



Presse-Dienst

www.BayerischerBauernVerband.de



Bayerischer
BauernVerband

Nr.27-28

München, 14. Juli 2016

Unsere Themen

Fränkische Obstbauern erwarten durchschnittliche Kirschenernte
Spätere Sorten liefern gute Erträge

2

Häufigste Obst- und Gemüsearten
Europa und Bayern mit Unterschieden

3

Borkenkäfer gefährden Bayerns Wälder
Käfer mögen ´s heiß – saubere Waldwirtschaft kann Befallsdruck mindern

3

Heimische Beeren – Superfood aus Bayern
Brombeeren & Co. liefern wertvolle Inhaltsstoffe

4

Bayerische Kartoffel mit neuer Botschafterin
Johanna I. übernimmt das Zepter

5

Zu gut für die Tonne!
Aufruf zum Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

6

Fränkische Obstbauern erwarten durchschnittliche Kirschenernte

Spätere Sorten liefern gute Erträge

München (bbv) – Fans der heimischen Süßkirsche können sich freuen: Die fränkischen Obstbauern erwarten heuer eine durchschnittliche Kirschenernte. Insbesondere die späten Sorten liefern gute Erträge.

Die bekannteste und beliebteste Frucht der Fränkischen Obstbauern ist die Fränkische Süßkirsche. Die jährliche Erntemenge schwankt zwischen 2.500 und 3.000 Tonnen, diese Größenordnung wird nach Aussagen der Franken Obst GmbH auch heuer erreicht werden. Bis zum 15. August läuft die Ernte. Insbesondere die später reifenden Sorten sorgen für gut gefüllte Obstkörbe, während frühere Sorten leichte Frostschäden zu verzeichnen hatten – hier fällt die Ernte geringer aus.

Die deutschen Markttobstbauern werden im Jahr 2016 voraussichtlich 48.100 Tonnen Kirschen ernten und damit eine unterdurchschnittliche Kirschenernte einbringen. Das ergaben Schätzungen des Statistischen Bundesamtes. Die feuchtkühle Witterung während der Blüte hatte vielen Bäumen zugesetzt.

Entsprechend der ersten Schätzung vom 10. Juni 2016 ist mit einer Erntemenge von 32.400 Tonnen Süßkirschen und 15.700 Tonnen Sauerkirschen zu rechnen. Bereits 2015 war die Ernte mit 31.400 Tonnen Süßkirschen und 17.100 Tonnen Sauerkirschen ähnlich schwach ausgefallen. Die diesjährige Ernte für Kirschen liegt voraussichtlich insgesamt 9 Prozent unter dem Mittelwert der vergangenen zehn Jahre. Der Rückgang der Erntemenge wird bei den Sauerkirschen besonders groß sein (- 26 Prozent gegenüber dem Zehnjahresdurchschnitt). Bei den Süßkirschen gibt es dagegen eine geringe Zunahme (+ 2 Prozent).

Starker Regen in vielen Gegenden Deutschlands sowie Hagel und Frost während der Blüte wirkten sich ungünstig auf die Erntemenge aus. Darüber hinaus ist der starke Rückgang der Sauerkirschenernte auch auf umfangreiche Rodungen der Anbauflächen seit 2007 zurückzuführen.

Süßkirschen werden bundesweit auf einer Fläche von gut 5.100 Hektar angebaut, wobei sich der Schwerpunkt mit 41 Prozent der Anbauflächen (knapp 2 100 Hektar) in Baden-Württemberg befindet. Mit etwa 200.000 Kirschbäumen verteilt auf 2.500 Hektar Anbaufläche zählt die Fränkische Schweiz zu den größten geschlossenen Kirschanbaugebieten in Europa. Sauerkirschen wachsen bundesweit auf einer Fläche von rund 2.000 Hektar. Hier stellen die Bundesländer Rheinland-Pfalz mit 620 Hektar und Sachsen mit 480 Hektar die wichtigsten Anbauregionen.

Häufigste Obst- und Gemüsearten

Europa und Bayern mit Unterschieden

München (bbv) – Äpfel und Tomaten sind in der Europäischen Union die meist angebauten Obst- und Gemüsearten. Nach Angaben des europäischen Statistikamtes Eurostat wurden im vergangenen Jahr 12,7 Millionen Tonnen Äpfel geerntet – das sind nahezu 25 kg pro EU-Einwohner. Bei den Tomaten lag die Erntemenge bei 17,7 Millionen Tonnen oder 35 kg pro EU-Einwohner.

In der EU wurden knapp über 2,3 Millionen ha für den Anbau von Obst und Beeren und weitere 2,1 Millionen ha für den Gemüseanbau genutzt. Dabei sind Spanien, Italien und Polen die drei größten Obst- und Gemüseproduzenten. Mit 636 000 ha Anbaufläche (oder 27,1 Prozent des EU-Gesamtwerts) verfügte Spanien im Jahr 2015 über die größte Obstanbaufläche in der EU, während Italien mit 420 000 ha (20,2 Prozent) Spitzenreiter bei der Gemüseanbaufläche war.

Erdbeeren und Spargel stehen in Bayern an der Spitze der Obst- und Gemüsearten

In Bayern stehen Erdbeeren und Spargel an der Spitze. Zwar sind Äpfel auch in Bayern die „Brotfrucht“ der heimischen Obstbauern, doch nehmen Erdbeeren mit einer Anbaufläche von 1.950 Hektar die größte Fläche ein. Bei Gemüse steht Spargel mit 3.376 Hektar Anbaufläche in Bayern ganz vorne.

Borkenkäfer gefährden Bayerns Wälder

Käfer mögen´s heiß – saubere Waldwirtschaft kann Befallsdruck mindern

München (bbv) – Während die Getreidebauern derzeit auf sonniges, warmes Wetter warten, freuen sich die Waldbesitzer über die feuchte Witterung. Denn Borkenkäfer mögen Hitze und Trockenheit, Entwarnung brachten die Regentage trotzdem nicht.

Der Bayerische Bauernverband fordert daher die Waldbesitzer auf, weiterhin mit größter Aufmerksamkeit ihre Wälder auf Befall zu kontrollieren, um damit die weitere Ausbreitung des Schädlings bestmöglich einzudämmen. „Einzig und allein eine saubere Waldwirtschaft kann den Befallsdruck auf die nach wie vor geschwächten Bestände verringern“, sagt Johann Koch, Waldreferent beim Bayerischen Bauernverband. „Wir bitten daher alle Waldbesitzer, befallene Bäume umgehend und konsequent aufzuarbeiten und weiträumig aus dem Wald abzutransportieren.“ Die Kronen und Äste befallener Bäume sollten idealerweise gehäckselt werden.

Zwar hat das feuchte Frühjahr die Entwicklung der Borkenkäfer in Bayern gebremst, aber nicht gestoppt. „Wenn sich die meisten über Badewetter freuen,

herrscht aktuell bei den Waldbauern in vielen bayerischen Regionen höchste Alarmstufe, denn dann schwärmen die Schädlinge besonders gern aus“, sagt Koch. Schon jetzt herrsche im Wald ein sehr hoher Käferbefall, der allerdings nicht immer leicht zu erkennen ist. Denn aufgrund des vielen Regens bleiben die Baumkronen lange grün, auch wenn die Rinde längst abgefallen ist. „Ein klares Zeichen für einen Befall ist Bohrmehl, das sich rund um den Stammfuß sammelt“, sagt Koch.

Das Sturmtief Niklas im März letzten Jahres und der trockene, heiße Sommer 2015 haben die Wälder in Bayern geschwächt. In der Folge konnten sich die Fichtenborkenkäfer in einigen Regionen stark vermehren und im Boden sowie unter der Rinde befallener Fichten überwintern. Deshalb hatte heuer schon der erste Schwärmflug im April für eine starke Vermehrung gesorgt.

Unterstützung mit Rat und Tat finden die Waldbesitzer bei den Forstzusammenschlüssen und den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Informationen zum Borkenkäfer, wie man die Befallsmerkmale erkennt und zur Entwicklung des Befallgeschehens finden Sie tagesaktuell unter www.borkenkaefer.org.

Heimische Beeren – Superfood aus Bayern

Brombeeren & Co. liefern wertvolle Inhaltsstoffe

München (bbv) – Die exotischen Acai- und Goji-Beeren und viele weitere Früchte aus Übersee strotzen an wertvollen Inhaltsstoffen und sind als Superfoods oder Powerbeeren in aller Munde. Unser heimisches Beerenobst kann locker mithalten! Bayerische Beeren haben zudem kurze Transportwege hinter sich, sind kostengünstiger, vielseitig einsetzbar und frisch ein besonderer Genuss.

Sekundäre Pflanzenstoffe wie der dunkle Pflanzenfarbstoff Anthocyan sowie Ballaststoffe und zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe zeichnen die exotischen Beeren aus Übersee aus. Acai-Beeren, Goji-Beeren und Co. gelten als Allroundtalente, die die Abwehrkräfte stärken, das Gedächtnis fördern, das Muskelwachstum unterstützen und noch vieles mehr können sollen. Ausreichend wissenschaftlich belegt sind die gesundheitsförderlichen Aspekte der Beeren allerdings nicht.

Dunkle Beeren wie schwarze Johannisbeeren, Brombeeren oder rote Weintrauben punkten ebenfalls mit hohen Gehalten an Anthocyanen. Himbeeren und Heidelbeeren weisen hohe Gehalte an Ballaststoffen auf. Und Erdbeeren enthalten mehr Vitamin C als Orangen. Auch unsere heimischen Beeren sind „Superbeeren“ und obendrein noch besonders gut. Denn im Gegensatz zu den exotischen Früchten, die häufig nur getrocknet, als Saft, Pulver oder Kapsel zu bekommen sind, können hiesige Beeren frisch bezogen und vielseitig verarbeitet werden. Aroniabeeren, auch als Apfelbeeren bekannt, werden zunehmend auch in Deutschland angebaut. Sie

zeichnen sich durch einen hohen Anthocyangehalt aus. Außerdem weisen sie hohe Gehalte an Vitamin C, Folsäure, Eisen und Jod auf.

Übrigens, auch in heimischen Äpfeln, Kirschen, Mirabellen und Co. stecken viele wertvolle Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und Ballaststoffe.

Tipps:

- Bayerische Powerbeeren haben ihre Saison. Zum richtigen Erntezeitpunkte haben die Beeren die höchsten Mengen an wertvollen Inhaltsstoffen. Achten Sie deshalb darauf, saisonal und regional einzukaufen.
- Kaufen oder ernten Sie Beeren wie Johannisbeeren mit Stielen, damit sie länger haltbar sind.
- Sortieren Sie schlechte Beeren sofort aus.
- Beeren sind oft sehr druckempfindlich und nur wenige Tage im Kühlschrank haltbar.
- Wenn Sie Beeren einfrieren und ein Verklumpen verhindern möchten, empfiehlt sich das Vorfrieren einzelner Früchte, z. B. auf einem Tablett. Wenn alle Beeren gefroren sind, können sie in einen Beutel oder ein Plastikgefäß umgefüllt werden.

Bayerische Kartoffel mit neuer Botschafterin

Johanna I. übernimmt das Zepter

München (bbv) – Die neue Repräsentantin der gesunden Knolle heißt Johanna Daferner. Die 20-Jährige aus Walda wurde am vergangenen Freitag im Rahmen einer prunkvollen Zeremonie gekrönt.

Bereits zum 39. Mal hat die Erzeugergemeinschaft (EG) Qualitätskartoffeln Neuburg-Schrobenhausen eine neue Regentin gekrönt. Die junge Hauswirtschafterin wird ab sofort für ein Jahr unter dem Titel Johanna I. ehrenamtlich als Botschafterin für die Knolle unterwegs sein.

Hauptberuflich arbeitet Johanna Daferner als Hauswirtschafterin auf Schloss Afing, hilft aber auch in der elterlichen Gastwirtschaft mit. Darüber hinaus engagiert sie sich als Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr Walda-Schainbach sowie als Beisitzerin im Vorstand des Schützenvereins Auerhahn Walda, für den sie in der Gauoberliga schießt. Ihre große Leidenschaft neben dem Kochen ist das Tanzen. Seit drei Jahren ist sie in der Garde der Faschingsgesellschaft Euphoria Weidorf aktiv und war in der Saison 2013/14 Faschingsprinzessin.

Pünktlich zur Krönung sind auch die ersten bayerischen Frühkartoffeln in den Hofläden oder auf Bauernmärkten erhältlich. Voraussichtlich ab Mitte Juli, je nach Witterung, sind sie auch im Einzelhandel zu finden.

Mehr unter www.bayerische-kartoffel.de

Zu gut für die Tonne!

Aufruf zum Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

München (bbv) – Wo Lebensmittel produziert werden, geht es auch immer darum, Abfälle zu vermeiden. Ob durch eine bessere Nutzung der Ernten, die konsequente Verarbeitung von „Abfallprodukten“ in der Weiterverarbeitung oder Innovationen in Logistik und Lagerung: Viele Lebensmittelproduzenten setzten sich bereits dafür ein, dass weniger wertvolle Lebensmittel weggeworfen werden.

Mit der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ engagiert sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) seit 2012 für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln. Herausragende Ideen und Projekte zeichnet das BMEL mit dem „Zu gut für die Tonne! – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung“ aus. Nun hat die neue Bewerbungsphase für 2017 begonnen.

Projekte für den Bundespreis gesucht

Ausgezeichnet werden Projekte aus den unterschiedlichsten Bereichen entlang der gesamten Produktionskette über den Handel bis hin zur Verwertung der Lebensmittel in Gastronomie und Privathaushalten. Der Wettbewerb ist auch in diesem Jahr offen für alle: ganz gleich ob Unternehmen, Gastronom, Landwirt, wissenschaftliche Einrichtung, Privatperson, NGO, Kommune oder Initiative – jeder kann mitmachen! Projekte können bis 30. September eingereicht werden. Über die Gewinner entscheidet eine hochkarätige Jury unter dem Vorsitz von Prof. Dr. Dr. Klaus Töpfer. Die ausgezeichneten Projekte werden Anfang 2017 prämiert. Unter den Bewerbern wird zusätzlich ein Förderpreis vergeben, der mit 3.000 Euro dotiert ist.

Weitere Informationen und Bewerbung unter www.zugutfuerdietonne.de/bundespreis.