

# Rheinlandpfalz



**Tagungsband  
Fachtagung  
Roter Weinbergs-  
pfirsich**

**Bilanz und Ausblick zum  
Erprobungsprojekt  
Roter Weinbergspfirsich  
am 23.11.2005 in Ernst**

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

**Herausgeber:**

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

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

**Impressum:****Tagungsband****Fachtagung "Roter Weinbergspfirsich**

Bilanz und Ausblick zum Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich  
am 23.11.2005 in Ernst

zusammengestellt von

Johann Schierenbeck

Dienstleistungszentrum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück,  
Rüdesheimer Str., 60-68, 55545 Bad Kreuznach  
August 2006

**Redaktion:**

Johann Schierenbeck, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück,  
Bad Kreuznach  
Ute Pötsch, DLR Westerwald-Osteifel, Montabaur

# **Fachtagung Roter Weinbergspfirsich**

**am 23.11.2005 in Ernst**

## **Tagungsband**

**zusammengestellt von  
Johann Schierenbeck**



## Inhaltsverzeichnis

Vorwort Rudolf Schunck .....	6
Vorwort Dr. Ing. Karl-Heinz Rother .....	7
Programm der Fachtagung .....	8
Produktenschau .....	10
Einführung zur Fachtagung.....	15
Johann Schierenbeck, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	
Eröffnung .....	17
Ministerialrat Wolfgang Odermatt	
Grußwort.....	20
Landrat Eckhard Huwer, Landkreis Cochem-Zell	
Grußwort.....	21
Kreisbeigeordneter Rudi Zenz	
Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich – Naturschutz mit Genuss .....	23
Inge Unkel	
Roter Weinbergspfirsich –Pflanzenbauliche Erkenntnisse und Erfordernisse.....	33
Johann Schierenbeck	
Roter Weinbergspfirsich – Rote Köstlichkeit im grauen Pelz .....	45
Ute Pötsch	
Roter Weinbergspfirsich – Nischenprodukt für den Moselweinbau? .....	55
Gerd Knebel	
Der Rote Weinbergspfirsich – Eine neue Farbe in der touristischen Landschaft? .....	59
Antje Käsebier	
Fachtagung Roter Weinbergspfirsich vom 23.11.05 - Zusammenfassung der Podiumsdiskussion .....	65
<b>Anhang</b>	
Rezepte .....	70
Konfitüren.....	70
Chutneys.....	71
Essig - Spezialitäten .....	73
Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen .....	75
Der Trend geht frischwärts -Süßer Genuss mit Zusatznutzen .....	77
Ute Pötsch	
Teilnehmerliste Fachtagung 23.11.2005.....	81
Liste der Referenten und Moderatoren .....	83

## Vorwort Rudolf Schunck

Die Weinkulturlandschaft der Mosel zählt zu den schönsten Weinlandschaften der Welt. Einmalig ist dabei der Mosel Riesling aus Steil- und Steilstlagen, der auf eine sehr lange Tradition zurückblicken kann.

Für Rheinland-Pfalz ist es deshalb ein wichtiges Ziel, die Entwicklung und Erhaltung des Steillagenweinbaues an der Mosel zu fördern, um auch die Unverwechselbarkeit der Weinkulturlandschaft zu erhalten.

Aus verschiedenen Gründen unterliegt der Weinbau an der Mosel seit 3 Jahrzehnten einem starken Strukturwandel. Die Rebfläche reduzierte sich von 10.714 ha im Jahr 1970 auf 8.975 ha im Jahr 2005. Im gleichen Zeitraum reduzierte sich die Zahl der Weinbaubetriebe vom 13.656 auf 5.471. Die Entwicklung der letzten Jahrzehnte zeigt, dass die schwierige, aufwändige und teilweise unrentable Bewirtschaftung der Weinberge vielfach zur Nutzungsaufgabe von Steillagen führt. Damit verbunden ist die Verbuschung brachgefallener Weinbergslagen mit gravierenden Auswirkungen auf das Landschaftsbild und freilebende Tier- und Pflanzenarten. Dieser Prozess kann nicht mehr umgekehrt werden. Über ein breites Set von Maßnahmen erfolgt jedoch die Steuerung mit dem Ansatz, die Kerngebiete des Weinbaues über extensive Säume von Sukzessionen und entstehenden Wäldern abzugrenzen. Bodenordnung und Agrarumweltprogramme sind hierbei wichtige Instrumente. Das Erprobungsprojekt „Roter Weinbergspfirsich“ entwickelt einen weiteren bedeutsamen Baustein für die Weinkulturlandschaft Mosel. Durch die gezielte und gesteuerte Anpflanzung der Obstbäume auf ehemaligen Weinbergsbrachen werden positive Effekte auf das Landschaftsbild, die Artenvielfalt, den Tourismus und die regionalen Identität erwartet. Der landesweit zuständige Fachbereich Agrarumweltleistungen unserer Dienststelle hat sich als fachliche Schnittstelle von Agrar- und Umweltverwaltung in dem Projekt sehr engagiert und in enger Zusammenarbeit mit der Koordinationsgruppe die pflanzenbaulichen Grundlagen des „Roten Weinbergspfirsich“ erarbeitet. Die sehr gute und ergebnisorientierte Zusammenarbeit zwischen Umweltverwaltung, Kommunen und Agrarverwaltung in dem Projekt kann als positives Beispiel für zukünftige integrierte Ansätze gesehen werden. Der vorliegende Tagungsband dokumentiert diese Zusammenarbeit zum Wohle der Weinkulturlandschaft Mosel.



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'R. Schunck', with a long, sweeping horizontal line extending to the right across the page.

Rudolf Schunck  
Leiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum  
Rheinessen-Nahe-Hunsrück

## Vorwort

### Dr. Ing. Karl-Heinz Rother

Der anhaltende Strukturwandel an der Mosel war vor ca. 8 bis 10 Jahren Anlass für einige vorausschauende Winzer und Brenner, sich nach Alternativen für den Steillagenweinbau umzusehen. Da der Weinbergspfirsich als Wegbegleiter der Weinrebe schon seit Jahrhunderten an der Mosel angepflanzt wird, lag es nahe, an diese Tradition anzuknüpfen. Das Ministerium für Umwelt und Forsten hat die regionale Initiative 1999 aufgegriffen und vorerst ein einjähriges Erprobungsprojekt an der Untermosel finanziert. Sehr schnell ist allerdings klar geworden, dass das Projekt eine Erfolgsgeschichte schreibt. Es wurde daher zuerst auf 3 und später auf 5 Jahre verlängert. Eine interdisziplinäre Projekt-AG, die im Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht angesiedelt ist, hat die Erprobungsphase intensiv begleitet. Jetzt werden die Voraussetzungen geschaffen, ein längerfristiges Fördersystem zu installieren. Der Erfolg des



Roten Weinbergspfirsichs gründet sich darauf, dass Anlass, Anliegen und Akteure zusammenpassen. So wird der Verbrachung durch eine nachhaltige, umweltverträgliche Nutzung entgegengewirkt. Die Lebensräume hier heimischer Arten werden gesichert und die Identität der Landschaft wird gewahrt. Damit wird den hier lebenden Menschen ein Stück Heimat erhalten und das für den Tourismus wichtige, typische Bild der Weinkulturlandschaft wird bewahrt. Die Vermarktung der Produkte stellt sicher, dass keine Museumslandschaft geschaffen wird, sondern die Verknüpfung von Naturschutz mit einer Nutzung bewirkt, dass die Landschaft lebendig und entwicklungsfähig bleibt. Diese zukunftsfähige Alternative trifft auf vielfache Sympathien und engagierte Unterstützung bei allen Betroffenen. Im Rahmen des Erprobungsprojektes wurden anstehende Fragen angegangen, Unwägbarkeiten aufgegriffen, neues Wissen erlangt und praktische Erkenntnisse gesammelt. Anlässlich der Fachtagung „Bilanz und Ausblick zum Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich“ wurde über die erzielten Ergebnisse berichtet, es wurden Erfahrungen ausgetauscht, neue Fragen aufgeworfen und Lösungen diskutiert. Damit ist es gelungen, das aktuell verfügbare, sehr spezielle Fachwissen zusammenzutragen. Mit der vorliegenden Dokumentation werden die Projektergebnisse einem breiten Kreis von Interessenten zur Verfügung gestellt. Die Broschüre ist gleichzeitig ein Dankeschön an alle Akteure im Projekt und in der Region, die den Roten Weinbergspfirsich begleiten und fördern.



Dr.-Ing. Karl-Heinz Rother  
Präsident des Landesamtes für Umwelt,  
Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz

## Programm der Fachtagung

### **Roter Weinbergspfirsich**

- Bilanz und Ausblick zum Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich -

**Ort: Moselland- Winzergenossenschaft, Weintreff, Ernst/Mosel  
Mittwoch, 23.November 2005**

### **Produktenschau**

**11.00 Uhr**      **Eröffnung der Produktenschau**  
Posterbesichtigung, Verkostung von Proben und Erfahrungsaustausch

**12.00 Uhr**      **Mittagspause**  
Möglichkeit zum Mittagessen in der Moselland-Winzergenossenschaft.

### **Vorträge**

**13.00 Uhr**      **Einführung**

**Leitung :**

Johann Schierenbeck,  
DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach

**Eröffnung**

Wolfgang Odermatt,  
Ministerium für Umwelt und Forsten, Mainz

**Grußwort**

Landrat Eckhard Huwer, Landkreis Cochem-Zell  
Kreisbeigeordneter Rudi Zenz, Landkreis Mayen-Koblenz

**Einleitung**

Johann Schierenbeck, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach

**Block:            Konzepte und Erkenntnisse**

**Moderation:    Jörg Weickel DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück Bad Kreuznach**

**13.30 Uhr**      **Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich-  
Naturschutz mit Genuss**

Inge Unkel, Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und  
Gewerbeaufsicht (LUWG), Oppenheim

**13.50 Uhr**      **Roter Weinbergspfirsich –  
Pflanzenbauliche Erkenntnisse und Erfordernisse**

Johann Schierenbeck, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach

- 14.15 Uhr**      **Diskussion beider Vorträge**  
Jörg Weickel, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach
- 14.30 Uhr**      **Pause**
- Block:**            **Produkte und Tourismus**  
**Moderation:**   **Inge Unkel, LUWG Oppenheim**
- 14.45 Uhr**      **Roter Weinbergspfirsich – Rote Köstlichkeit im grauen Pelz**  
Ute Pötsch, DLR Westerwald-Osteifel
- 15.10 Uhr**      **Der Rote Weinbergspfirsich – Ein Nischenprodukt im Moselweinbau?**  
Gerd Knebel, Geschäftsführer Weinbauverband Mosel-Saar-Ruwer
- 15.30 Uhr**      **Diskussion beider Vorträge**
- 15.50 Uhr**      **Der Rote Weinbergspfirsich –  
Eine neue Farbe in der touristischen Landschaft?**  
Antje Käsebier, Mosellandtouristik GmbH, Bernkastel-Kues
- 16.10 Uhr**      **Diskussion**
- 16.20 Uhr**      **Pause 15 Minuten**
- Block:**            **Podiumsdiskussion**  
**Moderation:**   **Herbert Kommer, DLR Westerwald-Osteifel**
- 16.40 Uhr**      **Podiumsdiskussion mit Statements von**  
Wolfgang Wabnitz, DLR Westerwald-Osteifel  
Rolf Haxel, Weinbauverband Mosel-Saar-Ruwer, Cochem  
Helmut Probst, Bürgermeister Verbandsgemeinde Cochem-Land  
Hubertus Vallendar, Brennerei, Kail  
Stefan Maas, Hotel- und Gaststättenverband, Lutzerath  
Antje Käsebier, Mosellandtouristik GmbH, Bernkastel-Kues  
Wolfgang Odermatt, Ministerium für Umwelt und Forsten  
Rheinland-Pfalz, Mainz
- 17.50 Uhr**      **Zusammenfassung und Ausblick**  
Inge Unkel, Landesamt für Umweltschutz, Wasserwirtschaft und  
Gewerbeaufsicht, Oppenheim
- 18.00 Uhr**      **Ende der Veranstaltung**



## **Produktenschau Roter Weinbergspfirsich**

Ziel der Produktenschau war es, den Tagungsteilnehmern aufzuzeigen, welche Produkte bereits aus den Roten Weinbergspfirsich hergestellt werden und Anregungen zu geben, welche Kreationen möglich wären.

Für die Produktenschau wurden traditionelle Produkte von der Mosel von verschiedenen Erzeugern zur Verfügung gestellt.

Seitens der Veranstalter wurden diese in folgende Gruppen unterteilt:

1. Konfitüren
2. Eingelegte Früchte
3. Liköre
4. Brände
5. Sonstige Produkte

Die Aussteller der verschiedenen Produktgruppen waren u. a. :

Horst Basten, Ellenz  
Georg Lampen, Senheim  
Alfred Lenz, Ellenz  
Monika Servaty, Mesenich  
Hubertus Schmitz, Pünderich  
Günther Probst, Ellenz  
Werner Schakat, Bruttig-Fankel  
Hubertus Vallendar, Kail

Bei den sonstigen Produkten gab es einen Wein aus dem Roten Weinbergspfirsich von Horst Basten, der bei der Verkostung beliebt war. Besonders beliebt war eine Edelbrand-schokolade mit Roten Weinbergspfirsich, die von Herrn Vallendar zur Verfügung gestellt wurde. Verkostet werden konnte und sollten auch die verschiedenen Konfitüren, Chutneys und Essige vom DLR Westerwald-Osteifel. Die Ernährungsberatung hatte einige „neue“ Rezepturen erprobt und diese Produkte zur Verkostung bereitgestellt. Die Produktenschau wurde ergänzt durch das Angebot verschiedener Kuchen, die mit Weinbergspfirsichen zubereitet worden waren. Die Arbeitsgemeinschaft Roter Weinbergspfirsich von der Mosel sorgte hierfür. Die Kuchen erfreuten sich besonders großer Beliebtheit. Vor allem in Zusammenhang mit dem angebotenen Kaffee seitens der Moselland-Winzer-genossenschaft waren die Kuchen das Highlight.

### Ergebnis:

Die Besucher waren an den Produkten sehr interessiert. Auch die „kreative Pfirsichküche“ stieß auf große Begeisterung. Die Qualität der vorhandenen Erzeugnisse ist recht unterschiedlich, was Konsistenz, Farbe und Geschmack anbelangt.

Die Produktenschau bot Anlass zu zahlreichen Fachgesprächen über Herstellungsverfahren, Haltbarkeit und Kennzeichnung. Diese zeigten das Engagement der Beteiligten zur Weiterverarbeitung des Obstes, deckten aber auch Beratungsbedarf auf.







## Einführung zur Fachtagung

Johann Schierenbeck,  
DLR Rheinhausen-Nahe-Hunsrück



Sehr geehrte Damen und Herren,

zunächst darf ich Sie hier in der Moselland-WinzerGenossenschaft in Ernst zur Fachtagung recht herzlich begrüßen. Ich hoffe, Sie hatten eine gute Anfahrt.

Die Eröffnung wird Herr Ministerialrat Odermatt vom Ministerium für Umwelt und Forsten gleich vornehmen.

Herr MdL Herbert Julien lässt sich wegen einer Sitzung entschuldigen. Wegen dieser Terminüberschneidung kann Herr MdL Julien leider nicht kommen. Er wünscht der Veranstaltung einen guten Verlauf.

Diejenigen von Ihnen, die am Vormittag bei der Produktschau waren und an der Verkostung teilgenommen haben, hat es hoffentlich gefallen und natürlich auch geschmeckt. Die Kuchen kommen von der Arbeitsgemeinschaft Roter Weinbergspfirsich von der Mosel, namentlich von Frau Probst und Frau Servaty. Die Konfitüren, Chutneys und Essige wurden von Frau Pötsch und Frau Euler vom DLR Westerwald-Osteifel zubereitet. An dieser Stelle vielen Dank an alle Beteiligten. Greifen Sie bitte zu, solange der Vorrat reicht. Ebenso muss ich mich bei den Ausstellern der übrigen Produktschau bedanken.

Für die Organisation des Mittagessens hat sich freundlicherweise die Arbeitsgemeinschaft Roter Weinbergspfirsich von der Mosel bereit erklärt. Ich hoffe, es hat Ihnen gemundet. Auch hier darf ich vor allem vielen Dank an Herrn Günther Probst und Herrn Alfred Lenz aussprechen.

Bedanken möchte ich mich aber auch bei der Moselland-WinzerGenossenschaft, die uns hier in Ernst die Räumlichkeit zur Verfügung gestellt hat. Herrn Mönthenich, von hier aus vielen Dank!

Die Fachtagung wurde von der AG Erprobungsobjekt Roter Weinbergspfirsich initiiert. Ziel der heutigen Veranstaltung ist eine Darstellung der fünf Jahre Erprobungsprojekt, das mit seiner aktiven Phase mit der Baumausgabe am 18. November 2005 endete. Im Vorfeld der Fachtagung sind Wünsche zur Vermarktung an die AG herangetragen worden. Für den Roten Weinbergspfirsich ist ein Konzept zu entwickeln. Die heutige Tagung hat jedoch nicht zum Inhalt, Konzepte zur Vermarktung vorzustellen oder zu entwickeln, sondern soll einen Auftakt für die weiteren Diskussionen in diese Richtung sein.

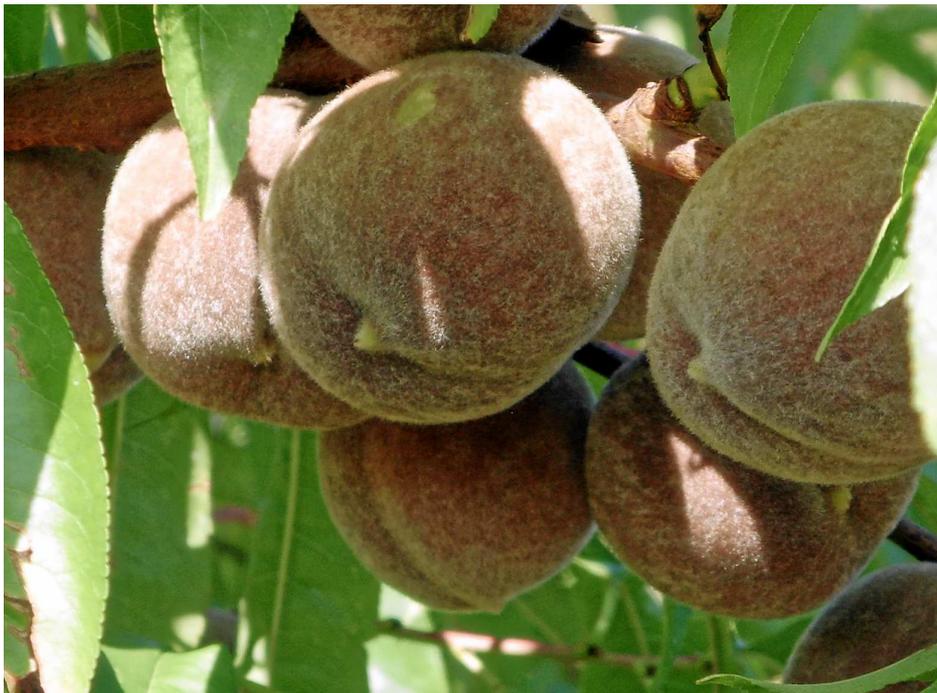
Dann möchte ich einige organisatorische Dinge kurz ansprechen:

1. Zur Richtigstellung: Es werden keine Tagungsgebühren erhoben!
2. Pro Person fallen aber pauschal Gesamtkosten in Höhe von 10,-- Euro an, die aus organisatorischen Gründen zusammen zu entrichten sind. Diese setzen sich zusammen aus:
  - Getränke wie Kaffee, Mineralwasser und Traubensaft 6,00 Euro zu entrichten an die Moselland-Winzergenossenschaft.
  - für Kuchen und weitere Kostproben 4,00 Euro

Ich bitte um Ihr Verständnis.

Ferner ist auf die Teilnehmerliste hinzuweisen in die sich, sofern nicht schon geschehen, die Teilnehmer eintragen sollen. Es wird ein Tagungsband erstellt werden, in dem auch die Teilnehmerliste vorgesehen ist. Deshalb frage ich in das Plenum, ob jemand von Ihnen Einwände hat. – Dies ist offensichtlich nicht der Fall, somit wird die Teilnehmerliste eingefügt. – Danke für Ihr Einverständnis!

Dann darf ich das Wort an Herrn Ministerialrat Odermatt übergeben und um die Eröffnung bitten.



## Eröffnung

Ministerialrat Wolfgang Odermatt,  
Ministerium für Umwelt und Forsten, Mainz

Begrüßung:

Frau MdL Heike Raab,

Herr Landrat Huwer,  
Landkreis Cochem-Zell,

Herr Kreisbeigeordneter Zenz,  
LandkreisMayen-Koblenz,

Herr Bürgermeister Probst,  
Verbandsgemeinde Cochem-Land

Herr Schierenbeck,  
DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück  
Bad Kreuznach

Frau Unkel,

Als weitere Gäste darf ich begrüßen:

Herr Hartmut Höwer, ADD

Herr Hubert Müllen, ADD

DLR-Leiter Herr Volker Rudloff, DLR Westerwald-Osteifel

die Herren Yves Kail und Marc Thiel von der Stiftung „Hellef fir d´Natur“, Luxemburg  
sowie Vertreter der Presse - Rhein Zeitung Redaktion Cochem

Zunächst Grüße von Frau Ministerin Conrad !

Vor wenigen Tagen hat die letzte Baumausgabe stattgefunden, die letzte Phase unseres Erprobungsprojekts „Roter Weinbergspfirsich“ hat damit begonnen.

Ich denke, das ist auch der richtige Zeitpunkt, eine Zwischenbilanz zu ziehen. Eine Fachtagung wie die heutige ist dafür ein geeigneter Rahmen.

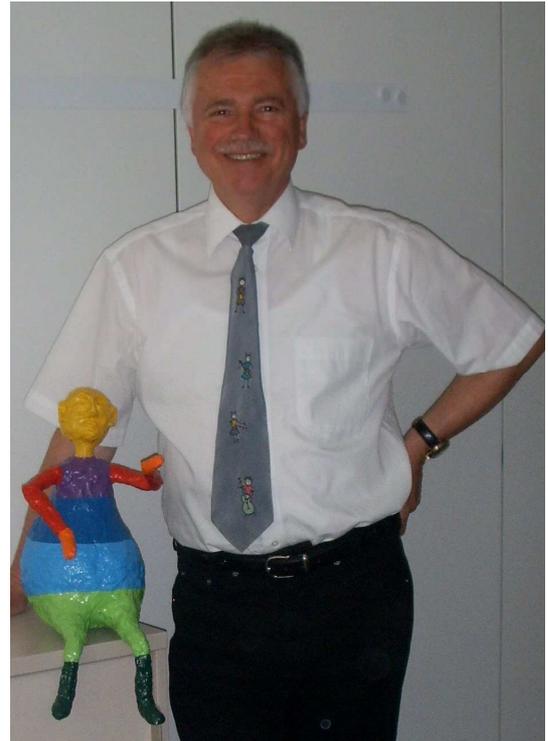
Wie unser gemeinsames Projekt zustande kam, das wissen wohl alle die hier Anwesenden. Frau Unkel wird in ihrem Vortrag, so vermute ich, noch darauf eingehen.

Ohne Frau Unkel vorgreifen zu wollen, möchte ich einige Punkte kurz ansprechen: Wichtig war es, dass bereits von Beginn an, die Beteiligten vor Ort, die Winzer, die kommunale Seite, die Naturschützer mit eingebunden worden sind. Das hat sich ausgezahlt, was man nicht zuletzt auch an der guten Akzeptanz dieses Vorhabens im Moseltal ablesen kann. Das Projekt ist aus ökonomischen und ökologischen Gründen wichtig. Immer mehr Winzer – und zwar in allen Weinbauregionen unseres Landes - geben die Weinbewirtschaftung auf, weil sie sich wirtschaftlich nicht mehr rechnet.

Die Folgen kennen wir. Sie sind sichtbar für alle: die Flächen verbuschen, der Lebensraum besonders zu schützender Tiere (z.B. Segelfalter, Smaragdeidechse) und Pflanzen (z.B. Trockenrasen) und das für das Moseltal typische Landschaftsbild gehen verloren

Mit dem Weinbergspfirsichprojekt, das wir vor mehr als fünf Jahren an der Mosel gestartet haben, haben wir Neuland betreten. Erstmals wurden großflächig Weinbergspfirsiche angepflanzt.

Nicht allein die Erarbeitung fachlicher, rechtlicher und administrativer Vorgaben bedurfte sorgfältiger Vorbereitung, auch die Beschaffung des Pflanzgutes war nicht einfach. Mitt-



lerweile sind rd. 8.000 Weinbergspfirsichbäume (Hinweis Aktion Mehr Grün MWVLW) an der Mosel gepflanzt worden, 5.000 davon im Erprobungsprojekt. Dafür haben wir 150.000 € zur Verfügung gestellt.

Das Konzept ist einfach, aber wirkungsvoll: Über einen Zeitraum von fünf Jahren verpflichten sich die Teilnehmer nach verbindlichen Vorgaben die Weinbergspfirsichbäume auf ausgewählten Flächen zu pflanzen und zu pflegen. Die Bäume, Pflanzpfahl und Wildverbisschutz werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Für den Pflegeaufwand wird pro Baum zusätzlich eine Prämie gezahlt. Insgesamt zahlt das MUF pro Baum einen Betrag von 30 €.

Fachlich und administrativ begleitet wird das Projekt durch das Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht, die Dienstleistungszentren Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel und Rheinhessen-Nahe-Hunsrück sowie die beteiligten Kreisverwaltungen (Cochem-Zell, Mayen-Koblenz und seit dem letzten Jahr Rhein-Hunsrück). Zentrale Schaltstelle ist dabei die aus Mitarbeitern dieser Behörden eingesetzte Arbeitsgruppe. Sie ist sozusagen das Herz des Projekts. Sie legt die zur Bepflanzung geeigneten Flächen fest, sie unterstützt und berät die Projektteilnehmer hinsichtlich Anpflanzung und Pflege sie wacht darüber, dass die Anlagen entsprechend den Vorgaben gepflegt werden. Sie schafft Akzeptanz vor Ort. Sie erarbeitet fachliche Grundlagen

Dies alles erledigt die Arbeitsgruppe in enger und vertrauensvoller Abstimmung mit allen Beteiligten.

An dieser Stelle Dank an die Arbeitsgruppe !

Die bisher gemachten Erfahrungen, die aus dem Projektverlauf gewonnenen Erkenntnisse stimmen uns sehr optimistisch. Zwar kommen die Bäume erst nach und nach in Ertrag, so dass hierzu noch keine gesicherte Aussage möglich ist. Die Nachfrage nach Roten Weinbergspfirsichen ist ungewöhnlich hoch. Sofern keine Selbstvermarktung erfolgen wird, stehen jetzt schon Veredlungsbetriebe (Brennereien) bereit, die auf den Rohstoff Roter Weinbergspfirsich warten.

Neben aussichtsreichen Vermarktungsmöglichkeiten, über die wir noch reden müssen, bedeutet die Offenhaltung der Terrassenanlagen auch den Erhalt von Lebensraum bedrohter Tier- und Pflanzenarten, die in zugewachsenen Hanglagen nicht existieren können.

Aber auch der Tourismus und der Fremdenverkehr kann von dem Roten Weinbergspfirsich profitieren. Gerade in der etwas tourismusärmeren Zeit im Frühjahr können Veranstaltungen zur Blüte des Weinbergspfirsich das touristische Angebot im Moseltal bereichern. Ansätze gibt es ja bereits !!!

Sie werden jetzt fragen, wie es nach Projektende, das im Jahre 2009 sein wird, konkret weitergeht.

Wie Sie wissen, ist das Vorhaben als Pilotprojekt angelegt. Deshalb hatten wir es zunächst auf die Moselregion (Landkreise Cochem-Zell und Mayen-Koblenz) beschränkt; einen Teil des Mittelrheintals haben wir im letzten Jahr mit einbezogen. Eine weitere Ausdehnung auf andere Weinanbaugebiete ist zunächst nicht geplant.

In der Erprobungsphase wollen wir uns Klarheit darüber verschaffen, welche Sorten des Roten Weinbergspfirsichs sich für die trockenen Terrassenlagen am besten eignen, ob und ggf. mit welchem Krankheitsbefall man rechnen muss, ob die aus Gründen des Natur- und Artenschutzes vorgegebenen Bewirtschaftungsaufgaben richtig sind und schließlich wie sich letztendlich die Ertragslage und die Vermarktung gestalten wird. An der Beantwortung dieser Fragen sind wir, ist die Arbeitsgruppe dran. Eines unserer Ziele ist, nach erfolgreichem Abschluss der Pilotphase ein Programm „Roter Weinbergspfirsich“ aufzulegen. Das kann gut in unser seit Jahren erfolgreich laufendes Förderprogramm

Umweltschonende Landbewirtschaftung (FUL) integriert werden. Dabei wird aber darauf zu achten sein, dass nur bestimmte Regionen einbezogen werden.

Mit dem Projekt Roter Weinbergspfirsich haben wir einen Ansatz gefunden, Weinbergsbirnen offen zuhalten. Natürlich ist der Weinbergspfirsich nicht die Alternative für den Weinbau. Aber es ist ein Weg. Die Projektteilnehmer haben die Chance, eine kleine, aber wie ich meine feine Marktnische zu besetzen; die möglichen Produkte habe ich bereits genannt.

Ich denke, dass wir uns um die Vermarktung dieses neuen „Produktes“ keine allzu großen Sorgen zu machen brauchen. Ganz wichtig ist es, zu vermitteln, dass der Rote Weinbergspfirsich ein typisches Produkt/Erzeugnis aus der Weinbauregion, der Terrassenmosel, werden muss.

Wenn es uns gelingt, den Anbau des Weinbergspfirsichs und die Pflege der Terrassenanlagen mit dem Naturschutzgedanken/zielen zu verbinden, kann ein ähnlicher Effekt erzielt werden, wie wir es mit dem Apollofalter erreicht haben. Hier müssen wir ansetzen.



## Grußwort

Landrat Eckhard Huwer,  
Landkreis Cochem-Zell



Sehr geehrte Damen und Herren,

immer mehr Winzer geben aus wirtschaftlichen Gründen oder wegen fehlender Betriebsnachfolger die Weinbergsbewirtschaftung auf. Da die damit frei werdenden Flächen zum großen Teil nicht von anderen Betrieben übernommen werden können, sind die Folgen in der Landschaft sichtbar: Flächen verbuschen, Tieren und Pflanzen geht Lebensraum verloren. Dies aber ist besonders in einer Region, für die der Fremdenverkehr eine große wirtschaftliche Bedeutung besitzt und die deshalb auf ein intaktes Landschaftsbild angewiesen ist, von großem Nachteil.

Von daher war die Idee, die frei werdenden Weinbergflächen mit dem roten Weinbergspfirsich zu bepflanzen und ein entsprechendes Modellprojekt zu starten ein Gewinn für das Landschaftsbild. Darüber hinaus ist die Anpflanzung von Weinbergspfirsichen auch wirtschaftlich interessant, denn gerade dieses Obst kann für vielfältige Produkte genutzt werden. Brände aus roten Weinbergspfirsichen sind bei Freunden hochprozentiger Destillate sehr beliebt, aber auch Liköre und Gelees stellen eine Bereicherung des Angebotes dar. Die Tatsache, dass im Moseltal von Winnigen bis Pünderich dieses Modellprojekt gut angenommen wurde, beweist seine Richtigkeit. Wenn in den letzten fünf Jahren 5.000 Pfirsichbäume im Moseltal und zu einem geringen Teil auch im Mittelrheintal - davon alleine über 4.000 im Landkreis Cochem-Zell - gepflanzt wurden, ist dies ein großer Erfolg.

Ich möchte allen Winzern Dank sagen, dass sie sich an dieser Aktion beteiligt haben, und damit für eine Belebung und Verschönerung des Landschaftsbildes beitragen. Eine attraktive Blüte im zeitigen, relativ laubarmen Frühjahr und eine schöne Laubfärbung im Herbst werden für Gäste und Urlauber der Mosel sehr attraktiv sein. Danken möchte ich aber auch dem Umweltministerium für die Förderung des Projektes und dem Landesamt für Umweltschutz und Gewerbeaufsicht, das die Aktion umgesetzt hat und sie begleitet.

Ich hoffe und wünsche, dass der rote Weinbergspfirsich dauerhaft unsere Landschaft bereichert und das die Eigentümer der Bäume auch wirtschaftlichen Erfolg daraus ziehen.

## Grußwort

Kreisbeigeordneter Rudi Zenz,  
Landkreis Mayen-Koblenz



Sehr geehrte Damen und Herren,

der Pfirsich kommt ursprünglich aus China. Dort sind seit v. Chr. verschiedene Sorten unter dem Namen „Sing“ bekannt. Im 2. Jhd. v. Chr. schaffte der Pfirsich den Sprung über Vorderasien nach Persien. Die Römer brachten ihn dann als „Perserapfel“ über Italien und Südfrankreich in unsere Gegend. Der rote Weinbergspfirsich hat seit dem Mittelalter seine Heimat in den Weinbaugebieten unserer Region. Er bereichert die Landschaft im Mosel- und Mittelrheintal im Frühjahr mit seinen rosafarbenen Blüten, im Herbst unsere Gaumen mit dem unnachahmlichen, intensiven Geschmack seiner Frucht. Um so bedauerlicher finde ich es, dass wir den Rückgang seines Bestandes seit den 70er Jahren durch zahlreiche Flurbereinigungsmaßnahmen hingenommen haben bzw. auch hinnehmen mussten. Dass wir uns auch vielleicht der kulturellen Bedeutung, dieses für unsere Region wichtigen Streuobstes, nicht bewusst waren. 30 Jahre später sehen wir die Folgen: Weinberge werden nicht mehr bewirtschaftet und liegen brach, sie „verbuschen“, heimische Tierarten und Pflanzen verschwinden, Trockenmauern in den Steillagen zerfallen – die Landschaft leidet und wir alle die diese Landschaft lieben, leiden mit.

Zeit, um was zu tun! Zeit zum Gegensteuern! Seit 2001 läuft das Erprobungsprojekt „Roter Weinbergspfirsich“ des Landes Rheinland-Pfalz. Am vergangenen Freitag wurden in Alken die letzten 1.300 Bäume zur Pflanzung ausgegeben. Insgesamt 5.000 Bäume haben an Mosel und Rhein Wurzeln geschlagen. Für den Kreis Mayen-Koblenz war die Teilnahme am Projekt ein Muss. Wir sehen uns verpflichtet, unsere Kulturlandschaft zu erhalten und zu fördern. Wir sehen uns verpflichtet, die Menschen unserer Region für ökologische Themen zu sensibilisieren, ihre Eigeninitiative zu wecken. Wir sehen uns letztendlich auch verpflichtet unsere Region angemessen zu vermarkten.

Mit uns im Boot sitzen von Anfang an der Kreis-Cochem Zell, seit vergangenem Jahr auch der Rhein-Hunsrück-Kreis. Das finde ich wichtig, denn schließlich fließen Mosel und Rhein nicht nur durch Mayen-Koblenz. Der Erhalt unserer Kulturlandschaft geht uns alle an, jeden von uns. Deswegen war es von Anfang an wichtig, mit den Menschen vor Ort zusammenzuarbeiten, sie zu informieren und es ist wichtig, sie auch in Zukunft zu begleiten.

Wenn wir heute über die Bilanz und den Ausblick dieses Erprobungsprojektes reden, dann reden wir – und da bin ich mir sicher – über eine erfolgreiche Vergangenheit und eine aussichtsreiche Zukunft. Der Rote Weinbergspfirsich erlebt eine Renaissance. Die Produkte rund um die Frucht erfreuen sich wieder zunehmender Beliebtheit. Ich finde es gut, dass das Land Rheinland-Pfalz für das Projekt, trotz prekärer Finanzsituation, ausreichende finanzielle Mittel bereitgestellt hat. Für mich der Beweis, dass Naturschutz und damit

verbunden die nachhaltige Nutzung ökologischer Flächen kein Randthema ist, sondern ganz oben steht auf der Prioritätenliste. Die Gelder sind das eine, die tatsächliche Umsetzung das andere. Ohne die Menschen vor Ort, die sich für die Pflanzung der Bäume und deren Pflege bereit erklärt haben, wäre das Projekt ins Leere gelaufen. Allen Beteiligten ist daher recht herzlich zu danken, denn mit dem Engagement tun sie etwas für ihre Heimat, für die Pflege unserer Landschaft und im weitesten Sinn auch für den Tourismus!

In diesem Sinne wünsche ich uns allen bei der heutigen Fachtagung aufschlussreiche Gespräche, neue Ideen und noch mehr Lust auf den Roten Weinbergspfirsich!



Pflanzung im November 2005 in Alken bei der Burg Thurant  
(Landkreis Mayen-Koblenz)

## **Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich – Naturschutz mit Genuss**

Inge Unkel, Landesamt für Umweltschutz, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz, Oppenheim

### **Was war der Auslöser für das Projekt?**

Der Rote Weinbergspfirsich ist einen weiten Weg gegangen: Er kommt aus China, wo er seit über 4.000 Jahren bekannt ist. Die Römer kultivierten ihn im Altertum in Persien und Griechenland. Mit der Weinrebe wurde der Pfirsich nach Germanien gebracht. Heute findet man den Roten Weinbergspfirsich, eine Varietät des Pfirsichs, zwar nicht ausschließlich, so doch überwiegend, an der Mosel. Es ist eine Wärme liebende Obstart, deren Anbau nur in Weinbauklimaten möglich ist. Weinbau und Weinbergspfirsich sind demnach nicht nur alte, sondern auch gute Nachbarn. Immer schon steckten die Winzer einen Pfirsichkern in die Erde zwischen die Weinreben. Der kleinkronige Baum beansprucht nicht allzu viel Platz und stellt damit keine große Konkurrenz im Weinberg dar. Gleichzeitig liefert er köstliche Früchte, die zu Konfitüre, Kuchen und Brand verarbeitet werden. Trotzdem und bedauerlicherweise ging der Bestand in den 1970er Jahren zurück. Heute feiert er eine Renaissance. Auch der Weinanbau an der Mosel hat eine wechselvolle Geschichte. Die Weinrebe wurde von den Römern über die Alpen gebracht. Sie wurde an den felsigen Steilhängen des Moseltals auf von Menschenhand geschaffenen Terrassen gepflanzt. Die aufgeschichteten Trockenmauern und die dazwischen liegenden Klein- und Kleinstparzellen prägen ganz entscheidend das Landschaftsbild. Die Weinbauflächen unterlagen im Laufe der Jahrhunderte aber immer wieder starken räumlichen Veränderungen. Heute besteht wegen der schwierigen und aufwändigen Bewirtschaftung eine starke Tendenz zur Nutzungsaufgabe. Im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer betrug die Anbaufläche 1995 rd. 12.000 ha. In einem Zeitraum von knapp 10 Jahren nahm sie um 3.000 ha auf rd. 9.000 ha ab. Ein weiterer, schmerzlicher Rückgang gilt als sicher. Das Brachfallen der Weinberge, die in der Folge einsetzende Verbuschung und der Zerfall der Trockenmauern haben erhebliche Auswirkungen auf die Landschaft. An vielen Stellen im Moseltal kann diese Entwicklung bereits nachvollzogen werden. Brachen und Drieschen sind häufig in die Weinbauhänge eingestreut. Das typische Bild der Weinkulturlandschaft verändert sich mit der Nutzungsaufgabe. Auf ehemals offenen und mit Weinreben bestockten Flächen führt die Sukzessionsentwicklung über einen längeren Zeitraum zu Trockenwäldern. Verbuschung und Bewaldung verdrängen die Lebensräume von wärme- und trockenheitsliebenden Offenlandarten. Dies ist besonders gravierend, da das Moseltal einen bundesweiten Schwerpunkt für Trockenbiotope darstellt. Von dieser Entwicklung betroffen sind Diptam und Felsenahorn ebenso wie Apollofalter, Smaragdeidechse und Zippammer, um nur einige der betroffenen Tier- und Pflanzenarten zu nennen. Mit der Auflassung der Moselhänge geht ein Stück Heimat und regionaler Identität verloren. Es liegt daher nahe, nach Alternativen zu suchen. Eine Gruppe vorausschauender und wirtschaftlich denkender Menschen strebte vor ca. 10 Jahren eine konstruktive Lösung an und erinnerte sich an den Roten Weinbergspfirsich. Die Rückbesinnung auf die traditionsreiche Delikatesse wurde mit zukunftsorientierten Lösungsansätzen verbunden. Die Idee einer alternativen, umweltverträglichen Nutzung stieß beim Ministerium für Umwelt und Forsten (MUF) auf offene Ohren.



Frau Inge Unkel und Herr Herbert Kommer  
während der Fachtagung am 23.11.2005 in Ernst

### **Was sind die Projektziele?**

Aufgrund der beschriebenen Ausgangsbasis wurde vom MUF im Sommer 1999 ein Erprobungsprojekt initiiert, das ökologische, landschaftsästhetische und ökonomische Ziele miteinander verbindet. Auf ausgewählten Flächen soll eine ökologisch ausgerichtete Nutzung umgesetzt und damit der Verbrachung entgegengewirkt werden. Ziel ist es, einen Beitrag zur Erhaltung des charakteristischen Mosaiks von Trockenmauern, Felsen, Gesteinshalden und bewirtschafteten Flächen zu leisten. Für Arten der Trockenlandbiotope soll so der Lebensraum gesichert und das typische Landschaftsbild der Mosel quasi als Nebeneffekt der Nutzung erhalten werden. Die Pfirsichblüte im Frühjahr – die leuchtend rosafarbenen Blüten sind weithin sichtbare Farbtupfer - steigert die Attraktivität des Moseltals, die eine wichtige Basis sowohl für die Weinvermarktung wie auch für den Tourismus darstellt. Sie betrifft aber auch die Menschen, die hier leben in ihrem unmittelbaren Wohnumfeld und dem, was man gerne als Heimat bezeichnet. Der Verkauf der Produkte ist ein wirtschaftlicher Anreiz und die Regionalität des Produkts stärkt die Verbundenheit mit der Region. Mit der Anpflanzung von Weinbergspfirsichbäumen wird damit ein ganzheitlicher Ansatz umgesetzt, bei dem die Menschen vor Ort intensiv eingebunden sind. Das Projekt ist bewusst als Erprobungsprojekt ausgerichtet, da der Frage nachgegangen werden soll, ob die Verknüpfung von Naturschutz und Nutzung, eben „Naturschutz durch Nutzung“ zu realisieren ist. Zudem gab es vor Projektbeginn gerade im pflanzenbaulichen Bereich eine Reihe von Aspekten, denen nachzugehen war.

## **Wer sind die Akteure?**

Das Projekt wird ausschließlich vom MUF finanziert. Für die Beschaffung des Pflanzmaterials und die Auszahlung an die Bewirtschafter wurden zwischenzeitlich rund 150.000 € bereitgestellt. Vom MUF wurde daher auch eine Arbeitsgruppe (AG) eingesetzt, die die Projektkonzeption erarbeitet hat und die praktische und administrative Umsetzung betreibt. Wegen der querschnittsorientierten Aufgabenstellung ist die AG interdisziplinär besetzt. So sind die Kreisverwaltungen Cochem-Zell, Mayen-Koblenz und Rhein-Hunsrück ebenso vertreten wie die Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord (SGD) und die Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) Westerwald-Osteifel und Rheinhessen-Nahe-Hunsrück. Die AG wird geleitet durch das Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz (LUWG). Die wesentlichen Akteure sind die Bewirtschafter, die nach einer entsprechenden Bewerbung, der Durchführung eines Flächenauswahlverfahrens und dem Abschluss eines Bewirtschaftungsvertrages die Pflanzung der Bäume, die Pflege der Anlagen und die Verwertung der Früchte mit Sorgfalt und hohem Engagement gewährleisten. Die Vertragspartner sind Winzer, Nebenerwerbsswinzer, Privatleute, Gemeinden, aber auch eine Schule.

Über den genannten Beteiligtenkreis hinaus wurden durch mehrere Fachtagungen und –gespräche sowie zahlreiche Schulungen und Schnittkurse weitere Akteure einbezogen. Über Pressetermine und Presseartikel wurde die Öffentlichkeit umfassend informiert.

## **Wie wurde das Projekt umgesetzt?**

Die im Sommer 1999 eingesetzte Projekt-AG gliederte ihre Arbeit in drei Schritte:

1. Projektkonzeption und organisatorische Vorbereitung
2. Flächenauswahlverfahren und Ausgabe der Bäume
3. Fachliche und administrative Begleitung

Die Laufzeit des Projekts war ursprünglich auf 1 Jahr begrenzt. Wegen der hohen Akzeptanz und des schnell erkennbar werdenden Erfolgs wurde das Projekt zuerst auf drei und dann auf fünf Jahre ausgedehnt.

Die Förderkulisse umfasst die Landkreise Cochem-Zell und Mayen-Koblenz. Seit 2004 ist der Mittelrhein vor dem Hintergrund mit dem Welterbe Mittelrheintal im Rhein-Hunsrück Kreis und im Landkreis Mayen-Koblenz hinzugekommen. Zielflächen sind die Steil- und Steilstlagen der von der Mosel bzw. vom Rhein einsehbaren Hänge.

Nach den konzeptionellen und vorbereitenden Tätigkeiten wurde 2001 erstmals ein Flächenauswahlverfahren durchgeführt, das in den Folgejahren wiederholt wurde. In den örtlichen Mitteilungsblättern wurde die Teilnahme ausgeschrieben. Die Mitglieder der AG führten Ortsbesichtigungen durch, prüften die Geeignetheit der Flächen im Hinblick auf die verfolgten Projektziele und legten Prioritäten fest. Entscheidend für die Projektteilnahme sind die landschaftsästhetische Wirkung der Anlagen für das Mosel- bzw. Rheintal, günstige pflanzenbauliche Voraussetzungen und die Beachtung ökologischer Belange. So müssen z.B. angemessene Abstände zu Trockenmauern eingehalten werden um eine Beschattung zu vermeiden. Eine mangelnde Besonnung würde zu einer nicht gewollten Veränderung des Lebensraumes wärmeliebender Arten führen.

Nach Durchführung des Flächenauswahlverfahrens wurden die Bewerber informiert und es wurde mit ihnen ein Bewirtschaftungsvertrag nach standardisierten Vorgaben abgeschlossen. Sie verpflichten sich darin, eine ökologisch ausgerichtete

Flächenbewirtschaftung und Baumpflege durchzuführen. So sind die Bäume ordnungsgemäß zu pflanzen, die Flächen sind regelmäßig zu pflegen, die Baumscheibe ist freizuhalten, eine ausreichende Startdüngung mit organischem Material ist sicherzustellen, die Pflanz- und Pflegeschnitte sind fachgerecht durchzuführen und der Einsatz chemischer Mittel ist grundsätzlich verboten. Maßnahmen zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit sind hiervon in eng begrenztem Umfang ausgenommen. Zudem verpflichten sich die Bewirtschafter, die Früchte zu verwerten. Der Bewirtschaftungsvertrag hat eine Laufzeit von 5 Jahren. Die Projektteilnehmer erhalten kostenfrei Pflanzmaterial, Baumpfahl und Wildverbisschutz. In zwei Raten wird ihnen zudem ein Förderbetrag von insgesamt 16 € pro Baum ausgezahlt. Voraussetzung ist, dass die Bewirtschaftungsauflagen eingehalten werden. Die ordnungsgemäße Durchführung der Pflege- und Bewirtschaftungsmaßnahmen wird vor der Auszahlung der Mittel überprüft. Dabei geht es nicht darum, die Projektteilnehmer „von oben herab“ zu sanktionieren. Vielmehr wird beratend auf die Mängel hingewiesen und eine Beseitigung angestrebt. Dieses Vorgehen folgt konsequent dem Beratungsansatz im Projekt. Vor der jeweiligen Baumausgabe wurde in Veranstaltungen über die notwendigen Pflege- und Bewirtschaftungsmaßnahmen informiert und es wurden Schnitt- und Pflegekurse angeboten. Dabei konnte festgestellt werden, dass der Wissenstransfer gerne angenommen wird und dass hohes Interesse an einer pflanzenbaulichen Fortbildung besteht.



Baumausgabe mit Ministerin Margit Conrad  
am 26.11.2001 in Cochem

Nach den umfassenden Vorbereitungen folgte am 26.11.01 die 1. Baumausgabe durch Frau Ministerin Margit Conrad und Herrn Landrat Eckhard Huwer. Auch in den folgenden Jahren wurden jeweils rund 1.000 Bäume ausgegeben. Die letzte Baumausgabe fand am 18.11.2005 statt. Damit endet das Projekt in seiner aktiven und nach außen wirksamen Phase. Die begleitenden fachlichen und administrativen Arbeiten, insbesondere die pflanzenbauliche Beratung und die Auszahlung der Mittel, werden noch zu Ende geführt.

### **Welche Hürden waren zu überwinden?**

Bevor das Projekt in seiner aktiven Phase starten konnte, musste erst einmal das Pflanzmaterial beschafft werden. Für die standörtlichen Voraussetzungen und für die ökologischen und nutzungsbezogenen Zielsetzungen geeignetes Material war in den Baumschulen bei Projektbeginn nicht verfügbar. Nach intensiver Vorauswahl einigten sich die Pflanzenbauer auf Veredlungen von *Prunus persica* „Roter Weinbergspfirsich von ausgewählten Selektionen der Baumschulen“ auf einer Unterlage *Prunus myrobalana* und mit einer Zwetschge als Zwischenveredlung. Mit den in Frage kommenden Baumschulen wurden Lieferverträge geschlossen. Aufgrund der für die Anzucht notwendigen Zeit verzögerte sich der Projektbeginn um ein Jahr. Eine heftige fachliche Diskussion löste die Frage aus, ob Veredlungen oder Sämlinge besser geeignet und resistenter gegen die Kräuselkrankheit sind. Daher entschloss man sich, einen Vergleich im Erprobungsprojekt zuzulassen. So sind ca. ein Viertel der gepflanzten Bäume Sämlinge. Bereits zu Projektbeginn war man sich der Tatsache bewusst, dass Weinbergspfirsichanlagen einer sorgfältigen und sachgerechten Pflege und Bewirtschaftung bedürfen. Trotzdem wurde der erforderliche Bedarf an Beratung und Unterstützung noch unterschätzt. So wurde z.B. bei einigen der ersten Anlagen vergessen, Baumpfähle einzuschlagen und Wildverbisschutz anzubringen. Die AG entschloss sich daher, beides bei der Baumausgabe gleich mitzuliefern. Dieses Vorgehen hat sich bewährt.

Auch die pflanzenbauliche Beratung wurde weiter intensiviert. Heute gibt es einen regen Informations- und Erfahrungsaustausch, der allen Seiten Vorteile bringt.

Ein weiteres Problem stellt die Kräuselkrankheit dar. Ursprünglich war aufgrund des strengen ökologischen Ansatzes der Einsatz chemischer Mittel kategorisch verboten. Im Rahmen der Bewirtschaftungskontrollen besichtigte die AG Anlagen, die sehr heftig von der Kräuselkrankheit betroffen waren, obwohl ordnungsgemäß bewirtschaftet worden war. Die Krankheit hatte zum Teil ein Ausmaß angenommen, das für die Bäume existenzbedrohlich war. Nach langen Diskussionen und reifer Abwägung wurde das grundsätzliche Verbot gelockert. Nach wie vor besteht wegen der ökologischen Zielsetzung die Absicht, auf den Einsatz chemischer Mittel gänzlich zu verzichten. Entsprechend werden Forschung und Entwicklung sehr intensiv und hoffnungsvoll verfolgt. Sobald Alternativen anwendungsfähig sind, werden chemische Mittel im Projekt wieder ausgeschlossen. Ohne Kompromisse wird nach wie vor beim Einsatz von Herbiziden vorgegangen. Diese Mittel sind und bleiben im Projekt verboten. Dies gebietet die ökologische Ausrichtung und zudem gibt es gute und wirkungsvolle Alternativen. Alle Projektteilnehmer – das ist erfreulicherweise festzustellen – sind mit hohem Engagement bei der Sache. Trotzdem und vielleicht gerade deshalb, ist eine umfassende Schulung und Weiterbildung bei Fragen der Baum- und Flächenpflege erforderlich. Die angebotenen Schnitt- und Pflegekurse sind immer gut besucht und in der Sache erfolgreich.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass sich die gute Vorarbeit im Vorfeld der aktiven Projektphase ausgezahlt hat. Die intensive fachliche Betreuung der Projektteilnehmer ist neben der Kontrolle der Einhaltung der Bewirtschaftungsaufgaben ein wesentlicher Bestandteil der Qualitätssicherung.



Schüler der Realschule in Cochem  
im Arbeitseinsatz unterhalb der Reichsburg

### **Welche Ergebnisse wurden erzielt?**

Das Erprobungsprojekt hat gezeigt, dass Weinrebe und Roter Weinbergspfirsich gute Nachbarn sind:

1. Weinbergspfirsichprodukte ergänzen bereits jetzt als Nischenprodukte die Preislisten der Weingüter. Es besteht zudem eine steigende und interessante Nachfrage nach bereits auf dem Markt befindlichen, aber auch weiteren Produkten vom Roten Weinbergspfirsich. Der Kreativität um das Thema Roter Weinbergspfirsich sind bei der Vermarktung keine Grenzen gesetzt. Der Verkauf der Produkte ist ein wirtschaftlicher Anreiz und die Regionalität des Produkts stärkt die Verbundenheit mit der Region.
2. Die Anpflanzung der Bäume trägt zur Attraktivitätssteigerung von Mosel- und Mittelrheintal bei. Das darauf bezogene touristische Angebot ist weiter ausbaufähig. Die landschaftsästhetischen Wirkungen betreffen aber auch die Menschen, die hier leben in ihrem unmittelbaren Wohnumfeld und dem, was man gerne als Heimat bezeichnet.
3. Die an ökologischen Kriterien ausgerichtete Pflege und Bewirtschaftung der Bäume und der Flächen sichert Lebensräume für offenlandgebundene Tier- und Pflanzenarten.
4. Dem Verbrachen der Weinbauflächen wird durch eine ökologisch ausgerichtete Nutzungsform entgegengewirkt. Damit kann auf eine kostenintensive Pflege verzichtet werden.
5. Mit dem Projekt gelingt es, ökologische, landschaftsästhetische und ökonomische Aspekte erfolgreich zu verknüpfen. Hinzu kommt, dass die strukturellen Veränderungen in der Region nicht einfach hingenommen werden, sondern dass die Entwicklung der Landschaft aktiv gestaltet wird. Die Menschen vor Ort sind in diesen Prozess intensiv eingebunden und bringen sich aktiv ein.
6. Noch ein paar Zahlen: Im Projekt wurden 5.000 Weinbergspfirsichbäume gepflanzt und rund 120 Bewirtschafter beteiligen sich. Das MUF hat rund 150.000 € für Sachmittel zur Verfügung gestellt. Die Personalkosten können bei über 20 AG-Sitzungen, über 20 Ortsbesichtigungen zur Flächenauswahl und zur Bewirtschaftungskontrolle, 5 Baumausgabeterminen, 1 Pressekonferenz, 8 Fachgesprächen und –Tagungen sowie 18 Schnittkursen und pflanzenbaulichen Informationsveranstaltungen nur hochgerechnet werden.

### **Gibt es noch offene Fragen?**

In diesem Sommer wurde die AG heftig erschreckt mit der Feststellung, die gepflanzten Bäume seien keine „richtigen“ Weinbergspfirsiche. Um es vorweg zu nehmen: Das stimmt nicht! Wir haben eine Ortsbesichtigung vorgenommen und dabei festgestellt, dass die Bäume die typischen roten Moselweinbergspfirsiche tragen. Sie sind klein, fast durchgängig rot und sie haben eine graue, pelzige Schale. Die Früchte der Veredlungen sind etwas größer als die der Sämlinge. Es stellte sich zwar heraus, dass auch „falsches“ Pflanzmaterial ausgebracht wurde, allerdings nicht im Erprobungsprojekt.

Damit könnten wir uns gelassen zurücklehnen. Aber ganz so einfach wollen wir es uns nicht machen: Wenn ein regionales Produkt Roter Weinbergspfirsich etabliert werden soll, ist eine Qualitätssicherung auch im Hinblick auf den Fruchtertrag zu betreiben. Dabei ist das Aussehen, insbesondere die Rotfrüchtigkeit, zu definieren. Die heutige Tagung soll Anlass und Anreiz sein, dieser Frage weiter nachzugehen mit dem Ziel, eine gemeinsame Vereinbarung zu treffen.

Weiteren Handlungsbedarf gibt es im Rahmen der Vermarktung. Das Erprobungsprojekt ist nachhaltig ausgerichtet; entsprechend sind die Bewirtschafter verpflichtet, den Frucht-ertrag zu verwerten. Es ist dabei nicht Aufgabe des Projekts, eine Vermarktungsstrategie zu erstellen. Ein solches „Rundum-sorglos-Paket“ wollen und können wir nicht bieten. Hier ist vielmehr der Sach- und Fachverstand in der Region gefragt. Allerdings wollen wir sehr wohl die Diskussion, dort wo es uns möglich ist, unterstützen.

Ganz bewusst haben wir daher die Tagung so angelegt, dass nicht nur Bilanz gezogen werden wird. Wir haben den Vorträgen, in denen es um Vermarktung geht, breiten Raum eingeräumt. Damit wollen wir dokumentieren, dass am Ende des Erprobungsprojekts weitere Aufgaben anstehen. Ich bin mir sicher, dass die Akteure in der Region sich auf eine zukunftsorientierte Vorgehensweise einigen und diese mit Vehemenz und Tatkraft umsetzen werden. Ich freue mich daher auf die Vorträge am heutigen Nachmittag, in denen es um Produktvermarktung, aber auch um touristische Ansätze geht. Ich freue mich in besonderer Weise auf die Podiumsdiskussion, die sicher Ansätze für das weitere Vorgehen aufzeigen wird. **Welche Unterstützung können wir künftig anbieten?**

Unabhängig von den Ergebnissen der Tagung zeichnen sich folgende Möglichkeiten der Unterstützung ab:

1. FUL-Förderung

Das Erprobungsprojekt wurde in diesem Jahr in seiner aktiven Phase beendet. Aufgrund des Erfolgs soll es in ein reguläres Vertragsnaturschutzprogramm überführt und im Rahmen des Förderprogramms umweltschonende Landbewirtschaftung (FUL) angeboten werden. Die Rahmenvorgaben werden dabei den Teilnahme- und Bewirtschaftungsvorgaben des Projekts entsprechen. Die AG hat dem MUF als Förderkulisse die gesamte Mosel sowie das Gebiet des Welterbes im Mittelrheintal vorgeschlagen. Das Programm wird voraussichtlich ab 2007 angeboten.

2. Fortsetzung der pflanzenbaulichen Beratung

Die Intensität und hohe fachliche Qualität der pflanzenbaulichen Beratung war mitentscheidend für den Erfolg des Erprobungsprojekts. Es ist daher vorgesehen, dass das im Projekt eingeführte Qualitätsmanagement auch weiterhin angeboten wird. Das Beratungs-, Qualifizierungs- und Weiterbildungsangebot an die Bewirtschafter soll weiterhin bestehen bleiben.

3. Unterstützung bei der Vermarktung des Roten Weinbergspfirsichs

Den grundsätzlichen Handlungsbedarf zur Vermarktung des Roten Weinbergspfirsichs habe ich bereits angesprochen. Bei einer Umsetzung sind dabei zwei Produktlinien zu unterscheiden: der Tourismus und die Produktvermarktung.

Im Bereich des Tourismus gibt es bereits einige Ansätze, die in der Entwicklungskonzeption Weinkulturlandschaft und Tourismus im Moselland der Mosellandtouristik GmbH festgehalten sind. Hier wird z.B. eine Weinbergspfirsichpatenschaft ange-regt und die Erstellung einer Broschüre zum Roten Weinbergspfirsich empfohlen. Frau Käsebier wird im Laufe des Nachmittags darüber berichten.

Zudem wurde im Projekt eine Diplomarbeit an der Universität Trier, Fachbereich Geographie, initiiert, die sich mit touristischen und ökologischen Fragen befasst.

Die Arbeit werden wir gerne unterstützend begleiten. Auf die Ergebnisse von Herrn Dübner bin ich bereits jetzt gespannt. Bei der Produktvermarktung ist festzustellen, dass die Teilnehmer im Projekt zur Verwertung der Früchte verpflichtet sind. Das geschieht für den Eigenbedarf, aber auch als Bereicherung der Produktpalette der Weingüter. Frau Pötsch und Herr Knebel werden in ihren Beiträgen darauf eingehen und weitere Verwendungsmöglichkeiten und Vermarktungsansätze ansprechen.

Im Rahmen des Projektes konnten wir feststellen, dass auch seitens der Gastronomie zunehmend Interesse für das Produkt besteht. Ich erinnere mich z.B. gerne an das Weinbergspfirsicheis, das Frau Ministerin Conrad am Pressetermin im April d. J. genießen konnte.

Dabei wissen wir sehr wohl, dass Produkte aus dem Roten Weinbergspfirsich Nischenprodukte sind. Die positive Resonanz, auf die die Produkte stoßen, ist Anreiz für die weitere Forcierung der Vermarktung. Die Landesregierung wird entsprechende Ansätze aus der Region unterstützen. Ich hoffe, dass im Laufe der Fachtagung erste kreative Ansätze vertieft werden.

#### 4. Weitere Projektbegleitung

Mit dem Ende der aktiven Phase im Erprobungsprojekt ist, das haben meine Ausführungen gezeigt, die Arbeit bei weitem noch nicht abgeschlossen. Es ist eine Vermarktungsstrategie für Produkte des Roten Weinbergspfirsichs zu entwickeln und umzusetzen, die touristische Vermarktung ist zu intensivieren, die Qualitätssicherung ist weiter zu betreiben, die pflanzenbauliche Beratung ist fortzuführen und auch im Rahmen einer FUL-Förderung werden sich noch Fragen ergeben.

Wichtig dabei ist, dass diesen Fragen nicht, wie häufig üblich, in getrennten Zirkeln, nachgegangen wird. Wesentlich für den weiteren Erfolg des Roten Weinbergspfirsichs ist es, die Fragen und Problemlösungen miteinander zu vernetzen. Hierfür bedarf es einer Plattform für einen gemeinsamen Austausch. Das MUF bietet daher an, den Auftrag der Projekt-AG zum Erprobungsprojekt in modifizierter Form fortzuschreiben und auszudehnen.

### **Woher kommt die hohe Akzeptanz?**

Obwohl der Rote Weinbergspfirsich der sorgfältigen Zuwendung bedarf – er braucht intensive Pflege und eine fachgerechte Bewirtschaftung – und durchaus auch Launen hat – denken wir an die Varianz in der Fruchtfarbe oder die Kräuselkrankheit – schreibt er eine Erfolgsstory. Jeder, bei dem man über das Projekt berichtet, ist äußerst interessiert und häufig wird man, z. T. von ganz unvermuteter Seite, auf den Roten Weinbergspfirsich angesprochen. Woran liegt das? Der Rote Weinbergspfirsich hat Persönlichkeit und Charakter. Er verbindet Tradition und Moderne. Er steht für Regionalität ohne dabei den Anschein des Altbackenen zu haben. Er ist etwas Besonderes, aber dabei nicht exotisch. Der Rote Weinbergspfirsich ist vielseitig verwendbar und regt dadurch die Kreativität an. Er belebt das Landschaftsbild, denn zur Blütezeit ist er einfach nur schön. Er steht damit für den Begriff Heimat, aber auch für einen nachhaltigen Tourismus. Der emotionale Zugang verbindet sich mit wirtschaftlichen Aspekten.

Der Rote Weinbergspfirsich bietet vielfältige Möglichkeiten und eröffnet daher Perspektiven für die Zukunft!

Danke für ihre Aufmerksamkeit.

Lassen sie mich an dieser Stelle weiteren Dank aussprechen: Mein Dankeschön gilt den Mitgliedern der Projekt - AG, den Projektteilnehmern und allen, die sich in das Projekt eingebracht haben. Die engagierte, konstruktive und sachbezogene Zusammenarbeit aller Beteiligten ist ein wesentlicher Faktor für den Projekterfolg



Die Arbeitsgruppe Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich anlässlich einer Arbeitsbesprechung beim Fachgespräch in Mainz.

## **Roter Weinbergspfirsich –Pflanzenbauliche Erkenntnisse und Erfordernisse**

Johann Schierenbeck,  
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum  
Rheinhausen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach

### **1. Grundsätzliches zum Erprobungsprojekt**

#### **Roter Weinbergspfirsich**

Bevor im Herbst 2001 die ersten Pfirsichbäume im Rahmen des Erprobungsprojekts ausgegeben werden konnten, mussten eine Reihe von organisatorischen und vor allem von pflanzenbaulichen Fragestellungen bearbeitet werden. Die Arbeitsgruppe „Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich“ hatte diese Aufgaben zu bewältigen.

Mit der Anpflanzung des Roten Weinbergspfirsichs wurde Neuland betreten. In der Vergangenheit wurde bis dato der Pfirsich aus dem Stein gezogen und im Weinberg an Stellen, an denen keine Weinreben standen, eingepflanzt. Diese Art der Kultivierung hat an der Mosel eine lange Tradition. Aus pflanzenbaulicher Sicht lagen zu Beginn des Erprobungsprojekts wenige Erfahrungen vor. Die Erfahrungen, die damals vorlagen, beziehen sich auf Flachlagen, die bezüglich Wasser- und Nährstoffversorgung einen besseren Standort darstellen als beispielsweise die Weinbergshänge an der Mosel. Die Versuchsergebnisse der ehemaligen SLFA jetzt DLR Rheinpfalz in Neustadt und der Forschungsanstalt Geisenheim gelten daher in erster Linie für den Erwerbsobstbau und konnten damals (bzw. können auch heute) deshalb nicht ohne weiteres auf das Erprobungsprojekt übertragen werden. In den ersten drei Jahren war das Projekt auf Teile der Moselregion beschränkt.

Heute nach fünf Jahren Erprobungsprojekt liegen eine Reihe von Erfahrungen vor, sodass wesentliche Empfehlungen zu der Anpflanzung des Roten Weinbergspfirsichs in den Hängen von Mosel und Mittelrhein gegeben werden können.

#### **Die pflanzenbaulichen Fragestellungen vor Projektbeginn waren:**

→ Sämlinge oder Veredlungen ?

Wie bereits ausgeführt, hat die Vermehrung aus dem Stein an der Mosel eine lange Tradition. Ein wesentlicher Nachteil dieser Vermehrung ist, dass die daraus gewonnenen Sämlingspflanzen genetisch nicht einheitlich sind (Formenmannigkeit).

Dies bedeutet, dass die Eigenschaften des Mutterbaumes aufspalten. Beispielsweise weisen die Sämlingspflanzen verschiedene Wuchseigenschaften auf. Besonders wichtig ist die Rotfleischigkeit der Früchte. Bei Sämlingspflanzen kann die Farbe des Fruchtfleisches vom kräftigen Rot bis hin zum Bläßrot variieren. Auch kann nur der äußere Rand des Fruchtfleisches unterhalb der Fruchtschale ein kräftiges Rot aufweisen. Selbst Früchte mit weißem Fruchtfleisch treten auf. Nur durch Veredlung bleiben genetisch einheitliche Eigenschaften erhalten.

Aber leider lagen damals keine Erfahrungen mit veredelten Pfirsichen an den Moselhängen vor. Vor diesem Hintergrund hat die Arbeitsgruppe Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich diskutiert. Sämlinge oder Veredlungen ? – Das war hier die Frage. Herr Dr. Karl Hein, inzwischen in Pension, und meine Person waren aus fachlicher Sicht aus

den genannten Gründen Verfechter für Veredlungen, während die anderen der Arbeitsgruppe den Sämlingen aus Naturschutzgründen eher zugeneigt waren. Schließlich wurde beschlossen, dass sowohl Sämlinge als auch Veredlungen gepflanzt werden sollen, wobei der Anteil an Veredlungen bei der Beschaffung jeweils überwiegen sollte. Bei der Ausgabe sollte darauf geachtet werden, dass Sämlinge und Veredlungen auf bestimmten Flächen in Absprache mit dem Vertragsnehmer zusammen aufgepflanzt werden sollen, die dann pflanzenbaulich beobachtet werden, um so später Aussagen hierüber treffen zu können. Das Erprobungsprojekt ist schließlich für die Klärung von Fragen gedacht, wie der Name „Erprobung“ besagt.

→ welche Herkünfte bzw. Sortenwahl?

Die nächste Fragestellung war die Beschaffung des Pflanzgutes für das Erprobungsprojekt. Insbesondere bei den Veredlungen mußten noch einige Probleme aus fachlicher Sicht geklärt werden. In der übernächsten Frage “→ bei Veredlungen: Welche Unterlagen? “ gehe ich darauf ein. Im Zusammenhang mit der Beschaffung mußte dann aber auch die Auswahl der Baumschulen in Bezug auf Wettbewerb und Gleichbehandlung von der Arbeitsgruppe geklärt werden, das an dieser Stelle nicht behandelt werden soll.

→ auf welchen Standorten gedeihen die Weinbergspfirsiche ?

Mit dem Erprobungsprojekt sollte in erster Linie ein Beitrag zum Entgegenwirken der Verbuschung der Weinbergsbrachen geleistet werden. Es sollten Erkenntnisse gesammelt werden, inwieweit der Rote Weinbergspfirsich an den Moselhängen gedeiht und ob er geeignet ist der Weinbergsbrache entgegenzuwirken. Vor diesem Hintergrund kommen den Steillagen und Steilstlagen eine besondere Bedeutung zu, da diese Lagen von der Weinbergsbrache besonders betroffen sind. Jedoch liegen bislang keine Erfahrungen mit der Anpflanzung in diesen genannten Lagen vor. Also entschloß man sich seitens der Arbeitsgruppe die Anpflanzung in Steillagen und in Tallagen im Rahmen des Erprobungsprojektes vorzunehmen und diese Anpflanzungen zu beobachten.

→ bei Veredlungen: Welche Unterlagen ?

Bei den Veredlungen stellte sich die Frage, welche Veredlungsunterlagen geeignet sind und vor allem welche Unterlagen sich für die Moselhänge eignen. In diversen Gesprächen mit verschiedenen Baumschulen zeigte sich, dass nur “Prunus myrobalana” als geeignet erscheint. Alle anderen Unterlagen sind ungeeignet. Dies gilt insbesondere für die schwachwüchsige “St. Julien - Unterlage”, die nur für den Erwerbsobstbau oder für den Liebhaberobstbau in guten und tiefgründigen Böden geeignet ist. Um dem erhöhten Risiko von Rindenbrüchigkeit und Gummifluss besonders der Stämme zu entgegen, wurde seitens der Baumschulen eine Zwischenveredlung mit Hauszwetsche angeregt. Auf diese Weise sind die Stämme unempfindlicher als andere und die Bewirtschaftung mit der Stammhöhe von 1,20 Meter wird erleichtert.

→ Wasserversorgung ?

Die Wasserversorgung ist ein wichtiges Thema. Aus dem Tafelobstanbau aus den Tallagen bzw. den besseren tiefgründigen Böden ist bekannt, dass die Wasser- und Nährstoffversorgung eine entscheidende Rolle im Wachstum und vor allem in der Fruchtbildung zukommt und hier hohe Ansprüche hat. Inwieweit der Rote Weinbergspfirsich in den Moselhängen auch diese Ansprüche hat, war zu Beginn des Erprobungsprojektes nicht bekannt. Eine für die Arbeitsgruppe wichtige Frage lautete: Können Sämlinge und/oder Veredlungen in Steillagen aufgrund der Wasserknappheit gedeihen? - Da besonders frisch gepflanzte Bäume eine gute Wasserversorgung zum

Anwachsen benötigen, war unsere Frage, ob Bäume in Steilenlagen überhaupt wachsen. Zwecks Regulierung des Wasserhaushalts im Boden wurde von uns das Anlegen der Baumscheibe und das Auftragen einer Mulchschicht vorgeschlagen.



Baumausgabe: Vorführung Pflanzschnitt am 07.11.2003 in Cochem, Kloster Ebernach  
Von links nach rechts: Landrat Eckhard Huwer, Johann Schierenbeck,  
Staatssekretär Hendrik Hering (MUF)

→ Nährstoffversorgung ?

Besonders in der Jugend haben die Pfirsichbäume einen hohen Nährstoffbedarf. Dies gilt vor allem für Stickstoff. In Tallagen mit meist tiefgründigen Böden ist die Versorgung aufgrund dieses Umstandes im Regelfall gesichert. Doch die große Frage ist nämlich, wie es in Steillagen oder gar in Steilstlagen aussieht. Dies konnte damals niemand beantworten. Da die Nährstoffversorgung bzw. deren Transport wesentlich vom Wasser abhängig ist, kommt wiederholt das Thema Wasserhaushalt in die Diskussion. Und welche Dünger kommen in Betracht? – Aus dieser Sicht kommen nur organische Düngemittel in Betracht, die gleichzeitig auch als Mulchschicht den Wasserhaushalt im Bereich der Baumscheibe regulieren. Unsere Empfehlung war damals Kompost. Auch gut verrotteter Stallmist wird empfohlen, der aber an der Mosel eher Mangelware ist, so dass Kompost für die praktische Umsetzung übrig blieb. Aus meinen Ausführungen können Sie also entnehmen, dass vor Beginn des Erprobungsprojektes Roter Weinbergspfirsich eine Reihe von offenen Fragen aus pflanzenbaulicher Sicht geklärt werden mussten. Jetzt, nach fünf Jahren Erprobungsprojekt sehen die Dinge in vielen Fällen ganz anders aus. Nur unsere damaligen Fragestellungen und Probleme müssen an dieser Stelle einmal genannt werden

## **2. Anbaurichtlinien**

Vor dem Hintergrund der genannten Ausführungen war es schwierig, Anbaurichtlinien für den Roten Weinbergspfirsich zu formulieren. Wie ausgeführt waren viele Dinge unklar oder mit einem großem Fragezeichen versehen. In dieser Situation haben Herr Dr. Karl Hein, inzwischen pensioniert, und meine Person die Anbaurichtlinien für den Roten Weinbergspfirsich entwickelt. In diesen Richtlinien wurden in erster Linie die pflanzenbaulichen Hinweise bzw. Vorgaben beschrieben. Da es sich um eine Förderung aus dem Naturschutzbereich handelt, konnte nur eine Anbauweise zum Zuge kommen, die dem ökologischen (= biologischen) Landbau bzw. dem Obstbau entspricht. In der Umsetzung heißt dies, dass keine chemischen Düngemittel und Pflanzenschutzmittel verwendet werden dürfen. Auch der Einsatz von Herbiziden zur Unkrautbekämpfung ist generell nicht erlaubt. Bei den Pflanzenschutzmitteln gibt es allerdings eine Ausnahme. Zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit (*Taphrina deformans*) waren und sind auch chemische Mittel wie Euparen im Erprobungsprojekt zugelassen. In den fünf DIN-A-4 Seiten umfassenden Anbaurichtlinien der zweiten überarbeiteten Fassung vom August 2002 werden die Vorgaben zur Pflanzung, zum Anlegen der Baumscheibe, zur Düngung, Pflanzenschutz und Obstbaumschnitt in den verschiedenen Standjahren der Pfirsichbäume gegeben. Die Anbaurichtlinien sind den Vertragsnehmern bekannt.

## **3. Sämlinge und Veredlungen**

Die spannende Frage, die uns alle beschäftigt, lautet: „Sind Sämlinge oder Veredlungen für die Moselhänge besser geeignet?“ – Inzwischen haben wir Untersuchungen zu diesem Thema durchgeführt. Auf ausgesuchten Flächen, auf denen Sämlinge und Veredlungen aufgepflanzt sind, wurden die entsprechenden Untersuchungen über drei Jahre vorgenommen, deren Ergebnisse separat vorgestellt werden. Die Vor- und Nachteile von Sämlingen und Veredlungen sind unter Punkt 1 genannt worden.

#### **4. Typen/Sorten**

Bei der Sortenfrage muss ausgeführt werden, dass beim Roten Weinbergspfirsich in Deutschland keine Sorten bekannt sind. In Frankreich gibt es Sorten vom Roten Weinbergspfirsich, die jedoch großfrüchtiger sind und etwas früher reifen. Diese Pfirsichsorten wie beispielsweise *Pêche de Vigne* sind für uns nicht geeignet, da sie unseren Vorstellungen der Fruchtigenschaften vom Roten Weinbergspfirsich nicht entsprechen. Wir suchen den moseltypischen Roten Weinbergspfirsich. Bei den Veredlungen von den Baumschulen handelt es sich um Selektionen, von deren angehörten Mutterpflanzen die Reiser entnommen wurden. Wenn die Reiser von einem einzigen Baum entnommen werden, sind die genetischen Eigenschaften der Veredlungen hiervon gleich und man spricht von einem Typ. Zumindest eine Baumschule hat dies getan und hat dem Typ einen Namen gegeben. Es handelt sich um die ehemalige Baumschule Herr jetzt Obstgehölze Meckenheim GbR mit dem Typ Dhein.

#### **5. Rotfleischigkeit der Früchte**

Die rote Farbe des Fruchtfleisches ist ein wesentlicher Indikator für die Qualität der Früchte. Kleinfrüchtige Pfirsiche mit tiefrotem Fruchtfleisch weisen einen höheren Gehalt an wertbestimmenden Extraktstoffen pro Gewichtseinheit auf als großfrüchtige Weinbergspfirsiche wie z. B. *Pêche de Vigne*. Zudem ist das Fruchtfleisch bei großfrüchtigen Weinbergspfirsichen wässriger und nicht so fest wie bei kleinfrüchtigen Selektionen. Die rote Farbe hat beispielsweise in der Likörherstellung und bei der Verarbeitung zu Konfitüren optisch eine große Wirkung. Je kräftiger die rote Farbe, desto verkaufsfördernder ist die Ware beim Kunden. Und dies sind in der Regel Touristen, die ein Mitbringsel von der Mosel gerne mitnehmen. Dabei spielt der Geschmack natürlich auch eine wesentliche Rolle. Für die Region stellt sich die Frage. Wie soll der moseltypische Rote Weinbergspfirsich sein? – Wieviel Rot muss es sein bzw. wie groß muss der Anteil von Rot im Fruchtfleisch sein, damit die Frucht als Roter Weinbergspfirsich bezeichnet werden darf? – Diesbezüglich bedarf es noch einer Klärung. Natürlich darf ich nicht verschweigen, dass die Definition im Hinblick auf die Anmeldung für ein Markenzeichen oder ein Herkunftszeichen wichtig ist. Bei den Sämlingen haben wir das bereits ausgeführte Problem, dass sie stark aufspalten und die Farbe sehr groß variieren kann. Wie damit umgehen? – Und bei den Veredlungen haben wir leider noch keinen passenden Typ. Wir stehen noch am Anfang, auch jetzt noch nach fünf Jahren Erprobungsprojekt. Die Früchte von den Veredlungen der Baumschule Gräb, Kettig und der Baumschule Obstgehölze Meckenheim GbR (vormals Baumschule Herr) mit dem Typ Dhein weisen eine genügend rote Farbe des Fruchtfleisches auf, so dass sie als Früchte vom Roten Weinbergspfirsich bezeichnet werden können. Bei einer Ortsbesichtigung im August 2005 wurden die Früchte der Veredlungen von den Baumschulen überprüft. Meine persönliche Meinung ist allerdings, dass der Anteil vom Rot und die Intensität aus den vorhin genannten Gründen nicht ausreicht. Es gibt bei den vorhandenen Sämlingspflanzen Früchte, die ein Rot von der Schale bis zum Stein mit unterschiedlicher intensiver roter Farbe aufweisen, die selektiert werden müssen. Und damit sind wir beim nächsten Punkt „Sorten(Typen)garten“.



Links Baumschule Gräb, rechts Baumschule  
Obstgehölze Meckenheim GbR ( vormals Herr) Typ Dhein

## 6. Sorten (Typen)garten

Diese eben beschriebenen Früchte wurden seitens der ehemaligen LPP bzw. dem DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück an der Mosel gesucht. Die Kriterien waren eine rote Farbe von der Schale bis zum Stein. Die rote Farbe sollte möglichst intensiv sein. Ein weiteres Kriterium bei der Suche war, möglichst Herkünfte zu bekommen, die nicht oder wenig von der Kräuselkrankheit befallen werden. Daher mussten wir zu verschiedenen Zeiten auf die Suche gehen. An dieser Stelle soll aber klar gesagt werden, dass ein Nichtvorhandensein der Kräuselkrankheit bedeutet, dass der betreffende Pfirsichbaum von der Kräuselkrankheit nicht befallen wird. Es kann schon gar von einer Resistenz gesprochen werden. Das Themengebiet ist sehr komplex und kann hier nicht weiter erörtert werden.

Nachdem die Pfirsichbäume also angekört waren, konnte dann später der Reiserschnitt im Jahr 2003 erfolgen. Die Baumschule Weil in Ingelheim hat die Veredlungen als Auftragsveredlung vorgenommen. Leider sind nicht alle entnommenen Reiser-Herkünfte angewachsen. Daher suchten wir 2004 abermals nach entsprechenden Herkünften. Das Ziel dieser Bemühungen ist, einen Sortengarten bzw. einen Typengarten mit diesen Herkünften anzulegen. Seitens der Baumschule konnte von den Veredlungen im Jahre 2003 Reiser für weitere Veredlungen entnommen werden, so dass für die Pflanzung im Herbst 2005 einheitliche Pflanzware vorlag mit der Unterlage *Prunus myrobalana* und Zwischenveredlung Hauszweitsche als zweijährige Veredlung. Es handelt sich um 12 verschiedene Herkünfte von der Mosel. Der Sortengarten wurde in Ellenz/Mosel angelegt und wird von der "Arbeitsgemeinschaft Roter Weinbergspfirsich von der Mosel" betreut. An pflanzenbaulichen Untersuchungen soll das Verhalten gegenüber den Auswirkungen der

Kräuselkrankheit, Düngung und vom Obstbaumschnitt sowie Kronenerziehung vorgenommen werden. Schwerpunkt bei den Untersuchungen sind jedoch Ertragsverhalten, Wuchsfreudigkeit und Rotfleischigkeit der Pfirsichfrüchte. Neben diesen 12 Herkünften wurden die Veredlungen der Baumschulen Gräb und Obstgehölze Meckenheim GbR mit dem Typ Dhein sowie zwei verschiedenen Sämlingsherkünften aufgepflanzt. Bei den aufgepflanzten Herkünften gehen wir davon aus, dass Typen dabei sind, die für unsere Begriffe die noch zu formulierende Definition des moseltypischen Roten Weinbergspfirsichs erfüllen. Wie ausgeführt hat die rote Farbe und ihre Korrelation mit wertbestimmenden Inhaltsstoffen bei der Verarbeitung durchaus eine wichtige Bedeutung.

### **7. Pflanzenbauliche Untersuchungen auf ausgewählten Flächen an der Mosel**

Wie ausgeführt, sind auf ausgewählten Flächen Sämlinge und Veredlungen nebeneinander gepflanzt worden, die pflanzenbaulich untersucht wurden. Es zeigte sich schnell, dass die ursprüngliche Zielsetzung der Untersuchung, nämlich der Frage „Sämling oder Veredlung?“ umfangreichere pflanzenbauliche Bonituren notwendig wurden. Daher sind in den Jahren 2003, 2004 und 2005 auf 15 ausgewählten Flächen verschiedener Pflanzjahre die pflanzenbaulichen Untersuchungen durchgeführt worden. Die Federführung oblag meiner Person vom DLR RNH und bis zur Pensionierung auch Herrn Dr. Hein. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen habe ich zusammengetragen und ausgewertet. Am 15.09.2005 sind die Ergebnisse in Ellenz vor den eingeladenen Bewirtschaftern dieser Flächen meinerseits vorgetragen worden. Bevor Einzelheiten von mir genannt werden, soll die alles entscheidende Frage „Ist der Sämling oder die Veredlung besser?“ nun beantwortet werden:

In den dreijährigen Untersuchungen konnten keine Unterschiede zwischen den Sämlingen und den Veredlungen festgestellt werden. Jedoch gibt es hierzu eine wichtige Feststellung: Unabhängig ob Sämling oder Veredlung ist die Einhaltung der pflanzenbaulichen Voraussetzungen wichtig. Nur dann wachsen die Pfirsichbäume.

Selbst im trockenen und sehr heißen Sommer des Jahres 2003 sind die Pfirsichbäume im Steilhang und teilweise sogar im Steilsthang gewachsen, wenn die Voraussetzungen im Pflanzenbau geschaffen wurden. Hierbei konnten keine Unterschiede zwischen Sämlingen und Veredlungen festgestellt werden. Wichtig sind die pflanzenbaulichen Voraussetzungen! - Bäume bei denen diese Voraussetzungen in 2003 nicht vorlagen, sind in den genannten Hängen kaum angewachsen, d.h. sie weisen deutliche Wuchsdepressionen auf und haben eine deutliche Tendenz zum Absterben. Teilweise sind die Bäume sogar ganz abgestorben. Dieses Ergebnis ist aus pflanzenbaulicher Sicht für das Erprobungsprojekt und für weitere Pflanzmaßnahmen von großer Bedeutung. Bei den Empfehlungen müssen diese Erkenntnisse in die Förderrichtlinien aufgenommen werden. Die wichtigsten pflanzenbaulichen Voraussetzungen und das zeigte sich 2003, waren die Regulierung des Wasserhaushaltes über die Mulchschicht im Bereich der Baumscheibe und eine gute Nährstoffversorgung. Letzteres bekommt man, wenn Kompost oder gut verrotteter Stallmist verwendet wird. Über die Details gehe ich beim nächsten Punkt ein.

### **8. Pflanzenbauliche Voraussetzungen**

Die nachfolgenden Ausführungen sind die Zusammenfassung der eben genannten pflanzenbaulichen Untersuchungen sowie weiterer Beobachtungen im Erprobungsprojekt. Die Ergebnisse und Betrachtungen habe ich in 4 Punkte untergliedert. Bei den einzelnen

Punkten möchte ich mich jedoch jeweils auf das Resümee beschränken und einige Empfehlungen nennen.

### **8.1 Baumscheibe**

Die Baumscheibe ist wegen der Wasser- und Nährstoffkonkurrenz vom Bewuchs freizuhalten. Besonders in den ersten beiden Standjahren hat die Baumscheibe für ein gutes Anwachsergebnis eine große Bedeutung. Wie bereits an anderer Stelle ausgeführt, spielt das Wasser eine entscheidende Rolle für die Anpflanzung des Roten Weinbergspfirsiches. Eine im Bereich der Baumscheibe aufgetragene Mulchschicht trägt wesentlich zur Regulierung des Wasserhaushaltes bei. Frisch gepflanzte Bäume wachsen besser an, wie auch die Ergebnisse der Jahre zeigt. Besonders das „Härtejahr 2003“ hat das besonders deutlich gezeigt. Geeignete Mulchmaterialien sind Holzhäcksel und Grünschnitt. Unsererseits wird Kompost empfohlen, da hiermit gleichzeitig eine Düngung erfolgt. Die Kompostgaben bewirken eine schnelle Düngerwirkung. Der Nachteil beim Kompost ist, dass die aufgetragene Kompostschicht rasch abgebaut wird, sodass jährlich eine neue Schicht erforderlich ist. Als ungeeignet bei frisch gepflanzten Bäumen muss der Rindenmulch genannt werden. Wegen des ungünstigen Kohlenstoff-Stickstoffverhältnisses von Rindenmulch, (viel Kohlenstoff und wenig Stickstoff) wird zum Abbau (Humifizierung) des Kohlenstoffes Stickstoff benötigt. Der Stickstoff wird aus dem Boden entzogen und trägt somit zum Stickstoffmangel bei. Außerdem besitzt der Rindenmulch je nach Herkunft und Alter einen hohen bis sehr hohen Gerbstoffgehalt auf.

Die Gerbstoffe bewirken im Boden eine pH-Wertsenkung. Die Folge ist, dass einige Nährstoffe festgelegt (nicht pflanzenverfügbar sind) und andere Nährstoffe freigesetzt werden. Durch diesen niedrigen pH-Wert erfolgt eine reduzierte Nährstoffaufnahme beim Pfirsichbaum. Die nicht pflanzenverfügbaren Nährstoffe im Boden führen so zu einem Nährstoffmangel (auch erheblichem Nährstoffmangel je nach Dicke der aufgetragenen Mulchschicht und der Frische des Rindenmulches). Die Nährstofffestlegung ist abhängig vom Ausgangs pH-Wert des vorhandenen Bodens in der jeweiligen Region. Ergänzend generell zur Baumscheibe sollte noch der sogenannte Gießrand erläutert werden. Hier erfolgt am Rand der Baumscheibe mit dem vorhandenen Erdreich eine Erhöhung, so dass das Wasser nicht abfließen kann und im Bereich der Baumscheibe dann versickern kann. Diesen Gießrand haben einige Bewirtschafter angelegt. Die entsprechenden Pfirsichbäume der untersuchten Flächen weisen ein besseres bzw. ein gesünderes Wachstum auf.

### **8.2 Ernährungszustand und Düngung**

Dem hohen Nährstoffbedarf, besonders an Stickstoff, muss dem Weinbergspfirsich im Jugendstadium Rechnung getragen werden, da ansonsten das Wachstum in Frage gestellt wird. Bei den Untersuchungen haben wir leider festgestellt, dass die Nährstoffversorgung nicht immer optimal war. Zwar wurden die Baumscheiben mit Mulchmaterial versehen, aber die Düngungsmaßnahme wurde offensichtlich vernachlässigt. Die Folgen sind Wuchsdepressionen. Der jährliche Triebzuwachs weist nur wenige Zentimeter oder gar nur Millimeter auf, so dass ein vernünftiger Kronenaufbau unmöglich ist. Wenn die Kompostgaben nicht ausreichen bzw. kein Kompost zur Verfügung steht, muss dann mit organischen Handelsdüngern wie Hornspäne oder Rizinusschrot gedüngt werden.

Diese Dünger müssen aber in den Boden der Baumscheibe flach eingearbeitet werden, damit sie zur Nährstoffwirkung kommen können. Der beste Zeitpunkt für die Gaben ist der Monat März und Anfang April. Organische Dünger benötigen einen längeren Zeitraum, da

über Mikroorganismen die Umsetzung und schließlich die Freisetzung der Nährstoffe aus dem organischen Material erfolgen kann.  
Der jährliche Triebzuwachs und die Farbe der Blätter geben im Regelfall einen Überblick über den Ernährungszustand des Pfirsichbaumes. Es sollte hierbei jedoch der Wasserhaushalt berücksichtigt werden. Ansonsten ist eine Bodenprobeentnahme mit anschließender Nährstoffanalyse über ein Bodenuntersuchungslabor anzuraten.



Demonstration Sommerschnitt:  
Kronenformierung bei frisch gepflanzten Bäumen  
nach dem Pflanzschnitt  
durch Johann Schierenbeck am 05.08.2005 in Ernst

### 8.3 Obstbaumschnitt und Kronenerziehung

Beim Obstbaumschnitt ist bei der Pflanzung zunächst der Pflanzschnitt durchzuführen. Hiermit haben bereits viele Bewirtschafter ihre Probleme. Dies zeigt sich auch bei den Kontrollen, die seitens der Arbeitsgruppe Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich durchgeführt wurden. An dieser Stelle soll kein Schnittkurs gemacht werden, dennoch ist eine kurze Darstellung erforderlich: 1. Beim Pflanzschnitt wird das gestörte Gleichgewicht zwischen Wurzel und Krone ausgeglichen. D. h. Wurzel und Krone werden geschnitten, wobei die Faustregel „Wurzelvolumen gleich Kronenvolumen“ gilt. 2. Die Krone sollte einen Leittrieb und 3 bis 4 Seitentriebe nach dem Pflanzschnitt aufweisen, dessen Triebe eingekürzt (Seitentriebe auf Saftwaage) werden. 3. Bei der Kronenerziehung haben wir eine naturgemäße Krone, deren Leittrieb dominiert. Wir sprechen auch von einer Pyramidenkrone. 4. Keinesfalls ist eine Hohlkrone zu schneiden. Aus obstbaulicher Sicht ist dies besonders beim Pfirsich zu verwerfen. Der Leittrieb ist also zu erhalten. Bei den Untersuchungen und bei Kontrollen wurden wiederholt Hohlkronen angetroffen. Die Bewirtschafter sind dann in bestimmten Fällen informiert und zur Korrektur angehalten worden. Diese Ärgernisse müssen nicht sein. Ich gehe davon aus, dass diese Fehler aus Unkenntnis heraus entstanden sind. Eine Abhilfe kann durch vermehrte Angebote von Lehrgängen geschaffen werden.

Dann möchte ich noch eine neue Erkenntnis kurz mitteilen. Es geht um den Schnittzeitpunkt beim Roten Weinbergspfirsich. Der Sommerschnitt beim Roten Weinbergspfirsich scheint die richtige Schnittmethode, insbesondere bei Ertragsbäumen zu sein. Zum gegenwärtigem Zeitpunkt verfüge ich jedoch über keine fundierten Kenntnisse, sodass ich keine näheren Angaben machen kann. Zu gegebener Zeit werde ich hierüber berichten.



Kräuselkrankheit am frisch gepflanzten Baum im ersten Standjahr

#### **8.4 Schädlinge, Krankheiten**

Bei den Untersuchungen konnten Schäden durch tierische Schädlinge vernachlässigt werden. Einzelfälle waren ohne größere Bedeutung. In einem Fall wurde die Grüne Pfirsichblattlaus entdeckt. Ferner wurden in einem Fall teilweise massive Anfahrschäden am Stamm gefunden, wodurch als Folge Gummifluss am Stamm auftrat.

##### **Kräuselkrankheit (*Taphrina deformans*)**

Bei den Untersuchungen konnte die Kräuselkrankheit nicht aufgenommen werden, da der Zeitpunkt der dreijährigen Untersuchungen jeweils zu einem späteren Zeitpunkt erfolgte, wo die Kräuselkrankheit nicht mehr beobachtet werden konnte. Im übrigen gehörte es auch nicht zur Zielsetzung die Kräuselkrankheit näher zu untersuchen. Die Zielsetzungen der Untersuchungen wurden bereits an anderer Stelle erläutert. Dennoch müssen zur Kräuselkrankheit einige Ausführungen gemacht werden. 1. Der Zeitpunkt der Spritzung. Hier werden die meisten Fehler gemacht. In der Literatur steht, dass zum Zeitpunkt des Knospenschwellens gespritzt werden soll. Diese Angaben sind in dieser Form unrichtig. Der Pilz befindet sich auf der Rinde von Ästen und Zweigen, der bei wärmer werdender Witterung Sporen ausbildet. Bei regnerischer milder Witterung können diese Sporen in das nunmehr ungeschützte Knospengewebe eindringen und damit infizieren. Wenn die Infektion erfolgt sein sollte, kann eine Spritzung meistens nichts mehr bewirken. Im Klartext heißt das, dass bis zum Knospenschwellen die Spritzbehandlungen erfolgt sein müssen. Dabei ist auf eine gründliche Benetzung aller Äste und Zweige zu achten. 2. Die Präparate. Es dürfen nur Mittel verwandt werden, die amtlich zugelassen sind. Hierfür zuständig ist die Biologische Bundesanstalt (BBA). Infrage kommen Kupferpräparate wie z.B. Funguran und das Mittel Euparen M. Zu den Kupferpräparaten ist auszuführen, dass sie nur eine geringe Wirksamkeit gegenüber der Kräuselkrankheit besitzt. Als Schwermetall hat Kupfer zudem eine hohe Umweltbelastung. Vor diesen Hintergründen wurde im Rahmen des Erprobungsprojektes die Ausnahme gestattet, auch chemische Pflanzenschutzmittel zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit anzuwenden. Doch sobald es andere Möglichkeiten im ökologischen Bereich gibt, sollen diese offiziell empfohlen werden. Hier gibt es einige positive Ansätze, die jedoch noch nicht ganz praxisreif sind.

##### **Triebspitzendürre (*Monilia laxa*)**

Wie bei der Sauerkirsche die Monilia-Spitzendürre (*Monilia laxa*) verheerenden Schaden anrichten kann, so kann die Triebspitzendürre beim Pfirsich ähnliche Auswirkungen haben. Es handelt sich um einen holzzerstörenden Pilz, der während der Blütezeit die Narbe der Blüte infiziert. Von dort aus wächst das Myzel weiter in das Holz und bringt die Zweige zum Absterben. Das Symptom der abgestorbenen Zweige tritt ähnlich wie bei der Sauerkirsche auf. Bislang war die Triebspitzendürre zumeist aus der Literatur bekannt und bei Pfirsichen nur in Einzelfällen bekannt. Bei unseren dreijährigen Untersuchungen haben wir auf den ausgewählten Flächen beim Roten Weinbergspfirsich die Triebspitzendürre mit steigender Tendenz entdeckt. Zuerst waren wir uns nicht sicher und haben Proben im Labor untersuchen lassen. Es war eindeutig Triebspitzendürre. Die steigende Tendenz deckt sich auch mit den Untersuchungen im Erwerbsobstbau beim Tafelpfirsich. Hier ist ebenfalls eine steigende Zunahme an Auftreten mit der Triebspitzendürre festzustellen. Für den Roten Weinbergspfirsich müssen Bekämpfungsmaßnahmen ergriffen werden, da ansonsten dies für den Pfirsich und damit für den Anbau verheerende Folgen haben kann. Welche Präparate in 2006 verwendet werden, muss noch überprüft (Zulassungsstand BBA) werden. Im Erwerbsobstbau gibt es einige amtlich zugelassene Mittel. Die Kreisverwaltungen erhalten zu gegebener Zeit die Empfehlungen vom DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück. Auch hier gilt wie bei der Kräuselkrankheit eine vorläufige Ausnahmegenehmigung.

## 9. Fazit

Im folgenden möchte ich die wichtigsten Punkte der Untersuchungen und notwendige Schlussfolgerungen kurz gefasst darstellen:

- Der Anbau des Roten Weinbergspfirsichs ist generell möglich
- Die Bedingungen aus pflanzenbaulicher Sicht müssen gegeben sein! Die wichtigsten sind  
Baumscheibe, Mulchen, Düngung und Obstbaumschnitt.
- Steillagen sind möglich. Steilstlagen sind problematisch und scheiden vorerst aus.  
Weitere Untersuchungen sind erforderlich.
- Bei der Frage nach Sämlingen oder Veredlungen konnte bei den Untersuchungen kein Unterschied festgestellt werden!
- Die Rotfleischigkeit der Früchte ist nur durch Veredlung zu erhalten!
- Veredlungen auf *Prunus myrobalana* mit Zwischenveredlung Hauszwetsche bringen weitere  
Vorteile aus pflanzenbaulicher Sicht
- Das Auftreten der Triebspitzendürre muss ernst genommen werden, notwendige Bekämpfungsmaßnahmen mit chem. Mitteln sind durchzuführen
- Das Informationsdefizit bei den Bewirtschaftern muss durch Lehrgänge und Schriften behoben werden!

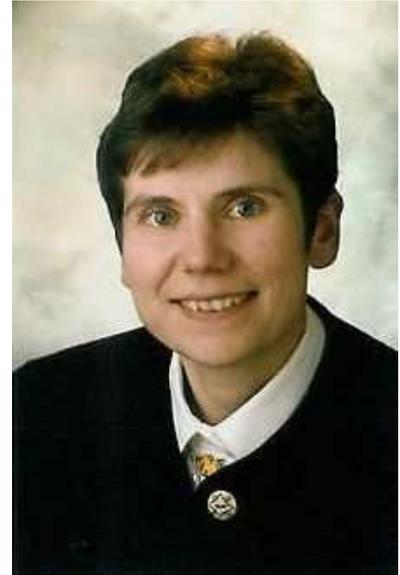
Soweit mein Fazit und meine Ausführungen.

Erwähnen möchte ich noch, dass die Ergebnisse der Untersuchungen und weitere pflanzenbauliche Erkenntnisse zusammengefasst als ein „Leitfaden für die Pflanzung und Pflege des Roten Weinbergspfirsichs“ vorgesehen ist. Über den Erscheinungstermin kann ich im Moment keine Aussage treffen.

## Roter Weinbergspfirsich– Rote Köstlichkeit im grauen Pelz

Ute Pötsch, DLR Westerwald-Osteifel

Der rote Weinbergspfirsich 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 Weinbergspfirsich 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 Weinbergspfirsich 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 Weinbergspfirsich ist als Bestandteil der regionalen Küche bestens geeignet. Die Produktschau hat den Besuchern der Tagung dazu Anregungen gegeben.

## Rote Köstlichkeit im grauen Pelz

Impulse für die Vermarktung des  
Roten Weinbergspfirsichs



## Der Rote Weinbergspfirsich



- ist ein regionales Produkt mit vielen Vorzügen
- liegt im Trend
- kann ideenreich und professionell vermarktet werden

## Zwischen Tradition und Innovation

- „Gute Produkte“ alleine reichen nicht
- Verbrauchertrends frühzeitig erkennen und umsetzen
- Fakten zum Ernährungs- und Verbraucherverhalten analysieren
- auf der Tradition aufbauen und
- Produkte anbieten, die dem „Zeitgeist“ entsprechen



Nicht in der Nachahmung der Tradition, sondern in  
der Auseinandersetzung mit ihr liegt der Gewinn.



## Konsumverhalten

wird beeinflusst von

- Trends
- Risiken und Skandalen

### Trend: Gesundheit, Wellness

Immer mehr „neue“ Lebensmittel kommen auf den Markt.  
(1000 – 1500 neue Produkte pro Jahr im Lebensmittelhandel )

- Abwehrkräfte steigern
- Leistungsfähigkeit erhöhen
- Wohlbefinden verbessern
- vor allem „Generation 50 plus“



### Weinbergspfirsiche



liegen im Trend, denn sie...

haben wertvolle Inhaltsstoffe  
sind naturbelassen \*

\* siehe Anbau-richtlinien, in Anlehnung an  
Bewirtschaftsrichtlinien des ökolog. Obstbaus



## Weinbergspfirsiche haben doppelt soviel **antioxidatives Potential** wie Äpfel

Univers. Bonn, Institut für Obstbau 11-05

### Sekundäre Pflanzenstoffe

natürliche Apotheke

gesundheitsfördernde Wirkung

z.B.

**Polyphenole**  
(roter Farbstoff)

Antioxidative Wirkung:

inaktivieren „freie Radikale“

schützen vor Krebs, Arteriosklerose,  
Augenerkrankungen



**1 Portion (3 Stück)  
Weinbergspfirsiche**

**Gesundheitsschutz  
aus der Natur**



**Werben Sie mit dem Gesundheitswert**

## Trend: Bequemlichkeit, Convenience

Marktvolumen über 20 Mrd. Euro,  
stark steigend

Hier ist Geiz nicht geil  
(Bsp.: Tankstelle, Pizza-Taxi)



ein Viertel der Deutschen isst  
mind. 1 x täglich außer Haus

Zuwächse: Snack-Bereich,  
Brotwaren, Milchprodukte

## Weinbergspfirsich-Produkte



liegen im Trend, denn sie...



bieten dem Verbraucher eine „schnelle Küche“  
sind zu vielen Speisen als attraktive Beilage geeignet



**Erweitern Sie die Produktpalette!**

## Trend: „Sehnsucht“ nach Natürlichkeit

Bio-Produkte



## Weinbergspfirsiche



liegen im Trend, denn sie...

erfüllen in hohem Maße die Anforderungen der Nachhaltigkeit

sichern die einheimische (Land-)Wirtschaft und sind aus ökologischen Gründen zu fördern

sind ein Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft

### Trend: Genuss und Lebensqualität



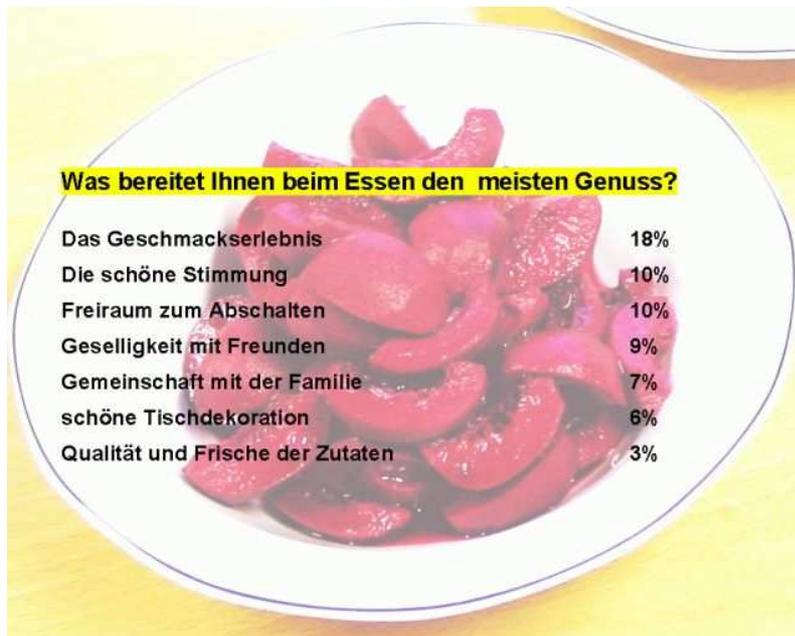
*Genieße  
die Region*

...das Besondere darf nicht fehlen

...mit exklusiven und außergewöhnlichen Speisen aufwarten

...gemeinsam kochen





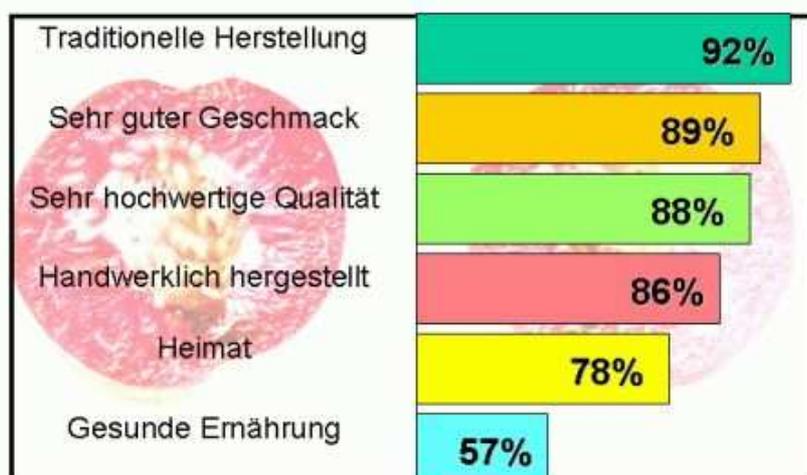
## Weinbergspfirsiche



liegen im Trend, denn sie...

bieten „Tafelfreuden“  
sind unverwechselbarer Genuss

## Ich verbinde mit regionalen Spezialitäten...



## Regionale Spezialitäten



sind zu einem Teil des Lebensstils der heutigen Zeit geworden

sind als solches erst in der Entstehungsphase

bieten durch Vielfalt und Individualität ein wachsendes Potential in der Zukunft

sind im Premiumbereich angesiedelt. Hier hängt die Kaufentscheidung nicht vom Preis ab.

**Dies Marktsegment verdient Ihre Aufmerksamkeit!**

## Entwickeln Sie köstliche Spezialitäten



und lassen Sie probeweise verkosten



„Ich hätte gar nicht gedacht, was man aus

Roten Weinbergspirsichen

alles machen kann.“

## Die 2 von der Obstwiese

Mit besonderer  
Note



Einfach  
klassisch

Sauer macht lustig

Warum  
nicht mal  
pikant?

Die kleine Sünde  
zwischen durch

## Verbraucher erwartet

- Etwas „Außergewöhnliches“
- Qualität und Sicherheit



Das beginnt beim  
einwandfreien  
Grundprodukt!



## Qualität und Sicherheit der Erzeugnisse

- alle produktübergreifenden und produktspezifischen Rechtsgrundlagen einhalten
- ab 01.01.2006 neues EU-Lebensmittelhygienerecht
- Eigenkontrollsystem erarbeiten und in die Praxis umsetzen, HACCP
- von Anfang an Kontakt zur Beratung (Landwirtschaftskammer RLP) und Lebensmittelkontrolle



**Qualität ist ein Erfolgsfaktor**

## Was muß aufs Etikett?

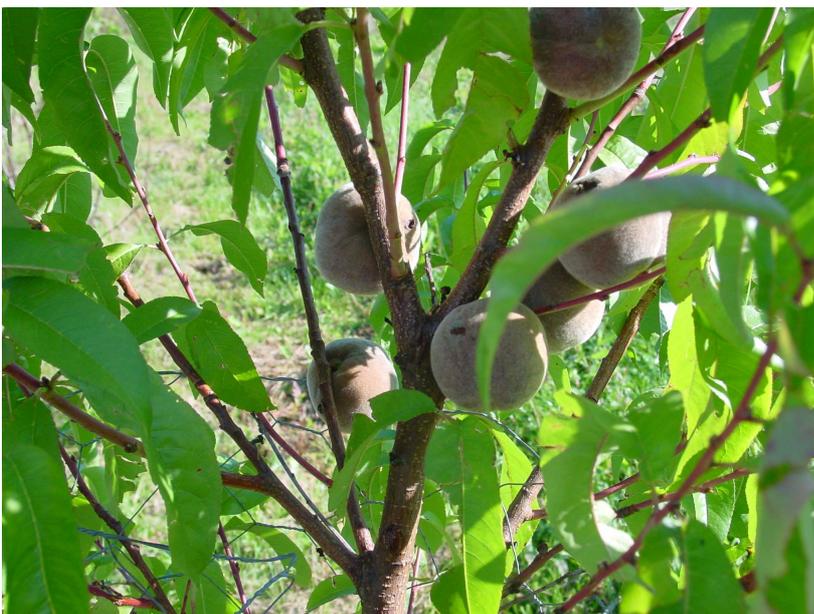


sachlich richtig und optisch ansprechend



Vision:  
Wie stehen die Chancen für die Rote Köstlichkeit im grauen Pelz?

**Wenn man etwas haben will,  
was man noch nie gehabt hat,  
muss man etwas tun, was man  
noch nie getan hat.**



## Roter Weinbergspfirsich – Nischenprodukt für den Moselweinbau?

Gerd Knebel



Bremmer Calmont – steilster Weinberg Europas

### Erhaltung der Weinkurlandschaft

Die einzigartige, über mehr als 2000 Jahre gewachsene Weinkurlandschaft Mosel lässt sich nur erhalten, wenn die Winzer als Bewirtschafter der Steillagen für ihre Arbeit angemessene Einkommen erzielen !!!

### Strukturwandel im Weinbau

#### Rebfläche

1970:	10.714 ha
1992:	12.788 ha
2005:	8.975 ha

#### Betriebe

1972:	13.656
1997:	8.468
2004:	5.471

#### Vermarktung von Moselwein

Produktion ca. 1 Mill. Hl

- 48 % Weinkellereien
- 35 % Winzer
- 17 % Erzeugergemeinschaft
- davon 300.000 hl Export

### **Probleme des Moselweinbaus**

- Drei- bis zehnfach höherer Arbeitsaufwand
- Strukturelle Nachteile
- Altmodische Rebenerziehung
- Preisniveau, das gemessen an den Erzeugungskosten zu niedrig ist
- Fehlender Winzernachwuchs

### **Ziele im Moselweinbau**

- Verbraucherorientierte, nachhaltige Erzeugung bester Produkte
- Höhere Wertigkeit der Steillagen Rieslinge glaubwürdig vermitteln
- Technik nutzen - Kosten senken
- Angemessene Einkommen erzielen

### **WeinKulturLandschaft Mosel**

- Steillagenkonzept
- Bestandsaufnahme
- 4 Säulen - 11 Ziele
- Maßnahmenkatalog

### **Säule I: Landschaft und Terroir**

- Kulturlandschaft gestalten (Erhaltung und Entwicklung des Steillagenweinbaus als prägnantes Element für regionale Entwicklung)
- Unverwechselbarkeit herausstellen (Terroirgedanke: Lage, Boden, Klima, Riesling, Mensch und Kultur)

### **Kernbotschaften**

- Im Herzen Europas
- Schönste Weinlandschaft der Welt
- Einmaliger Mosel Riesling aus Steillage
- Lebendige Kultur – 2000jährige Tradition
- Reiche Erlebnis- und Genießer-Welt in romantischen Dörfern und Städten



Teilansicht: Bremmer Calmont – steilster Weinberg Europas

### **Alternative Roter Weinbergspfirsich**

Nutzung von brachgefallenen Weinbergen  
Umweltverträgliche und kostengünstige Offenhaltung der Flächen  
Belebung des Landschaftsbildes  
Verkauf der Früchte – Einkommensverbesserung für Winzer

### **Ökonomische Betrachtung Rebfläche**

1 Hektar Rebfläche  
12000 Liter Ertrag  
Fassweinverkauf 1 € pro Liter  
Aufwand/Kosten: ca. 8000 €  
Gewinn: 4.000 €

### **Ökonomie Weinbergspfirsich**

625 Bäume pro Hektar  
Ertrag: 10 bis 15 kg pro Baum  
6250 bis 9375 kg/ha  
Preise: 1 € pro kg

### **Aufwand/Kosten/Gewinn ?**

## Fragen

- Ökologische Bewirtschaftung
- Hubschrauberspritzung in Steillagen
- Trockene Standorte
- Schwankende Erträge
- Pflege der Flächen und Bäume
- Preisgestaltung der Früchte

## Alternative für Winzer?

- Zukunftsorientierte Weingüter konzentrieren sich auf Weinbau
- Abrundung der Verkaufspalette für Selbstvermarkter, Brenner
- Ältere Winzer, die sich besonders für Naturschutz und Landschaftspflege einsetzen

## Bewirtschafter der Pfirsichanlagen

- Naturschutzgruppen
- Kommunen
- Privatleute - Rentner
- Schulklassen
- Winzer im Ruhestand
- Winzer, Landwirte und Obstbauern

## Vertragspfirsichbau

- Verbesserung der Erzeugungs-, Erfassungs- und Vermarktungsstrukturen
- Gute Preise: über 1 €/kg
- Stabile Preise
- Bildung einer Erzeugergemeinschaft?
- Faire Qualitätshonorierung

Für die aktiven und zukunftsorientierten Winzer eher nicht!

Ausnahme: Zur Abrundung der Produktpalette bei Selbstvermarktern

Ältere „geländegängige“ Winzer, die neben ihrer auf 37,5 Ar erhöhten Weinbergsrückbehalts- Fläche noch Zeit übrig haben

## Naturschutzaspekte

- Bester Naturschützer in den Steillagen ist der Winzer
- Weinbau im Einklang mit der Natur
- Seltene Fauna und Flora
- Alternative roter Weinbergspfirsich

## Steillagenwinzer sind Helden

- Erhaltung einer einmaligen Weinbaukulturlandschaft
- Tal der Mosel als UNESCO Welterbe
- Wirtschaftsfaktoren Weinbau, Tourismus, Gastronomie stärken
- Dachmarke Mosel als Qualitätsgarantie für Gäste und Verbraucher aufbauen

## Der Rote Weinbergspfirsich – Eine neue Farbe in der touristischen Landschaft?

Antje Käsebier

1. Einführung I – Wer ist die Mosellandtouristik?
2. Einführung II – Die Ferienregion Mosel-Saar-Ruwer
3. Touristische Trends im Allgemeinen
4. Weintourismus im Moselland im Speziellen
5. Der Rote Weinbergspfirsich als Teil des Weintourismus
6. Fazit

### **1. Einführung I – Wer ist die Mosellandtouristik?**

Die Mosellandtouristik GmbH ist die touristische Regionalagentur der Ferienregion Mosel-Saar-Ruwer (Moselland). Hauptaufgabe der Mosellandtouristik ist die Vermarktung dieser Ferienregion als Urlaubsdestination. Ziele sind dabei die

- Steigerung des touristischen Bekanntheitsgrades der Region im In- und Ausland
- Verbesserung des Images der Region im In- und Ausland
- Erhöhung des Gästeaufkommens und der Übernachtungszahlen
- Sicherung und Steigerung der touristischen Angebotsvielfalt und Angebotsqualität
- Pflege der Stammkunden und Erschließung neuer, zusätzlicher Gäste/Zielgruppen
- Pflege und Weiterentwicklung bestehender und Erschließung neuer Vertriebswege für die touristischen Produkte der Region

Zur Erreichung dieser Ziele werden zahlreiche Maßnahmen in den Bereichen Presse, Kommunikation und Vertrieb durchgeführt. Hierzu gehören eine umfangreiche Pressearbeit und die Erstellung von Katalogen, Broschüren und Reiseführern ebenso wie der Besuch von Messen und Workshops im In- und Ausland und die Betreuung des Informations- und Reservierungssystems TKN (Touristisches Kommunikationsnetzwerk).

Die Mosellandtouristik hat zudem eine eigene Reservierungs- und Buchungsabteilung, wo Zimmer vermittelt, Pauschalen gebucht oder nach individuellen Wünschen entwickelt werden. Hinzu kommen Maßnahmen zur Vermarktung bestimmter Themen sowie die Durchführung regionaler touristischer Projekte. In den vergangenen Jahren hat das Auslandsmarketing besonders im Zusammenhang mit der Durchführung von Projekten zur Erschließung des Gästepotenzials des Flughafens Hahn eine immer größere Bedeutung erhalten. Das Themenmarketing begründet sich auf den Basiskompetenzen der Ferienregion, die weiter unten erläutert werden. Aktuelle Tourismusprojekte, die im Rahmen des EU-Programms LEADER+ gefördert werden, sind:

- **„Akademie der Gastlichkeit“** - ein Instrument des Innenmarketings, das die Qualifizierung von Leistung, Service und Angebot bei touristischen Anbietern zum Ziel hat.
- **Pedes, Paddel & Pedale** - Marketingprojekt mit dem Ziel örtliche und überörtliche Themenwege, Kultur-, Geschichts- und Lehrpfade, etc. zu einer Mosel-Erlebnis-Route zu vernetzen, die auf verschiedene Arten erschlossen werden kann



Herr Günther Probst, Ellenz und Frau Antje Käsebier, Mosellandtouristik GmbH  
während der Fachtagung am 23.11.2005

- **Wasserwanderroute Mosel mit dem Ziel**, die Mosel insgesamt für die Sportbootfahrer und insbesondere für muskelbetriebene Wassersportarten attraktiver zu machen.
- Aufbau einer touristischen „**Straße der Römer**“ als Kooperationsprojekt zur Konstantin-Ausstellung und zum Kulturjahr Luxplus 2007. Es soll eine dauerhafte Erschließung und touristische Inwertsetzung des römischen Erbes erreicht werden.

Der positive Entwicklungstrend der Gästezahlen in den vergangenen Jahren setzte sich in den ersten acht Monaten des Jahres 2005 grundsätzlich fort: nach Angaben des Statistischen Landesamtes buchten rd. 1,1 Millionen Gäste mehr als 3,5 Millionen Übernachtungen. Gegenüber dem Vorjahreszeitraum wurden 2,2 % mehr Gäste begrüßt, die Zahl der Übernachtungen blieb konstant. Mit rd. 295.000 Gästen stieg der Anteil der ausländischen Besucher um 6,6 % sowie die Übernachtungen um 1,5 % gegenüber dem Vorjahreszeitraum. In der Gesamtbeurteilung ist zu berücksichtigen, dass die besucherstarken Monate September und Oktober (Hauptsaison) in die Statistik noch nicht eingeflossen sind.

## **2. Einführung II – Die Ferienregion Mosel-Saar-Ruwer**

Das Moselland ist mit jährlich rd. 1,8 Mio. Gästen und 5,7 Mio. Übernachtungen die stärkste Tourismusregion in Rheinland-Pfalz. Die Region stellt rund 27% der landesweiten Gesamtübernachtungen. Diese Position gilt es zu festigen und noch weiter auszubauen. Die Basiskompetenzen der Region im Tourismus liegen in den folgenden Bereichen:

- Wein: die einzigartige und unverwechselbare Weinkurlandschaft mit dem Steillagenweinbau und vielfältigen Urlaubsmöglichkeiten „rund um den Wein“.
- Kultur: die reiche, geschichtliche Vergangenheit mit zahlreichen Sehenswürdigkeiten, allen voran die „römischen Zeitzeugen“ (Alleinstellungsmerkmal) sowie ein lebendiges und zeitgemäßes Kultur- und Veranstaltungsangebot mit den kulturellen Leuchttürmen Moselfestwochen und Antikenfestspiele.

- Landschaft: die grandiose Flusslandschaft, ein mildes Klima und freizeitorientierte Infrastruktur, die ein aktives Landschaftserlebnis (Radfahren, Wandern, Wassersport etc.) ermöglichen.

### **3. Touristische Trends im Allgemeinen**

Die wichtigsten aktuellen Trends der touristischen Nachfrage, auf die sich auch die touristischen Akteure und Anbieter im Moselland einstellen müssen, sind:

- Zunahme von Kurzreisen
- Zunehmende Kurzfristigkeit der Buchungen
- Zunehmendes Bedürfnis nach Sicherheit bei der Wahl des Urlaubsortes
- Weiterhin zunehmendes, starkes Preisbewusstsein der Konsumenten („Billigwelle, Discount-Mentalität, Schnäppchen-Jagd“)
- Bedürfnis nach Individualität (kein Urlaub „von der Stange“, flexible Angebote, Bausteine)
- Zunahme der Buchungen via Internet
- Zweistellige Zuwachsraten bei den Low-Cost-Carriern (im Bereich Städtereisen und auch bei den Urlaubsreisen)
- Urlaub als Erlebnis bei der jüngeren, Urlaub als ruhiges, „Zweites Zuhause“ bei der älteren Generation
- Zunehmender Wunsch nach Authentizität (u. a. regionale Produkte)

### **4. Weintourismus im Moselland im Speziellen**

Die touristische Attraktivität des Mosellandes basiert auf dem Dreiklang „WeinKulturLandschaft“, der eine wechselseitige Abhängigkeit zwischen Wein und Tourismus deutlich werden lässt. Nach Einschätzung von BECKER (1984) hätte sich der Tourismus im Moselland ohne den Wein (als Landschaftselement und als Produkt) lediglich punktuell entwickelt, jedoch nicht in dem Maße gesamtregional, wie es heute der Fall ist. So hat 2002 eine Urlauberbefragung im Moselland durch die Universität Trier ergeben, dass für 70% der Gäste die Landschaft und Natur ein wichtiges Motiv bei der Wahl des Urlaubszieles ist, gefolgt von Wein/Weinbau bei 54% und „nette Menschen“ bei 28% der Befragten. Dementsprechend stehen auch sowohl die landschaftsbezogenen Aktivitäten, wie Wandern/Spazieren gehen und Radfahren, als auch die weinbezogenen, wie Weinproben und Weinfeste hauptsächlich auf dem Programm. Aber auch die Besichtigung kultureller Highlights (römisches Erbe, mittelalterliche Burgen, historische Ortskerne) und das Erleben der Landschaft vom Schiff aus erfreuen sich bei den Moselurlaubern großer Beliebtheit.

Wein und Tourismus sind aber nicht nur auf der Nachfrage- sondern auch auf der Angebotseite eng miteinander verknüpft. So bietet heute jeder vierte Weinbaubetrieb in Mosel-Saar-Ruwer Übernachtungsmöglichkeiten an, wobei das Angebot „NatUrlaub Rheinland Pfalz / Urlaub auf dem Winzerhof“ dabei dem bereits genannten Trend nach Authentizität entspricht. Neben dem Aufbau einer zweiten Einnahmequelle, spielt auch der Wunsch nach der Gewinnung neuer Kunden für den Weinabsatz eine wichtige Rolle. Zusätzliche Angebote, wie Weinproben, Weinbergführungen oder Straußwirtschaften runden das Gesamtangebot ab. Ein fester Bestandteil des weintouristischen Angebotes sind auch die Veranstaltungen. Fast jeder Ort hat seine größeren oder kleineren Wein- und Straßenfeste oder die „Tage der offenen Weinkeller“.

Besonderheiten der Region stellen die zahlreichen regionalen Kooperationen dar, die sich in den letzten Jahren erfolgreich gebildet haben und das touristische Angebot bereichern.

Hierzu zählen das Wein & Gourmetfestival International, der Wettbewerb „Der beste Schoppen“, die Weinerlebnisbegleiter, die IG „Der grüne Pfad“ sowie die Köche & Winzer der Ter-

rassenmosel, Regional Erste Wahl und viele andere. Hierbei wird dem Gast das Thema Wein auf abwechslungsreiche, besondere Weise näher gebracht.

### **5. Der Rote Weinbergspfirsich als Teil des Weintourismus**



In diesem Gefüge des Weintourismus in der WeinKulturLandschaft ist der Rote Weinbergspfirsich ein unterstützendes Element. Durch die steigende Zahl der brachliegenden Rebflächen entstehen Lücken in der für das Moselland so typischen Landschaft und gefährden dadurch auch den Tourismus. Da, wie bereits erwähnt, die Landschaft das Hauptreisemotiv der Gäste im Moselland darstellt, würde durch die negative Veränderung der Landschaft diesem Wunsch die Basis entzogen. Der Rote Weinbergspfirsich trägt dazu bei, die Brachflächen aufzuwerten und wieder attraktiv für den Betrachter zu machen. Eine weitere Bereicherung stellt die Frucht als solches dar. Sie lässt sich in vielfältiger Weise zur Weiterverarbeitung nutzen, so dass die Produktpalette an regionalen Erzeugnissen um eine weitere Spezialität erweitert wird. Dem Anliegen der Gäste nach Produkten aus der Region, nach der bereits genannten Authentizität, kann somit entsprochen werden. Diese Produkte, wie Brände und Liköre, aber auch Marmeladen oder Eis, stellen nicht nur eine Chance in der Direktvermarktung dar, sondern können und sollten auch das gastronomische Angebot vervollkommen. Die Urlauber im Moselland nutzen gerne das Angebot der lokalen, regionalen und überregionalen Weinfeste (s. o.). Um diesen Wunsch auch zum Thema Weinbergspfirsich zu erfüllen, sind spezielle Pfirsichfeste oder Pfirsichwochen in den Gemeinden denkbar, die über eine große Anzahl an Pfirsichbäumen verfügen. Und auch Kochkurse oder Schlemmertage „rund um den Roten Weinbergspfirsich“ sind nur einige Möglichkeiten um den Bekanntheits- und Beliebtheitsgrad der Frucht und die Nachfrage nach den Produkten zu erhöhen. Hinzu kommt ein für den Tourismus sehr reizvoller Effekt, nämlich die Saisonverlängerung. Durch die Blütezeit im März können bereits früh im Jahr Gäste mit einem speziellen, attraktiven Angebot in die Region gelockt werden. Voraussetzung dabei ist natürlich, dass es solche Angebote

„rund um den Roten Weinbergspfirsich“ gibt, welche dann zu einem Pauschalprogramm zusammen geführt werden könnten. Dies könnte neben Produktproben z.B. die genannten Kochkurse oder eine Erlebnisführung zu den blühenden Pfirsichbäumen, z.B. mit einem Weinerlebnisbegleiter, sein. Abgerundet würde ein solches Programm mit Dingen, wie Pfirsichduft im Zimmer. Pfirsichmarmelade zum Frühstück, attraktives Informationsmaterial und vieles mehr.

### **6. Fazit**

Der Rote Weinbergspfirsich ist ein neuer, interessanter Baustein in dem vielfältigen weintouristischen Angebot des Mosellandes. Die Herausforderung, die sich nun allen Akteuren stellt, ist, diesen Baustein bei den potenziellen Gästen, den Gästen vor Ort, aber auch bei den Einheimischen bekannt zu machen. Es gilt, die Vorzüge zu erläutern und die Produkte zu erstellen, zu bewerben und zu verkaufen. Hier können Regionen wie die Pfalz mit ihrer Mandelblüte als Vorbild dienen. Zu beachten gilt hierbei jedoch, dass nicht mit vergleichbar hohen Gästezahlen zu rechnen ist, da sich die Pfälzer Mandelblüte auf ein wesentlich größeres Gebiet erstreckt und bereits über ein weithin bekanntes Image verfügt. Grundvoraussetzung für eine funktionierende Produktkette, nicht nur beim Roten Weinbergspfirsich, und die nachhaltige Erhaltung und Inwertsetzung der Weinkulturlandschaft Mosel ist die professionelle Kooperation aller Akteure und Entscheidungsträger.

### **Literaturverzeichnis**

- BECKER, Christoph (1984): Der Weintourismus an der Mosel.- Berichte zur deutschen Landeskunde 58, H.2, S. 381-405.
- DLR MOSEL, MOSELLANDTOURISTIK GMBH (2005): Entwicklungskonzeption Weinkulturlandschaft und Tourismus im Moselland.
- HAART, Norbert (2003): Weintourismus.- in: Geographie der Freizeit und des Tourismus, Hg. Becker, Hopfinger, Steinecke. München.
- MOSELLANDTOURISTIK GMBH (2005): Marketingplan 2006.



Teilnehmer der Podiumsdiskussion von links nach rechts:  
Herr Hubertus Vallendar, Herr Rolf Haxel, Herr Herbert Kommer, Herr Helmut Probst

## **Fachtagung Roter Weinbergspfirsich vom 23.11.05 Zusammenfassung der Podiumsdiskussion**

**Die Podiumsdiskussion wurde von Herrn Kommer moderiert, der auch die Fragen zum Eingangsstatement stellte.**

**Bernd Ternes, DLR Westerwald - Osteifel**

*Was bedeutet die Aktion Roter Weinbergspfirsich ökologisch, landschaftsästhetisch und ökonomisch für die Mosel zwischen Zell und Trier?*

Wenn Weinberge sich selbst überlassen werden, wachsen sie zu. Rebkrankheiten und Wildschweine haben Rückzugsplätze und können jederzeit auf angrenzende bewirtschaftete Weinberge übergreifen und dort zu Totalverlusten führen. In dem Biotop Weinberg findet eine Artenverarmung statt.

Das DLR muss die Landschaft als Ganzes sehen. Wir haben eine Weinbaulandschaft mit natürlichen Standortnachteilen. Wein ist hier nie so billig zu produzieren, wie z. B. in Rheinhessen oder gar in Übersee. Da kann man den Weinbau noch so sehr rationalisieren, die anderen sind durch ihre natürlichen Standortvorteile bedingt immer schneller, wir müssen aber auch rationalisieren.

Andererseits haben wir eine Tourismuslandschaft mit natürlichen Standortvorteilen. In der Welt gibt es kein 2. Mal eine so geschlossene Weinbau-Flusslandschaft. Und wir können dem Weinbau am besten helfen, haben den wirtschaftlichen Erfolg, wenn eine Emotionalisierung stattfindet.

„Ist das schön hier.“

Wie hilft uns der Rote Weinbergspfirsich weiter?

- Pfirsichanpflanzungen in ehemaligen Weinbergen geben während der Blütezeit ein wunderschönes Bild. Hier stehen die „Produktionsbäume“.
- Aber man kann den Baum auch zur Vernetzung touristischer Strukturen, wie z.B. am Calmont-Klettersteig mit Anpflanzungen entlang der Wege einsetzen. Das sind „Werbebäume“.
- Großen Erfolg hatten wir mit Patenaktionen. Wir wollen die Moselaner wieder für ihre Heimat begeistern, zurück in die Landschaft bringen. Die Bäume von Kindern wurden besonders gut gepflegt. In einem der Orte hatten sich allein 39 Kinder mit ihren Eltern gemeldet, die Aktion lief nicht über die Schule. Das sind „Motivationsbäume“.

### **Rolf Haxel, Weinbauverband Mosel-Saar-Ruwer**

*Ist der Rote Weinbergspfirsich eine Alternative zur Offenhaltung der Terrassenmosel?*

In seiner Antwort kam Herr Haxel zu dem Ergebnis, dass dies allenfalls eine Teillösung sein kann, denn Weinbergspfirsichprodukte sind Nischenprodukte. Das Projekt sei nunmehr mit Erfolg abgeschlossen worden. Um die Kulturlandschaft zu erhalten sei es erforderlich, die Vermarktung anzugehen und dabei sei ein Qualitätsmanagement zu betreiben. Er regte die Vermarktung über eine Genossenschaft an und sprach sich für die gemeinsame Anschaffung einer Schälmaschine aus.

### **Helmut Probst, Bürgermeister Verbandsgemeinde Cochem-Land**

*Wie muss die Hilfe und Selbsthilfe zur Vermarktung des Roten Weinbergspfirsich aus Sicht der Kommunalpolitik ausgestaltet sein*

Herr Verbandsbürgermeister Probst dankte allen, die am Projekt beteiligt sind und damit zum Erfolg beigetragen hätten. Es sei vordringlich ein ökologisches Projekt mit Nebenefekten im Bereich Produktvermarktung und Tourismus. Künftig wünsche er sich eine enge Zusammenarbeit der schon agierenden Arbeitsgruppen. Eine Fortsetzung der fachlichen Beratung über den Projektzeitraum hinaus sei notwendig.

Herr Probst berichtete von einem Gespräch mit Vertretern des Umwelt- und des Landwirtschaftsministeriums und zeigte sich enttäuscht, dass das ökologische Projekt keine Aussicht auf Unterstützung über die Wirtschaftsförderung habe. Trotzdem stellte er in Aussicht, dass es ab dem nächsten Jahr für Touristen ein buchbares Programm zur Pfirsichblüte gibt. Im September 2006 werde der „Cochemer Weinbergspfirsichmarkt“ initiiert, an dem Bewirtschafter ihre Früchte anbieten können. Er warb bei der Landesregierung um finanzielle Unterstützung für die Anschaffung einer Passiermaschine.

### **Hubertus Vallendar, Brennerei**

*Ist das Produkt Roter Weinbergspfirsich der Mosel als eigenständiges Produkt besser vermarktbar als Rote Weinbergspfirsich allgemein?*

Der Brenner stellte eindeutig fest, dass eine „starke Marke“ auf jeden Fall anzustreben sei. Diese müsse zudem EU-weit angemeldet werden. Die Marke des moselländischen Roten Weinbergspfirsich lässt sich – so Vallendar – nur über die Qualität vermarkten. Eine Qualitätssicherung, die durch eine angemessene Öffentlichkeitsarbeit begleitet wird, sei hierfür notwendig.

Er stellte aber auch heraus, dass die Impulse zur Vermarktung aus der Region kommen müssten. Kooperative Ansätze erachtet er als notwendig und wird diese unterstützen.

### **Stefan Maas, Hotel- und Gaststättenverband**

*Wie kann die Gastronomie durch die HOGA motiviert werden, Produkte des Roten Weinbergspfirsichs besser zu vermarkten?*

Herr Maas bestätigte, dass seitens der Gastronomie Impulse für den Roten Weinbergspfirsich zu erwarten seien, denn es ist eine „tolle Frucht“. Er stellte fest, dass jedes gute Haus das Produkt führt. Er persönlich werde künftig den Apfelsaft durch einen Weinbergspfirsichsaft ersetzen.

### **Antje Käsebier, Mosellandtouristik GmbH**

*Welche Events sind im Zusammenhang mit dem Roten Weinbergspfirsich möglich? Kann eine touristische Wertschöpfung durch den Roten Weinbergspfirsich erfolgen?*

Frau Käsebier bezog sich nochmals auf ihren Vortrag vom Nachmittag und hob hervor, dass der Rote Weinbergspfirsich einen Baustein im Weintourismus darstellt. So werden verstärkt Pauschalangebote auch den Roten Weinbergspfirsich thematisieren. Denkbar sei auch an Weinerlebnisbegleiter.

### **Wolfgang Odermatt, MUF**

*Welche Bilanz ist zum Erprobungsprojekt Roter Weinbergspfirsich aus Sicht des MUF zu ziehen und welcher Ausblick kann gewährt werden?*

Der Vertreter des Umweltministeriums hob die Zielsetzung des Projekts, Naturschutz durch Nutzung hervor. Er wolle vor allem Anregungen aus der Tagung mitnehmen, wie die Vermarktung des Roten Weinbergspfirsich als Nischenprodukt unterstützt werden könne. Für die Zukunft sicherte er zu, dass das Erprobungsprojekt in ein reguläres Förderprogramm überführt wird, das vorerst auf die Region Mosel und Mittelrhein zu begrenzen sei. Die Vermarktung sei keine staatliche Aufgabe, allerdings sei eine Anschubhilfe denkbar.

### **Diskussion**

In der abschließenden Diskussion wurde bekräftigt, dass alle Kräfte vor Ort gebündelt werden müssten, um eine erfolgreiche Vermarktung des Roten Weinbergspfirsich zu forcieren.



Teilnehmer der Podiumsdiskussion von links nach rechts:  
 Herr Wolfgang Odermatt, Frau Antje Käsebier, Herr Hubertus Vallender, Herr Rolf Haxel,  
 Herr Herbert Kommer,



Teilnehmer der Podiumsdiskussion von links nach rechts:  
 Herr Rolf Haxel, Herr Herbert Kommer, Herr Helmut Probst,  
 Herr Bernd Ternes, Herr Stefan Maas,

# **Anhang**

**Rezepte**

**Merkblatt Kennzeichnung**

**Artikel „Der Trend geht frischwärts“**

**Teilnehmerliste Fachtagung**

**Liste der Referenten/Moderatoren**

## Rezepte

### Konfitüren

#### Pfirsich-Apfel-Konfitüre

## Die 2 von der Obstwiese

600 g Weinbergspfirsiche  
400 g Äpfel (z.B. von der Streuobstwiese)  
1 Päckchen Zitronensäure  
1 kg Gelierzucker



Pfirsiche gründlich waschen, (der Pelz kann dranbleiben!), entkernen, fein schneiden, dann die Menge erst abwiegen.

Äpfel waschen, schälen, in sehr kleine Würfel schneiden, Menge abwiegen.

Früchte und Zitronensäure in einem Topf mit dem Gelierzucker vermischen, zum Kochen bringen, mind. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Abschäumen, sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen.

Tipp: Durch den „Pelz“ kommen mehr Pektine in das Produkte, evtl. kommt man mit weniger Zucker aus – sonst wird die Konfitüre zu fest.

Aber Achtung: weniger Zucker – kürzere Haltbarkeit!

## Die besondere Note

#### Weinbergspfirsich mit Minze

1 kg Weinbergspfirsiche  
1 Päckchen Zitronensäure  
1 kg Gelierzucker  
1 Stängel Minze                    Variante: Zitronenmelisse

Pfirsiche gründlich waschen, häuten, entkernen, fein schneiden, dann die Menge erst abwiegen.

Früchte und Zitronensäure in einem Topf mit dem Gelierzucker vermischen, zum Kochen bringen, mind. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit die fein gehackten Minzeblättchen unterstreuen.

Abschäumen, sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen.

## Chutneys

Chutneys sind pikante und mehr oder weniger scharfe Saucen, die aus Indien stammen, genauer gesagt aus Ostindien. Frisches Obst und Gemüse, manchmal auch in getrockneter Form, werden - ähnlich wie Marmelade - mit Zucker eingekocht. Das besondere an den Chutneys liegt in den Gewürzen und dem Essig, denn nur so entsteht der typisch süß-sauer-exotische Geschmack. Chutneys können Sie aus vielen Obst- oder Gemüsesorten herstellen. Dabei ist die Kochdauer in der Regel länger als bei Marmelade. Chutneys passen hervorragend zu Gebrühtem, hellem Fleisch und sogar zu Fisch.

### Tomaten-Pfirsich Chutney"

Zutaten:

8 – 10 Weinbergspfirsiche  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Tomaten (Obst und Gemüse vorbereitet gewogen = insgesamt 700 g)  
175 ml Kräuteressig  
100 ml Apfelsaft  
75 g Rosinen  
250 g Gelierzucker  
Salz  
Pfeffer  
Curry  
Paprika  
Zimt

**Pikant!**



Zubereitung:

Pfirsiche, Frühlingszwiebeln und Tomaten in feine Würfel schneiden, Essig, Apfelsaft, Rosinen und Gelierzucker unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Zimt würzen. Masse unter Rühren ankochen und 10 Minuten sprudelnd fortkochen. Chutney kochendheiß randvoll in Twist-off-Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Erfahrungswert: Konsistenz überprüfen, evtl. noch etwas länger einreduzieren.

## Scharfes Pfirsich-Chutney

Zutaten:

500 g Weinbergspfirsiche  
200 g Zwiebeln (beides vorbereitet gewogen)  
1 kleine, frische Peperoni  
1 Knoblauchzehe  
2 EL gehackte Minzeblättchen  
75 g Rosinen



175 ml Essig, am besten vom Weinbergspfirsich  
150 g Pfirsichnektar  
250 g Gelierzucker  
1 TL mildes Currypulver

Zubereitung:

Pfirsiche schälen, halbieren, entsteinen und fein schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln. Peperoni halbieren, entstielen, entkernen, waschen und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und durch die Knoblauchpresse geben. Minzeblättchen von den Stängeln zupfen, trocken tupfen, und hacken.

Die vorbereiteten Zutaten mit Rosinen, Weißweinessig, Pfirsichnektar und Gelierzucker in einen Kochtopf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Das Chutney mit Salz, Senfkörnern, Pfeffer und Curry abschmecken, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, zuschrauben, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

## Pfirsich-Chutney mit Honig

Zutaten:

500 g Weinbergspfirsiche  
400 g Rote Zwiebeln  
100 ml Balsamicoessig  
100 ml Rotwein  
250 g Honig Variante: brauner Zucker (auch sehr schmackhaft)  
Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung:

Pfirsiche entkernen, häuten, in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln häuten und in feine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 45 Minuten einkochen.

Noch heiß in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.

## Essig - Spezialitäten

Seit einigen Jahren gibt es beim Essig eine deutliche Rückbesinnung auf Qualität. Die Plastikflasche mit dem einfachen Branntweinessig hat in vielen Küchen ausgedient, genau wie Essig-Essenz. Statt dessen werden Essig-Spezialitäten serviert.

**Sauer macht lustig**

Info:

- Branntweinessig  
entsteht aus verdünntem Alkohol. Er ist geschmacksneutral und wird hauptsächlich für Konserven verwendet
- Obstessig  
wird aus Obstwein hergestellt. Bekannt ist der Apfelessig.
- Weinessig  
wird aus Wein hergestellt und unterliegt nicht der Essigverordnung sondern weinrechtlichen Bestimmungen. Das Aroma des Ausgangsproduktes ist enorm wichtig für den Geschmack. Verwenden sie einen guten Weinessig.
- Balsamico-Essig  
ist eine besondere Spezialität. Der Essig entsteht direkt aus dem Traubensaft. Er wird eingedickt und jahrelang in verschiedenen Fässern gelagert. „Echter Balsamico“ ist sehr teuer. Der Name ist allerdings nicht geschützt, sodass Mischungen aus Weinessig und Balsamico Essig die Regel sind.

### Weinbergspfirsich-Essig:

Es handelt sich um einen Weinessig, der mit Früchten versetzt wird. Er schmeckt je nach Auswahl der weiteren Zutaten leicht süßlich, aromatisch, fruchtig und ist für Blattsalate mit Geflügelstreifen, für Lamm- und Wildgerichte, bestens geeignet.

Empfehlung:

Auf 1 l Essig rechnet man 100 g Pfirsiche und frische Kräuter.

Die Pfirsiche werden gewaschen, entkernt und mit oder ohne Schale in saubere Gefäße gegeben. Die Kräuter gibt man darauf und übergießt die Zutaten mit einem guten Weinessig. Jetzt müssen die Flaschen etwa 14 Tage auf einer sonnigen Fensterbank „reifen“. Danach können die Pfirsiche und auch die Kräuter je nach Wunsch in der Flasche bleiben oder auch entfernt werden.

Je nach Geschmack können folgende Zutaten den Essig abrunden: Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Senfkörner, Zwiebeln und Knoblauch.

### **Milder Weinbergspfirsich-Essig**

0,75 l Essig  
2 Weinbergspfirsiche  
3 EL Honig  
3 TL Senfkörner  
Minze je nach Geschmack

Zubereitung:

Lösen sie den Honig durch Erhitzen auf und gebe ihn mit dem Essig über die vorbereiteten Pfirsiche, die Senfkörner und die Minze

### **Pikanter Weinbergspfirsich-Essig**

0,75 l Essig  
2 Weinbergspfirsiche  
Pfefferkörner  
verschiedene Thymianarten

Zubereitung:

Füllen Sie den Essig über die Pfirsiche, Pfefferkörner und Thymianzweige.

**Merkblatt für Selbstvermarkter von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen**

(Dr. Michael Pflaum, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Dienststelle Würzburg)  
Stand: 10. August 2005

**Anforderung an die Zusammensetzung:**

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade <sup>1</sup> ), Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (refraktometrisch bestimmt)	mindestens 60% <sup>2</sup>	mindestens 60% <sup>2</sup>	nicht geregelt
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig, z.B. • Erdbeere: 45% • Johannisbeere: 35% • Quitte: 35% • Kirsche: 45%	fruchtartabhängig, z.B. • Erdbeere: 35% • Johannisbeere: 25% • Quitte: 25% • Kirsche: 35%	nicht geregelt
Konservierungsmittel	nicht zulässig <sup>2</sup>	nicht zulässig <sup>2</sup>	zulässig <sup>3</sup>

**Anforderung an die Kennzeichnung:**

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre (Marmelade <sup>1</sup> ), Gelee	Fruchtaufstrich
Fruchtgehalt	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„hergestellt aus ... g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	z.B. innerhalb der Zutatenliste (vgl. Beispiel auf der Rückseite)
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) <sup>4</sup>	„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g“ (mit diesem Wortlaut!) <sup>4</sup>	Angabe nicht erforderlich

**Häufige Fehler:**

- Verwendung der Bezeichnung „Gelee“ oder „Marmelade“, obwohl die Anforderungen der Konfitüren-Verordnung (KonfV) an die Zusammensetzung nicht erfüllt sind (z.B. zu niedriger Zuckergehalt, Anwesenheit von Konservierungsmitteln durch Verwendung von „Gelierzucker 2+1“)
- Nicht ausreichende Herstellerangaben (als Faustregel gilt: ein Brief, auf dem die Herstellerangabe als Adresse dient, muss durch die Post zustellbar sein)
- unzureichendes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): das MHD muss angekündigt werden mit den Worten „mindestens haltbar bis: ...“ (bei tagesgenauer Angabe) bzw. „mindestens haltbar bis Ende: ...“ (bei Verzicht auf die Angabe des Tages/Monats); Tipp: bei tagesgenauer Angabe kann auf die Losnummer verzichtet werden!
- Falsch: Füllmenge in der Einheit „ml“; Richtig: Füllmenge in der Einheit „g“
- zu geringe Schriftgröße der Füllmengenangabe: Sie muss bei Füllmengen von mehr als 50 bis 200 g mindestens 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000 g mindestens 4 mm betragen.
- Verwendung der Bezeichnung „Gelierzucker“ in der Zutatenliste: Die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Stabilisator Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, bei so genannten „2+1-Gelierzuckern“ oft das Konservierungsmittel Sorbinsäure) müssen einzeln aufgeführt werden!

<sup>1</sup> Die Bezeichnung „Marmelade“ ist an Stelle von „Konfitüre“ für solche Erzeugnisse zulässig, die auf örtlichen Märkten (z.B. Bauern- und Wochenmärkten) und im „Ab-Hof-Verkauf“ abgegeben werden. Außerhalb dieser Bereiche ist unter „Marmelade“ ein aus Zitrusfrüchten hergestelltes Erzeugnis zu verstehen.

<sup>2</sup> ausgenommen Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde, Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert (z.B. Diäterzeugnisse).

<sup>3</sup> Benzoessäure: bis 500 mg/kg, Summe aus Benzoe- und Sorbinsäure: bis 1000 mg/kg.

<sup>4</sup> die anzugebende Zahl stellt den bei 20°C ermittelten Refraktometerwert der Saccharoseskala dar. Eine Abweichung von  $\pm 3\%$  zwischen dem tatsächlichen und dem angegebenen Refraktometerwert ist noch zulässig.

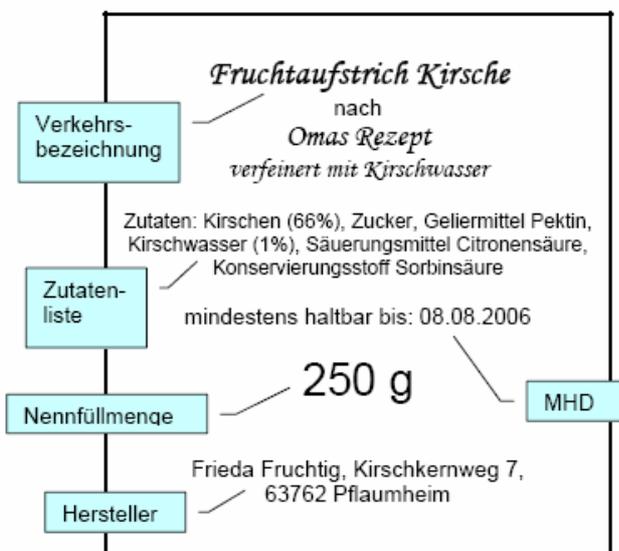
- Fruchtaufstriche: fehlende Deklaration des Fruchtgehalts, obwohl die Frucht in der Verkehrsbezeichnung genannt wird („Erdbeer-Fruchtaufstrich“) oder Fruchtabbildungen auf dem Etikett vorhanden sind.
- Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“, obwohl die Anforderungen der Öko-Erzeugnis-Verordnung nicht erfüllt sind
- Verzicht auf Angaben nach der Nährwertkennzeichnungsverordnung („Nährwerttabelle“), obwohl nährwertbezogene Angaben gemacht werden (z.B. „viel Frucht – wenig Zucker“); WICHTIG: die Pflichtangabe des Zuckergehaltes bei Konfitüren und Gelees nach der Konfitürenverordnung ist keine nährwertbezogene Angabe!
- Nichtbeachtung der Sichtfeldregelung: die Verkehrsbezeichnung, das MHD (bzw. der Hinweis auf dessen Fundort: „mindestens haltbar bis: siehe Deckel“) und die Füllmengenangabe müssen im gleichen Sichtfeld (d.h. auf einer Seite der Verpackung) angegeben werden.
- Reihenfolge in der Zutatenliste: hier müssen die Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufgezählt werden.
- Zusatzstoffe in der Zutatenliste: hier muss auch der Klassenname mit aufgeführt werden: z.B. Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure
- Phantasiebezeichnungen an Stelle der Verkehrsbezeichnung (z.B. „Himbeerverführung“, „Erdbeererlebnis“)

## Tipps:

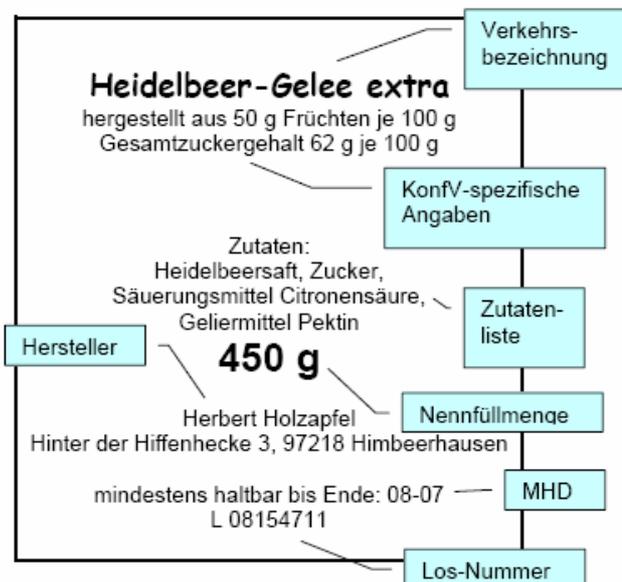
- Bei Unklarheiten bei der Kennzeichnung hilft oftmals ein Gang in das Konfitürenregal des nächsten Lebensmittelgeschäfts. Die großen, etablierten Hersteller machen (meistens) alles richtig.
- Die Anforderungen der KonfV sind für Selbstvermarkter oft nur schwer zu erfüllen. Durch die Wahl einer beschreibenden Verkehrsbezeichnung wie z.B. „Fruchtaufstrich“ findet die KonfV jedoch keine Anwendung mehr (vgl. Etikettenbeispiele unten).
- Durch den werbewirksam nutzbaren höheren Fruchtgehalt können sich die meisten Fruchtaufstriche positiv von den traditionellen Konfitüren und Gelees absetzen. Vorsicht, daraus kann die Angabe einer Nährwerttabelle notwendig werden.
- Interessantes im Internet:
  - [http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/konfv\\_2003/gesamt.pdf](http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/konfv_2003/gesamt.pdf) (Konfitüren-Verordnung)
  - <http://www.boqk.org/cat181.html> (Homepage des Bundesverbands der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V.)

## Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben!):

hier gilt die Konfitüren-Verordnung nicht:



Kennzeichnung nach der Konfitüren-Verordnung:



## Der Trend geht frischwärts -Süßer Genuss mit Zusatznutzen

Artikel in der Zeitschrift „Kleinbrennerei 7-2005“

Autorin: , DLR Westerwald-Osteife

Süße Brotaufstriche zählen zu den beliebtesten Lebensmitteln des Alltags. 90% aller Verbraucher essen Marmelade, dies ist höher als bei Honig (80%) und Nuss-Nougat-Cremes (64%).

Konfitüren gibt's zwar in jedem Supermarkt, doch das Geschmackserlebnis ist oft fraglich. Selbstgemachtes aus qualitativollen heimischen Früchten hat Saison. Mehr und mehr Kunden kaufen den Frühstücksaufstrich direkt beim Bauern oder auf dem Bauernmarkt ein! Schließlich weiß man, dass man dort Qualität kauft. Qualität, die mit hochwertiger Ausgangsware und fundiertem Know-how erzeugt wurde.

Kreative „Marmeladen-Köche“ können mit fruchtigen Köstlichkeiten ein attraktives Zusatzsortiment im Hofladen anbieten.

### Chance: Regionale Spezialitäten

Regionale Spezialitäten liegen im Trend. Immer öfter suchen Verbraucher nach herausragenden Produkten, die auch emotionale Bedürfnisse befriedigen. Dafür sind Kunden bereit, einen höheren Preis zu zahlen. Mit Spezialitäten lassen sich Margen erzielen, die höher liegen als im klassischen Sortiment. Hier gibt es noch viele bisher ungenutzte Chancen.

Mit selbst hergestellten Obsterzeugnissen können Direktvermarkter in das Spezialitäten-Segment vordringen. Der Konsument bezahlt allerdings nur für das Außergewöhnliche, nicht das Alltägliche. Dann heißt es weg von Erdbeer- oder Kirschkonfitüre und hin zu Wildfruchtkombinationen oder Kreationen wie „Rhabarber-Eierlikör-“, „Kürbis-Himbeer-Fruchtaufstrich“ oder „Sanddorn mit Kardamom“.

Das Image bestimmt einen Großteil des Produktwertes. Spezialitäten haben die Eigenart, etwas Besonderes darzustellen. Mit solchem Brotaufstrich verbindet der Kunde nicht nur süßen Geschmack und gesunde Produkte, sondern auch Erinnerungen an Kindheit, Heimat und Großmutter's Küche. Es sind Produkte, die mit Liebe und Sorgfalt hergestellt wurden. Hinter ihnen steckt noch eine handwerkliche Kunst. Spezialitäten sind mit Personenwissen verbunden, d.h. die Herstellungsverfahren sind überliefert und rund um das Produkt gibt es eine Tradition.

Das Image der Einzigartigkeit muss durch hohe, gleich bleibende Qualität und durch gezielte Kommunikation (Werbung, Verkaufsförderung) sorgfältig aufgebaut werden. Bei den Verbrauchern muss die Lust auf diese Erzeugnisse geweckt werden. Wenn es Direktvermarktern sogar gelingt, rund um Konfitüren und Marmeladen interessante Geschichten lebendig werden zu lassen, können sie den Spezialitäten-Effekt voll ausschöpfen.

### **Alles, was Recht ist**

Im deutschen Lebensmittelrecht ist Konfitüre festgelegt: sie muss aus mindestens 25% Früchten und 60% Gesamtzucker (lösliche Trockenmasse) bestehen. Der enthaltene Zucker soll die Früchte möglichst lange haltbar machen. „Konfitüre extra“ darf das Produkt nur heißen, wenn es mindestens 45% Früchte enthält. Eine Konfitüre kann aus allen Fruchtarten hergestellt werden mit Ausnahme von Zitrusfrüchten, dann wird von Marmelade gesprochen.

Schon diese Zeilen machen deutlich, dass das professionelle Vermarkten von Konfitüren mehr ist als „Marmelade kochen“. Der süße Genuss ist in Deutschland strengen Regelungen unterworfen. Am 06.11.2003 ist eine neue Konfitüren-Verordnung in Kraft getreten, die die Regelungen von 1982 ablöst. Es gibt nur geringfügige Änderungen, z.B. entfällt die Konfitüre „einfach“.

### **Ausnahme für Bauernmärkte:**

In bestimmten Fällen darf Konfitüre bei Direktvermarktern wieder Marmelade heißen. Im Sprachgebrauch war das schon immer so, doch Lebensmittelrecht und -kontrolle sahen das anders. Zahlreiche Beanstandungen wegen falscher Produktbezeichnung sorgten auf Bauernmärkten für Unruhe. Seit Sommer 2004 dürfen Direktvermarkter ihre fruchtigen Erzeugnisse wieder offiziell Marmelade nennen (Quelle: Richtlinie 2004/84/EG des Rates vom 10.06.2004). Doch aufgepasst: das gilt allerdings zur Zeit nur für lokale Märkte in Deutschland und Österreich (nicht im Hofladen). Ob man sich nun die Mühe macht, für verschiedene Absatzwege unterschiedliche Etiketten anzufertigen, kann jeder Unternehmer selbst entscheiden. Hat man nur den Absatzweg Bauernmarkt, ist die Bezeichnung Marmelade natürlich sehr kundenfreundlich.

### **Ohne Dokumentation geht es nicht**

Direktvermarkter stehen der steigenden Herausforderung gegenüber, den Wünschen der Verbraucher nach Qualität und Sicherheit der Erzeugnisse gerecht zu werden.

Bei der Herstellung der Produkte müssen Direktvermarkter ein Eigenkontrollsystem erarbeiten und in die Praxis umsetzen.

Solche Dokumentationen dienen nicht einem Selbstzweck oder der Bürokratie, sondern sind ein effizientes Mittel, um größtmögliche Produktqualität und Sicherheit zu gewährleisten.

Frisches Obst stellt keine leicht verderbliche Ware dar und vom Produkt selbst geht im Regelfall keine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers aus.

Um eine hohe Qualität der Verarbeitungserzeugnisse zu gewährleisten, kommt der sachgerechten Verarbeitung eine wichtige Rolle zu. Selbstverständlich soll nur einwandfreie Rohware verarbeitet werden.

In § 4 (1) der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) werden die Betriebe verpflichtet, im Rahmen ihrer betriebseigenen Kontrollen zunächst eine Gefahrenanalyse und -identifizierung vorzunehmen und damit im jeweiligen Herstellungsprozess bzw. auf dem Vertriebsweg die Punkte festzulegen, an denen mögliche Gesundheitsgefahren auftreten können. Als Ursache für das Entstehen von gesundheitlichen Gefahren kommen biologische, chemische und physikalische Faktoren, wie z. B. Bakterien, Viren, Spritzmittelreste oder Fremdkörper in Betracht.

Anschließend erfolgt die Entscheidung, welche dieser Punkte die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte sind, sowie die Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung. Unter einem kritischen Punkt versteht man eine bestimmte Vorgehensweise im Produktionsablauf, bei der regulierend eingegriffen und einer Gefährdung der Lebensmittelsicherheit vorgebeugt werden kann.

Die in der EU-Richtlinie geforderte Dokumentationspflicht ist zwar nicht in die LMHV übernommen worden. Allerdings wird die Dokumentation dringend empfohlen, da die Verpflichtung besteht, die in den Betrieben durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen gegenüber den Überwachungsbehörden darlegen zu können. Dies ist nach allgemeiner Auffassung nur durch schriftliche Aufzeichnungen möglich. Zudem trägt der Hersteller im Streitfall gemäß Produkthaftungsgesetz die Beweislast.

Ein sehr gutes Hilfsmittel für die Dokumentation ist die „Hygiene-Leitlinie für Direktvermarkter“. Der praxisbezogene Ordner wurde von der Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ unter Federführung des Deutschen Bauernverbandes erarbeitet. Checklisten und Musterdokumentationen – auch als CD erhältlich - erleichtern die Einarbeitung und die regelmäßige Anwendung der Leitlinie.

Seit 1.1.2005 ist die Basisverordnung zur Lebensmittelsicherheit EG 178/2002 in Kraft. Damit sind alle Unternehmen der Produktionskette für Lebensmittel vom europäischen Gesetzgeber dazu angehalten, die Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte sicherzustellen. Auch im Direktvermarktungsbetrieb müssen die Ein- und Ausgänge von Produkten und Rohstoffen festgehalten werden. Im Schadensfall lassen sich so gezielt und schnell betroffene Chargen zurücknehmen oder aussortieren.

Wenn man für die Herstellung von Konfitüren z.B. neben betriebseigenem Obst fremde Ware zukaufte, ist dies durch Lieferscheine oder Rechnungen zu belegen. Die genannte Leitlinie bietet Vordrucke für die Dokumentation der Wareneingänge.

### **Das richtige Etikett**

Bei Kontrollen ist der Anteil an Beanstandungen in der Warengruppe Konfitüren/Marmeladen überdurchschnittlich hoch. Das liegt in der Regel an der Unwissenheit der Hersteller, da im Bereich der Konfitüren-Verordnung besonders hohe Anforderungen an die Zusammensetzung und Kennzeichnung der Waren erforderlich sind.

Gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind auf dem Glas folgende Elemente vorgeschrieben:

1. Verkehrsbezeichnung
2. Name und Anschrift des Herstellers
3. Füllmenge in g
4. Mindesthaltbarkeitsdatum (ausgeschrieben „mindestens haltbar bis...“)
5. Verzeichnis der Zutaten

Achtung: Die Verkehrsbezeichnung, das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Mengenkennzeichnung sind im gleichen Sichtfeld anzubringen. Fantasienamen (z.B. Kirschtraum) als alleinige Verkehrsbezeichnung sind nicht erlaubt, sie müssen durch eine Produktbeschreibung ergänzt werden.

Besonderes Augenmerk gilt der Zutat Gelierzucker. Oftmals steckt darin der Konservierungsstoff Sorbinsäure. Solche Zusatzstoffe passen nicht zum Ansehen eines frisch zubereiteten, regionalen Produktes. Man nimmt besser eine kürzere Mindesthaltbarkeit in Kauf. Schon beim Einkauf des Gelierzuckers sollte man dessen Zusammensetzung genau beachten, denn findet sich später in

1. der Konfitüre Sorbinsäure und diese ist nicht deklariert, sind Konflikte mit der Kontrollbehörde vorprogrammiert.

Hinweise für Allergiker: Ab November 2005 gibt es bei der Zutatenliste eine neue Rechtslage. Um Allergikern eine Orientierungshilfe bei der Auswahl der Lebensmittel zu geben, müssen potenziell allergene Rezepturbestandteile lückenlos angegeben werden. Es gibt auch keine Schwellenwerte nach dem Motto „Das bisschen wird schon nichts schaden.“

Wenn man in kreative Rezepturen einsteigt und die Produktpalette sogar in Richtung Chutneys oder Relishes ausbauen möchte, ist bei der Deklaration allergener Substanzen Sorgfalt angebracht.

Zusätzlich zu den Angaben nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind bei Konfitüren erforderlich:

„hergestellt aus ....g Früchten je 100 g“

„Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g

Verbraucherhinweis „nach dem Öffnen kühl aufbewahren“

Loskennzeichnung, wenn das MHD nicht mit Tag, Monat und Jahr angegeben wird.

Der Anteil der Früchte kann aus der Rezeptur berechnet, der Gesamtzuckergehalt mit einem Refraktometer bestimmt werden. Bei haushaltsüblicher Zubereitung Früchte : Zucker wie 1:1 wird der geforderte Gesamtzuckergehalt von 60% (s. o.) in der Regel nicht erreicht.

Für kleine bis mittlere Direktvermarkter ist der für die ordnungsgemäße Deklaration nach der Konfitüren-Verordnung erforderliche Aufwand hoch. Ihnen kann empfohlen werden, ihr Erzeugnis mit der Verkehrsbezeichnung „Fruchtaufstrich“ oder „Brottaufstrich“ zu versehen, weil dadurch die Vorschriften der Konfitüren-Verordnung keine Anwendung finden. Nicht umhin kommt man, bei der Verkehrsbezeichnung oder im Zutatenverzeichnis die Menge der verwendeten Früchte in % anzugeben.

Fruchtaufstriche kann man sogar durch den werbewirksam nutzbaren niedrigeren Zucker und höheren Fruchtgehalt positiv von traditionellen Konfitüren absetzen.

## **Ausblick**

Konfitüren entwickeln sich zum attraktiven Zusatzprodukt im Hofladen oder auf Bauernmärkten, vor allem, wenn neue Rezepturen erprobt und angeboten werden.

Die Hürden der gesetzlichen Vorschriften sind nicht unerheblich. Bei frühzeitiger Absprache mit den zuständigen Behörden können Fehler vermieden werden.

Ein interessantes Marktsegment könnte zukünftig die Herstellung von Bio-Konfitüren sein. Mittlerweile steht auch kontrolliert biologisch angebaute und gewonnene Zucker zur Verfügung.

Literatur:

Deutscher Agrar-Verlag, Hygiene Leitlinie für Direktvermarkter, Bonn

## Teilnehmerliste Fachtagung 23.11.2005

1. Herr Thomas Augustin, Kreisverwaltung Cochem-Zell, Endertplatz 3, 56812 Cochem
2. Herr Martin Balmer, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Rheinpfalz, Dienstort Ahrweiler, Walporzheimer Str.48, 53474 Bad Neuenahr – Ahrweiler
3. Frau Ortsbürgermeisterin Anke Beilstein, Weingartenstr.57, 56814 Ernst / Mosel
4. Herr Pit Dolizy-Guillon Distellerie Clos de Forschenhaff BP 57, L-8001 Strassen Luxemburg
5. Frau Margot Dolizy-Guillon, Distellerie Clos de Forschenhaff BP 57, L-8001 Strassen Luxemburg
6. Herr Markus Dreis, Brunnenstraße 58, 56814 Bremm
7. Frau Meta Dreis, Brunnenstraße 58, 56814 Bremm
8. Herr Siegfried Dreis, Calmontstr.83, 56814 Bremm
9. Frau Annette Dreis, Calmontstr.83, 56814 Bremm
10. Herr Christian Dübner, Kleeburger Weg 100 / App. 125, 54296 Trier
11. Frau Bärbel Euler, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Westerwald-Osteifel, Bahnhofstr.32, 56410 Montabaur
12. Herr Hans Finkener, Kreisverwaltung Mayen-Koblenz, Bahnhofstr.9, 56068 Koblenz
13. Frau Doris Hadlok, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Schloßplatz 10, 55469 Simmern /Hunsrück
14. Herr Alfred Hausmann, Neustr. 7, 56821 Ellenz-Poltersdorf
15. Herr Rolf Haxel, Weinbauverband Mosel-Saar-Ruwer, Endertstraße, 56812 Cochem
16. Herr Uwe Heimfahrt, Kreisverwaltung Rhein-Hunsrück-Kreis, Ludwigstraße 3-5 55469 Simmern /Hunsrück
17. Herr Dr. Karl Hein, Bildstockstr.85, 55283 Nierstein
18. Herr Kurt Heß, Gobelinstr.4, 56814 Bruttig-Fankel
19. Herr Hartmut Höver, Baudirektor-Dipl.Ing., Willy-Brandt-Platz 3, 54290 Trier-Ruwer
20. Herr Landrat Eckhard Huwer, Kreisverwaltung Cochem-Zell, Endertplatz 2, 56812 Cochem
21. Frau Carmen Immig, Leiterin Gäste-Infobüro, Brückenstraße 4, 56814 Ernst / Mosel
22. Herr Yves Kail, Haus vun der Natur – Kraizhaff, route de Luxembourg, L-1899, Kockelscheuer
23. Frau Antje Käsebier, Mosellandtouristik GmbH, Kordelweg 1, 54470 Bernkastel-Kues/ Aniel
24. Herr OSTR a. D. Matthias Klein, Nikolausstraße 2, 56818 Klotten / Mosel
25. Herr Andreas Klinger, Kreisverwaltung Cochem-Zell, Endertplatz 2, 56812 Cochem
26. Herr Elmar Klotz, 56814 Ernst / Mosel
27. Herr Gerd Knebel, Landvolkverlag, Karl-Tesche-Str.3, 56073 Koblenz
28. Herr Herbert Kommer, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Westerwald-Osteifel, Bannerberg 4, 56727 Mayen´
29. Herr Werner Konzen, St. Sebastianusstr.4, 56821 Ellenz-Poltersdorf
30. Frau Dagmar Menges, Kreisverwaltung Mayen-Koblenz, Bahnhofstr.9, 56068 Koblenz
31. Herr Hans-Albert Kuchar, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Westerwald-Osteifel, Bannerberg 4, 56727 Mayen
32. Herr Georg Lampen, Neustraße 14, 56820 Senheim
33. Herr Alfred Lenz, Im Goldbäumchen 6, 56821 Ellenz-Poltersdorf

34. Herr Stefan Maas, Hotel-Gaststätten-Verband, Triererstraße 30, 56826 Lutzerath
35. Frau OAR, Beate Monz, Ministerium für Umwelt und Forsten,  
Kaiser-Friedrich-Str.1, 55118 Mainz
36. Herr Dipl. Ing. Hubert Müllen, Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion ,  
Südallee 15-19, 56068 Koblenz
37. Herr Ministerialrat Wolfgang Odermatt, Ministerium für Umwelt und Forsten,  
Kaiser-Friedrich-Str.1, 55118 Mainz
38. Herr Ortsbürgermeister Manfred Ostermann, Hauptstr. 8, 56814 Bruttig - Fankel
39. Herr Carsten Peters, Realschullehrer, Am Reilsbach 28a, 56812 Cochem
40. Frau Ute Pötsch, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Westerwald-Osteifel,  
Bahnhofstr.32, 56410 Montabaur
41. Herr Bürgermeister Helmut Probst, Verbandsgemeinde Cochem-Land,  
Ravenéstr.61, 56812 Cochem
42. Herr Günther Probst, Brunnenstraße 7, 56821 Ellenz/Mosel
43. Frau MdL Heike Raab, Bürgerbüro, Oberbachstr.15, 56812 Cochem
44. Herr Klaus Reitz, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Mosel,  
Görresstraße 10, 54470 Bernkastel-Kues
45. Herr Ortsbürgermeister Karl-Heinz Rittel, Ortsgemeinde Alken,  
Schulstraße 1 - 3, 56332 Alken
46. Herr Volker Rudloff, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Westerwald-Osteifel,  
Bahnhofstr.32, 56410 Montabaur
47. Herr Werner Schakat, Hauptstraße 88, 56814 Bruttig-Fankel
48. Herr Ortsbürgermeister Dietmar Schausten, Schulstr.15, 56821 Ellenz-Poltersdorf
49. Herr Johann Schierenbeck, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum,  
Rheinessen-Nahe-Hunsrück, Rüdesheimer Str. 65-68, 55545 Bad Kreuznach
50. Herr Hubertus Schmitz, Eltzerstraße 10, 56862 Pünderich
51. Herr Dr. Fritz Schulschenk, Marienburgstraße 18, 56859 Bullay
52. Frau Monika Servaty, Raiffeisenstraße 8, 56820 Mesenich
53. Herr Dieter Sonne, Brennerei, Hauptstraße 18, 54472 Veldenz
54. Frau Helga Sonne, Brennerei, Hauptstraße 18, 54472 Veldenz
55. Herr Dr. Winfried Stegmann, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Rhein  
essen-Nahe-Hunsrück, Schlossplatz 10, 55469 Simmern /Hunsrück
56. Herr Martin Tenfuß, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum,  
Westerwald-Osteifel, Bannerberg 4, 56727 Mayen
57. Herr Bernd Ternes, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum,  
Westerwald-Osteifel, Bannerberg 4, 56727 Mayen
58. Herr Dipl. Landwirt Marc Thiel, route de Luxembourg, L-1899, Kockelscheuer
59. Herr Dipl.-Biol. Rudolf Twelbeck, Landschafts-Ökologie und Zoologie, Im Leimen 2,  
55130 Mainz
60. Frau Inge Unkel, Landesamt für Umwelt, Wasserwirtschaft und Gewerbeaufsicht  
Rheinland-Pfalz, Amtsgerichtsplatz 1, 55276 Oppenheim
61. Herr Hubertus Vallendar, Brennerei, Hauptstraße 11, 56829 Kail
62. Herr Jörg Weickel, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum,  
Rheinessen-Nahe-Hunsrück, Rüdesheimer Str. 65-68, 55545 Bad Kreuznach
63. Herr Wolfgang Wiegatz, Verkehrsamt, Ferienregion Cochem, Endertplatz 1,  
56812 Cochem
64. Herr Kreisbeigeordneter Rudi Zenz, Kreisverwaltung Mayen-Koblenz,  
Bahnhofstr. 9, 56068 Koblenz

## Liste der Referenten und Moderatoren Fachtagung Roter Weinbergspfirsich

Rolf Haxel	Weinbauverband Mosel-Saar-Ruwer Endertstraße 56812 Cochem Tel. Nr.: 02671 / 7297
Eckhard Huwer	Landrat Kreisverwaltung Cochem-Zell Endertplatz 2 56812 Cochem Tel. Nr.: Büro-Vorzimmer: 02671 / 71-237
Antje Käsebier	Mosellandtouristik GmbH Kordelweg 1 54470 Bernkastel-Kues/Andel info@mosellandtouristik.de Tel. Nr.: 06531 / 9733-0
Gerd Knebel	Landvolkverlag Karl-Tesche-Str.3 56073 Koblenz Tel. Nr.: 0261 / 304 220
Herbert Kommer	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel Bannerberg 4 56727 Mayen herbert.kommer@dlr.rlp.de Tel. Nr.: 02651 / 4003 27
Stefan Maas	Hotel-Gaststätten-Verband Triererstraße 30 56826,Lutzerath service@hotel-maas.de, Tel. Nr.:02677/93630
Wolfgang Odermatt	Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz RLP Kaiser-Friedrich-Str. 1 55118 Mainz wolfgang.odermatt@mufv.rlp.de Tel. Nr.: 06131 / 16 49 58
Ute Pötsch	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel Bahnhofstr. 32 56410, Montabaur ute.poetsch@dlr.rlp.de Tel. Nr. 02602 / 9228-16

Helmut Probst  
Bürgermeister,  
Verbandsgemeinde Cochem-Land  
Ravenéstra. 61  
56812 Cochem  
Büro-Vorzimmer Tel. Nr. :02671 / 608-115

Johann Schierenbeck  
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum  
Rheinessen-Nahe-Hunsrück  
Rüdesheimer Str. 65-68  
55545 Bad Kreuznach  
johann.schierenbeck@dlr.rlp.de  
Tel. Nr.: 0671 / 820 454

Bernd Ternes  
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum  
Westerwald-Osteifel  
Bannerberg 4  
56727 Mayen  
bernd.ternes@dlr.rlp.de  
02651 / 4003-76

Inge Unkel  
Landesamt für Umwelt,  
Wasserwirtschaft und  
Gewerbeaufsicht RLP  
Amtsgerichtsplatz 1  
55276 Oppenheim  
inge.unkel@luwg.rlp.de  
Tel. Nr.: 06131 / 6033-1439

Hubertus Vallendar  
Brennerei  
Hauptstraße 11  
56829 Kail  
huberus@vallendar.de  
Tel. Nr.: 02672 / 913 552

Jörg Weickel  
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum  
Rheinessen-Nahe-Hunsrück  
Rüdesheimer Str. 65-68  
55545 Bad Kreuznach  
joerg.weickel@dlr.rlp.de  
Tel. Nr.: 0671 / 820-450

Rudi Zenz  
Kreisbeigeordneter  
Kreisverwaltung Mayen-Koblenz  
Bahnhofstr. 9  
56068 Koblenz

# Rhein-Zeitung, Redaktion Cochem

Ausgabe Nr. 273 – Donnerstag, 24.11.2005 Seite 9

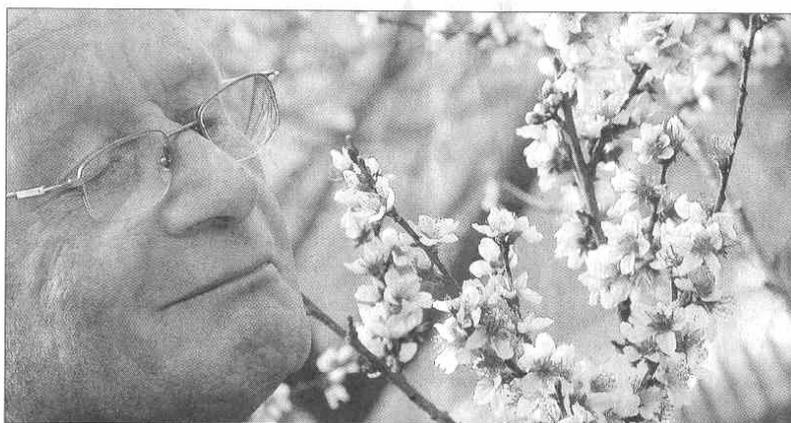
## Frucht ist eine Erfolgsgeschichte

Das Pilotprojekt „Roter Weinbergspfirsich“ ist abgeschlossen – Positives Fazit – Bewirtschafter werden weiterhin unterstützt

Der Anbau des Weinbergspfirsich sollte brachliegende Anbauflächen „wiederbeleben“. Das war eines der wichtigsten Ziele, als das Erprobungsprojekt „Der Rote Weinbergspfirsich“ 1999 startete. Auf einer Fachtagung in der Moselland-Winzergenossenschaft in Ernst wurde gestern Bilanz gezogen. Einhelliges Fazit: Das Projekt war ein toller Erfolg.

ERNST. In den vergangenen zehn Jahren haben die Weinanbauflächen im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer um 3000 Hektar auf nur noch 9000 Hektar abgenommen. Viele Flächen verbuschten zunehmend. Einige pfiffige Moselaner hatten dann die zündende Idee: Man könnte die Brachen durch den Anbau von Weinbergspfirsichen wieder in Nutzung bringen. Das Umweltministerium nahm 1999 den Vorschlag auf und beauftragte eine Arbeitsgruppe, Vorgaben für das Pilotprojekt „Der Rote Weinbergspfirsich“ zu erarbeiten.

Mit der Ausgabe der letzten 1300 Bäume am vergangenen Freitag in Alken ist die Erprobungsphase zu Ende gegangen. Eine positive Bilanz hat gestern Projektleiterin Inge Unkel vor rund 70 Teilnehmern einer Fachtagung in der Ernster Moselland-Winzer-



Wie bei Hermann-Josef Walgenbach aus Ernst prägt an der Terrassenmosel die Blüte des Roten Weinbergspfirsich im Frühling das Landschaftsbild – auch dank des jetzt erfolgreich abgeschlossenen Pilotprojekts. ■ Foto: Archiv

genossenschaft gezogen: „Ökologische, landschaftsästhetische und ökonomische Aspekte wurden erfolgreich miteinander vernetzt.“

Dabei war das Gelingen des Vorhabens am Anfang alles andere als sicher. „Als wir anfangen, hatten wir nur pflanzenbauliche Erkenntnisse vom Anbau von Tafelpfirsichen“, erklärte Johann Schierenbeck vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinhessen-Nahe-Hunsrück. Zwar ist der Weinbergspfirsich früher bereits an

der Mosel beheimatet gewesen, doch in den vergangenen Jahrzehnten ist das Fachwissen verloren gegangen. Drei Jahre lang wurden 14 verschiedene Flächen begutachtet, um herauszufinden, welche Pflege der Pfirsich braucht, wie und auf welchen Standorten er am besten gedeiht und was gegen die Kräuselkrankheit und den Holz zerstörenden Pilz *Zweigmonilia* helfen kann. Fazit: „Die richtige Pflege der Bäume ist das A und O“, betonte Schierenbeck. Um be-

sonders rotfleischige Früchte zu erhalten, empfahl der Fachmann Veredlungen.

5000 veredelte Bäume sind seit 2001 in den Kreisen Cochem-Zell, Mayen-Koblenz und Rhein-Hunsrück an 120 Bewirtschafter ausgegeben worden. Diese erhielten zusätzlich zu den Setzlingen Baumpfähle, einen Wildverbisschutz und 16 Euro „Pflegegeld“. So kostete ein Baum das Umweltministerium 30 Euro. Insgesamt ist das Projekt mit 150 000 Euro finanziert worden. Eine Investition,

die sich gelohnt hat. „Das Projekt hat die Attraktivität der Region gesteigert und den Lebensraum für einige Tiere gesichert“, sagte Inge Unkel. Außerdem steige die Nachfrage nach Weinbergspfirsichprodukten. Deren bessere Vermarktung sowie die weitere fachliche Beratung und Schulung der Bewirtschafter seien über das Ende des Projekts hinaus wichtige Ziele.

Wolfgang Odermatt vom Umweltministerium stellte zudem in Aussicht, dass der Weinbergspfirsichanbau für die Terrassenmosel und das Mittelrheintal in einigen Jahren in das Förderprogramm umweltschonender Landwirtschaft (FUL) aufgenommen werden könnte.

Bereits jetzt ist die Akzeptanz der pflegebedürftigen Frucht sehr hoch, und das hat laut Inge Unkel auch gute Gründe: „Der Rote Weinbergspfirsich hat Persönlichkeit und Charakter. Er verbindet Tradition und Moderne. Er steht für Regionalität, ohne altbacken zu sein. Er ist vielseitig verwendbar und regt die Kreativität an. Er belebt das Landschaftsbild und steht damit für Heimat, aber auch für nachhaltigen Tourismus.“

Sonja Plachetta

■ Weiterer Bericht folgt

# Rhein-Zeitung, Redaktion Cochem

Ausgabe Nr. 274 – Freitag, 25.11.2005 Seite 15

## Pfirsich-Marke etablieren

Podiumsdiskussion in Ernst: Teilnehmer suchten nach Verkaufsstrategien für die rote Frucht

**Mit einer Podiumsdiskussion endete die Fachtagung „Roter Weinbergspfirsich“ in der Moselland-Winzergenossenschaft in Ernst. Es ging um die Chancen und Probleme rund um den Weinbergspfirsich.**

ERNST. Durchweg positiv gestaltete sich die Fachtagung „Roter Weinbergspfirsich“ in Ernst, die das Ende des Pilotprojektes „Naturschutz durch Nutzung“ markierte (RZ berichtete). Den Abschluss bildete eine Podiumsdiskussion, in der kritisch Vermarktungspläne, Marketingprobleme und Marktchancen diskutiert wurden. Dass der Rote Weinbergspfirsich

sich eine ganz neue Farbe in die Mosellandschaft und das Weinanbaugebiet bringt, stellte Bernd Ternes vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Osteifel zu Beginn heraus. Neben dem ökologischen Nutzen und der zusätzlich gewonnenen Farbpracht muss es Überlegungen in Bezug auf Weiterverarbeitung und Vermarktung geben.

Rolf Haxel, stellvertretender Vorsitzender des Weinbauverbandes Mosel-Saar-Ruwer, äußerte sich kritisch: „Das Erprobungsprojekt ist mit Erfolg abgeschlossen. Doch was geschieht in der Zukunft? Wohin mit dem ge-

ernteten Produkt?“ Nahtlos schloss sich VG-Bürgermeister Helmut Probst an. „Ich fürchte, dass im kommenden Jahr zig tausende Zentner des Pfirsichs geerntet werden und keiner weiß wohin damit. Daher sollte zur Blüte 2006 ein buchbares Programm für die Anbauer vorliegen“, sagte Probst. Es soll eine Anlaufstelle zur Verarbeitung der Frucht sowie Vermarktungsstrategien enthalten.

Was dem Marketing vorausgehen sollte, schob ein Nutzer des Roten Pfirsichs, der Brenner Hubertus Valendar, ein: „Bevor an ein Marketing zu denken ist, sollte zuerst gewährleistet sein,

dass eine starke Marke geschaffen wird. Diese müsste EU-weit angemeldet werden. Zudem darf nicht außer Acht gelassen werden: Qualität geht vor allem! Die Marke des moselländischen Roten Weinbergspfirsich lässt sich nur über die Qualität vermarkten“, lautete seine Einschätzung. „Für die regionale Verbreitung könnte eine Veranstaltung in Form eines Pfirsichmarktes sorgen“, schlug Antje Käsebier von der Mosellandtouristik in Anlehnung an Vorbilder in der Pfalz und der Wachau vor.

Auch für die Gastronomie bestehen Chancen einer Produktverwertung, wie Stefan Maas vom Hotel- und Gaststättenverband offenbarte: „Für mich ist der Saft des Roten Weinbergspfirsich ein echtes Nischenprodukt für die Gastronomie.“

Möglichkeiten und Pläne gibt es reichlich, aber erst deren Umsetzung wird über den Erfolg oder Misserfolg entscheiden. Inwieweit der bisherige Förderer, das Umweltministerium, mit finanziellen Mitteln das Projekt weiterhin unterstützen wird, um eine dringend benötigte, arbeitsleichternde Passiermaschine zu beschaffen, obliegt der Zukunft. Zusiichern konnte Wolfgang Odermatt vom Umweltministerium lediglich, dass das Ministerium die Region weiter unterstützen wird.

Jens Fiedermann



Herbert Kommer (rechts) moderierte die Podiumsdiskussion der Fachtagung „Roter Weinbergspfirsich“. Diese beleuchtete die einzelnen Facetten des Pilotprojektes. ■ Foto: Jens Weber