Fachtag Kern-& Steinobstanbau

Der Fachtag für Kern- und Steinobst bietet eine Plattform für den Austausch zu aktuellen Themen des erwerbsmäßigen Anbaus. Im Fokus stehen dabei Anbau und Kulturführung, empfohlene Sorten, Unterlagen, Vermarktung und Wirtschaftlichkeit.

Vorläufiges Seminarprogramm (Änderungen vorbehalten)

8.30 Uhr **Eröffnung und Begrüßung**
Ing. M. Kohlfürst, Präsident des Bundesobstbauverbandes und Dir. Ing. R. Holler, BZ Silberberg

8.45 - 9.45 Uhr **Resistente Sorten im Apfelanbau – Versuchsergebnisse, Vor- und Nachteile aus Sicht des Versuchswesens**
Walter Guerra, VZ Laimburg, Südtirol

9.45 - 10.15 Uhr **Resistente Apfelsorten – Versuchsergebnisse aus Haidegg**
Thomas Rühmer, Haidegg

10.15 - 10.45 Uhr **Kaffeepause und Verkostung resistenter Apfelsorten**
Thomas Rühmer, Haidegg

10.45 - 11.30 Uhr **Apfelmikrobiom und Forschung zu mikrobiellen Lagerkrankheiten**
Andreas Bühlmann, Agroscope Schweiz

11.30 - 12.15 Uhr **Aktuelle Erkenntnisse und Bekämpfungsmaßnahmen zu neuartigen Pilzkrankheiten beim Apfel - Alternaria, Glomerella, Ramularia, Marssonina, Ventura asperata etc.**
Jürgen Christanell, Beratungsring Südtirol

12.15 - 13:30 Uhr **Mittagspause**, anschließend **Steinobstseminar** (13.30 - 17.30 Uhr)

13.30 Uhr **Eröffnung und Begrüßung**
A. Schmidt, Fachgruppe Steinobst des Verbandes St. Erwerbsobstbauern und Dir. Ing. R. Holler, BZ Silberberg

13.45 - 14.30 Uhr **Sortenprüfung & Unterlagenversuche bei Süßkirschen & Zwetschken in der Schweiz**
Moritz Köhle, Agroscope Schweiz

14.30 -15.00 Uhr **Einfluss des Erntetermins auf die Haltbarkeit, Fruchtqualität und Consumer-Liking bei Zwetschgen und Kirschen**
Andreas Bühlmann, Agroscope Schweiz

© 2026 - lfi.at

Erntemechanisierung bei Zwetschken – betriebswirtschaftliche und technische Überlegungen
Moritz Köhle, Agroscope Schweiz

15:00 – 15:30 Uhr **Spätfrostbekämpfung mit nachhaltigen Heizsystemen**
Arbeitsgruppe Steinobst gemeinsam mit div. Firmen

15.30 - 15.45 Uhr **Kaffeepause**

16.00 - 16.15 Uhr **Qualitätsförderung durch maschinelle Fruchtausdünnung bei Zwetschken mit Ericius**
Moritz Köhle, Agroscope Schweiz

16.15 - 16.35 Uhr **Sitofex – ein neues Produkt zur Qualitätsförderung von Süßkirschen**
Stefanie Popp, Produkt Managerin PGR, Alzchem

16.35 – 17.00 Uhr **Einsatz von GA3 (Florgib Tablet) und ProhexadionCa (Kudos) zur Qualitätsförderung und Wachstumsregulation bei Süßkirschen**
Ing. Joëlle Reignard, Technical Service Manager, Fine Agrochemicals B.V.

17.00 – 17. 15 Uhr **Abschlussdiskussion**
DI Rudolf Robitschko, LK Steiermark

Da es sich bei unserem Fachtag um eine ganztägige Veranstaltung handelt, gibt es an der FS Silberberg die Möglichkeit, sich für ein warmes Mittagessen anzumelden. Der Preis für das Essen beträgt € 15,00 und ist **NICHT** im Seminarbeitrag enthalten!

Wir bitten Sie, gleich bei der Anmeldung (unter „Bemerkungen“) anzugeben, welches der beiden untenstehenden Menüs Sie in der Mittagspause essen möchten!

Menü 1

• Butternockerlsuppe

• Geschmortes Rindshüfterl

• Blaukraut und Spätzle

• Biskuitroulade

Menü 2

© 2026 - lfi.at

- Butternockerlsuppe
- Käsespätzle
- Salat
- Biskuitroulade

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	203,00 € TN-Beitrag 69,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 60,00 € TN-Beitrag Meister Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Landwirt:innen Obstbau
Anrechnung:	2 Stunde(n) für ÖPUL23-BIO, 2 Stunde(n) für Sachkunde PS Weiterbildung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at