



# Jahrestagung Baden-Württemberg am 25. Juni 2022

---

im Restaurantbereich des Regionalmarkts Hohenlohe, Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen

10 Uhr

## Begrüßung

Stefan Schrempp

## Grußwort

Rudolf Bühler, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

## Bericht des Landessprechers

Stefan Schrempp

11 Uhr

## Streuobst am Wendepunkt – Neue Impulse braucht das Land!

Sonja Müller-Mitschke,

Referatsleiterin des Referats Biodiversität und Landnutzung am Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

11:45 Uhr

## Streuobstbau in Hohenlohe - wer bewahrt unser immaterielles Kulturerbe?

Hannes Bürckmann, Geschäftsstelle Hochstamm Deutschland e.V., Schrozberg

12:30 Uhr

## Mittagspause

14 Uhr bis 16 Uhr

## Neue Produkte aus traditionellen Obstsorten in Hohenlohe

### **Cider aus dem Jagsttal**

Manfred Böhm, Mulfingen-Hollenbach

### **Vom Apfel - traditionelle Produkte neu interpretiert**

Christian Haußler, Pfedelbach-Hinterespig

### **Alte Obstsorten und Raritäten ganzjährig im Container**

Jürgen Tiefenbach, Kupferzell-Rüblingen

### **Besondere Apfelessige aus den Sorten Brettacher und Boskoop**

Dr. Friedrich Mertz, ESSIG BRAUEREI Öhringen

Anmeldungen bis 19. Juni 2022: [karina.schwarz@pomologen-verein.de](mailto:karina.schwarz@pomologen-verein.de)



# Jahrestagung Baden-Württemberg am 25. Juni 2022

---

## **Streuobst am Wendepunkt – Neue Impulse braucht das Land!**

Vortrag von Sonja Müller-Mitschke

Die Referentin stellt die aktuellen Aufgabenschwerpunkte des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Streuobst vor. Sie skizziert die Gründe der Beauftragung des Fachgutachtens „Situationsanalyse und Machbarkeitsstudie Streuobst Baden-Württemberg“ und deren bisherige Ergebnisse. Außerdem beleuchtet die Referentin die Ziele der Landesregierung zur Stärkung des Streuobstbaus, die daraus abgeleiteten Handlungsfelder und die geplante Umsetzung dieser Ziele.

## **Streuobstbau in Hohenlohe - wer bewahrt unser immaterielles Kulturerbe?**

Vortrag von Hannes Bürckmann

Der Verein Hochstamm Deutschland e.V. ist Träger des Immateriellen Kulturerbes Streuobstbau in Deutschland. Neben dem Marketing für Streuobst ist der Verein in der Wissensvermittlung und Vernetzung von Streuobstakteuren aktiv. Aktuell wird ein bundesweites Gemeinschaftsmarketing für 100%-Streuobstprodukte aufgebaut. Der Verein entwickelt aber auch Konzepte zum Erhalt von Streuobst jenseits lokaler oder regionaler Initiativen und Projekte.

\*\*\*

## **Cider aus dem Jagsttal**

Wir sind ein kleines Familienunternehmen mit Sitz in Mulfingen-Hollenbach. Auf unserem Anwesen haben wir 2018 die Böhm Ciderwerkstatt gegründet. Wir stellen Cider, Streuobstwein, Mouschd und Perry nach englischem Verfahren aus Hohenloher Streuobstsorten her. Die Äpfel und Birnen für unsere Säfte werden auf Hohenloher Streuobstwiesen im Herbst erst in voller Reife von Hand geerntet. Bei all unserem Tun steht das Handwerk immer im Vordergrund. Mit all unseren Projekten verfolgen wir das Ziel, die Streuobstwiesen in Hohenlohe zu erhalten und auch wieder junge Menschen für Streuobst zu begeistern.

Manfred Böhm

## **Vom Apfel - traditionelle Produkte neu interpretiert**

Die besondere Apfelregion in Hinterespig, einem kleinen Teilort von Pfedelbach, mit langer Obstbautradition ist die Grundlage für unsere Arbeit. In unserem Betrieb erzeuge ich mit meiner Familie neben dem traditionsreichen Hohenloher Moschd den wir ganz neu interpretiert haben, auch weitere Getränke, wie Cider oder Secco in modernsten Varianten. Doch nicht nur der Apfel hat es uns angetan, wir spielen sehr gerne mit der Kombination anderer Früchte. Sauerkirsche, Johannisbeere sowie Quitte bringen in Partnerschaft mit dem Apfel wunderbare Aromen hervor. Bei unserer neusten Kreation „Naturkind-deine Limo“ (alkoholfrei) haben wir uns an die Vermählung von Apfel und Ingwer herangewagt. Dieses Getränk gefiel der Jury beim Internationalen Cider World Award 2021 so gut, dass wir dafür mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurden und somit an die Erfolge der vergangenen Jahre anknüpfen konnten“.

Christian Haußler

## **Alte Obstsorten und Raritäten ganzjährig im Container**

Aktuell biete ich ungefähr 300 alte Birnen- und Apfelsorten sowie 25 unterschiedliche Quittensorten. Teilweise echte Raritäten, nicht nur aus Hohenlohe sondern auch aus ganz Deutschland und den Nachbarländern Österreich, Schweiz, Frankreich sowie Südtirol. Alle Jungbäume wachsen in Containern und sind damit ganzjährig zum Pflanzen verfügbar.

Jürgen Tiefenbach

## **Edler Essig aus Brettacher und Boskoop**

Im Jahr 2019 begann die Firma Lindenmeyer GmbH & Co. KG mit der ESSIG BRAUEREI die Produktion von hochwertigen Essigen. Eine Spezialität sind sortenreine Apfelessige. Ziel ist es, dass sich das Individuelle einer Apfelsorte im Essig wiederfindet. Aus der regionalen Apfelsorte Brettacher und der traditionellen Apfelsorte Boskoop wurden nach einem traditionellen Herstellungsverfahren, sortenreine Apfelessige produziert.

Unsere Essige sind naturbelassen, werden weder erhitzt noch filtriert. Die Nutzung der Kraft und Vielfalt von Mutter Natur und viel Zeit machen die Essige aus der ESSIG BRAUEREI besonders wertvoll.

Dr. Friedrich Mertz