

**Bio**  
**„Streuobstanbau und Streuobstverwertung für  
Neueinsteiger“**

**Seminarwoche  
an der Akademie  
für Ökologischen Landbau Kringell**

**vom 18. bis 22. Oktober 2021**



**in Zusammenarbeit mit**



## Zielgruppe:

Landwirte, Hofnachfolger, Bäuerinnen, Mitglieder von Gartenbauvereinen und Naturschutzverbänden, Träger von Streuobstinitiativen, die an einem Anbau von ökologisch produziertem Streuobst interessiert sind und noch wenig Erfahrung mit dem Anbau von Streuobst haben.



**Termin: 18. –22.10. 2021**

Zusammen mit unseren Fachleuten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim (LWG), der Kreisfachberater, der Landschaftspflegeverbände, den Referenten der Öko-Verbände, der Ämter, sowie praktizierenden Öko-Streuobstbauern führen wir Sie in den ökologischen Streuobstanbau ein. Folgende Themenbereiche werden ausgiebig beleuchtet:

- Die Vielfältige Bedeutung des Streuobstanbaus
- Wirtschaftlichkeitsfragen des Streuobstanbaus
- Vermehrung von Obstbäumen
- Anpflanzung und Schnitt von Streuobstbäumen
- Bienenkunde und biologischer Pflanzenschutz
- Streuobstanbau und Naturschutz
- Ernte und Verarbeitung von Streuobst
- Vermarktungsfragen zu Streuobst



## Seminarplan:

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	<b>18.10.2021</b>	<b>19.10.2021</b>	<b>20.10.2021</b>	<b>21.10.2021</b>	<b>22.10.2021</b>
7:30-8:30		<i>Frühstück</i>	<i>Frühstück</i>	<i>Frühstück</i>	<i>Frühstück</i>
08.30 - 9:15 Uhr	<b>Montag Beginn: 09.00</b> Begrüßung u Infos zum Kurs; Vorstellung	Sortenhinweise aus der Praxis	Bienen im Streuobstanbau, Bestäubungs-Ökologie, Bienenweiden Pflanzen	Biologischer Pflanzenschutz im Streuobstanbau, Wühlmausbekämpfung	Exkursion in den Lallinger Winkel
9:15 - 10:00 Uhr	Der Streuobstanbau in Bayern - und seine vielfältige Bedeutung, Fördermöglichkeiten	Jungbaumpflege und Erziehungsschnitt, Pflanzung und Baumscheibe	Lebensweise und Biologie der Honigbienen	Biologischer Pflanzenschutz im Streuobstanbau, Wühlmausbekämpfung	
10:00 - 10:15 Uhr	<i>Kaffeepause</i>	<i>Kaffeepause</i>	<i>Kaffeepause</i>	<i>Kaffeepause</i>	
10:15 - 11:00 Uhr	Obstarten, botanische Grundlagen, Unterlagen, Vermehrung	Praktische Übung zum Baumpflanzen und Schnitt	Streuobstanbau, Naturschutz	Ökozertifizierung (Teilflächen, Sammelzertifizierung)	
11:00 - 11:45 Uhr	Sortenversuche und Sortenhinweise der LWG	Praktische Übung zum Baumpflanzen und Schnitt	Streuobstanbau, Naturschutz	Ökozertifizierung (Teilflächen, Sammelzertifizierung)	
11:45 - 13:00 Uhr	<i>Mittagspause</i>			<i>Mittagspause</i>	
13:00 - 13:45 Uhr	Erhöhung der Wirtschaftlichkeit durch den Einsatz von Maschinen und Geräten	Altbaumpflege und Altbaumschnitt	Die Streuobstwiese als Bildungsobjekt für Erwachsene und Kinder	Ernte und Verarbeitung von Streuobst	Exkursion in den Lallinger Winkel
13:45 - 14:30 Uhr	Vermehrung von Obstgehölzen	Praktische Übung zur Altbaumpflege	Maßnahmen zur Förderung von Nutztieren	Ernte und Verarbeitung von Streuobst	
14:30 - 14:45 Uhr	<i>Pause-nur Kaffee</i>	<i>Pause-nur Kaffee</i>	<i>Pause-nur Kaffee</i>	<i>Pause-nur Kaffee</i>	
14:45 - 15:30 Uhr	Vermehrung von Obstgehölzen	Praktische Übung zur Altbaumpflege	Praktische Hinweise zum Bau von Insektenhotels und Nisthilfen	Ernte und Verarbeitung von Streuobst	
15:30 - 16:15 Uhr	Neuanlage von Streuobstflächen, Lage, Boden, Düngung, Kompost	Praktische Übung zur Altbaumpflege	Biologischer Pflanzenschutz im Streuobstanbau	Ernte und Verarbeitung von Streuobst	
16:15 - 17:00 Uhr	Möglichkeiten der Unternutzung von Streuobstwiesen	Praktische Übung zur Altbaumpflege	Biologischer Pflanzenschutz im Streuobstanbau	Ernte und Verarbeitung von Streuobst	

Bitte beachten! Änderungen am Ablaufplan sind noch möglich

## **Unterbringung und Verpflegung**

Im betriebseigenen Internat steht eine begrenzte Anzahl an Betten zur Unterbringung zur Verfügung. Im Umfeld befinden sich Beherbergungsbetriebe. Bei der Buchung sind wir Ihnen gerne behilflich. Wir bieten Ihnen Speisen und Getränke aus unserer regionalen, ökologischen Küche.

## **Teilnehmerzahl**

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Interessenten begrenzt. Sichern Sie sich Ihre Teilnahme durch eine schnelle-Buchung.

## **Kosten**

Für Verpflegung und Seminargebühren werden 125 € erhoben. Mit Unterkunft im Haus im Einzelzimmer wären es 195 €.

## **Anmeldung bei:**

Frau Heike Greiner  
Bayerische Staatsgüter  
Bildungs- und Versuchszentrum  
Ökologischer Landbau & Öko-Akademie Kringell  
Kringell 2  
94116 Hutthurm  
Tel.: 089 6933442-626  
Fax: 089 6933442-651  
E-Mail: [heike.greiner@baysg.bayern.de](mailto:heike.greiner@baysg.bayern.de)