



## WiesenObst im Frühling

# WIESENObST KURZ-NEWSLETTER No 30

**Anmerkung:** Dieser Kurz-Newsletter soll v.a. diejenigen Mitglieder über die Mitgliederversammlung informieren, die nicht teilnehmen konnten. Ein umfangreicherer Newsletter ist für Sommer geplant.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 28. APRIL 2025:

## ZWISCHENBILANZ

Rund 120 Mitglieder des WiesenObst e.V. waren zur Mitgliederversammlung Ende April in die Festhalle von Gammelshausen gekommen. Seit der Gründung des Vereins sind neun Jahre vergangen – und ein wichtiges Etappenziel wurde endlich erreicht: Unser Antrag zur Anerkennung als ‚garantiert traditionelle Spezialität‘ ist endlich auf dem Weg nach Brüssel. Jetzt heißt es warten ...



Im formalen Teil der Mitgliederversammlung stand v.a. der erste Vorsitzende zur Wiederwahl an – Jörg Geiger bekam als Dank für seinen unermüdlichen Einsatz für WiesenObst eine Champagner Bratbirne.



Champagner Bratbirne – Modell aus Pappmaché  
<https://www.somso.de/de/botanik/apfelnachbildungen/>

Bei den Berichten der Verarbeiter ist hervorhebenswert, dass der Kelterladen von Boller 30 Jahre feiert. Neu zu empfehlen sind die Apfelessige der Manufaktur Ausmüldle.

Die Kassenprüfer berichteten von einer ordentlichen Buchführung und einem komfortablen Kassenstand

– und die Herren Kottmann und Wagner wurden im Amt als Kassenprüfer erneut bestätigt.

Für Flächenanmelder von Relevanz sind kleine Veränderungen bei den Kriterien. Im Detail sind das zwei Ergänzungen bei den Bonuspunkten: Aktive Mitglieder werden besser ‚belohnt‘ (2.6. Nachpflanzung ein Punkt mehr, fünfjähriges Baumschnittkonzept). Und neu ist der ein Bonuspunkt für ‚Weiterbildung‘: Den gibt es schon für den Besuch von mindestens einer zweistündigen Weiterbildung (im Zeitraum eines Jahres).



Apfel-Essig mit WiesenObst Logo

Nicht nur deshalb sind von besonderem Interesse diverse von der AG Bildung unter Oliver Schmid geplante Veranstaltungen:

Z.B. ein Praxisabend bei der Manufaktur Geiger am 1.9.2025. Und am 29./30.11.2025 gibt es einen Kurs zum ‚Baumschnitt am Jungbaum‘. Mitglieder werden rechtzeitig eingeladen/angeschrieben. Vorschläge für weiteren Fortbildungs-Themen können an die Geschäftsstelle geschickt werden.

Im Informationsteil berichtete Jürgen Böhringer von der Gründung ‚Die Schwäbische ObstArche Fils-Alb‘, die zum Ziel hat, als Biodiversitäts-Ausgleichsmaßnahme 1.000 Obstbäume für den Albaufstieg in Gruibingen links und rechts der A8 zu pflanzen. Es sind bereits 400 Bäumchen gepflanzt. Weitere 600 und davon 100 Wildobstsorten werden folgen. Darüber hinaus bewirtschaften die Gründer ca. 1.200 Streuobstbäume auf eigenen Flächen. Es soll ein ‚lebendes und begehbare Sortenmuseum‘ (‚Arche‘) entstehen, u.a. mit vielen Themenpflanzungen, wie z.B. ‚vom Mittelalter bis 1700‘, oder ‚Pomologen-spezifische Baumgruppen‘, Regionen- und Länderspezifische Sorten (auch aus Übersee), oder ‚Typen‘ wie Luiken, Borsdorfer, usw.

Kontakt: [info@stiftung-obstarche.de](mailto:info@stiftung-obstarche.de)

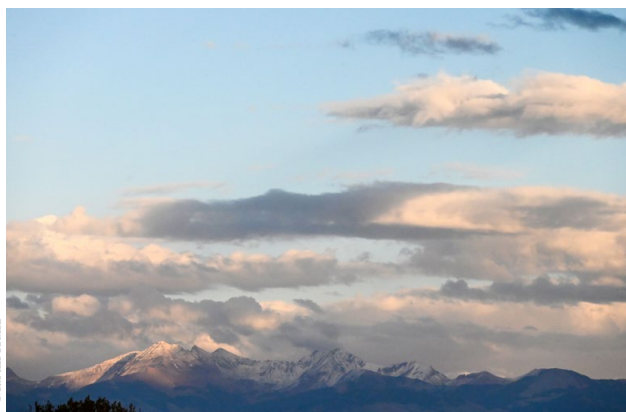




© Jürgen Böhringer

Baumwiese am Alaufstieg an der A8 bei Gruibingen

Den Abschluss des offiziellen Teils bildete ein Bericht über die Arbeit einer Gruppe von ‚Apfelsorten-Detektiven‘ in Cortez in Colorado/USA, wo verschiedene Einwanderer-‚Wellen‘ jeweils ‚ihre‘ Bäume aus der Heimat mitbrachten. Darunter ein ‚Beitigheimer‘ – dessen Name inzwischen korrekt geschrieben wird, aber auch Nachfahren des ursprünglichen ‚Red Delicious‘.



© Martin Kunz

Blick auf der Fahrt zum ‚Beitigheimer‘ im Exil

Eine lebhafte Debatte wurde durch Rolf Pieringers Idee zu einer Plakette ‚Mistelfrei‘ ausgelöst. Sicher ist, dass auch in diesem Herbst von Verein Misteln aufgekauft werden (obwohl die Aktion für den Verein ein Verlustgeschäft ist) – wenn möglich in diesem Jahr mit mehr Öffentlichkeit als zuvor.

## DIE AUSWIRKUNGEN DER US ZÖLLE AUF DEN SPEISE-APFELMARKT

Wiewohl der Markt für Speiseäpfel für Mitglieder des WiesenObst e.V. von geringem Interesse ist, berichten wir hier über die Auswirkungen der chaotischen Tarifpolitik der aktuellen US Regierung auf die US-Apfelindustrie: Es gibt wohl fast keinen Bereich im Globalen Handel, der von dem Zoll-Roulett nicht betroffen wäre.



© Martin Kunz

Die üblichen vier Sorten in einem US Supermarkt: Gala, Granny Smith, Red Delicious, Honey Crisp.

Besonders der Nordosten der USA exportiert sehr viele Tafeläpfel, importiert aber gleichzeitig Saft und getrocknete Äpfel (für Müsli etc.) Die Bundesstaaten mit der größten Produktion: Washington (78% der Exporte im Wert von USD 850 Millionen; Hauptmarkt Mexiko); Kalifornien (12% Export im Wert von USD 123 Mio, dto.), New York (1,1% der Exporte im Wert von USD 11,7 Mio, Hauptmarkt: Kanada).

Die meiste Importware kommt aus China oder der Türkei – China stellt die USA was die Zahl der Apfelbäume angeht in den Schatten – Verwendung v.a. im Saftsegment. Das ursprünglich angedrohte Zollniveau hätte Zölle in Höhe von USD 271 Mio bedeutet, davon alleine für Ware aus China USD 219 Mio. Blicke es bei den Zöllen, bzw. falls sie wieder eingesetzt werden.

Könnte eine Umstellung auf eine Saft-Produktion in den USA helfen? Laut einem Industrie-Insider wäre der Saftimport selbst bei Zöllen von 45% billiger als eine einheimische Produktion.

Quelle: <https://tinyurl.com/4a4yf8hj> dt. Zusammenfassung MK

