

APFEL KULINARIUM

www.streuobstwiesn.at



BURG FORCHTENSTEIN

17.-22. OKTOBER 2023



Von Dienstag, 17. Oktober bis Freitag, 20. Oktober
9:00 – 17:00 (Eintritt: Freie Spende)

Ausstellung und Verkostung alter Apfelsorten

Verkostungs- und Verkaufsstände von Streuobstprodukten und Naturparkspezialitäten

9:00 – 12:00 **Spezialführungen für Kindergruppen und Schulklassen**

Dienstag, 17. Okt. 2023 Biodiversität in der Streuobstwiese/Zwergohreule

- 13:00 – 14:00 Vortrag: „**Möglichkeiten zur Steigerung der Biodiversität in Hausgarten und Streuobstwiese**“, AndreaRosa Rittnauer (Natur im Garten Burgenland)
- 14:00 – 14:30 Vortrag: „**Die Zwergohreulen im Bezirk Mattersburg**“, Ing. Kurt Grafl (Verein BERTA)
- 14:30 – 15:30 Vortrag: „**Vogel-Lebensraum Streuobstwiese - ökologische Beschreibung anhand der Schirmart Zwergohreule mit Schwerpunkt Südburgenland**“, Daniel Leopoldsberger Bsc (BirdLife Österreich)
- 15:30 – 16:30 **Kommentierte Verkostung ausgewählter Apfelraritäten** (Anmeldung erforderlich unter wiesen-initiative@gmx.at, Kosten € 5,-)

Mittwoch, 18. Okt. 2023 Obstbaumpflegetag

- 13:00 – 14:00 „**Streuobstbau für Anfänger**“ – Vortrag mit viel Wissenswertem rund um die Anlage von Streuobstwiesen und die Bepflanzung von Hausgärten mit Obstbäumen – Sortenauswahl, Kosten, Aufwand, Pflegebedarf. Thomas Murlasits, Obstbaumwart Verein Wieseninitiative
- 14:00 – 15:00 „**Obstbaumschnitt und Obstbaumpflege**“ – Vortrag über die Grundzüge der Obstbaumerziehung, von der Pflanzung, Erziehungschnitt, Erhaltungsschnitt, Sanierung von Altbeständen, Mistelbekämpfung uvm. DI Brigitte Gerger, Verein Wieseninitiative
- 15:00 – 16:00 **Kommentierte Verkostung ausgewählter Apfelraritäten** (Anmeldung erforderlich unter wiesen-initiative@gmx.at, Kosten € 5,-)

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Donnerstag, 19. Oktober 2023

Obstsortenbestimmungstag

13:00 – 16:00

Obstsortenbestimmung durch die anwesenden Pomologen

Ass.Prof. Dr. Andreas Spornberger, BOKU Wien

Dr. Elisabeth Amring, Verein Arche Noah

Verein Wieseninitiative

Bringen sie ihre unbekanntesten Sorten mit - mindestens 5 Stück pro Sorte!

14:00 – 15:00

Vortrag: „Empfehlenswerte Sorten für den Hausgarten“, Dr.

Elisabeth Amring (Leiterin des Fachbereichs Obst bei der Arche Noah)

15:00 – 16:00

Kommentierte Verkostung ausgewählter Apfelaritäten (Anmeldung erforderlich unter wiesen-initiative@gmx.at, Kosten € 5,-)

Freitag, 20. Oktober 2023

14:00 – 16:00

Streuobstvernetzungstreffen

Akteure, Vereine, Naturparke, interessierte Streuobstbauern sind eingeladen, ihre Aktivitäten im Bereich Streuobsterhaltung zu präsentieren. Ziel ist es, gemeinsame Aktivitäten für 2024 zu finden

Leitung: DI Gerhard Schlögl – Naturakademie Burgenland

17:00 – 18:00

Offizielle Eröffnung des Apfelkulinariums 2023

Festveranstaltung mit Lesungen und musikalischer Umrahmung

Ab 19:00

3-Gängiges Apfelménü im Burgrestaurant Grenadier

(Reservierung im Burgrestaurant erforderlich)

Sa. 21. + So. 22. Oktober, 9:00 - 17.00 Uhr
(Eintritt € 5,-)

Großer (Bio)Bauern- und Kunsthandwerksmarkt im gesamten Burggelände.

Apfelmarkt mit alten Sorten aus der Streuobstwiese und weitere ca. 70 Stände präsentieren bäuerliche Spezialitäten und Kunsthandwerk aus dem ganzen Burgenland. Wie in den Vorjahren gibt es die beliebte Stempelrally mit Gewinnspiel. Vielfältige Kulinariik und ein buntes Rahmenprogramm mit Apfelsaftpressen für Kinder im Burggraben, Apfelmärchen im kleinen Theater, Produktverkostungen, Musik, ...

Programm am Samstag, 21. Oktober und Sonntag, 22. Oktober

10:00 – 11:00

Vortrag **Obstbaumschnitt und Obstbaumpflege**

10:00 – 12:00 und 13:00 – 16:00 stündlich: **Kommentierte Verkostung ausgewählter**

Apfelaritäten (Anmeldung erforderlich unter wiesen-initiative@gmx.at, Kosten € 5,-)

13:00 – 16:00

Apfelsortenbestimmung - Bitte 5 Stück pro Sorte mitbringen!

14:00 – 15:00

Vortrag und Workshop: **„Kräuter-Oxymel selbst gemacht“** mit Andrea Rosa Rittnauer: Sauerhonig ist ausgesprochen gesund und aus wenigen Zutaten leicht selbst herzustellen. Beim Workshop wird Oxymel mit verschiedenen Kräuterzusätzen selbst hergestellt und verkostet. Begrenzte Teilnehmerzahl – Anmeldung erforderlich unter wiesen-initiative@gmx.at!

15:00 – 16:00

„Minutenrezepte mit Streuobst“ – Kochkurs mit Thomas Murlasits, der zeigt, was man schnell und mühelos aus Streuobst zaubern kann. Begrenzte Teilnehmerzahl – Anmeldung erforderlich unter wiesen-initiative@gmx.at!