

Zusammenfassung

Diplomarbeit

Kandidatennummer: 04007502

Weinviertler Tafeltrauben – ein spannendes Produkt!

Start des Projektes zur Produktion von Weinviertler Tafeltrauben auf Initiative der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg und der Niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer

In Österreich besteht ein jährlicher Bedarf von ca. 40.000 Tonnen Tafeltrauben. Diese Menge wird größtenteils über Importe gedeckt.

Ziel des Projektes „Weinviertler Tafeltrauben“ ist, eine Projektgruppe von Produzenten zu schaffen, die die benötigte Menge im Inland als qualitativ hochwertige, pestizidfreie Trauben erzeugen kann.

Der Handel hat starkes Interesse an einer Produktion von heimischen Tafeltrauben und ist auch bereit, faire Preise zu bezahlen, da jedermann bewusst sein muss, dass eine inländische Produktion unter anderen kalkulatorischen Aspekten erfolgt, als die Erzeugung im klassischen und klimatisch begünstigten Ausland.

Die Produktion der zukünftigen inländischen Tafeltrauben soll deshalb im Weinviertel erfolgen, da dieses Gebiet die größte Weinbauregion ist und das niedrige Preisniveau im Trauben- und Weinmarkt soll ein Anreiz für die Produzenten sein.

Die Gründung der Projektgruppe „Weinviertler Tafeltrauben“ wird im Herbst 2007 erfolgen. Ein langfristiges Ziel ist eine 25 %ige Selbstversorgung am inländischen Markt mit Unterstützung der Niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer, der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg und der Firma „Frutur“.

Die NÖ Landwirtschaftskammer wird für die Organisation, die HBLA Klosterneuburg für die fachliche Betreuung zur Verfügung stehen. Die Firma „Frutur“ wird die Kühlung, den Transport, die Verpackung und die Abwicklung des Verkaufes und die Lieferung an die SPAR Österreich Warenhandels AG übernehmen.

Die Mindestfläche, um an diesem Projekt teilnehmen zu können, wird 0,5 Hektar betragen.

Es werden 4 – 5 interspezifische Rebsorten zur Pflanzung zugelassen sein.

Hochwertiges Pflanzmaterial ist in österreichischen, deutschen und ungarischen Rebschulen für die Sorten ARON, FANNY, LILLA, MUSKAT BLEUE, PALATINA und PÖLÖSKEI MUSKATALY für eine Pflanzung im Frühjahr 2008 verfügbar.

Als Erziehungsformen kommen im Weinviertel die Spalier-, die T- sowie kleine Y – Erziehung in Frage. Überdachungen und künstliche Bewässerung wird es nur in seltenen Fällen geben.

Die Produktion soll nach den Richtlinien der „Integrierten Produktion“ erfolgen. Es sollen optisch und geschmacklich ansprechende, rückstandsfreie Trauben erzeugt werden.

Obwohl nur pilzwiderstandsfähige Sorten gepflanzt werden, wird man die Behandlung gegen Oidium, Peronospora, Botrytis und Traubenwickler nicht vernachlässigen dürfen, da die Traube frei von Schädlings- und Krankheitsbefall sein muss. Dem Konsumenten soll eine einwandfreie Qualität geboten werden.

Ein Ertrag von 8 – 10.000 kg/ha einwandfreier Tafeltrauben könnte im Weinviertel realistisch sein.

Ein Mindestpreis von Euro 1,30 – Euro 1,40 wird angenommen. Produzentenpreise unter Euro 1,- lassen keine Rentabilität erwarten.

Die inländische Tafeltraube wird eher hochpreisig angesiedelt sein, um die Wertigkeit hervorzuheben und um die Produzenten zu motivieren.

In Österreich ist man sicher in der Lage, aromatische, gesunde und ansprechende Tafeltrauben zu produzieren und sich von der chemischen Importkeule zu schützen, obwohl dies ein entsprechendes Umdenken am Markt bedeuten muss.

Wie es am inländischen Markt mit dem Angebot von österreichischen Tafeltrauben weitergeht, wird die Risikobereitschaft der einzelnen Bauern zeigen.

So wäre es aber auch möglich, dem einen oder anderen Produzenten ein zusätzliches Standbein zu schaffen und dem Konsumenten ein hochwertiges Produkt von regionaler Herkunft und Frische zu geben.