

# 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 02.12.2025





# 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 02.12.2025





- 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 02.12.2025