



PRESSEFAHRT

mit

Michaela Langer-Weninger, PMM
Agrar-Landesrätin

DI Rainer Silber
Obmann der ARGE Streuobst Österreich

DI Theresa Frühwirth, Bakk. techn., BEd
Bienenzentrum OÖ

zum Thema

Artenreiches Kulturerbe Streuobstwiese – Gutes aus Streuobst
Internationaler Tag der Streuobstwiese am 24. April 2025

Am

Mittwoch, 22. April 2026
um 10 Uhr
Weilbacher Mostbauer
Weilbach 3, 4984 Weilbach

Rückfragen-Kontakt

- Thomas Pürstinger | Presse Landesrätin Michaela Langer-Weninger
+43 732 7720 - 11119 | +43 664 600 72 - 11119
thomas.puerstinger@ooe.gv.at

Medieninhaber & Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation und Medien
Landhausplatz 1 | 4021 Linz
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Wo Streuobstwiesen blühen, bleibt der ländliche Raum lebendig. Sie sind mehr als schöne Kulisse – sie verbinden ein einzigartiges Landschaftsbild mit hochwertigem Genuss und regionaler Wertschöpfung.“

Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger

Internationaler Tag der Streuobstwiese – Gutes aus Streuobst

Am 24. April 2026 rückt der Internationale Tag der Streuobstwiese unter dem Motto „Gutes aus Streuobst“ die Vielfalt, Schönheit und Bedeutung von Streuobstwiesen in ganz Europa in den Mittelpunkt. Die Initiative, die 2021 ins Leben gerufen wurde, hat sich zu einer breit getragenen Bewegung entwickelt und lädt mit Veranstaltungen wie Führungen, Picknicks und Verkostungen dazu ein, diese besonderen Kulturlandschaften bewusst zu erleben.

Streuobstwiesen sind nicht nur ökologische Hotspots mit bis zu 5.000 Arten, sondern auch ein bedeutendes Kulturerbe – seit 2023 sogar als nationales immaterielles UNESCO-Kulturerbe anerkannt.

Kulturerbe unter Druck

„Die Artenvielfalt in Streuobstwiesen macht unsere Landwirtschaft widerstandsfähiger und unsere Landwirtschaft lebenswerter. Wo Streuobst wächst, wächst auch die Biodiversität“, betont Landesrätin Langer-Weninger.

Trotz ihrer großen ökologischen und kulturellen Bedeutung sind sie stark gefährdet: Der Bestand an großkronigen Obstbäumen ist in Österreich im letzten Jahrhundert drastisch zurückgegangen. Von rund 35 Millionen Bäumen in den 1930er Jahren sind heute nur mehr etwa 4,2 Millionen in Österreich erhalten, davon rd. 1 Million in Oberösterreich als jenes Bundesland mit den meisten Streuobstbäumen. Gründe dafür sind Strukturwandel in der Landwirtschaft, hoher Pflegeaufwand, geringe wirtschaftliche Rentabilität und das schwindende Wissen um Sortenvielfalt und Verarbeitung. Krankheiten, Mistelbefall und der Klimawandel setzen den Beständen zusätzlich zu.

Die Ergebnisse des Forschungsprojekts „DivMoST“ der Universität für Bodenkultur Wien zeigen, dass Streuobstwiesen sehr artenreich sind und zu den Biodiversitäts-Hotspots zählen. Gleichzeitig bestehen jedoch große Mängel bei Pflege und Verjüngung der Bestände. Deshalb besteht dringender Handlungsbedarf, um sie zu erhalten. Der Streuobstbau gilt dennoch als nachhaltiges und zukunftsfähiges System, das durch Vielfalt und angepasste Bewirtschaftung besser mit Klimarisiken umgehen kann.

„Streuobstwiesen verbinden Tradition und Zukunft auf besondere Weise. Sie sind über

Generationen gewachsene Kulturlandschaften und zugleich ein zukunftsfähiges Modell für nachhaltige Landwirtschaft. Wer sie erhält, bewahrt nicht nur wertvolles Wissen und alte Sorten, sondern stärkt Biodiversität, regionale Wertschöpfung und die Lebensqualität im ländlichen Raum“, unterstreicht Michaela Langer-Weninger.

Bestäubung sichert Genuss aus Streuobst

Der Genuss von Streuobst hängt eng mit einer erfolgreichen Bestäubung zusammen. Nur wenn die Bestäubung umfassend und erfolgreich abläuft, können Streuobstbestände ihr volles Potenzial in Qualität, Geschmack und Ertrag entfalten. Die Arbeit von Wild- und Honigbienen sowie anderen blütenbestäubenden Insekten ist dabei von zentraler Bedeutung. Zwar bleibt ohne Insekten-Bestäubung nicht zwangsläufig die gesamte Ernte aus, jedoch leidet die Fruchtqualität – etwa in Form, Geschmack und Zuckergehalt.

Wildbienen: unverzichtbar für Streuobst

Besonders Wildbienen spielen eine zentrale Rolle bei der Bestäubung. Viele Wildbienenarten sind auf Obstbäume und Wiesenpflanzen angepasst bzw. spezialisiert. Ein weiterer Vorteil: Wildbienen und Hummeln sind auch bei niedrigen Temperaturen und unter ungünstigen Witterungsbedingungen aktiv, also genau dann, wenn Honigbienen kaum fliegen. Damit sie ihre wichtige Bestäubungsleistung erbringen können, benötigen sie geeignete Lebensräume wie offene Bodenstellen, Totholz und strukturreiche Wiesen unter den Obstbäumen.

„Für eine erfolgreiche Bestäubung von Obstbäumen ist das Zusammenspiel von Honig- und Wildbienen entscheidend. Zwar ist die Honigbiene eine bekannte und wichtige Bestäuberin von Obstbaumblüten, doch sie ist weder die einzige noch die effektivste. Zahlreiche Wildbienenarten – insbesondere Hummeln und Mauerbienen – übernehmen eine Schlüsselrolle bei der Bestäubung. Vor allem während der Obstbaumblüte im Frühjahr erweisen sich Hummeln als besonders effiziente Bestäuber. Ihr großer, kräftiger Körper, die dichte Behaarung, ihre Aktivität bei kühlen Temperaturen sowie ihre spezielle Pollensammeltechnik durch Muskelzittern machen sie äußerst wirkungsvoll. Auch Mauerbienen leisten einen wichtigen Beitrag: Sie bestäuben Obstbäume und Sträucher selbst bei ungünstiger Witterung, wenn Honigbienen noch nicht aktiv sind“, betont Theresa Frühwirth.

Mehr als Obstbau: Lebensraum & Kulturgut

Landwirtinnen und Landwirte die Streuobstwiesen erhalten und pflegen, leisten einen unverzichtbaren Beitrag zum Schutz der Biodiversität und zum Erhalt eines wertvollen Kulturguts. Auch wenn Förderprogramme wie das ÖPUL unterstützend wirken, bleibt der zusätzliche Pflegeaufwand hoch. Umso mehr verdienen diese Betriebe Anerkennung und

Wertschätzung für ihren Einsatz. Streuobstwiesen sind zudem weit mehr als Produktionsflächen: Sie vernetzen Lebensräume und wirken als Trittsteinbiotope in der Kulturlandschaft. *„Symbolisch für den Mehrwert von Obstbäumen wird heute die Apfelsorte ‚Schmidberger Renette‘ gepflanzt. Wegen ihrer vielfältigen Verwendbarkeit und besonderen Robustheit ist nach wie vor für die Auspflanzung im Streuobstbereich besonders empfehlenswert“*, informiert DI Rainer Silber.

Kulinarik im Fokus: Genuss mit Herkunft und Vielfalt

Besonders hervorzuheben ist die kulinarische Qualität der Streuobstprodukte. Die Früchte alter, vielfältiger Sorten zeichnen sich durch intensiven Geschmack, hohe Inhaltsstoffe und oft gute Verträglichkeit aus. Daraus entstehen hochwertige Spezialitäten wie naturbelassene Fruchtsäfte, Most, Cider, Frizzante, Schaumweine, Edelbrände, Marmeladen und Trockenobst. Diese Produkte stehen für authentischen Genuss, regionale Identität und handwerkliche Verarbeitung. Sie spiegeln die Vielfalt der Landschaft wider und verbinden traditionelle Herstellungsmethoden mit innovativen Ansätzen engagierter Produzentinnen und Produzenten.

„Als Mostschank-Betreiber legen wir großen Wert darauf, die Qualität unserer Produkte von Anfang an selbst in der Hand zu haben. Deshalb haben wir in den letzten zwei Jahrzehnten rund acht Hektar Streuobstgärten gepflanzt, um hochwertiges Obst für die Herstellung von Most und Säften zu gewinnen. Das wissen auch unsere Gäste und Kunden sehr zu schätzen“, so Christoph Stockhammer Betreiber des Weilbacher Mostbauern.

DI Rainer Silber, Obmann von Streuobst Österreich und Geschäftsführer im Naturpark Obst-Hügel-Land, betont: *„Der Erhalt der Streuobstbestände hängt eng mit der Nutzung ihrer Früchte zusammen. Faire Preise und eine stärkere Wertschätzung dieser hochwertigen Lebensmittel sind entscheidend, um die aufwendige Bewirtschaftung langfristig zu sichern.“*

Zum Verein Streuobst Österreich

Der Verein Streuobst Österreich vernetzt Organisationen und Personen, die im Streuobstbereich in Österreich aktiv sind. Streuobst Österreich betreibt Bewusstseinsbildung, stellt Wissen rund um Streuobstanbau und Obstsorten bereit, trägt zur Stärkung von Streuobstinitiativen und der Streuobstkultur bei und vertritt die Anliegen auf nationaler und internationaler Ebene.

www.streuobst.at

Zum Bienenzentrum Oberösterreich

Das Bienenzentrum Oberösterreich ist Ansprechpartner für Fragen rund um Bienen und Biodiversität. Es fungiert als Informations- und Wissensdrehscheibe und vernetzt

Akteur:innen aus Landwirtschaft, Imkerei, Naturschutz, Bildung und Wissenschaft. Ziel ist es, die Nahrungsgrundlagen für Wild- und Honigbienen sowie andere bestäubende Insekten nachhaltig zu fördern – durch Kooperation, Information und Wissensvermittlung.

www.bienenzentrum.at

Zum Internationalen Tag der Streuobstwiese

<https://orchardseverywhere.com/de/>

Rezept-Tipp: Streuselobst - Apfelcrumble im Glas

Rezept: Landwirtschaftskammer / OÖ. Seminarbäuerinnen

ergibt 6 -8 kleine Gläser



Foto: Tobias Schneider-Lenz

Zutaten:

- ca. ½ kg säuerliche Äpfel (z.B. „Schöner aus Boskoop“ oder „Kanadarenette“)
- Vanillezucker
- Zimt
- Saft und geriebene Schale einer Zitrone
- Zucker nach Geschmack

Streusel:

- 150 g Mehl (Weizen, Dinkel)
- 100 g Zucker (evtl. Gelb- oder Braunzucker)
- 100 g Butter
- Prise Salz

Weiters:

- etwas Butter zum Ausfetten
- kleine hitzebeständige Gläser (z.B. Rexgläser) oder Kaffeetassen

So wird's gemacht:

Mehl, Zucker, Butter und eine Prise Salz zu einem krümeligen Mürbteig verarbeiten. Abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Inzwischen die Äpfel schälen (unbehandelte Äpfel können selbstverständlich mit Schale verwendet werden), entkernen und in kleine Würfel (ca. 1 cm) schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mit Zimt, Vanille, geriebener Zitronenschale und Zucker nach Geschmack vermischen.

Kleine Kaffeetassen oder hitzebeständige Gläser mit etwas Butter ausfetten und die Apfelmasse darin aufteilen. Achtung: Die Tassen bzw. Gläser gut anfüllen, denn die Fruchtmasse fällt beim Backen noch stark zusammen. Mit zerkrümeltem Mürbteig bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober- und Unterhitze bzw. 180 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Das Crumble schmeckt am feinsten noch warm serviert – perfekt wird's mit einer kleinen Kugel Eis (Vanille, Walnuss etc.) und einem Tupfen Schlagobers.

Tipps

Wer es gerne nussig mag, kann beim Streusel einen Teil des Mehls durch Nüsse ersetzen. Ungebackenes Crumble lässt sich gut vorbereiten und im Kühlschrank lagern. Wenn dann die Gäste kommen, rein in den Ofen und gleich warm servieren.

Oö. Seminarbäuerinnen - Regionale Lebensmittel sind unsere Leidenschaft!

Ob Kochkurse für Erwachsene, spezielle Kinderkochkurse oder Workshops für Schulen, das vielfältige Angebot der Seminarbäuerinnen bietet für jeden Geschmack etwas.

Infos unter: www.seminarbaeuerinnen-ooe.at