



Das **ELSBEERBLATT**

„Genussführer Elsbeere-Wienerwald 2020“ erschienen

Mit 15 Vereins-Mitgliedsbetrieben im Inneren erschien heuer im Sommer 2020 der neue „Elsbeere-Wienerwald Genussführer“. Die beiden Tourismusdestinationen „Mostviertel“ und „Wienerwald“ präsentieren dabei „Sehenswertes in der facettenreichen Region“. Elsbeerprinz Mario auf der Titelseite lädt zum Erkunden der Region ein. Besonderes Augenmerk wird dabei natürlich der Elsbeere geschenkt. Viele Betriebe werden vorgestellt, ebenso Wanderrouten, kulinarische Tipps finden sich ebenso wie Übernachtungsmöglichkeiten. Eines ist damit gewiss – ein Tag für das *Elsbeerreich* wird zu wenig sein!!



Erhältlich ist der Genussführer jederzeit im „Haus der Elsbeere“ und bei den Mitgliedsbetrieben und Gemeinden.

Obstbaum-Aktion läuft noch bis 4. Oktober

Auf folgende Aktion möchte ich unbedingt hinweisen. Nicht zuletzt, da auch heuer wieder einige unser alten, großartigen Elsbeerbäume gebrochen oder dürr geworden sind und sehr schöne Elsbeerbäumchen zu einem sehr günstigen Preis angeboten werden:

Auch dieses Jahr gibt es wieder die Möglichkeit, geförderte Hochstamm-Obstbäume plus Zubehör auf www.gockl.at/pflanzaktion zu bestellen.

Einfach die Obstbäume und Baumschule aussuchen, gewünschten Abholort auswählen und fertig!

Heuer ganz neu: Sie bezahlen gleich online bei der Bestellung. Das erspart Ihnen den Bargeldverkehr bei der Abholung und somit sollte es beim Abholen der Bäume noch schneller gehen. Darüber hinaus trägt dies auch zur Sicherheit vor möglichen Ansteckungen in Sachen Corona bei.

Bäume können an folgenden Orten abgeholt werden:

28. Oktober	9:00 – 11:00 Uhr	Randegg, Fa. Gruber
30. Oktober	9:00 – 11:00 Uhr	Ottenschlag, Bauhof
30. Oktober	13:00 – 15:00 Uhr	Gföhl, Fernheizwerk
04. November	9:00 – 11:00 Uhr	Kilb, ASZ Guglberg
04. November	13:00 – 15:00 Uhr	Phyra, Fachhochschule
06. November	9:00 – 12:00 Uhr	Ardagger, Mostbirnhaus



Preis für ein Baumset:

gefördert: € 27.-gefördert/Bio: € 29,50.-

Elsbeere gefördert: € 44,50.-Elsbeere nicht förderbar: € 64,50.-

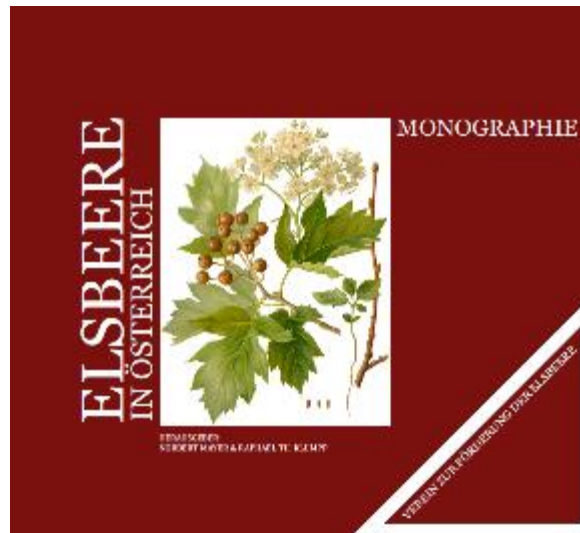
Ein Baumset besteht aus: Hochstamm Obstbaum Pflanzschutz aus Holz Anbindestrick aus Jute verrottbarer Sack zum Schutz der Wurzeln seit heuer ist auch bei jedem Baum ein Wühlmausgitter dabei! Bitte eine Beförderungsmöglichkeit organisieren, welche groß genug für den Transport ist. (Bäume sind ca. 2,5 - 4 Meter lang)

Elsbeere in Österreich - Neuauflage geplant

7 Jahre nach dem Erscheinen unseres im Eigenverlag herausgegebenen Buches „Elsbeere in Österreich – Monographie“ wagen wir uns an eine Neuauflage. Nur noch 50 Restexemplare der ersten Auflage sind vorrätig und noch so viel Neues und Interessantes gibt es zwischenzeitlich zur Elsbeere zu sagen, das wir unbedingt in dieser neuen Auflage unterbringen wollen. Von neuen wissenschaftlichen Ergebnissen, neuen

Erkenntnissen zur Frucht, bis hin zu aktuellen Entwicklungen in der Region oder neuen Produktinnovationen. Das Buch wird wohl die 500-Seiten-Grenze überschreiten, so viel traue ich mir schon zu sagen ... und wenn wir halt die Schriftgröße anpassen müssen ;-)

Ermöglicht wird uns dieses Vorhaben durch die Mithilfe der Leader-Region Elsbeere-Wienerwald, die uns bei der Einreichung des Projektes unterstützt und uns den Weg zu möglichen Förderquellen erschließt.



Lieblingsplatzerl - Fotowettbewerb

Die schönsten Lieblingsplatzerl des Elsbeer-Wienerwalds wollen wir durch deine Augen sehen. Bis Ende September können die schönsten Bilder bei uns eingereicht werden - es warten tolle Preise im Gesamtwert über € 1000.-! Und so einfach gehts: Foto machen, hochladen und gewinnen! Wichtig dabei ist, dass neben dem Fotografen, auch der Aufnahmeort angegeben wird.

Hauptpreis: ein Wochenende für zwei Personen inkl. Saunagang im Refugium Hochstrass

2. Platz: ein Genusserlebnis vom Haubenkoch Robert Geidl: 3-gängiges Elsbeermenü für 2 Personen

3. Platz: ein großer Elsbeer-Genusskorb mit Köstlichkeiten aus dem Elsbeerreich

Weitere Informationen unter:

http://www.elsbeere-wienerwald.at/Gewinnspiel_Zeig_uns_dein_Lieblingsplatzerl

Immaterielles Kulturerbe „Odlatzbia o' röwen“ ?

Noch diesen September findet die entscheidende Sitzung des österreichischen UNESCO-Komitees statt, wo über unsere Einreichung entschieden wird, das „Odlatzbia o' röwen“ als immaterielles Kulturerbe anerkennen zu lassen. Ein bisschen „Daumen halten“ kann nicht schaden ...

Viel Schreibaarbeit und viele Anrufe bei den landwirtschaftlichen Mitgliedsbetrieben standen hinter dieser Einreichung.

Link: <https://www.unesco.at/kultur/immaterielles-kulturerbe/oesterreichisches-verzeichnis>



Elsbeeren 2020 vor der Ernte

Wer den Werdegang unserer Elsbeerbäume heuer beobachtet hat wird es schon wissen: Die heurige Ernte könnte sehr ertragreich werden! Viele Bäume sind übervoll mit Früchten, auch die jungen, die heuer erstmals Blüten trugen haben es geschafft Früchte auszubilden. Es steht eigentlich dem Beginn der Ernte nichts mehr im Wege. Die ersten Beeren sind schon reif, jetzt heißt es mit wachem Auge einen Blick auf unsere gefiederten Freunde zu werfen. Noch ist alles ruhig, doch Wachholderdrosseln kommen gerne in Schwärmen bzw. wenn sie die Früchte entdecken **ins** Schwärmen.

Also einen kurzen Blick den Leitern widmen und letzte Reparaturen durchführen, Stricke zum Festbinden der Leitern vorbereiten, die Pflücksäcke auf mögliche Löcher kontrollieren, die Sicherheitsgurte testen, warmes Gewand vorbereiten, - und es kann los gehen.

Die Vorbereitungsarbeiten sollten jedenfalls bald abgeschlossen sein, denn spätestens kommende Woche geht es „auf den Baum“.

Besonderes Augenmerk nach der Ernte gilt dem richtigen Einmaischen. Ein paar Stichworte dazu: saubere Frucht, saubere Maischebehälter und ein guter Gärstart (zu

Beginn bei ca. + 20° C mit passender Hefe starten und anschließend bei ca. 12 – 15° C gären lassen; funktionierender Gärspund).

Es werden sicher auch wieder Anfragen kommen, ob wir Elsbeeren zum Schnapsbrennen oder für Marmeladeproduktion verkaufen? Wer hier welche zur Verfügung hätte – der Verein kann gerne vermitteln. Der Richtpreis für 1 kg frische gerebelte, essfertige Elsbeeren beträgt € 16.- bzw. € 20.- (Bioware) pro Kilo.



Elsbeerreich ← → Dirndltal



Am 26.8.2020 fand in Rabenstein ein Treffen von *Dirndltal* und *Elsbeerreich* statt. Auf unsere Initiative hin kam es zu diesem Gedankenaustausch zwischen unserem Schwesterverein „die Dirndltaler“, der Kleinregion „Pielachtal“ und dem „Elsbeerreich“. In Begleitung von Prinz Mario wurden die vielen Gemeinsamkeiten zwischen den beiden „Wildobst-Regionen“ hervorgehoben, die vielen ähnlichen Freuden und Sorgen und vor allem wie lange es dauert, bis man die eigene Bevölkerung „ins Boot geholt“ hat. Aber eines war uns noch nicht so bewusst wie es sich bei diesem

Treffen zeigte: Obwohl wir praktisch Nachbarregionen sind, wissen wir relativ wenig voneinander. Und das soll sich nun ändern! Es wurde vereinbart, dass wir uns gegenseitig zu Veranstaltungen einladen bzw. uns untereinander – z. B. was die kulinarische Seite betrifft – austauschen. Wer sich noch erinnern kann, so was hat es schon einmal gegeben – bei den Edelbrandmessen in Traisen, die es aber leider nicht mehr gibt.

Die erste Einladung an das Dirndltal nach diesem Treffen war bereits vorbereitet. Aber leider – die ...

... Hoheiten-Wanderung musste abgesagt werden

Und alle wissen den Grund – weltweit! Obwohl wir die Wanderung natürlich im Freien abhalten wollten, die Regelungen und Auflagen wurden und werden immer mehr, ein Zusammenkommen im „Haus der Elsbeere“ wäre praktisch nicht mehr zu verantworten. Einige Produkthoheiten hatten Mario bereits zugesagt, aber immer mehr sagten ihr Kommen auch wieder ab. Also werden wir uns über viele Wanderer am Elsbeerweg natürlich freuen, aber halt nicht im Rahmen einer Veranstaltung (die wir aber im Frühjahr 2021 nachholen möchten...).

Veredelungskurs

Im „Haus der Elsbeere“ fand am 26. August ein „Sommer-Veredelungskurs“ statt. Franz Redl organisierte dieses Treffen, bei dem 15 TeilnehmerInnen am Vormittag die Theorie und nachmittags die Praxis vermittelt wurde. Es wurde fleißig geübt, geschnitten, eingesetzt, geäugelt, usw. Es war eine schöne Abwechslung in dieser so eingeschränkten Zeit.



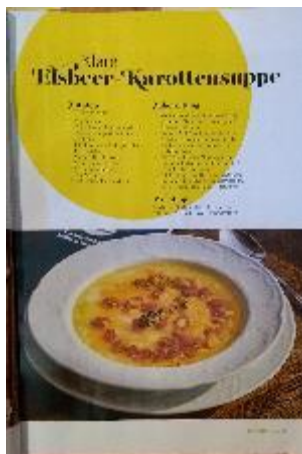
Vor den Vorhang

Rudi Nolz hat sich besondere Mühe gemacht um die Elsbeere einem größeren Publikum bekannt zu machen. Im Rahmen der „Zeitreise“ zum Kennenlernen der eigenen Gemeinde (Alt Lengbach) wurden mehrere Busgruppen auch zur „Sandlhof-Elsbeere“ chauffiert, einem markanten Naturdenkmal inmitten einer großen Grünlandfläche. Und mit Elsbeerprodukten und großem Elsbeerwissen ausgestattet begeisterten Rudi & Brigitte Nolz ihre Gäste. Und Alt Lengbach ist nun wahrscheinlich jene Gemeinde mit höchsten Prozentsatz an elsbeerinstruierten EinwohnerInnen im ganzen „Elsbeerreich“.



Elsbeer-Kurznachrichten

- ✚ Als neuen Mitgliedsbetrieb in unserem Verein dürfen wir das Refugium Kloster Hochstraß Hotel begrüßen (<https://www.refugium-hochstrass.at/de/refugium>)
- ✚ Ein neues Buch „Wirtshaus lebt“ fiel uns in die Hände; im Landgasthaus Schwarzwallner



- Die Elsbeer-Tafel am Elsbeerweg (Nr. 5 von 12) ist weg?! Sie wurde zum letzten Mal bei der Abzweigung zum Hegerberg gesehen. Sachdienliche Hinweise bitte an den Verein. Der Druck der neuen Tafel dauert noch ein wenig.



- Der Michelbacher Elsbeerweg wurde entschärft, genauer gesagt, das einzige Stück auf der Landesstraße zwischen dem Ortsende Kropfsdorf Richtung Böhheimkirchen.. Ein Gehsteig bietet nun mehr Sicherheit auf diesen 200 Metern.



- Beispielhaftes Baum freistellen

Für Bäume am Waldrand ein Muss – will man sie einmal beernten! Und außerdem kann sich der Baum „in die Breite“ entwickeln.



Abschließend wünsche ich allen eine schöne und ergiebige Ernte. Dass Alles gut über die Bühne geht und ein schmackhaftes Produkt aus euren Elsbeeren entstehen möge ...

... mit lieben Grüßen euer Obmann, Norbert Mayer, 0664/3508953,
norbert@elsbeerreich.at