jahren stabilisiert, unter anderem durch den Wegfall des „Eisernen Vorhangs“.

Die Böden sind tiefgründig, eisenhaltig, lehmig und bestehen aus Schieferböden. Es herrscht pannonisch-illyrisches Klima mit heißen Sommertagen und kühlen Nächten.

C) Eisenberg Verein

Dem Verein gehören 42 Mitgliedsbetriebe an, die 180 Hektar bewirtschaften. Das Jahresbudget beträgt 37.500 Euro und wird über Kapselbeiträge der Mitglieder finanziert. Es wird zu 100 Prozent Blaufränkischer Wein angebaut, der einen typischen mineralischen, würzigen und kantigen Geschmack aufweist und sich zu einem runden Geschmack entfaltet.

D) Verein der Freunde des Uhudlers: www.uhudlerverein.at

„So einzigartig wie der Moment“ - ist das Schlagwort zur Vermarktung des seit 1992 zugelassenen Direktträgerweins mit einem Geschmack nach Walderdbeeren. Im Verein sind 26 Gemeinden mit 350 Mitgliedern organisiert. Die Mitglieder bauen auf einer Fläche von 40 Hektar jährlich 200 000 Liter an. Der Verein kontrolliert und verkostet die Reben, vermarktet die Produkte und betreut den Erhalt der Weinvarietät (Rebsorten sind Ripatelle, Delaware, Concord, Elvira). Der Verein finanziert sich über den Kapsel- bzw. Etikettenbeitrag, bietet dafür Qualitätskontrolle, Marketing und Beratung.

E) Weitere Projekte im Südburgenland sind u.a.

- ◆ der „Walk of Wine“, ein Weinrundweg der Golf- und Thermenregion Steegersbach.
- ◆ Wellness, Wein & Golf: Hier arbeiten 4 Hotels (> als 1.100 Gästebetten) des Thermenorts mit 26 burgenländischen Winzern zusammen, die abgestimmt mit den Hotels Weinseminare und -verkostungen anbieten.

F) Internationale Projekte:

In verschiedenen Projekten waren und sind Winzer, Gemeinden und Touristiker vereint. Vier abgeschlossene Projekte sind: Weinidylle College+Marketing (Offensive LEADER II), Weinidylle - Mehr als ein Wein, Weinidylle - Neu, Weinidylle-Tourismus.

Herr Schreiner betont, dass die jetzigen Strukturen nur durch eine enorme Projektförderung entstanden sind, die auf einer vielfältigen Vereinslandschaft in der Region fußt. Der internationale Erfahrungsaustausch hat dazu beigetragen, dass die Betriebe der Region auf hohem Qualitätsniveau bei Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung arbeiten.

- ◆ VINEST – EU-weiter Verein (Recite II Projekt): www.vinest.net
Vereinsziel ist die Kooperation kleinerer Weinbaugebiete aus 8 europäischen Ländern. Aus Deutschland ist das Saale-Unstrut-Gebiet Mitglied.
- ◆ VINUM EST
Der Verein kleiner Weinbauregionen ist ein INTERREG III Projekt und fördert die Kooperation, den Erfahrungsaustausch und den Wissenstransfer zwischen den beteiligten Weinbauregionen.
- ◆ VINCULT
Das Projektziel ist der Schutz der Kulturlandschaft mit Partnern in Kroatien und den Niederlanden. Das Projekt erhält eine 100 Prozentförderung, Budget 88.000 €. Leadpartner ist REUPS.

4. Angebote der Burgenländischen Landwirtschaftskammer und LFI – Johann Pötz

A) Beratungsangebote der Landwirtschaftskammer Burgenland: www.lk-bgld.at

In allen österreichischen Bundesländern gibt es eine Landwirtschaftskammer mit einer eigenen Koordination. Für Betriebe über 0,5 Hektar besteht eine Pflichtmitgliedschaft. Der Sitz der Regionalstelle im Burgenland ist in Eisenstadt und in sechs Fachabteilungen untergliedert. Des Weiteren gibt es im Burgenland sechs Außenstellen. In der burgenländischen Landwirtschaftskammer sind 95 Mitarbeiter beschäftigt.

Zu den Hauptaufgaben zählt die Interessenvertretung der Bauern (z.B. Stellungnahmen), Unterstützung bei Förderanträgen (15 000 Antragsteller), Bildungsangebote (LFI) und Beratung. Das Leitbild heißt „Unser Angebot – Ihr Nutzen“. Die Finanzierung der Beratungsangebote erfolgt über Pflichtbeiträge der Mitglieder und seit 40 Jahren über Beraterverträge mit dem Bund und Leistungsverträge mit dem Land Österreich. Die Beraterverträge und Leistungsverträge werden derzeit durch die Landwirtschaftskammer neu verhandelt. Laut Gesetz ist das Land zur Finanzierung der Beratungsangebote verpflichtet. Ein weiterer Finanzierungsbaustein wird als Sonstiges bezeichnet und setzt sich beispielsweise aus Einnahmen durch weitere kleinere Aufträge und Vermietungen zusammen. Die Beratungsangebote sind klar strukturiert und größtenteils kostenlos beziehungsweise haben einen niedrigen Kostenbeitrag. 30 Beratungsangebote sind seit 1 Jahr im Internet eingestellt. Die Nachfrageberatung kostet 7 beziehungsweise 14 Euro pro angefangener Viertelstunde. Die zielgruppenorientierten Beratungsangebote werden von Beratungsspezialisten und Beratungsallroundern durchgeführt. Auch eine Bildungsberatung wird angeboten. Als Stärke wird die firmenunabhängige Beratung beschrieben. Die Angebote richten sich nicht nur an Mitglieder sondern auch an Konsumenten, Studenten und Kleingartenbesitzer, frei nach der Maxime „Die Gesellschaft als Partner“.

B) Erwachsenenbildung des Ländlichen Fortbildungsinstitutes (LFI): www.lfi.de

Das Institut existiert bereits seit 1972 und wurde 1998 in einen Verein umgewandelt, um mit Projektanträgen Fördergelder zu beantragen. Mitglieder sind landwirtschaftliche Vereine und Verbände. Der Verein ist eine „Bildungsdrehscheibe mit vielen Kooperationspartnern“. Es werden jährlich rund 550 Veranstaltungen angeboten, die von 12 000 Teilnehmern besucht werden. Die Landwirtschaftskammer bietet weitere Veranstaltungen an mit ähnlichen Teilnehmerzahlen. Es erscheint jährlich ein Bildungsprogramm, das an die Mitglieder der Kammer kostenlos verschickt wird und im Internet erhältlich ist. Das Programm 2012/13 der LFI umfasst 63 Seiten, Buchungen sind auch über die online-Kursdatenbank zu buchen. Die Bildungsangebote werden mit Fördermitteln aus EU-Programmen zur ländlichen Entwicklung, Teilnehmerbeiträgen und Eigenleistungen der Kooperationspartner abgedeckt. Die Angebote sind nach ISO und ÖCERT zertifiziert. Ein Beispiel ist der Zertifikatslehrgang „Unternehmensführung“ mit 120 Stunden. Er setzt sich aus den Modulen Agrarbüromanagement, Investition, Betriebswirtschaft und Recht & Steuern zusammen. Weitere Zertifikatslehrgänge sind: Bioweinbau, Bodenpraktiker, Bio-Einführungskurse, Urlaub am Bauernhof, Kundenbetreuung, Fachexkursionen. Im Lehrgang „Urlaub am Bauernhof“ lernen die Teilnehmer Kundenwünsche in ihren touristischen Angeboten umzusetzen. Ein Seminar vermittelt wie man ein Frühstück präsentiert.

Besonderheiten sind:

- ◆ die Ausbildung von „Seminarbäuerinnen“, die nach einer 120stündigen Ausbildung als Botschafterinnen die Landwirtschaft und bäuerliche Produkte repräsentieren
- ◆ die Ausbildung von Natur- und Landschaftsführern, die das Verständnis für Naturschutz und Landwirtschaft vereinen (oft Landfrauen)

- ◆ Kräuterpädagogik (hohe Nachfrage)

C) Initiative „Mein Betrieb – Meine Zukunft“: www.meinbetrieb-meinezukunft.at

Durch das Gemeinschaftsprojekt des LFI und der Landwirtschaftskammern soll in bäuerliche Betrieb stärker unternehmerisches Denken hineingetragen werden, und so die Existenz von bäuerlichen Familien gestärkt, ihre Lebensqualität gesteigert und ihr Unternehmen gesichert werden. Das Projekt umfasst mehrere Angebote:

- ◆ SelfCheck/Selbsttest und Bildungs- und Orientierungsberatung: In sechs Schritten wird ein persönlicher Bildungs- und Beratungsplan erstellt. Die Interessierten beantworten Fragen und können sich ihr unternehmerisches Kompetenzprofil ausdrucken oder per Email schicken lassen. Bei Interesse an einer „Bildungs- und Orientierungsberatung“ hinterlassen die Unternehmer ihre Kontaktdaten. Ein Berater ruft zurück und vereinbart einen Termin. In dem Gespräch werden die vorhandenen Kompetenzen gemeinsam analysiert und ein persönlicher Bildungs- und Beratungsplan erstellt. Beide Angebote sind kostenlos.
- ◆ Betriebsplanung: Mit diesem Beratungsangebot werden Stärken und Potenziale des Unternehmens analysiert, gemeinsam Entwicklungsmöglichkeiten erarbeitet, Ausgangssituation und Planungsvarianten kalkuliert und die Betriebsplanung besprochen. Derzeit wird an einem EDV Programm gearbeitet, das mögliche Erwerbskombinationen errechnet. Das Programm „Betriebskonzept für Innovation und Erwerbskombination“ soll ab Sommer 2013 eingesetzt werden. Im Forstbereich ist ein ähnliches Programm bereits im Einsatz (www.agrar-gis.at).
- ◆ Arbeitskreisberatung und Unternehmensführung: In diesem Projekt finden sich ca. 10-15 Landwirte zusammen, die sich für das gleiche Thema interessieren. Voraussetzung für die Teilnahme ist die Bereitschaft, der EDV-Buchführung mittels geeigneter Agrarsoftware, aktiver und regelmäßiger Teilnahme an den Arbeitskreisveranstaltungen, die Daten für einen anonymen Kennzahlenvergleich bundesweit bereitzustellen, einen Mitgliedsbeitrag zu entrichten sowie Respekt, Offenheit, Wertschätzung und gegenseitiges Vertrauen (www.arbeitskreisberatung.at). Herr Pötz berichtet, dass es sich als schwierig erweist, eine Vertrauensbasis innerhalb des Arbeitskreises zu schaffen. Der Erfahrungsaustausch untereinander funktioniert sehr gut und dauert durchschnittlich ca. fünf bis sechs Jahre an, dann sind die gemeinsamen Austausch- und Lernbedarfe zu dem bestimmten Problem in der Regel gelöst und das Interesse am Arbeitskreis sinkt. Im Burgenland gibt es aktuell Arbeitskreise zu folgenden Themen: Ackerbau, Putenmastzucht und Unternehmensführung.

Meister/innen-Ausbildung in der Land- und Forstwirtschaft: Dieser Bildungsbaustein zielt darauf ab, das zukünftig jeder Landwirt im Haupterwerb über zumindest eine Meisterausbildung verfügen soll. Der Anreiz zur Meisterausbildung wird u.a. auch damit gesetzt, dass für die Nutzung von investiven Förderprogrammen seit einigen Jahren i.d.R. der Nachweis des Meisters Voraussetzung ist.

5. Diskussion

Herr Lindicke führt an, dass 50 Prozent der Auszubildenden „Gärtner“ in Brandenburg durch die Prüfung fallen. Auch in Österreich ist das Problem bekannt, bestätigt Herr Pötz. Ursache ist in seinen Augen die mangelnde Einbindung der Azubis in die Betriebspraxis, womit das Gelernte Theorie bleibt. Eine bessere Verknüpfung von Theorie und Praxis könnte dem Problem entgegenwirken. In Österreich werden bestimmte Förderungen an eine „Grundbildung“ geknüpft. Damit schafft man für die Landwirte einen Anreiz, sich weiterzubilden.

Herr Prystzav stellt kurz dar, dass in Brandenburg die Beratung der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betriebe rein privat organisiert ist, was zwar Konkurrenz unter den Beratungsanbietern schafft, aber trotzdem kaum gute Beratungsqualität bietet. Er fragt, ob sich in Österreich ebenfalls Tendenzen abzeichnen, die Beratungslandschaft zu privatisieren. *Herr Pötz* legt dar, dass Beratungen unter einer halben Stunde durch EU Gelder finanziert werden. Die Bundesförderung ist abhängig von den Betriebszahlen des jeweiligen Bundeslandes. Sinken die Betriebszahlen, verringert sich die Beratungsfinanzierung. Das Problem ist also durchaus vorhanden, jedoch nicht so akut wie die beschriebenen Verhältnisse in Brandenburg. Die Beratung liegt weitgehend in den Händen der Landwirtschaftskammern. Unlängst gab es eine politische Diskussion über die Kammern und die bestehende Pflichtmitgliedschaft. Eine daraufhin durchgeführte Urabstimmung ergab eine Zustimmung für die Pflichtmitgliedschaft von >95%.

Frau Hesse fragt: Wie wird der Bildungsbedarf eruiert? Welche Rolle spielen Zertifikate für die Teilnehmer? Arbeiten die Seminarbäuerinnen kostenlos? Wie wird die Bildungsberatung angenommen? Nehmen die Landwirte die Betriebsplanung an? *Herr Pötz* antwortete, dass die Bedarfe aus Expertengesprächen der Mitarbeiter der Landwirtschaftskammern mit den Landwirten vor Ort abgeleitet werden. Zertifikate sind sehr wichtig für die Teilnehmer und erhöhen die Motivation. Es erfolgt deswegen sogar eine feierliche Übergabe mit Pressepräsenz. Die Seminarbäuerinnen erhalten für ihre Tätigkeit eine Aufwandsentschädigung. Die Bildungsberatung wird zunehmend mehr genutzt. Die Beratung zur Betriebsplanung wird von den Unternehmern oft zu spät in Anspruch genommen.

Frau Marquardt stellt die Strukturen in der landwirtschaftlichen Weiterbildungslandschaft für Landwirte dar: Landwirtschaftsschulen bilden Landwirte für die kleine Betriebsführungsebene weiter, die Brandenburgische Landwirtschaftsakademie (BLAK) übernimmt die Bildung für die mittlere Leitungsebene und die Heimvolkshochschule Seddiner See (Hvhs) richtet ihre Angebote an die Betriebsleiter. *Herr Lindicke* beschreibt die derzeitige Situation im Bildungsbereich mit zwei Worten: Kompetenzgerangel und Disharmonie.

Die Konkurrenzsituation kennt *Herr Pötz* auch aus Österreich, denn hier werden zunehmend Fachschulen geschlossen, gerade jetzt wurde 1 der 3 Landwirtschaftsschulen im Burgenland geschlossen.

Die Frage von *Frau Strohmeier* nach der Rolle der HU Berlin im ESF-Projekt, beantwortete *Herr Schindler* mit dem Vergleich der Bildungs- und Beratungsangebote für Obstbauern aus dem Burgenland und Brandenburgs und der Entwicklung von Handlungsempfehlungen zur Verbesserung der Angebote. Um dem Ergebnistransfer nach Brandenburg Nachdruck zu verleihen, lud er die Vertreter der Landwirtschaftskammer ein, nach Brandenburg zu kommen und dort die Angebote des Burgenlands vorzustellen. *Frau Hesse* ergänzte, dass der Angebotsvergleich durch eine Bedarfsanalyse bei den Betrieben gestützt werden soll und fragte, wie im Burgenland die Bildungs- und Beratungsbedarfe erhoben werden. *Herr Pötz* berichtete, dass die Analyse einerseits im Rahmen der täglichen Arbeit der Regional- und Fachberater erfolgt, andererseits die Teilnehmerstatistiken Auskunft über die Nachfrage der Kurse geben. Zum Teil werden auch Themen für Angebote von Kooperationspartnern formuliert.

Herr M. Schultz lobte, das Bildungsprogramm des LFI als „Paradies-Heftchen“ und berichtete, dass er selbst als Ausbilder tätig ist. Leider sei in Brandenburg die Würdigung des Meisterabschlusses und des damit verbundenen Berufsstolzes auf geringem Niveau – er hat nicht einmal eine Meisterurkunde, geschweige denn, dass die Übergabe öffentlich gewürdigt wird.

6. Kurzporträt der Obstbauregion Werder-Havelland – Joachim Lindicke

Herr Lindicke stellt die geschichtliche Entwicklung der Obstbauregion dar, die sich durch einen Erlass Friedrich des II. von einem Wein- in ein Obstanbaugebiet entwickelt hat. Damals wurde das Obst per Schiff nach Berlin transportiert und dort auf dem Werderschen Markt verkauft. Auch in Hamburg und England wurde Obst aus Werder verkauft. Eine jähe Zäsur gab es 1935 unter Hitler. Im Dritten Reich wurde die Direktvermarktung verboten. Das Obst

musste fortan in Sammelstellen abgeben werden und wurde dann zentral weiterverkauft. Der Zwischenerlös wurde bei der Finanzierung des Krieges eingesetzt. 1942 gab es eines der strengsten Frostjahre. Über 80 Prozent der Obstbäume sind in diesem Winter erfroren und Kriegsgefangene wurden eingesetzt, die Bäume zu roden. Ab 1948/49 pflanzten die Landwirte wieder Obstbäume. Ab 1960 wurde in der DDR von staatlicher Seite für die Kollektivierung der LPG geworben. Ab 1961 folgte die Zwangskollektivierung, die den Landwirten fast nur zwei Möglichkeiten ließ: Flucht in den Westen oder ihr Land an die LPG bzw. VEG zu verpachten. Ab 1990 wurden wieder viele Obstbaumflächen gerodet. Einerseits wurde von Deutschland bzw. der EG eine „Rodungsprämie“ für Flächenstilllegungen gezahlt, andererseits entsprachen viele der angebauten Sorten nicht mehr den Verbraucheransprüchen bzw. waren ungeeignet für die Böden der Region. Momentan sind sehr viele Bäume von Alterung und Schädlingsbefall bedroht, da nach der Wende zu wenig nachgepflanzt wurde, womit die Bäume großteils über 25 Jahre alt sind. In der Region gibt es nur noch sehr wenige Obstbaufamilien. Sie haben nach 1990 ihre Flächen zurückbekommen. Neue Betriebe können kaum entstehen, denn sie finden keine landwirtschaftliche Flächen zum pachten bzw. nur zu schwindelerregenden Preisen.

M. Schultz ergänzte, dass es derzeit in der Region zehn aktive Betriebe gibt. Vier der Betriebsleiter gehören zur jüngeren Generation, aber haben kein großes Interesse an alternativen Einkommensquellen. Ihnen fehle der Wunsch, über den Tellerrand zu blicken.

7. Beratung der Obst- und Weinbaubetriebe – Praxisbericht - Manfred Gsellmann

Die Landwirtschaftskammer Burgenland berät seit 1927 zu Pflanzenschutz und Produktionstechnik. Seit den 80igern finden Beratungen zum naturnahen Anbau, einer kontrollierten integrierten Produktion statt. Das Programm zur integrierten Produktion läuft derzeit aus, wird aber neu aufgelegt.

→Kommentar Herr Lindicke: In Brandenburg läuft das Programm aus.

In der Region wird Kern- und Steinobst angebaut, Hauptprodukte sind Apfel, Holunder, Pfirsich. Die landwirtschaftliche Fläche des Betreuungsgebietes hat sich seit 1965 von 565 ha auf im Jahr 2005 rund 1100 ha erhöht. Die Wertschöpfung aus dem Obstanbau liegt bei 23 Millionen €.

Dazu kommen ca. 1800 ha Streuobstflächen, für die es eine Erhaltungsförderung gibt. Die Produktion liegt derzeit bei 60.000 t/a.

Die investive Förderung INVEKOS beinhaltet Betriebsprämien und Ausgleichszulagen. ÖPuL ist das österreichische Programm für umweltgerechte Landwirtschaft. Außerdem wird der Bau von Obstanlagen und von Hagelschutzanlagen zu 33% gefördert.

Die Einzelberatung hat vier Schwerpunkte:

1. Produktionsberatung
2. Verarbeitungsberatung (Welche Produkte?)
3. Vermarktungsberatung (Verkostungsschulungen, Teilnahme und Wertsteigerung durch Prämierungen)
4. Förderberatung (Betriebsprämien, Ausgleichszulage, Investitionsleistungen und -beihilfen)

Die Gruppenberatung setzt sich ebenfalls aus mehreren Angeboten zusammen:

1. Gartenbegehung: Interessierte treffen sich in wechselnden Betrieben und werden dabei von Beratern begleitet. Die Form des Lernens wird als besonders effektiv beschrieben. „Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte.“

2. Schnittkurse: Zertifikatsangebot zum Baumwärter, 160 Stunden, Kostenbeitrag: 250 Euro
3. Pflanzenschutz-Warnungen/phytosanitärer Dienst: 12-15 Aussendungen pro Jahr mit Behandlungs- und Zusatzinformationen, basieren auf der Datenauswertung von 30 Wetterstationen, teilweise per Email, Ziel: Weniger Pflanzenschutzmittel und Betriebskosten

Weitere Arbeitsaufgaben sind die Mitarbeit an einem Projekt zur Mistelbekämpfung und einem Projekt zum Feuerbrand-Monitoring.

8. „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ – Maria Strohmeier: www.genuss-region.at

2005 wurde vom Lebensministerium und der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH die Initiative „Kulinarik und mehr“ ins Leben gerufen, aus der das Projekt „Genussregion Österreich“ hervorging. GENUSS REGION ÖSTERREICH ist eine geschützte Marke des Lebensministeriums. Sie macht die regionalen landwirtschaftlichen Produkte und Spezialitäten sichtbar. Im Zentrum steht die Information der Touristen und der Konsumenten über die spezifischen kulinarischen Angebote in den einzelnen Regionen. Derzeit gibt es 109 Genussregionen und 12 Genussregionskandidaten. Die „Genussregion Österreich“ ist eine eingetragene Dachmarke mit rund 3400 Lizenzpartnern aus den Bereichen landwirtschaftliche Produktion, Verarbeitung, Gastronomie, Handel und Organisation. 1600 Betriebe kommen aus der bäuerlichen Produktion und Verarbeitung, rund 1600 aus dem gastronomischen Bereich und rund 200 Betriebe sind Handelspartner oder im Bereich der Organisation tätig. Eine Genussregion wird installiert, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt werden:

1. Es gibt ein regional typisches Leitprodukt in der Region.
2. Das Leitprodukt wird von mehreren bäuerlichen Familien bzw. Gemeinschaften produziert.
3. Das Produkt wird in der Region verarbeitet. (Ziel: Entwicklung der Region rund um das Produkt)
4. Das Produkt ist in der regionalen Gastronomie verankert.
5. Die Produktvermarktung erfolgt in der Region.
6. Es existieren immer wiederkehrende Veranstaltungen, die das Produkt erlebbar machen.

Es gibt verschiedene Produktkategorien, 24 von den 109 Genussregionen haben ein Obstprodukt als Leitprodukt, andere auch Getreide- oder Tierprodukte, Käse, Säfte etc.)

Pro Region gibt es ein Alleinstellungsmerkmal, das durch das „Sujet“ (ein Bild und ein Wortgefüge) dargestellt wird. Das Bild zeigt das Produkt und wird durch das Wortgefüge ergänzt. Das Sujet der Region entspricht dem Markenkern. Der Markenkern setzt sich zusammen aus:

- Regionalität
- Kulinarik
- Herkunft
- Kontrolle (Qualität)

Für jeden Betrieb gibt es eine Nutzungsvereinbarung und eine Leitlinie. Die Mitglieder sind regional organisiert und entrichten keine Nutzungsgebühren. Jedoch wurde seit 2012 die Verpflichtung zur Mitgliedschaft im jeweiligen regionalen Genuss-Verein eingeführt.

Unter der Dachmarke „Genussregion Österreich“ werden auch die Regionalmarken „Gutes aus meiner Region“ (Rohstoffherkunft nicht weiter als 50 Kilometer vom Mittelpunkt der Region entfernt) und die Marke „Regional ver-

edelt“ vermarktet. Eine große Chance bietet der EU Markenschutz, etwa 1/5 der bestehenden Genuss-Regionen können EU-Herkunftsschutz erreichen.

Die GenussRegion Marketing GmbH (GRM) existiert seit 2008. Sie finanziert sich aus Mitteln zur ländlichen Entwicklung der EU, des Bundes (Österr.) und der Bundesländer. Für den Erfolg ist es zudem äußerst wichtig mit „außerlandwirtschaftlichen“ Partnern, wie Tourismus, Naturschutz, Handel, Marketing, eng und frühzeitig zusammenzuarbeiten. Die GRM-Zentrale sitzt in Wien, in den österr. Bundesländern arbeiten Landesprojektstellen, in den Genuss-Regionen die regionalen Vereine.

Freiberufliche Mitarbeiter/innen betreuen die einzelnen Landesprojektstellen und sind im Bereich Service, Marketing und Bildung aktiv. Die GRM hat ein eigenes Bildungsprogramm, das die Mitglieder der Genussregionen bisher kostenlos nutzen konnten. Mit der neuen EU-Förderperiode sind hier Verschlechterungen zu erwarten.

Die Ziele der GRM sind:

1. Produkte und Dienstleistungen entwickeln
2. Aufbau und Ausbau von Kooperationen
3. Positionierung von Österreich als Genussregion
4. Wertschöpfung in der Region stärken.

Zu den zukünftigen Aufgaben zählen:

1. Finanzierungsmöglichkeiten im Rahmen der ländlichen Entwicklung akquirieren
2. Vereine zur Mitarbeit bewegen
3. LEADER-Projektanträge formulieren
4. KMU einbinden
5. Biodiversität erhalten und steigern
6. Stärkung der Eigenfinanzierung der Partnerbetriebe unterstützen.

Darüber hinaus gibt es die Arbeitsgemeinschaft „Regionale Qualität in der Gastronomie“.

Neue Aktivitäten sind z.B. die „Genussregion Österreich bewegt“ zur Verankerung von E-Bike-Angeboten in den Genussregionen.

Abschließend wird das Leitbild der Initiative Genussregion Österreich mit dem folgenden Zitat zusammengefasst:

„ZUSAMMENKOMMEN IST DER ANFANG. ZUSAMMENARBEITEN DER ERFOLG.“

9. GENUSSREGION Leithaberger Edelkirsche – Rosmarie Strohmayer

Dieser Vortrag wurde aus zeitlichen Gründen auf den 24. Oktober verlagert, wird aber wegen des inhaltlichen Zusammenhangs zum Fachworkshop nun folgend wiedergegeben.

Die Leithaberg-Region, auch Leithagebirge genannt, ist nördlich des Neusiedler Sees gelegen. Der Verein Genussregion Leithaberger Edelkirsche wurde 2007 von den 5 Gemeinden Donnerskirchen, Purbach, Breitenbrunn, Winden am See und Jois gegründet.

Bis dahin wurden die Früchte fast ausschließlich als Frischeprodukt vermarktet, allerdings mit zunehmend schlechtem Ergebnis auf Grund des „Vormarsches“ ungarischer und türkischer Kirschen. 2008 hat der Verein eine Entkernungsmaschine für die Kirschen gekauft, die Vorfinanzierung erfolgte durch die Gemeinden. Im gleichen Jahr be-

gannen die ersten Produzenten mit dem Entkernen und Einfrieren der Kirschen, was ihnen erheblichen Handlungsspielraum in der Vermarktung verschaffte.

Inzwischen gibt es zahlreiche Prämierung auf die Produkte der Erzeuger (Landesprämierungen, Destillata). Nicht zuletzt ist die Zusammenarbeit mit Falstaff (Kermes) eine Anerkennung der Produktqualität. Im Laufe der 5 Jahre als Genuss-Region wurden zahlreiche Produzenten anderer Produkte (Brot, Wurst, Käse...) angesprochen, sich anzuschließen

Wie hat es mit der Genussregion Leithaberger Edelkirsche angefangen?

Das österr. Lebensministerium hat Leitlinien an die regionalen Landwirtschaftskammern geschickt, verbunden mit dem Auftrag, besondere Produkte in ihren Regionen zu suchen. Daraufhin wurde in den Archiven der Region zur Geschichte des Kirschanbaus recherchiert, die 15 Jahre früher noch eine Kirschblütenregion war. Das „Kirschen“-Thema war ohnehin in der Region gerade aktuell. 2007 war der neue Kirschblütenradweg eröffnet worden und sorgte für „Aufbruchstimmung“. So fiel die Entscheidung die Kirsche als Leitprodukt der Region zu wählen. Die Entwicklung und Untersetzung des Namens „Leithaberger Edelkirsche“ wurde von der Universität für Bodenkunde Wien (www.boku.ac.at) unterstützt.

Der Aufbau der Genussregionen wird bisher aus der Ziel 1 Förderung der EU finanziert, allerdings wurden die Mittel nicht den einzelnen Regionen zur Bewirtschaftung gegeben, sondern von der GRM zentral verwaltet. Daraus wurden die Marketing-Konzepte, die Qualitäts- und die Bildungsprogramme zum Aufbau der einzelnen Regionen finanziert. Aktuell gibt es bei den Genussregionen Verunsicherungen, was aus der neuen EU-Förderperiode für die Regionen folgen wird. U.a. wird von schlechteren Förderbedingungen ausgegangen, z.B. Eigenanteilen bei den Bildungsangeboten: 40 €/Seminar.

Der Aufbau der Leithaberg-Genussregion hat trotz der qualitativ hochwertigen Unterstützung durch die GRM sehr viel eigenes Engagement durch die örtlichen Akteure erfordert. R. Strohmayer konnte dieses nach ihrer Pensionierung leisten. Dabei versucht sie nicht nur die regionalen Akteure mit verschiedenen Mitteln zu begeistern und einzubeziehen. Reserven gibt es z.B. bei der Einbindung der Touristiker in den Verbund. Außerdem vertritt sie die Genuss-Region auf zahlreichen Messen u.ä.

Jede der 5 Mitgliedsgemeinden hat einen Botschafter für die Genussregion benannt, der über ein hohes Regionswissen verfügt. Inzwischen betreibt die Genussregion eine eigene Website, die privat eingerichtet wurde. Wichtigstes Werbematerial der Region ist jedoch die jährlich neu erscheinende DIN A3-formatige Hochglanzzeitschrift „Vielfalt zwischen Berg und See – Im Garten Pannoniens“ (deutsch-englisch).

Protokoll: Bianca Hesse und Marion Piek