



Rheinland-Pfalz

Wir machen's einfach.

2. SYMPOSIUM

ROTER MOSELWEINBERGPFIRSICH

Tagungsband vom 4. April 2009 in Cochem Reichsburg



Impressum

Herausgeber

Landkreis Cochem Zell

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Mosel, Bernkastel-Kues

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach

Die Autoren sind für ihre Beiträge selbst verantwortlich, ihre Meinung muss nicht mit der der Herausgeber übereinstimmen.

Redaktion

Johann Schierenbeck
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück,
Rüdesheimer Str., 60-68, 55545 Bad Kreuznach
Juli 2009

Fotos

Peter Kranz, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Mosel, Görresstraße 10, 54470 Bernkastel-Kues
Seiten: 1, 4, 9-14 und 65

Druck

Caritas Werkstätten St. Anna
Eifel-Maar-Park 17, 56766 Ulmen

2. Symposium Roter Moselweinberg- pfirsich

am 04.04.2009 in Cochem

Tagungsband

**zusammengestellt von
Johann Schierenbeck**

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Programm 2. Symposium Roter Moselweinbergpfirsich	6
Empfang und Begrüßung - 2. Symposium Roter Moselweinbergpfirsich	8
Herbert Hilken, Bürgermeister der Stadt Cochem	
Der Rote Weinbergpfirsich	10
Moderation Barbara Harnischfeger	
Die Regionalinitiative Mosel – Impulse für die Region	11
Hendrik Hering, Staatsminister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau	
Die Wachauer Marille – eine Frucht macht Karriere	13
Franz Reisinger	
Wirtschaftlichkeit des Ertragsanbaus von Roten Weinbergpfirsichen	25
Margret Wicke	
Roter Moselweinbergpfirsich – Pflanzenbauliche Hinweise und Qualitätskriterien	31
Johann Schierenbeck, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	
PAULa – Der Rote Weinbergpfirsich auf dem Weg an die Obermosel	57
Inge Unkel, Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz , Rheinland-Pfalz	
Pressespiegel - 2. Symposium Roter Moselweinbergpfirsich	66
Liste der Referenten und Moderatoren	70

Vorwort

Mehr als ein Farbtupfer

Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich ist als früh blühender Baum eine Bereicherung für die Weinkulturlandschaft Mosel, insbesondere im vegetationsarmen zeitigen Frühjahr. Das macht ihn unter touristischen Gesichtspunkten besonders wertvoll. Seine Frucht eignet sich zur Weiterverarbeitung zu Brot-aufstrich, Kompott, Saft, Nektar, Likör und Destillat. Diese Kombination macht den Baum und seine Früchte so interessant - der Rote Mosel-Weinbergpfirsich ist mehr als ein Farbtupfer.



Am 4. April 2009 trafen sich in Cochem auf Einladung der „Regionalinitiative Mosel“ Erzeuger und Verarbeiter, Gastronomen und kommunale Repräsentanten zum „2. Symposium Roter Mosel-Weinbergpfirsich“, um sich gemeinsam Gedanken über die zukünftige Bedeutung und Vermarktung dieser Frucht zu machen.

Die verschiedenen Diskussionsbeiträge, die Vorträge zu Fragen der Wirtschaftlichkeit, des Pflanzenbaus, der Förderung sowie ein Blick nach Österreich, wo die Wachauer Marille mit großem Erfolg angebaut und vermarktet wird, liegen nun gesammelt in einem Tagungsband vor.

Ich danke allen Beteiligten des „2. Symposiums Roter Mosel-Weinbergpfirsich“ für ihr Engagement und wünsche allen Partnern wirtschaftlichen Erfolg mit diesem einzigartigen, regionaltypischen Erzeugnis.

Ich freue mich, dass jetzt unter der Ägide der „Regionalinitiative Mosel“ die Voraussetzungen für die Vermarktung des Pfirsichs unter der Dachmarke „Mosel“ geschaffen werden

Damit werden die Weichen für eine noch stärkere Bedeutung des Roten Mosel-Weinbergpfirsichs in der regionalen Wertschöpfung geschaffen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hendrik Hering'.

Hendrik Hering,

Minister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
Rheinland-Pfalz

2. Symposium „Roter Moselweinbergspfirsich“

**Samstag, 04.04.2009
in der Reichsburg Cochem**

ab 09.30 Uhr **Empfang der Stadt Cochem und Umtrunk**

Begrüßung

Herbert Hilken, Bürgermeister der Stadt Cochem

Der Rote Moselweinbergspfirsich,

Moderation: Barbara Harnischfeger SWR-Studio Koblenz

Die Regionalinitiative Mosel- Impulse für die Region

Hendrik Hering,
Staatsminister für Wirtschaft, Verkehr,
Landwirtschaft und Weinbau

Die Dachmarke – Qualität an der Mosel

Hendrik Hering, Staatsminister
Manfred Schnur, Landrat Kreis Cochem-Zell
Heike Raab, MdL
Anke Beilstein, MdL
Hubert Friedrich, DLR Mosel

Vortrag

Die Wachauer Marille - Eine Frucht macht Karriere

Franz Reisinger
Obmann „Verein Original Wachauer Marille“

Talkrunde: Qualität an der Mosel

Die Dachmarke – Das Siegel

Franz Reisinger, Obsthof Reisinger
Christian Dübner, Dipl. Geograph
Hilde Conrad, Dachmarkenbetrieb „Brauneberger Hof“
Andreas Barth, „Köche und Winzer der Terrassenmosel“
Elisabeth Treis, Weingut und Destille
Stephan Treis

12.30 Uhr **MITTAGSPAUSE**

- 13.30 Uhr **Fachreferate Roter Moselweinbergpfirsich**
- Vortrag**
Wirtschaftlichkeit des Ertragsanbaus von Roten Weinbergpfirsichen
Margret Wicke, DLR Rheinpfalz, Bad Neuenahr-Ahrweiler
- Vortrag**
Pflanzenbauliche Hinweise und Qualitätskriterien zum Anbau des Roten Moselweinbergpfirsichs
Johann Schierenbeck, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach
- Vortrag**
PAULa –Der Rote Weinbergpfirsich auf dem Weg an die Obermosel
Inge Unkel, Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz
- Zusammenfassung der Beiträge**
Klaus Reitz, DLR Mosel
- 16.00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Empfang und Begrüßung - 2. Symposium Roter Moselweinbergpfirsich
Herbert Hilken, Bürgermeister der Stadt Cochem



Bild oben von links nach rechts MdL Beilstein, Bürgermeister Probst, Landrätin Läsch-Weber, Staatsminister Hering, Landrat Schnur, Leiter des DLR Mosel Friedrich, MdL Raab





Bürgermeister Hilken bei der Begrüßung



Der Rote Weinbergpfirsich
Moderation Barbara Harnischfeger



Die Regionalinitiative Mosel - Impulse für die Region

Hendrick Hering, Staatsminister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau



Symposium Roter Mosel-Weinbergpfirsich Hering: Dachmarke Mosel für Weinbergpfirsich nutzen

Auf dem „2. Symposium Roter Mosel-Weinbergpfirsich“ in Cochem hat der rheinland-pfälzische Wirtschafts- und Landwirtschaftsminister Hendrik Hering dafür geworben, die Dachmarke Mosel für die Vermarktung dieser regionalen Spezialität zu nutzen. „Die kürzlich vergebenen ersten Zertifikate an 22 Hotels, Weingüter und Ferienwohnungsanbieter, die sich durch Qualitätsstandards und regionaltypische Angebote auszeichneten, belegen, dass die Regionalinitiative Mosel mit ihrer Dachmarke auf dem richtigen Weg ist“, sagte Hering bei dem Symposium.

Auf einer „weiteren Baustelle“ der Initiative sei man ebenfalls gut vorangekommen, stellte der Minister fest. Die Regionalinitiative Mosel habe im Sommer vergangenen Jahres die Weichen für die Einbeziehung des Roten Mosel-Weinbergpfirsichs in die Dachmarke gestellt. Mittlerweile lägen Kriterien für die Herkunft, den Anbau, den Baum und die Frucht vor.

„In diesem Jahr werden rund 15 000 Bäume im Ertrag stehen, vor allem an der Terrassenmosel“, sagte Hering. Je nach Witterungsverlauf sei mit einem Ertrag zwischen 150 und 375 Tonnen zu rechnen. „Damit kann der Weinbergpfirsich ein wertvoller Baustein im Gesamtkonzept der Regionalinitiative werden. Eine Spezialität im Angebot der Gastronomie und der Weinbaubetriebe ist er auf jeden Fall“, so der Minister.

Der früh blühende Baum sei eine Bereicherung für die Weinkulturlandschaft Mosel, vor allem im vegetationsarmen zeitigen Frühjahr. Seine Frucht werde als Brotaufstrich, Kompott, Saft, Nektar, Likör oder Destillat geschätzt. „Diese Kombination aus Delikatesse und touristischem Nutzen macht den Pfirsich für die regionale Wertschöpfung so interessant“, fasste Hering zusammen.

Eine regionale Dachmarke eröffne den einzelnen Unternehmen die Chance, auf freiwilliger Basis das Know-how der DLR im Anbau und in der Beratung zu nutzen und den Mehrwert einer gemeinschaftlichen Vermarktung aus der Region abzuschöpfen, erläuterte der Minister. Er appellierte an alle Akteure in der Region, ein regionales Bewusstsein zu entwickeln und die letzten Hürden zur Vermarktung unter der Dachmarke zu nehmen. Dazu müssten sich jetzt Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter in einem Netzwerk zusammenfinden und Markenstandards für verarbeitete Produkte definieren. DLR und Land würden diesen Prozess moderieren und unterstützen.

Wenn eine Dachmarke Erfolg habe, stiegen auch die Chancen für einen europaweiten Schutz des Pfirsichs durch die Eintragung in die Liste der Europäischen Union für Produkte mit „geschützter geografischer Angabe“ (g.g.A.) oder „geschützter Ursprungsbezeichnung“ (g.U.), betonte der Minister.

Die Wachauer Marille - eine Frucht macht Karriere

Franz Reisinger



Franz Reisinger ist Obstbauer mit ca. 18 ha Obstbau und Obmann des Vereins zum Schutz der Wachauer Marille g.U.



Wachauer Marille g.U.

- Was ist die Wachauer Marille (alte Sorten)
- Ursprung der Wachauer Marille bzw. der Marille
- Wo kommt Sie her bzw. wie kam diese in die Wachau
- Geschichte der Marille in der Wachau
- Wo wird Sie angebaut – Landkarte des Anbaugebietes mit den 21 Anbaugemeinden
- Anbaufläche ca. 400 ha – ca. 100.000 Marillenbäume
- Weinanbau ca. 1390 ha 800 Weinhauer





Rechtliche Organisation der Wachauer Marille g.U.

- Ursprünglich gab es einen Arbeitsausschuss zur Förderung des Marillenanbaus
- 2002 Vereinsgründung Verein Wachauer Marille Verein zum Schutz der Wachauer Marille
- derzeit 230 Mitglieder und ca. 80 % der Marillenanbauern
- Zweck des Vereines Kultivierung, Erhaltung und Schutz der Wachauer Marille



Geschützte Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille

- Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U. (seit 1996) Warum erhalten?
- Gesetzlicher Schutz was ist denn die Wachauer Marille und wo ist die Wachauer Marille her (Gebiet) Sorte und Gebiet

Praxis im Marillenanbau

- Großteils Hochstammbäume mit ca 250 Bäume / ha
- In den letzten Jahren auch Junganlagen mit Meterstamm und Hohlkrone
- Großteils gemischte Betriebe (Obst- und Weinbau) mehrer Standbeine
- Kleine Strukturen – beschränkte Anbauflächen durch das relativ enge Tal



Kulturführung im Marillengarten

- Begrünung, Gras mulchen, Baumstreifen offene Böden
- Pflanzenschutz
- Nährstoffversorgung
- Baumschnitt
- Ernte manuell mit mehrmaligem durchpflücken
- Unregelmäßige Ernten durch Blütenfrost, Sturmschäden, Hagel und Hochwässer

Durch das Zusammenwirken von Klima Lage Boden Sorten und Art der Kultivierung kann das einzigartige Produkt Wachauer Marille hergestellt werden. Details dazu unter www.wachauermarille.at



Vermarktung der Wachauer Marille

- Ca 80 % der Ernte von durchschnittlich 3 Mio. kg wird ab Hof verkauft zu einem Preis von ca. 2 bis 3 Euro/ kg
- Ab - Garten -Verkauf üblich
- Rest wird verarbeitet zu Marmelade, Nektar bzw. Maische für die Destillation
- Meist ist die Nachfrage größer wie das Angebot



- Gütesiegel „Original Wachauer Marille“
- eindeutiges Erkennungsmerkmal
- Ganz wichtig!!!



Fremdenverkehr

- Für den Fremdenverkehr in der Wachau von sehr großer Bedeutung
- Blüte
- Ernte
- Marilleneinkaufstourismus
- Heurigenbesuch, Weineinkauf, etc...



Probleme mit der Natur

- Unregelmäßige Ernte durch Blütenfrost
- Sturmschäden
- Hagel
- Hochwässer

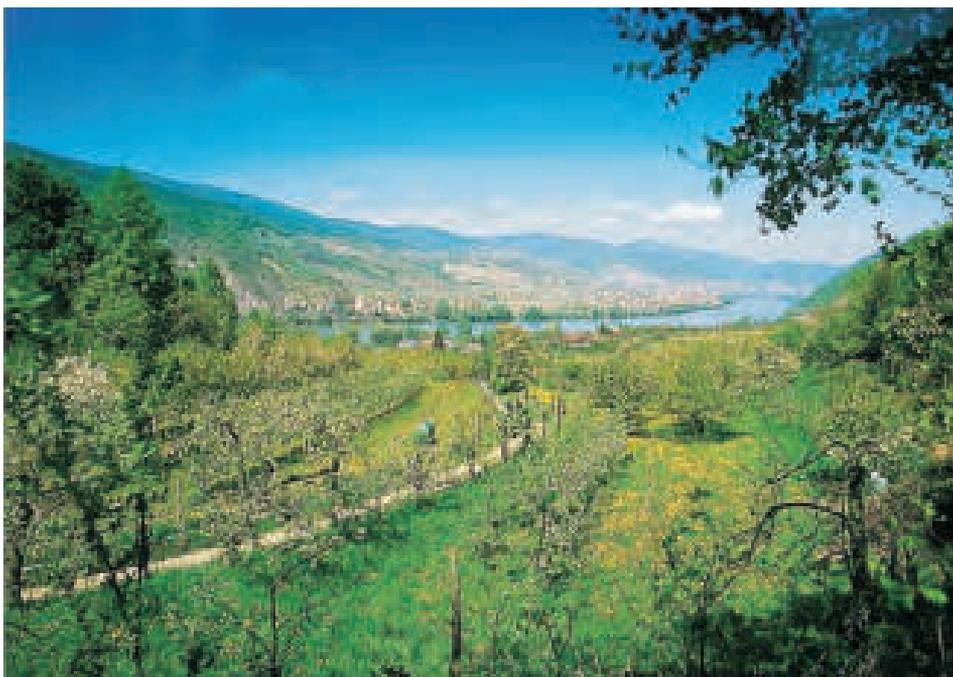


Probleme mit Trittbrettfahrer

- Trittbrettfahrer die von weit außerhalb in die Wachau kommen und dort Marillen “frisch-saftig verkaufen” usw.

Rechtliche Probleme

- Der EU-Schutz der Wachauer Marille g.U. bezieht sich auf die Frucht, und nur bedingt auf die verarbeiteten Produkte
- Kontrolle durch private Kontrollstellen sehr problematisch, Kontrollvertrag erforderlich, Kontrollkosten
- „Papierkontrolle“



Wirtschaftlichkeit des Ertragsanbaus von Roten Weinbergpfirsichen

Margret Wicke, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum – Rheinpfalz –

Der Weinbergpfirsich ist nicht nur als landschaftsbildgebende Komponente sondern auch als mögliche Einkommensergänzung in Obst- und Weinbaubetrieben an der Mosel zu sehen.

Die Kulturführung ist, wie bei jeder anderen landwirtschaftlichen Kultur, mit besonderen Herausforderungen an den Anbau verbunden. Gute Kenntnisse zu Standortbedingungen, Pflanzenkrankheiten, zum Erntezeitpunkt und vor allen Dingen zu den Absatzmöglichkeiten und Kundenwünschen sind notwendig. Ebenso ist zur Zusammenarbeit mit anderen Anbauern, den Vermarktern und der Beratung anzuraten.

Der Weinbergpfirsich konkurriert von den Arbeitszeiten mit dem vorhandenen Obstsortiment in den Obstbaubetrieben bzw. mit Wein in Winzerbetrieben. Die Anpflanzung ist mit Kosten und entsprechendem Arbeitsaufwand verbunden. Gerade beim Arbeitsaufwand ist zu bedenken, dass genügend freie Kapazitäten zur Ernte zur Verfügung stehen und dass sich die Ernte nicht mit anderen Früchten überschneidet. Der Arbeitsmarkt an Erntehelfern ist mit Risiken verbunden, weil sich die Rahmenbedingungen innerhalb der Europäischen Union häufig ändern. Außerdem ist abzuwarten, wie sich die Lohnhöhe weiterentwickelt.

Nur wer qualitativ hochwertige Früchte erntet, wird mit dieser Kultur wirtschaftlichen Erfolg haben. Dazu zählt vor allem die vorbeugende Kulturführung mit rechtzeitigem Pflanzenschutz, die Kräusellkrankheit sollte frühzeitig bekämpft werden, mitunter sind zeitgerechte Einsätze bereits im frühen Winter notwendig. Andernfalls wird die Ernte für zwei Jahre gemindert, für das Befallsjahr und für das folgende Jahr, weil der Fruchtansatz geringer wird. Nicht abschließend geklärt sind die Ursachen des sogenannten Pfirsichsterbens, bei dem nach einigen Standjahren durchaus hohe Baumzahlen pro ha plötzlich absterben; als Wagnis für den Anbauer sind sie allemal anzusehen. Eine einmalige Düngung sorgt für die entsprechende Fruchtgröße. Wühlmäuse können großen Schaden anrichten. Wenn Bäume nachgepflanzt werden müssen, dann bedeutet es einen überflüssigen Arbeitsgang, der Kauf und die Nachpflanzung von Einzelbäumen ist kostspielig. Mulchen sorgt vor allem dafür, dass keine unnötige Wasserverdunstung stattfindet. Außerdem wird der Vermehrung der Unkräuter Einhalt geboten. Eine gezielte Fruchtausdünnung erscheint sinnvoll, führt zu einem besseren und qualitativ höherwertigen Ertrag, inklusive besserer Pflückleistungen. Bei guter Kulturführung und termingerechter Pflücke kann Qualitätsware verkauft werden, die auch kurzzeitig eingelagert werden kann, ohne dass Lagerprobleme und Reklamationen auftreten.

Erstellungskosten einer Anlage von 1 ha

Bei einer Anpflanzung von 1 ha Weinbergpfirsichen ist zu berücksichtigen, dass ein entsprechendes Rangieren der Schlepper mit Anbaugeräten am Reiheneende möglich ist. Deshalb bezieht sich diese Kalkulationen auf 0,9 ha bepflanzte Fläche. Es wird eine Baumpreis von 8,50 €/Baum unterstellt, bei einem Baum mit Zwischenveredlung sind 1,50 €/B einzurechnen. Zukünftig ist mit steigenden Preisen zu rechnen. Der junge Baum kann bei starkem Wind umfallen, deshalb sollte er mit einem Baumpfahl gestützt werden. Für das schnelle Anwachsen ist zum einen eine gute Durchlockerung und Vorbereitung des Bodens sinnvoll und zum anderen sind spezielle Pflanzsubstrate in das Pflanzloch zu geben. Nach der Kalkulation in Tab 1 kann von einer Investition von ca. 9.000 €/ha ausgegangen werden.

	€ / Baum
Baum (5 m * 3,5 m)	8,50 €
Bindematerial, Pflanzerde	0,35 €
Pflanzerde, Düngung	0,19 €
Arbeit/Pflanzstelle	1,06 €
Pro Pflanzstelle	10,11 €
1 ha Erstellung (0,9)	5.201 €
Bodenvorbereitung	2010 €
Graseinsaat	150 €
Zaun	1720 €
Kosten Anlagenerstellung	9.081 €

Tab. 1: Erstellungskosten für 1 ha Weinbergpfirsich

Kosten der jährlichen Pflegemaßnahmen

Jährliche Kulturarbeiten sind für einen regelmäßigen Ertrag notwendig. Besonders der rigorose Baumschnitt. Der Weinbergpfirsich ist sehr wüchsig und sollte spätestens im Februar sehr stark zurück geschnitten werden. Die Düngung ist für eine entsprechende Fruchtgröße notwendig, das regelmäßige Mulchen sorgt für gutes Wachstum und für Eindämmung des Unkrautbewuchses. Vor allem die Kräuselkrankheit ist zu bekämpfen, hierzu sind die aktuellen Empfehlungen der amtlichen Beratung zu nutzen. Eine Ausdünnung bzw. ein Sommerschnitt wird in den Ertragsanlagen häufig nicht vorgenommen, ist aber für die höher preisnotierte Tafelware notwendig. Bei der Ernte wird nur eine Durchpflücke gemacht, da der Reifezustand nicht eindeutig sichtbar wird. Parameter zur termingerechten Pflückzeitermittlung sind noch in Austestung. Ein Andrücken der Frucht würde zu lange dauern und außerdem die druckempfindliche Frucht stark beschädigen. Sobald die ersten Früchte fallen, sollte sofort gepflückt werden. In der Kalkulation ist eine Pflückleistung von 40 kg/h unterstellt. Die Pfirsiche sollten möglichst am Tag der Pflücke noch zum Verarbeiten weitertransportiert werden. Eine Lagerung ist im Kühlhaus kurzzeitig möglich. Für jährliche Arbeitskosten sowie Pflanzenschutz- und Düngemittel sind rund 4.500 €/ha zu kalkulieren. (Tab 2)

	F-AKh	S-AKh	Material
Baumschnitt	5	45	
Düngung	2		130 €
Mulchen	7,5		
Pflanzenschutz	10,5		400 €
Ausdünnung / Sommerschnitt			
Ernte		250	
Sonstiges	15		
Jährliche Kosten für Pflegearbeiten u Ernte			4.585 €

Tab. 2: Arbeitszeiten und Kosten der jährlichen Kulturarbeiten
(F-AKh = Familien-Arbeitskraft oder Festangestellte, S-AKh = Saisonarbeitskraft)

Durchschnittliche Erträge bei 20 jähriger Kulturzeit

Mit einem regelmäßigen und guten Ertrag steigt die Wirtschaftlichkeit der Weinbergpfirsichkultur enorm. Ab dem fünften Kulturjahr ist ein Vollertrag von 10 t/ha eingeplant. Die Standzeit wird mit 20 Jahren kalkuliert. Da keine Kulturschutzeinrichtungen für Weinbergpfirsiche eingeplant werden, wird hier wegen der starken Frostanfälligkeit mit insgesamt drei Totalausfalljahren gerechnet. Wird bei einem durchschnittlichen Ertrag von 10 t/ha im Vollertragsjahr ausgegangen, dann führen diese Zusammenhänge (Ausfalljahre und Mindererträge in den Anfangsjahren) dazu, dass für die gesamte Kulturzeit ein durchschnittlicher jährlicher Ertrag von ca. 7 t/ha erzielt wird. Ein Ausgleich für einen Hagelschaden wird in dieser Berechnung mit einer Hagelversicherung abgedeckt.

Ergebnis der Wirtschaftlichkeit von Weinbergpfirsichen nach der Kapitalwertmethode

Bei vorgestelltem Ertragsverlauf mit drei Ausfalljahren und o.g. Kosten werden die Erlöse im 9. Kulturjahr die Kosten übersteigen. Dabei sind nur die Kulturkosten und nicht die festen Betriebskosten wie Abschreibungen für den Gesamtbetrieb, Ausgaben für Versicherungen, Buchführung, Unterhaltung der Maschinen und Gemeinkosten berücksichtigt. (Grafik 1)



Grafik 1: Verlauf der Kosten und der Erlöse bei Weinbergpfirsichen (blaue Linie) im Vergleich zu einer Elstaranlage (rote Linie)

Bei dieser dynamischen Kalkulation werden die voraussichtlichen Leistungen und Kosten für einen Ertragsverlauf von 20 Jahren berechnet. Diese Erlöse und Kosten werden nach dieser Methode auf den Investitionszeitpunkt zurückgerechnet (abgezinst auf den sog. Kapitalwert), sodass hier eine Kurve entsteht, die 20 Jahre abbildet und das Ergebnis zum Zeitpunkt der Investition darstellt. In diesem Fall bedeutet es, dass die ersten Jahre mit höheren Kosten als Erlösen belegt sind. Erst ab dem neunten Jahr übersteigen die Erlöse, die bis dahin investierten Ausgaben (Amortisationszeitpunkt). Im Vergleich dazu wird hier eine Apfelanlage der Sorte 'Elstar' gegenüber gestellt. Die Anfangsinvestition ist hier höher, die Überschreitung der Nulllinie etwa gleich. Der Kapitalwert liegt bei 'Elstar' nach 15 Jahren bei 15.000 €, bei den Weinbergpfirsichen nach 20 Jahren bei 15.000 €. (Fördermittel aus dem Erprobungskonzept sind nicht mit eingerechnet.)

Preiskalkulation für Weinbergpfirsiche

In der folgenden Berechnung wird eine Preiskalkulation vorgenommen, die die Kosten auf der Basis von 10 t/ha im Vollertragsjahr berücksichtigt. Die Kosten werden hier nur für ein Jahr zusammengestellt in der Annahme, dass dies ein durchschnittliches Kulturjahr abbildet. So kann eine konkrete Preiskalkulation vorgenommen werden. (Tab 3)

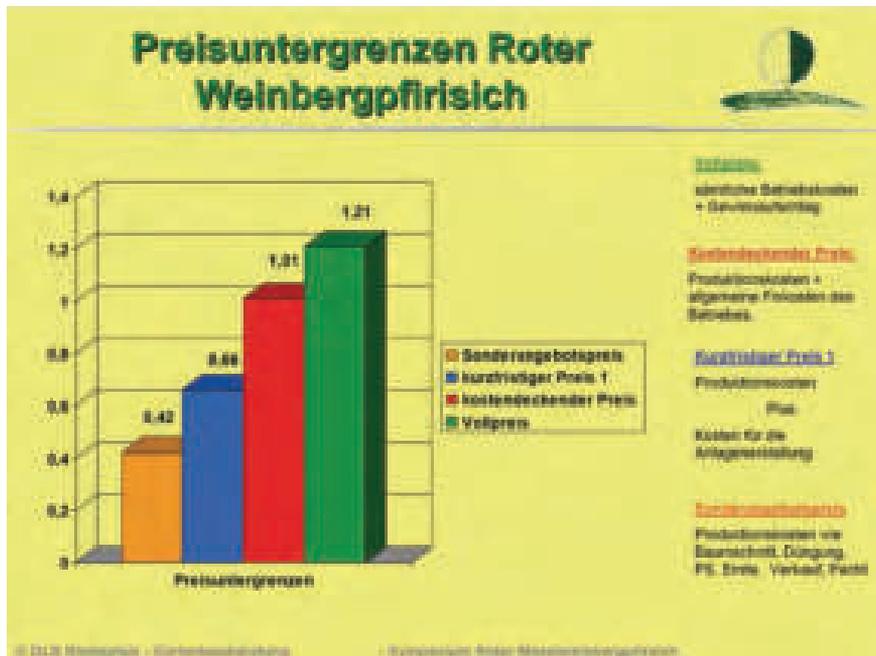
Preiskalkulation		
Ernte	1.800	€/ha
PS, Dünger	530	€/ha
Pacht u Sonstiges	700	€/ha
Sonderangebotspreis		0,42 €/kg
ATA Obstanlage	454	€/ha
Fam.lohn u Maschinenkosten	1.240	€/ha
Kurzfristiger Preis 1		0,66 €/kg
Gemeinkosten	2.540	€/ha
Kostendeckenden Preis		1,01 €/kg
Vollpreis, incl. Gewinnanteil		1,21 €/kg

Tab 3: variable und feste Kosten im Weinbergpfirsichanbau

Hier werden variable und feste Kosten herangezogen. Variable Kosten sind z.B. Ausgaben für Arbeit und Material, die im Laufe eines Kulturjahres durch die Bewirtschaftung entstehen und je nach Produktionsumfang und Witterung unterschiedlich hoch sind. Die Vermarktung erfolgt an den Großmarkt bzw. Direktablieferung zur Weiterverarbeitung. Bei Dauerkulturen fallen, auch wenn keine Bewirtschaftung mehr stattfindet, spezielle feste Kosten an. Das sind in diesem Fall die Abschreibungen, die durch die Erstellung der Anlage entstanden sind und diese für 20 Jahre genutzt wird. Die Auslastung der Maschinen und der Festarbeitskräfte ist ebenso auf diese Kulturausweitung ausgerichtet. Deshalb werden auch diese Kosten als feste Kosten betrachtet. Die nicht kulturbezogenen Aufwendungen (Versicherungen, Instandhaltung der Gebäude und Maschinen, Büroausgaben, Zinsen) müssen ebenso in die Preiskalkulation einfließen, da über den Verkauf der Früchte auch diese allgemeinen Betriebskosten gedeckt werden sollten. Der Betrieb würde sonst keinen Gewinn machen, könnte sich nicht weiterentwickeln und hätte kein Einkommen für die Familie. (Grafik 2)

Ergebnis der Preiskalkulation für Weinbergpfirsiche

Die speziellen Kulturkosten können mit bestimmten Annahmen relativ genau kalkuliert werden. Daraus ergibt sich ein kurzfristiger Preis von 0,66 €/kg. Bei den allgemeinen Betriebskosten unterscheiden sich die Obstbaubetriebe untereinander sehr stark. Abhängig vom Alter der Gebäude und Maschinen sowie der Finanzierung der Unternehmen und anderen Faktoren können sehr unterschiedliche Belastungen pro Hektar resultieren. Der Betrag von 2.540 €/ha ergibt sich aus Branchenvergleichszahlen im Obstbau. Nach Berücksichtigung aller Kosten wird in der Preiskalkulation auch ein angemessener Gewinnanteil vorgesehen. (Tab.3 und Grafik2)



Grafik 2: Darstellung der Preise für den Roten Weinbergpfirsich

Unter Berücksichtigung der variablen und festen Kosten wird sich der Anbau von Weinbergpfirsichen lohnen, wenn der Anbauer die Früchte für ca. 1,20 €/kg verkaufen kann. Dieser Preis setzt sich aus Einzelbausteinen zusammen, die in Tabelle 4 zusammengestellt sind.

Gute gleichmäßige Qualität hat seinen Preis
Hier stehen die Kosten pro kg Weinbergpfirsich

Es können nur Wb-Pfirsiche wachsen, wenn sich der Boden dafür eignet und wenn Bäume gepflanzt werden.	0,06	€/kg
Im Winter werden die Bäume geschnitten, damit sich genügend Blüten bilden.	0,07	€/kg
Im Winter, Frühjahr und Sommer werden die Bäume behandelt, damit Schädlinge die Wb-Pfirsiche nicht auffressen, gedüngt und evtl. ausgedürrt, damit sie gut wachsen.	0,15	€/kg
Im Herbst wird geerntet.	0,28	€/kg
Manchmal fällt die Ernte ganz aus, z.B. wegen Frostschaden. Weinbergpfirsiche und Bäume können vom Hagel stark beschädigt werden (bzw. Versicherung). Ernte muss verpackt werden, Landpacht	0,10	€/kg
Der Obstbauer hat zusätzlich Kosten, die hier noch nicht berücksichtigt sind: z. B. Reparaturen, allg. Versicherungen, Abnutzungskosten von Gebäuden und Maschinen	0,35	€/kg
Bisher sind nur die Kosten abgedeckt. Der Obstbauer muss auch einen Gewinn machen, um seine Familie zu ernähren.	0,20	€/kg
Der Obstbauer braucht einen Preis von	1,21	€/kg
Tatsächlich liegt der Durchschnittspreis bei ca.	1,01	€/kg

Tab. 4: Einzelne Kosten im Weinbergpfirsichanbau, bezogen auf ein Kilo Früchte

Eine Zusammenarbeit der Anbauer, Verarbeiter und Berater wird sich kostenmindernd auswirken, weil der Erfahrungsaustausch dazu führt, dass die Produktion und der Verkauf weiter optimiert werden. So kann ein erfolgreiches Anbaugebiet für den Roten Weinbergpfirsich entwickelt und langfristig bestehen bleiben.

Der rote Weinbergpfirsich ist ein Produkt mit vielen Vorzügen und kann ideenreich und vielfältig verarbeitet werden. Für eine zukunftsfähige und chancenreiche Vermarktung ist Professionalität erforderlich. Dazu gehören Kenntnisse über Verbraucherwünsche und Trends ebenso wie eine optisch ansprechende Aufmachung der Produkte. Herstellung und Kennzeichnung müssen den lebensmittelgesetzlichen Vorschriften entsprechen, um mittelfristig keine Probleme mit der örtlichen Lebensmittelkontrolle zu bekommen.

Für die erfolgreiche Vermarktung eines Produktes mit „Spezialitäten“ - Charakter - so wie es der Rote Weinbergpfirsich ist – müssen Produkt- und Prozessqualität stimmen. Verkostungen haben ergeben, dass die Qualität der bereits vorhandenen Produkte, vor allem im Hinblick auf Konsistenz, Farbe und Geschmack sehr unterschiedlich ist.

Zur Zeit werden an der Mosel überwiegend traditionelle Produkte vom Weinbergpfirsich hergestellt wie eingelegte Früchte und Konfitüren. Obstkonserven werden laut Studien zum Einkaufsverhalten der deutschen Konsumenten immer weniger nachgefragt (Hof direkt 5-2005, S. 37). Im Bereich der Brotaufstriche erwartet der Verbraucher stets neue Kreationen.

Daher sind schon jetzt Ideen für eine umfangreichere mögliche Produktpalette gefragt. Der Weinbergpfirsich ist als Bestandteil der regionalen Küche bestens geeignet. Die Produktschau hat den Besuchern der Tagung dazu Anregungen

Roter Moselweinbergpfirsich – Pflanzenbauliche Hinweise und Qualitätskriterien

Johann Schierenbeck, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Zu Beginn des Erprobungsprojektes Roter Weinbergspfirsich des MUFV lagen bezüglich dem Anbau in Steillagen an der Mosel keine Erfahrungen vor. Deshalb mussten diese Erkenntnisse erst im Rahmen des Erprobungsprojektes gewonnen werden.

Die pflanzenbaulichen Erkenntnisse besagen, dass ein Anbau in Steillagen mit einem höheren Pflegeaufwand möglich ist. Dagegen scheidet ein Anbau in Steilstlagen aus. Als ideale Lagen haben sich Flachlagen erwiesen. Aus Sicht des Tourismus und des Landschaftsbildes sind jedoch Steillagen zu bevorzugen. Die Problematik des Anbaus liegt im hohen Wasser- und Nährstoffbedarf des Roten Moselweinbergpfirsichs. Diese pflanzenbaulichen Voraussetzungen sind in Steillagen zumeist nicht gegeben.

Weitere pflanzenbauliche Erkenntnisse konnten im Bereich Baumscheibe, Mulchabdeckung, Obstbaumschnitt und Kronenerziehung sowie Pflanzenschutz gewonnen werden. Auch die Frage nach der Verwendung von Sämlingen oder Veredlungen wurde nachgegangen. Aus Sicht des Pflanzenbaus sind keine Unterschiede zu verzeichnen. Knackpunkt bei den Veredlungen ist der Anteil der Rotfärbung des Fruchtfleisches, der je nach Herkunft des Edelreisermaterials erheblich schwanken kann. Für den Anbau werden moseltypische Herkünfte gesucht. Im Sorten(Typen)garten Ellenz-Poltersdorf sind zur weiteren Beurteilung verschiedene Herkünfte aufgepflanzt.

Inzwischen wurde der Rote Moselweinbergpfirsich von der Regionalinitiative Mosel in die Dachmarke aufgenommen. Zwecks Sicherung der Qualitäten wurden Qualitätskriterien für Frucht, Baum und Anbau erarbeitet. Die Entwürfe liegen den Anbauern vor und werden noch besprochen ehe sie Gültigkeit haben. Noch offen sind Qualitätskriterien für Produkte, soweit dies von Anbauern und Verarbeitern gewünscht wird.

Abschließend ist festzustellen, dass mit dem Erprobungsprojekt allein aus pflanzenbaulicher Sicht neue Erkenntnisse und Erfordernisse für den Roten Moselweinbergpfirsich für den Anbau an der Mosel gewonnen werden konnten. Diese und weitere Erkenntnisse für den Anbau sollen in einem Leitfaden erscheinen, der zurzeit in Vorbereitung ist.

Roter Mosel- Weinbergpfirsich

Pflanzenbauliche Hinweise und Qualitätskriterien

Johann Schierenbeck



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

1. Symposium am 12.04.2008



Foto: Olga Ummel, Mafly Mainz

Exkursion
Information – Diskussion – Erfahrungsaustausch!



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Erfahrungen im Erprobungsprojekt 1

- Zu Beginn des Erprobungsprojektes lagen für den Anbau an der Mosel keinerlei Erfahrungen vor
- Die einzigen Angaben zum Roten Weinbergpfirsich lagen beim DLR Rheinpfalz in Neustadt und FH Geisenheim für Flachlagen vor



DLR Rheinpfalz Nahe Hünrücken
Bad Kreuznach

Erfahrungen im Erprobungsprojekt 2

- Kontrollen der Vertragsflächen zweimal während der fünfjährigen Projektdauer
- Pflanzenbauliche Untersuchungen in den Jahren 2003, 2004 und 2005 auf ausgewählten Flächen
- Einrichtung eines Sorten(Typen)gartens in Ellenz-Poltersdorf



DLR Rheinpfalz Nahe Hünrücken
Bad Kreuznach

Erfahrungen im Erprobungsprojekt 3

- Nach 5 Jahren Projekt (aktive Phase 2000 bis 2005) und Kontrollen bis 2009 können pflanzenbauliche Erkenntnisse präsentiert werden:
 - zum Standort
 - zur Baumscheibe
 - zur Düngung
 - zur Kronenerziehung



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Erfahrungen im Erprobungsprojekt 4

- Nach 5 Jahren Projekt (aktive Phase 2000 bis 2005)
Einige Probleme sind noch ungelöst:
 - Zeitpunkt des Obstbaumschnittes
während der Vegetation noch unklar
 - alternative „Bekämpfung“ der
Triebspitzendürre fehlt



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Problem Offenhaltung der Landschaft 1

- Offengelassene und verbuschte Hänge sind oft Steillagen oder gar Steilstlagen
- Besonders Steilstlagen sind trocken und nährstoffarm → bedeutet

1. Problem Wasser- und Nährstoffversorgung
2. Hoher Aufwand in der Pflege



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Problem Offenhaltung der Landschaft 2

Ergebnisse und Erkenntnisse aus dem Erprobungsprojekt:

- **Steilstlagen scheiden für den Anbau Roter Mosel- Weinbergpfirsich aus!**
- Aus touristischer und landschaftsprägender Sicht sind Steillagen zu bevorzugen, jedoch sind diese für den Pfirsich schlechter



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach



Foto Bernd Ternes, DLG Weinmarkt-Guide



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Standortvoraussetzungen

- Aus pflanzenbaulicher Sicht sind Tallagen und flache Lagen mit tiefgründigen, nährstoffreichen Böden
- → sind **gute Lagen für den Pfirsich**
- → bringen Qualitäten des Obstes aus Sicht des Erwerbsobstanbaus
- Qualitätskriterien Dachmarke



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzmaterial

Frage:

Sämlinge oder Veredlungen ?

Traditionell Vermehrung über die Samen
(→Steine, nicht Kerne (!) - weil Steinobst)



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzmaterial Sämlinge

Entscheidende Nachteile:

- Sämlinge aus den Steinen der Früchte genetisch nicht einheitlich
- Eigenschaften hinsichtlich der roten Farbe des Fruchtfleisches, Geschmack und Inhaltsstoffen spalten auf



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzmaterial Veredlungen 1

Vorteile:

- Durch Veredlung bleiben die genetischen Eigenschaften (wie z.B. die rote Frucht-farbe) erhalten
- Starkwüchsige Veredlungsunterlagen wie *Prunus myrobalana* für Steillagen und trockene Standorte besser geeignet



DLR Rheinheszen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzmaterial Veredlungen 2

- nur starkwüchsige Unterlagen wie *Prunus myrobalana*
- andere Unterlagen wie z.B. St. Julien A ungeeignet
- Zwischenveredlung mit Hauszwetsche (wegen Verhinderung Gummifluß)
- Stammhöhe ca. 120 cm



DLR Rheinheszen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzmaterial Veredlungen 3 Problematik

- Herkünfte des Edelreisermaterials, oft werden in den Baumschulen andere Herkünfte veredelt
- Auf keinen Fall französische Sorten oder Herkünfte !
- Wahrung der moseltypischen Pfirsichtypen
- →Sorten(Typen)garten Ellenz



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzung

- Zeitpunkt: Herbst
- Herstellung des Pflanzloches
- Pflanzschnitt
- Startdüngung
- Gießrand
- Anbinden
- Sicherung gegen Wildverbiss



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzung: Pflanzschnitt



Photo: Franziska Manthey,
DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzung: Startdüngung

- Weinbergpfirsiche haben hohen Nährstoffbedarf, vor allem an Stickstoff
- Düngung mit organischen Düngern vornehmen
- Geeignete Düngemittel und Menge/Baum:
200 gr. Hornspäne oder 400 gr. Rizinusschrot/Maltaflor oder ein Eimer Stallmist/Kompost



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Düngung: Nährstoffmangel

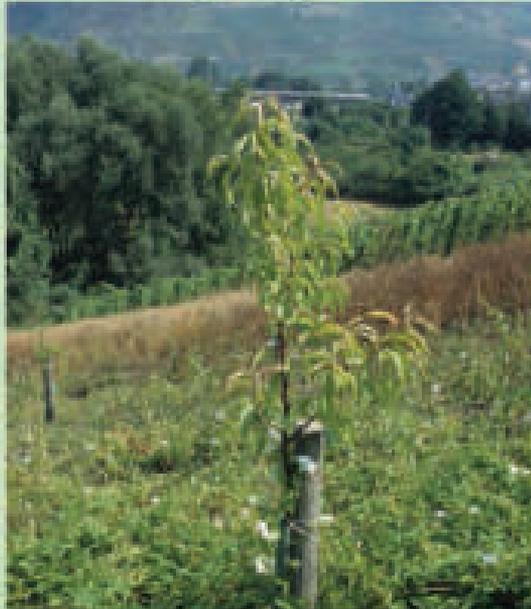


Foto: Anton Schüssler,
DLR Rheinessen-Nahe-Hunsrück



DLR Rheinessen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Organische Düngemittel

- Sind grundsätzlich in den Boden einzuarbeiten
- Reihenfolge: zuerst Düngung mit der Einarbeitung vornehmen und dann die Mulchschicht (Baumscheibe) auftragen
- Zeitpunkt März/April



DLR Rheinessen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflege nach der Pflanzung

- Baumscheibe
- Düngung → Folgedüngung
- Kronenformierung der Jungbäume im Sommer
- Obstbaumschnitt und Kronenerziehung
- Pflanzenschutz



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflege nach der Pflanzung: Baumscheibe

- Geeignetes Mulchmaterial → Grobes Holzhäcksel
- Andere Materialien wie Grüngruthäcksel oder Rinde/Rindenmulch sind ungeeignet
- Baumscheibe ist mit der größer werdenden Krone zu vergrößern (wegen org. Düngung)



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Baumscheibe



Foto: Jürgen Schmitt,
DLR Rheinhesen-Nahe Hunsrück



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflege nach der Pflanzung: Folgedüngung

- Im Bereich der Kronentraufe befinden sich die Faserwurzeln, die die Nährstoffaufnahme vornehmen → Düngung in diesem Bereich
- Jährlich düngen, Mindestmengen wie bei der Startdüngung
- Größere Bäume benötigen mehr Nährstoffe



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Kümmervuchs infolge Nährstoffmangel



Foto: Jürgen Schirmer
DLR Rheinessen-Nahe Hunsrück

- fehlende Baumscheibe
- keine Düngung



DLR Rheinessen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Kronenformierung der Jungbäume im Sommer

- Nach der Pflanzung im Herbst erfolgt im Sommer die Kronenformierung
- Zeitpunkt: vornehmlich Juli bis Mitte August
- Zweck: Regulierung und Aufbau der Krone nach dem Pflanzschnitt



DLR Rheinessen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Sommerschnitt der Jungbäume nach der Pflanzung



Foto: Thomas Augustin,
Kronenerziehung Carlsruhe 2011



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Obstbaumschnitt und Kronenerziehung 1

Erziehungsschnitt drei bis vier Jahre

- stets auf klaren Kronenaufbau achten
- Auf den Leittrieb achten! (Keine Hohlkrone!)
- Konkurrenztriebe entfernen!
- Bei erkennbarer Verkümmerng des Leittriebes → sofort Ersatz



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Obstbaumschnitt und Kronenerziehung 2

Instandhaltungsschnitt

(auch Ertragsschnitt genannt)

Zweck:

- Erhaltung des Kronengerüstes
- Verhinderung der Hohlkrone
- Fruchtaugenerneuerung



DLR Rheinessen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Obstbaumschnitt und Kronenerziehung 3

Zeitpunkt des Schnittes

- Neue alte Erkenntnisse!
- Weinbergpfirsiche werden während der Vegetation geschnitten! → Zeitpunkt steht noch nicht fest
- Gilt besonders für Ertragsbäume



DLR Rheinessen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz: Kräuselkrankheit 1



Foto:
Hans-Joachim, MDPH Mainz



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz: Kräuselkrankheit 2

Neues Verfahren

- Weinessig mit **10%iger Essigsäure**
- Anwendung Laubfall bis Ende November
- Mindesttemperatur plus 10°C
- Der gesamte Baum muss gründlich benetzt werden, also tropfnass sein
- Zusatz eines Emulgators
z.B. ein Schuss Spülmittel



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz Kräuselkrankheit 3 Behandlung mit Essigsäure

- Andere Verfahren sind überflüssig
z. B Spritzungen mit Kupfer
- Voraussetzungen für die gute Wirkung
(siehe Vorblatt)
- Beitrag zum Umweltschutz (kein Kupfer
als Schwermetall mehr)



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz: Kräuselkrankheit 4

- Düngung im Frühjahr mit
Stickstoffdüngern bzw.
stickstoffbetonten Düngern
im Bereich der Kronentraufe
- dadurch vorbeugende
Behandlung durch Stärkung
des Pfirsichbaumes



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz: Triebspitzendürre 1

- Holzerstörende Pilzkrankheit
- Leider steigende Tendenz an der Mosel
- Infektion zumeist über geöffnete Blüte
- Für „Bekämpfung“ sind derzeit keine alternativen Präparate verfügbar



DLR Rheinessen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz: Triebspitzendürre 2

- Spritzungen im Ballonstadium der Blüte vornehmen (2 Behandlungen im zirka achttägigen Abstand)
- Besonders bei nasskalter Witterung während des Ballonstadiums der Blüte und während der Blüte → günstige Bedingungen für Infektionen



DLR Rheinessen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz: Triebspitzendürre 3

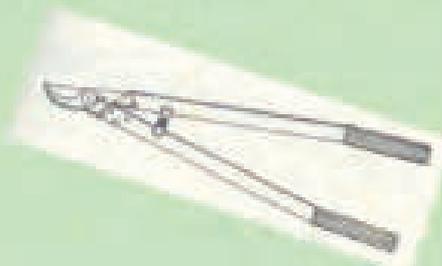
- Spritzungen mit amtlich zugelassenen Mitteln
- Seitens der staatlichen Obstbauberatung Rheinland-Pfalz werden empfohlen:
→ Flint, Switch, Systane 20 EW, Teldor und bedingt Signum
(Empfehlungen für 2009)



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz: Triebspitzendürre 4

- Bei „Befall“ → mechanische Maßnahmen während der Vegetation durchführen
- Herausschneiden von Trieben und Ästen bis in das gesunde Holz!



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Pflanzenschutz Sachkunde

Wichtiger Hinweis im Pflanzenschutz:

**Beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln
ist der **Nachweis der Sachkunde** im
Pflanzenschutz lt. gesetzl. Vorgaben
notwendig bzw. Pflicht!**



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Qualitätskriterien – Roter Mosel- Weinbergpfirsich

Dachmarke - Herkunftszeichen



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Qualitätskriterien – Roter Mosel- Weinbergpfirsich

Dachmarke Mosel

Erstellung von Qualitätskriterien für

- → Frucht
- → Baum
- → Anbau
- Entwürfe liegen vor!



DLR Rheinhesse Nähe Hunsrück
Bad Kreuznach

Qualitätskriterien – Frucht (1)

- Die Schale ist stark behaart, pelzig und samtig.
- Die Farbe der Schale ist zumeist grau und sonnenseits rötlich. Fest bis mittelfest je nach Reifegrad der Frucht. Faserigkeit im Fruchtfleisch ist ein charakteristisches Merkmal.



DLR Rheinhesse Nähe Hunsrück
Bad Kreuznach

Qualitätskriterien – Frucht (2)

- Die Rotfärbung im Fruchtfleisch (roter Farbstoff) muss deutlich überwiegen. Eine Definition hierzu (Skalierung) wird von der AG erstellt. Um den Stein herum zumeist weißes Fruchtfleisch.
- Sonnenseits ist der rote Farbstoff im Fruchtfleisch und in der Schale stärker ausgeprägt.



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach



Foto: Inga-Lena, MUFV Mainz



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Qualitätskriterien – Baum (1)

Pflanzmaterial

- **Sämlinge bei Neupflanzungen:**
Aus Stein gezogene Pfirsichbäume, Stammhöhe ca. 60 cm als Busch
- **Veredelte Pfirsichbäume bei Neupflanzungen:**
Veredlungsunterlage *Prunus myrobalana*,
Zwischenveredlung (Stammbildner Hauszwetsche),
Stammhöhe ca. 120 cm als Halbstamm



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Qualitätskriterien – Baum (2)

- **Pflanzabstand:** Bei Neupflanzungen ist ein Mindestabstand von 4 x 5 Meter zu wählen (in der Reihe 4 m, Reihenabstand 5 m)
- **Standort:** Weinanbaugebiet Mosel (vorm. Mosel-Saar-Ruwer),
- **Standort:** wegen Wasser- und Nährstoffverfügbarkeit sind Tallagen und flache Lagen mit tiefgründigen Böden zu bevorzugen.



DLR Rheinhesen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Qualitätskriterien – Anbau

- Baumscheibe
- Baumschnitt und Kronenerziehung
- Düngung
- Pflanzenschutz
- Pflege der Fläche
- Aufzeichnungen



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach



In Vorbereitung



DLR Rheinhesse Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

Kontakt

Johann Schierenbeck

- Streuobst und Gehölze in der Landschaft -

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)

Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Rüdesheimer Str. 60 – 68, 55545 Bad Kreuznach

eMail: johann.schierenbeck@dlr.rlp.de

Telefon: 0671- 820- 454

Fax: 0671- 820- 300



DLR Rheinhausen Nahe Hunsrück
Bad Kreuznach

PAULa – Der Rote Weinbergpfirsich auf dem Weg an die Obermosel

Inge Unkel

Angestoßen durch die Initiative von Winzern und Brennern an der Mosel wurde 1999 das Erprobungsprojekt „Roter Weinbergpfirsich“ des Ministeriums für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz (MUFV) gestartet. Mit einer weitgehend ökologisch ausgerichteten Nutzung sollte der Verbruch von Steil- und Steilstlagen entgegengewirkt und das typische Bild der Kulturlandschaft erhalten werden. Für das Projekt, das 2009 endet, wurden insgesamt 150.000 € zur Verfügung gestellt.

Im Zeitraum von 2001 bis 2006 wurden von fast 200 Bewirtschaftern 5.000 Bäume gepflanzt. So konnten eine Reihe von wichtigen Erkenntnissen gewonnen werden, die dazu führten, dass das Erprobungsprojekt 2006 in das reguläre Förderprogramm Agrar – Umwelt – Landschaft (PAULa) eingebunden wurde. Seither ist die Förderkulisse auf die gesamte Mosel ausgedehnt. Zudem hat das Projekt in der Region eine Reihe von weiteren Maßnahmen und Initiativen angestoßen bzw. ausgelöst. Der Rote Weinbergpfirsich hat sich in den letzten 10 Jahren zu einem Sympathieträger für die Region entwickelt.

Die nachfolgende Präsentation stellt die Hintergründe und Erkenntnisse des Erprobungsprojekts dar, zieht ein Fazit aus dem Projekt, reißt die themenbezogenen Aktivitäten in der Region an, erläutert die Zielsetzungen des PAULa-Programms, macht Ausführungen zu den Bewirtschaftungsauflagen und erläutert die Förderkonditionen.



Erprobungsprojekt „Roter Weinbergpfirsich“



- Verbrachungstendenzen in Steil- und Steilstlagen der Mosel mit negativen Folgen für das Landschaftsbild
- Initiative von engagierten Winzern und Brennern aus der Region zur Belebung des Weinbergpfirsichs
- Förderzusage des MUFV für einmalige Pflanzung von 1.000 Weinbergpfirsichbäumen
- Einrichtung einer projektbegleitenden Arbeitsgruppe



20.05.2009

Erprobungsprojekt „Roter Weinbergpfirsich“



- Verlängerung des Projekts zuerst auf 3 und dann auf 5 Jahre
- 5 Antragsverfahren, 5 Baumausgaben, 5.000 gepflanzte Bäume und regelmäßige Kontrollen der Pflanzungen
- Projektbegleitende Veranstaltungen und Schulungen
- Einbeziehung des Roten Weinbergpfirsichs in das Förderprogramm PAULa



20.05.2009

Fazit aus dem Erprobungsprojekt

- Renaissance einer alten Obstsorte
- Bereicherung des Landschaftsbildes
- Kulturlandschaftspflege durch nachhaltige Produktion
- Zusammenführung von ökologischen und ökonomischen Interessen
- Verknüpfung von Genuss, Exklusivität und Qualität
- Touristische Aufwertung des Moseltales



20.06.2009

Aktivitäten in der Region

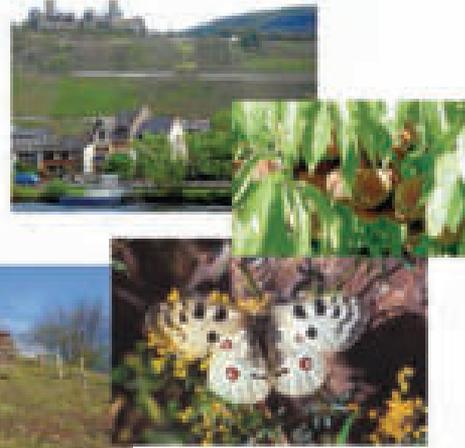
- Gründung eines zweiten Vereins
- Initiierung und Durchführung des Weinbergpfirsichmarktes in Cochem
- Rezeptwettbewerb und Rezeptbuch
- Ausweitung des Produktangebotes
- Etablierung als Thema im touristischen Angebot
- Aktuell: Entwicklung einer Dachmarke



20.06.2009

Zielsetzung von PAULa

- Neuanlage und Aufwuchspflege des Roten Weinbergpfirsich in Steillagen
- Initiierung einer naturnahen Bewirtschaftung der Anlagen
- Erzielung positiver Effekte für das typische Landschaftsbild
- Erhaltung von Lebensräumen wärmeliebender Arten als Nebeneffekt



09.09.2009

Voraussichtliche Zielkulisse im PAULa-Antragsverfahren 2009

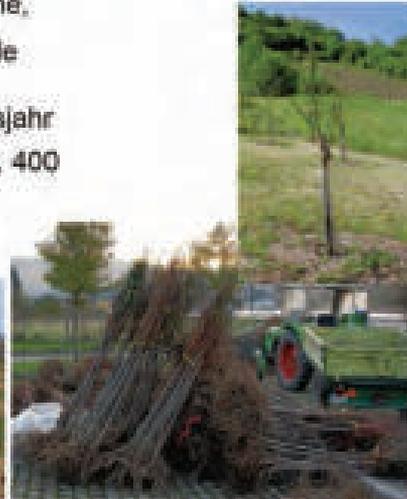
- Weinbergflächen in Steillagen an der Mosel
= in den Landkreisen Cochem-Zell, Mayen-Koblenz, Trier-Saarburg und Berncastel-Wittlich
- im UNESCO-Welterbe Mittelrheintal
= zudem in den Landkreisen Mainz-Bingen, Rhein-Hunsrück Kreis und Rhein-Lahn Kreis



09.09.2009

Pflanzung der Bäume

- Pflanzfertige Herrichtung der Fläche, d.h. Entfernung aller ober- und unterirdischen Pflanzenbestandteile sowie aller Rebrahmen
- Pflanzung im ersten Verpflichtungsjahr
- Pflanzung von mind. 200 und max. 400 Bäume pro Hektar
- Verwendung von qualitativ gutem Pflanzgut



2016/1609

Lieferbaumschulen im Erprobungsprojekt

Horst Basten, Hauptstr. 36, 55821
Ellenz-Poltersdorf

Baumschule Gräß, Bassenheimer Str.
49, 56341 Kamp-Bornhofen

Baumschule Lehnert, Zeilerstr. 17,
56341 Kettig

Obstgehölze Meckenheim GbR
(ehemals Baumschule Herr),
Baumschulenweg 19-25, 53340
Meckenheim

Baumschule Schlumm,
Kastellaunerstr. 42, 56253 Treis-
Karden

Baumschule Weil, Konrad-Adenauer
Str. 11, 56132 Ingelheim



2016/1609

Maßnahmen zur Förderung und Pflege der Jungbäume



- Durchführung eines einmaligen Pflanzschnittes
- Durchführung jährlicher Schnittmaßnahmen im Verpflichtungszeitraum
- Offenhaltung der Baumscheiben und Abdeckung mit organischem Material, z. B. Holzhäcksel
- Wildverbisschutz (z. B. Drahtzäune)
- Nachpflanzung abgestorbener Bäume

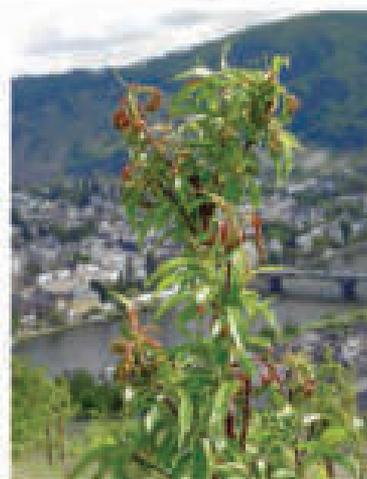


20.08.2009

Düngung und Pflanzenschutz



- Düngung mit organischem Dünger, z. B. Kompost, Stallmist und ergänzend Hornspäne, Rizinusschrot, Maltafloer (keine Mineraldünger)
- Grundsätzlich keine Pflanzenschutzmittel einsetzen
- Zur Entwicklungsförderung sollen bei Bedarf und in Abstimmung mit dem Fachberater folgende Pflanzenschutzmaßnahmen durchgeführt werden:
 - Bekämpfung der Kräuselkrankheit (*Taphrina deformans*)
 - Bekämpfung der Spitzendürre (*Monilia laxa*)



20.08.2009

Unternutzung der Fläche

- Selbstbegrünung der Fläche, ggf. auch Ausbringung von Mähgut benachbarter Flächen oder Einsatz mit standortgerechter Saatgutmischung
- Mähen oder Mulchen mind. 1 mal pro Jahr
- Flächenpflege in der Zeit von 15. Mai bis 14. November



Fehlende Flächenpflege!

20.04.2009

Ernte der Früchte

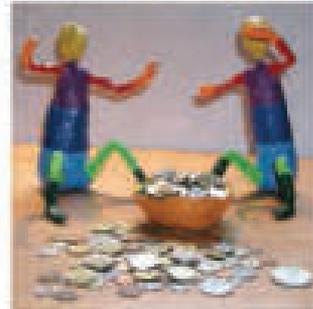
Die Ernte der Früchte muss jährlich erfolgen.



20.04.2009

Förderkonditionen

- **Vertragslaufzeit**
 - 5 Jahre (ohne Verlängerung)
- **Förderbetrag**
 - einmalig: 18 €/Baum
 - jährlich 1,50 €/Baum; max. 600 €/ha
- **Informationen**
 - PAULa-Beraterinnen und -Berater
 1. COC: Dr. Corinna Lehr
 2. MYK: Dr. Lukas Dörr, Johannes Güllich
 3. WIL: Susanne Venz
 4. TR: Claudia Jaskowski
 - www.dlr.rlp.de > Pflanzenbau > PAULa - FUL



19.04.2016

Der Rote Weinbergpfirsich

- ... setzt blühende Farbtupfer
- ... hat Persönlichkeit und Geschmack
- ... bedarf der sorgfältigen Zuwendung
- ... beflügelt die Kreativität
- ... stärkt die regionale Identität
- ... ist ein Sympathieträger für die Region
- ... verbindet Tradition und Moderne
- ... hat Zukunft



19.04.2016



Pressespiegel

Ein Gütesiegel für den Pfirsich

Teilnehmer des Symposiums Roter Weinbergpfirsich einigen sich auf Dachmarke

Ein großes Symposium für eine kleine Frucht: Der Rote Weinbergpfirsich soll zu einer unverwechselbaren Marke für die Mosel werden. Um das zu erreichen, ist noch viel in Sachen Marketing zu tun. Das wurde beim zweiten Symposium auf der Cochemer Reichsburg deutlich.

Cochem. (red) Die Produkte aus dem Roten Moselweinbergpfir-

sich sollen künftig unter der „Dachmarke Mosel“ vermarktet werden. Dabei sollen sie einer strengen Qualitätskontrolle unterliegen. So das Fazit des zweiten Symposiums Roter Moselweinbergpfirsich in Cochem. Wirtschaftsminister Hendrik Hering und rund 90 Vertreter aus Kommunalpolitik, Wirtschaft und Tourismus sowie Winzer, Gastronomen und andere Wein-

bergpfirsich-Erzeuger waren auf die Reichsburg gekommen.

Wie man Qualität garantieren und kontrollieren kann, diskutierten die Teilnehmer. Mit Hilfe des Kreises, des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) und der Akteure der Vereine des Moselweinbergpfirsichs soll eine Plattform gegründet werden, auf der Qualitätsstandards erarbeitet werden. swp/dt



MdL Heike Raab, Landrat Manfred Schurz, MdL Anja Beckstein und Minister Hendrik Hering (v. links) sind sich einig: Die kleine Frucht braucht Qualitätsstandards.

Ein Gütesiegel für den Pfirsich

Einigkeit beim Symposium Roter Weinbergpfirsich: Schnaps, Kompott und Co. sollen über die Dachmarke vermarktet werden

Ein großes Symposium für eine kleine Frucht: Der Rote Weinbergpfirsich soll zu einer unverwechselbaren Marke für die Mosel werden. Um das zu erreichen, ist noch viel in Sachen Marketing zu tun. Das wurde beim zweiten Symposium auf der Cochemer Reichsburg deutlich.

COCHEM. Die Produkte aus dem Roten Moselweinbergpfirsich sollen künftig unter der Dachmarke Mosel vermarktet werden. Dabei sollen sie einer strengen Qualitätskontrolle unterliegen. So das Fazit des zweiten Symposiums Roter Moselweinbergpfirsich in Cochem. Wirtschaftsminister Hendrik Hering und rund 90 Vertreter aus Kommunalpolitik, Wirtschaft und Tourismus sowie Winzer, Gastronomen und andere Weinbergpfirsich-Enthusiasten waren auf der Reichsburg gekommen.

15.000 Pfirsichbäume

Hering sieht den Weinbergpfirsich – mittlerweile gibt es an der Mosel rund 15.000 Bäume – als einen „wertvollen Baustein“ im Gesamtkonzept der Regionalinitiative Mosel. Es sei ein richtiger Schritt, die Dachmarke Mosel für die Vermarktung des Pfirsichs zu setzen. Ebenso sei es wichtig, die Qualität der Produkte zu garantieren, etwa mit einem Gütesiegel.

Hering lobte die Mitarbeiter für ihr Engagement in Sachen Weinbergpfirsich. Das Projekt sei in den vergangenen Jahren gut und erfolgreich vorangetrieben worden, so der Minister. „Von den 15.000 Bäumen haben wir nur rund



Von der gesamten Mosel sind Interessierte in die „Metropole des Roten Weinbergpfirsichs“ gestreut. Cochems Bürgermeister Herbert Hilten (zweitv. von links) empfing die Gäste zum Symposium auf der Reichsburg. (Fotos: Jens Frederixen)

4000 Bäume finanziell gefördert. Die anderen wurden auf private Initiative hin gepflanzt“, stellt Hering heraus.

Er fordert die Akteure allerdings auch zu mehr Geschlossenheit auf: „Wir brauchen keine zwei Vereine. Wir müssen die Dinge zusammenfassen. Moselweinbergpfirsich – das ist die gesamte Mosel, das sind wir.“

Dass es künftig mehr Landesförderung für das Projekt Weinbergpfirsich geben wird, will Hering dagegen nicht zusagen. „Die Anstellensituation war gut. Aber als eines gewissen Plans muss das Projekt tragfähig sein“, erklärt der Minister.

„Wie man Qualität garantiert und kontrollieren kann, diskutieren die Teilnehmer auch im weiteren Verlauf des Symposiums. Schnapsstauer Hubertus Vollender aus Kall etwa behauptete, dass in rund 90 Prozent der Destillate, die unter der Marke Roter Moselweinbergpfirsich verkauft würden, kein echter Moselweinbergpfirsich stecke.“

Vorsicht vor Trittbrettlfahrern

„Das müssen wir durch ein Qualitätskonzept verhindern. Was unter der Dachmarke Mosel verkauft wird, muss auch von der Mosel kommen“, fordert Vollender.

Mitglied des Komitee, des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) und der Akteure der Vereine des Moselweinbergpfirsichs soll eine Plattform gegründet werden, auf der Qualitätsstandards erarbeitet werden. Bei den Themen Anbau, Pflanzzeitpunkte, Sorten, Frucht, Umgang mit Pflanzenschutz und dem Produkt selbst müsse man sich auf einen gemeinsamen Nenner einigen.

Darüber hinaus will man gemeinsam klären, ob es künftig ein Gütesiegel geben soll und ob man bei dem etwas holpriger und eigenartig grammatikalisch: „leichen

Boyott „Roter Moselweinbergpfirsich“ klopfen will.

Hubert Friedrich vom DLR Mosel erläuterte: „Die Dachmarke ist ein Angebot. Es geht nicht darum, jedes Produkt des Pfirsichs unter die Dachmarke zu zwingen. Wer Weinbergpfirsiche aus anderen Regionen kauft, kann das tun. Er darf nur nicht Mosel draufschreiben.“

Friedrich rechnet damit, dass in rund einem Jahr ein Qualitätskonzept fertig sein könnte. Zum Thema Finanzierung war sich der DLR-Dachmarken-Experte sicher: „Für ein gutes Projekt wird auch Geld gefunden.“

Andrea Wagenknecht

EIFEL ZEITUNG

Cochem - Auf dem „2. Symposium Roter Mosel-Weinbergpfirsich“ in Cochem hat der rheinland-pfälzische Wirtschafts- und Landwirtschaftsminister Hendrik Hering dafür geworben, die Dachmarke Mosel für die Vermarktung dieser regionalen Spezialität zu nutzen.

„Die kürzlich vergebenen ersten Zertifikate an 22 Hotels, Weingüter und Ferienwohnungsanbieter, die sich durch Qualitätsstandard und regionaltypische Angebote auszeichneten, belegen, dass die Regionalinitiative Mosel mit ihrer Dachmarke auf dem richtigen Weg ist“, sagte Hering bei dem Symposium.

Auf einer „weiteren Baustelle“ der Initiative sei man ebenfalls gut vorangekommen, stellte der Minister fest. Die Regionalinitiative Mosel habe im Sommer vergangenen Jahres die Weichen für die Einbeziehung des Roten Mosel-Weinbergpfirsichs in die Dachmarke gestellt. Mittlerweile lägen Kriterien für die Herkunft, den Anbau, den Baum und die Frucht vor. „In diesem Jahr werden rund 15.000 Bäume im Ertrag stehen, vor allem an der Terrassenmosel“, sagte Hering.

Je nach Witterungsverlauf sei mit einem Ertrag zwischen 150 und 375 Tonnen zu rechnen. „Damit kann der Weinbergpfirsich ein wertvoller Baustein im Gesamtkonzept der Regionalinitiative werden. Eine Spezialität im Angebot der Gastronomie und der Weinbaubetriebe ist er auf jeden Fall“, so der Minister.

Der früh blühende Baum sei eine Bereicherung für die Weinkurlandschaft Mosel, vor allem im vegetationsarmen zeitigen Frühjahr. Seine Frucht werde als Brotaufstrich, Kompott, Saft, Nektar, Likör oder Destillat geschätzt. „Diese Kombination aus Delikatesse und touristischem Nutzen macht den Pfirsich für die regionale Wertschöpfung so interessant“, fasste Hering zusammen. Eine regionale Dachmarke eröffne den einzelnen Unternehmen die Chance, auf freiwilliger Basis das Know-how der DLR im Anbau und in der Beratung zu nutzen und den Mehrwert einer gemeinschaftlichen Vermarktung aus der Region abzuschöpfen, erläuterte der Minister.

Er appellierte an alle Akteure in der Region, ein regionales Bewusstsein zu entwickeln und die letzten Hürden zur Vermarktung unter der Dachmarke zu nehmen. Dazu müssten sich jetzt Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter in einem Netzwerk zusammenfinden und Markenstandards für verarbeitete Produkte definieren. DLR und Land würden diesen Prozess moderieren und unterstützen.

Wenn eine Dachmarke Erfolg habe, stiegen auch die Chancen für einen europaweiten Schutz des Pfirsichs durch die Eintragung in die Liste der Europäischen Union für Produkte mit „geschützter geografischer Angabe“ (g. g. A.) oder „geschützter Ursprungsbezeichnung“ (g. U.), betonte der Minister.

Symposium Roter Mosel-Weinbergpfirsich

Cochem - Auf dem „2. Symposium Roter Mosel-Weinbergpfirsich“ in Cochem hat der rheinland-pfälzische Wirtschafts- und Landwirtschaftsminister Hendrik Hering dafür geworben, die Dachmarke Mosel für die Vermarktung dieser regionalen Spezialität zu nutzen.



„Die kürzlich vergebenen ersten Zertifikate an 22 Hotels, Weingüter und Ferienwohnungsanbieter, die sich durch Qualitätsstandard und regionaltypische Angebote auszeichneten, belegen, dass die Regionalinitiative Mosel mit ihrer Dachmarke auf dem richtigen Weg ist“, sagte Hering bei dem Symposium.

Auf einer „weiteren Baustelle“ der Initiative sei man ebenfalls gut vorangekommen, stellte der Minister fest. Die Regionalinitiative Mosel habe im Sommer vergangenen Jahres die Weichen für die Einbeziehung des Roten Mosel-Weinbergpfirsichs in die Dachmarke gestellt. Mittlerweile lägen Kriterien für die Herkunft, den Anbau, den Baum und die Frucht vor.

„In diesem Jahr werden rund 15.000 Bäume im Ertrag stehen, vor allem an der Terrassenmosel“, sagte Hering. Je nach Witterungsverlauf sei mit einem Ertrag zwischen 150 und 375 Tonnen zu rechnen. „Damit kann der Weinbergpfirsich ein wertvoller Baustein im Gesamtkonzept der Regionalinitiative werden. Eine Spezialität im Angebot der Gastronomie und der Weinbaubetriebe ist er auf jeden Fall“, so der Minister.

Der früh blühende Baum sei eine Bereicherung für die Weinkulturlandschaft Mosel, vor allem im vegetationsarmen zeitigen Frühjahr. Seine Frucht werde als Brotaufstrich, Kompott, Saft, Nektar, Likör oder Destillat geschätzt. „Diese Kombination aus Delikatesse und touristischem Nutzen macht den Pfirsich für die regionale Wertschöpfung so interessant“, fasste Hering zusammen.

Eine regionale Dachmarke eröffne den einzelnen Unternehmen die Chance, auf freiwilliger Basis das Know-how der DLR im Anbau und in der Beratung zu nutzen und den Mehrwert einer gemeinschaftlichen Vermarktung aus der Region abzuschöpfen, erläuterte der Minister. Er appellierte an alle Akteure in der Region, ein regionales Bewusstsein zu entwickeln und die letzten Hürden zur Vermarktung unter der Dachmarke zu nehmen. Dazu müssten sich jetzt Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter in einem Netzwerk zusammenfinden und Markenstandards für verarbeitete Produkte definieren. DLR und Land würden diesen Prozess moderieren und unterstützen.

Wenn eine Dachmarke Erfolg habe, stiegen auch die Chancen für einen europaweiten Schutz des Pfirsichs durch die Eintragung in die Liste der Europäischen Union für Produkte mit „geschützter geografischer Angabe“ (g. g. A.) oder „geschützter Ursprungsbezeichnung“ (g.U.), betonte der Minister. (PD)

Liste der Referenten und Moderatoren

2. Symposium Roter Moselweinbergpfirsich

Barbara Harnischfeger	SWR-Studio Koblenz Friedrich-Ebert-Ring 31 56068 Koblenz Barbara.harnischfeger@swr.de
Hendrik Hering	Staatsminister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Stiftsstraße 9 55116 Mainz
Herbert Hilken	Bürgermeister der Stadt Cochem Markt 1 56812 Cochem Tel. Nr. 02671 / 609 21 Stadtverwaltung.cochem@cochem.de
Franz Reisinger	Obsthof Reisinger Mitterndorf am Jauerling 1 A-3620 Spitz an der Donau Tel. ++43 / 2713 / 2855 Fax ++43 / 2713 / 2855 10 2 info@obsthof-reisinger.at
Klaus Reitz	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel Görresstraße 10 54470 Bernkastel-Kues Tel. Nr.: 06531 / 956 136 klaus.reitz@dlr.rlp.de
Johann Schierenbeck	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück Rüdesheimer Str. 65-68 55545 Bad Kreuznach johann.schierenbeck@dlr.rlp.de Tel. Nr.: 0671 / 820 454
Inge Unkel	Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz Kaiser-Friedrich-Straße 1 55116 Mainz inge.unkel@mufv.rlp.de Tel. Nr.: 06131 / 16 4464
Margret Wicke	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz, Kompetenzzentrum Gartenbau Walporzheimer Str. 48 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler margret.wicke@dlr.rlp.de Tel. Nr.: 02641 / 9786 – 49



MOSEL
WEINKULTURLAND



Rheinland-Pfalz

Wir machen's einfach.