



GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeeren

Spezifikation

14.11.2013

Eingereicht von:

Verein GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeeren
Obmann Michael Habeler
Vereinsadresse: Hintergasse 9
7203 Wiesen
mobil 0676 6558936
eMail habeler-sonnenobst@wellcom.at

bearbeitet von: Helmut REINER und Melanie ZOTOS, Fassung vom 14.11.2013

Inhaltsverzeichnis

1.	Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels	3
2.	Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels	3
2.1.	Erzeugnisart	3
2.2.	Beschreibung des Erzeugnisses.....	3
3.	Abgrenzung des geografischen Gebiets.....	5
4.	Ursprungsnachweis.....	6
5.	Herstellungsverfahren und Aufmachung	9
5.1.	Besonderheiten beim Herstellungsverfahren.....	9
5.2.	Aufmachung im Herstellungsgebiet.....	9
6.	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet	9
6.1.	Darstellung der klimatischen Bedingungen	9
6.2.	Darstellung von Boden und Vegetation.....	10
6.3.	Darstellung der traditionellen regionalen Herstellung	10
6.4.	Darstellung des besonderen Rufes	11
6.5.	Darstellung der lokalen Ernährung	11
6.6.	Darstellung der traditionellen Landwirtschaft.....	12
6.7.	Darstellung der geschichtlichen Entwicklung	12
7.	Kontrollsystem	13
8.	Etikettierung.....	15
9.	Quellen	15
10.	Dokumenten-History.....	16
11.	ANHANG: Liste der GenussRegionsprodukte mit Zutat Wiesener Ananas Erdbeeren	17

1. Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Wiesener Ananas Erdbeeren

Anmerkung zur Schreibweise: Wird nach Übereinkunft auseinander geschrieben und Erdbeeren im Plural, Name des Vereins: "Verein GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeeren"

2. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

2.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Wiesener Ananaserdbeeren und Erzeugnisse daraus, insbesondere Saft, Nektar, Marmelade, Brand, Likör u.a.

2.2. Beschreibung des Erzeugnisses

Die wild wachsende Erdbeere (*Fragaria vesca*) ist in unserem Land seit Menschengedenken bekannt. Schon in der Steinzeit wurde sie gesammelt und gegessen. In den römischen Schriften von Virgil, Ovid und Plinius werden Erdbeeren als Wildfrucht erwähnt. Da Erdbeeren in ausreichenden Mengen in der Natur vorhanden waren und gesammelt wurden, bestand damals keine Notwendigkeit, sie in Kultur zu nehmen. Erst im Mittelalter wurden Erdbeeren in den Burg- und Klostergärten gepflanzt, wie das Bild vom Paradiesgärtlein zeigt, das von einem unbekanntem Meister zwischen 1400 und 1420 gemalt wurde. Die dreiteiligen Blätter sind in der mittelalterlichen Symbolik ein Zeichen für die Dreieinigkeit, ihre leuchtend rote Farbe ein Zeichen für Christi Blut.

Die heutige Garten-Erdbeere (*Fragaria ananassa*) entstand Mitte des 18. Jahrhunderts zufällig in Frankreich, wo zwei amerikanische Erdbeer-Arten kultiviert wurden, die in ihrer Heimat nicht gemeinsam vorkamen. Die großfrüchtige, relativ geschmacklose Chile-Erdbeere (*Fragaria chiloensis*), die 1712 nach Europa kam und von Südchile über Peru, Kalifornien bis Alaska und Hawaii verbreitet ist, befruchtete die kleine wohlschmeckende Scharlach-Erdbeere (*Fragaria virginiana*), die 1623 zum ersten Mal in einem Gartenkatalog erwähnt wurde. Bis zum Jahre 1820 wurden etwa 70 Sorten der "Scharlacherdbeere" beschrieben".

Diese Kreuzung ist demnach bereits seit dem 18. Jh. bekannt und wurde vom Botaniker Duchesne beschrieben und als Hybride zwischen den beiden oben genannten Arten erkannt. Er nannte sie Ananas-Erdbeere, da sie ihn an den Duft der Ananas erinnerte, die damals eine exotische Attraktion aus der Neuen Welt war. Diese hexaploide Hybride wurde zur beliebten und am meisten angebauten Erdbeerart weltweit. Da sich Erdbeeren sehr leicht vegetativ vermehren lassen, war ihre Verbreitung um den gesamten Globus kein Problem. Die Züchter lernten mit der Zeit mit den komplizierten Reaktionen auf die Tageslänge und den Lichteinfluss umzugehen.

Die Erdbeeren haben Sammelfrüchte, die sich aus vielen Fruchtknoten bilden, die auf einem aufgewölbten Blütenboden sitzen. Nach der Befruchtung bilden sich aus den Fruchtknoten viele Nüsschen. Der Blütenboden und das Fruchtfleisch zwischen den Nüsschen verfärbt sich unter Einlagerung von Anthocyanen rot.

Als **Leitprodukt** für die Wiesener Ananas Erdbeeren werden jeweils die zum aktuellen Zeitpunkt besten und am Markt beliebtesten Sorten herangezogen. Es gibt von Seiten der GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeeren daher keine Präferenzen und Festlegungen für bestimmte Sorten. Die in

der Vergangenheit beliebten Sorten, sogenannte "alte Sorten", sind heute nicht mehr am Markt zu finden und werden nicht mehr angebaut. Derzeit sind die bekanntesten Sorten Folgende:

- **Clery:** frühe Erdbeersorte, Frücht orange-rot glänzend und lang keilförmig geformt, festes Fruchtfleisch, saftig süß im Geschmack, ist in der Region die am häufigsten angebaute Sorte.
- **Kimberly:** mittelfrühe Erdbeersorte, Früchte sind glänzend rot und relativ groß. Die Erdbeeren haben einen frischen, süß-säuerlichen, jedoch nicht zu süßen Geschmack.
- **Salsa:** späte Erdbeersorte, Früchte sind sehr groß und herrlich saftig, mittel süß, hellrote Beere, Fruchtfleisch relativ weich

Da die GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeere die Sortenwahl offen lässt, ist eine genaue und eindeutige Identifizierung der Erzeugnisse nicht möglich. Es können keine allgemein gültigen Informationen über Geschmack, Aroma, Farbe, Geruch oder sonstige Eigenschaften gegeben werden.

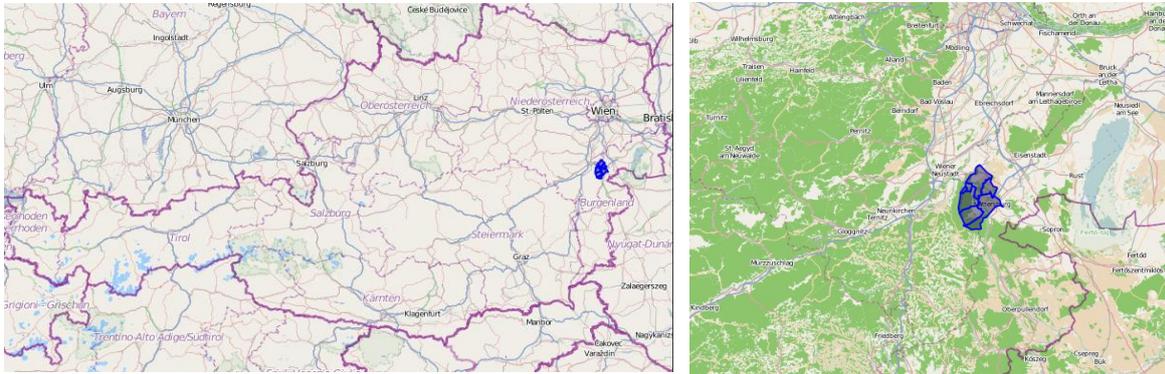
Das beliebteste Erzeugnis aus den Erdbeeren in der Region ist der **Erdbeer-Nektar**. Dieser ist das wichtigste haltbare Produkt aus den Wiesener Ananas Erdbeeren und wird im Lohn von einer Steirischen Firma hergestellt. Erdbeer-Nektar hat einen Mindestfruchtanteil von 40%. Die Erdbeeren werden zum Verarbeiter gebracht, es folgen die Verarbeitungsschritte:

- Wiegen
- Waschen
- Passieren >>> Abtrennen der Nüsschen >>> man erhält ein Erdbeermark
- (Schritt für die Herstellung von Sirup: Saft abpressen >>> Saft ohne Trübstoffe und Zellen)
- Bestimmung von Zucker und Säure
- Zugabe von Zucker, Wasser und Zitronensäure auf den jeweiligen Erdbeergehalt
- Erhitzen auf 75 - 80°C (Pasteurisation)
- Abfüllung

(die Mengenerfassung erfolgt über Liter erhaltenes Erdbeermark nach dem Passieren, wird statt Erdbeermark der Erdbeersaft für die Herstellung verwendet, so ist das Produkt definitionsgemäß ein Sirup). Für Hersteller von Edelbränden besteht Aufzeichnungspflicht über das Maischbuch. Von einigen Erdbeerbauern wird auch Erdbeermarmelade/konfitüre und Erdbeerfruchtaufstriche in kleinem Maßstab hergestellt.

Die Relation der verarbeiteten Produkte zur anfallenden Erntemenge ist für die Erdbeeranbauer so gering, dass ein klassischer "Mengenfluss" in der GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeeren keinen Erkenntnisgewinn im Hinblick auf die Herkunftssicherung bringt. Bei vielen Erdbeeranbauern ist die verarbeitete Menge nur etwa 1 % der Erntemenge.

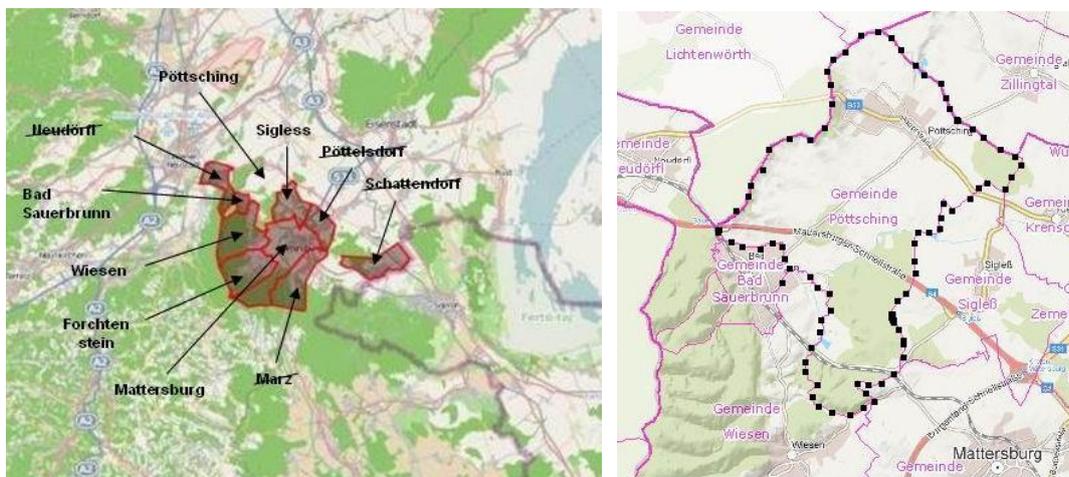
3. Abgrenzung des geografischen Gebiets



Abbildungen: links: Lage des Gebietes in Österreich, rechts: Detailkarte aus dem Osten Österreichs

Das Gebiet umfasst die Gemeinde Wiesen und einige umliegende Gemeinden im Dreieck Neudörfel - Forchtenstein - Schattendorf. Das Gebiet liegt am Ostabhang des Rosaliengebirges und weiter Richtung Osten am Nordabhang des Ödenburger Gebirges. Geschützt durch das Rosaliengebirge vor kalten Witterungseinflüssen aus den Alpen, gibt es in diesem Gebiet weit verbreiteten Weinbau, Obstbau und Streuobstwiesen. Das Gebiet ist also im Westen und Süden klar abgegrenzt durch den Hauptkamm des bewaldeten Rosaliengebirges bzw. des Ödenburger Gebirges, im Norden durch die nach Westen offene Wiener Neustädter Pforte. Nach Osten durch den Marzer Kogel und durch die Staatsgrenze zu Ungarn, die 1922 durch Festlegung des Umlandes der Stadt Ödenburg (Sopron) entstanden ist. Das Gebiet gehört zum Politischen Bezirk Mattersburg und gehört nach der Einteilung von Klaus Wagner 1990 zu den südlichen Randlagen des Wulkabeckens. Der durch Wiesen fließende Edlesbach fließt in die Wulka, dem einzigen größeren Zufluss des Neusiedler Sees.

Eine noch genauere Abgrenzung auf Gemeindeebene erfolgte nach interessierten, teilnehmenden Gemeinden im Gebiet. Das hier genannte Gebiet stimmt mit der geschichtlichen Darstellung des Obstbaugesbietes überein. Diese alte Obstbauregion kann durch Berichte und Fotografien nachgewiesen und belegt werden.



Gestrichene Gemeinden und die durch die aktuell beantragte Gebietserweiterung neu dazu kommende Gemeinde Pötttsching; Aktueller Stand: Wiesen, Bad Sauerbrunn, Pötttsching, Sigleß, Mattersburg und Forchtenstein.

In den Gemeinden Marz, Neudörf, Pöttelsdorf und Schattendorf fanden sich bei der Gründung noch Interessenten, derzeit gibt es aber keine Interessenten für eine aktive Mitgliedschaft bei der GR Wiesener Ananas Erdbeeren. Nur die Gemeinde Pötsching ist neu dazu gekommen. Pötsching hat nördlich der Mattersburger Schnellstraße große Weinriede und Ackerriede, wie z.B. Lichtenbergwiesen, Lichternbergweingarten, Dammaleiten, Langäcker und Hofäcker. Der südliche Rand der Gemeinde ist der Hirmer Wald und der Pötschinger Wald.

Die Gemeinde Wiesen liegt in einem sanften Tal des Edlesbaches, der im Rosaliengebirge entspringt und in Richtung Nord-Osten zur Wulka fließt. Wiesen ist ein 3,4 km langes Straßendorf und hatte in der 1999 durchgeführten Volkszählung 2825 Einwohner. Von der Gesamtfläche von Wiesen von 1891 ha sind 1198 ha Wald im Besitz von Esterhazy und im Urbarialbesitz. Der Wald erstreckt sich besonders östlich entlang dem Höhenzug des Rosaliengebirges (höchster Punkt Krieriegel 682 m) und nördlich am Schöllingberg. Südlich erstreckt sich der Höhenzug des nicht bewaldeten Kogelberges (356 m), fast zur Gänze schon auf Mattersburger Hotter, wo sich viele Ackerriede finden, die geeignet sind für Erdbeeren. (z.B. Mitterbrändt und Haferdach). Man sieht von hier teilweise über die Erdbeerfelder nach Osten direkt auf Mattersburg.

Bedingt durch das kristalline Rosaliengebirge und die Hydrogeologie hat die Gemeinde ertragreiche Brunnen und einen gemeinschaftlichen Wasservorrat, der für die Bewässerung der Erdbeerfelder besonders wichtig ist. Das Wappen der Gemeinde ist eine Obstschale und die Ananaserdbeere mit Feld und Wald. Es hat Symbolkraft für die Marktgemeinde Wiesen in der "Süßen Region" Rosalia. (Quelle Ortsplan der Marktgemeinde Wiesen).

4. Ursprungsnachweis

Die größeren Anbauer der Region sind als Lizenznehmer erfasst durch einen Lizenzvertrag (derzeit ca. 10 Betriebe). Es wurden auch Betriebs- und Produktdatenblätter im Laufe des Jahres 2012 erhoben. Diese Anbauer erarbeiten zum Ursprungsnachweis eine **Betriebsdarstellung** oder **Betriebsbeschreibung**. Darin wird die Herkunft der Erdbeeren durch Nennung der Feldstücke innerhalb der Region nachgewiesen. Diese Produzent/innen arbeiten auch zum Großteil aktiv mit im Qualitätszirkel der GenussRegion Wiesener Ananaserdbeere. Die Qualitätsbeauftragte Person führt in ihren Qualitätsaufzeichnungen die Informationen über alle Lizenznehmer/innen.

Sofern diese Anbauer ab Hof oder bei einem eigenen Stand nur Erdbeeren verkaufen, die von ihrer eigenen Landwirtschaft sind, müssen sie kein Lieferantenformular führen. Ihre Gebinde tragen mit der Schleife der GR Wiesener Ananaserdbeere die gesetzeskonforme Kennzeichnung. Es wird auch zum Ursprungsnachweis verlangt, am Verkaufsstand die Betriebsdarstellung bereit zu halten, um dem Internen Qualitätsbeauftragten der Region oder auch einem externen Kontrollorgan die Herkunft der Erdbeeren vor Ort darlegen zu können. Ein Muster für eine solche Betriebsdarstellung wurde im Zuge der Aufbauarbeiten der QHS entworfen. Es sollte darin mindestens der Name des Feldstückes, eventuell die Nummer, die Erdbeerfläche in ha und die Sorte verzeichnet sein. Eine Skizze der Lage des Feldstückes oder ein Ausdruck aus geonland.at sollte es dem Kontrollorgan ermöglichen vor Ort Nachschau zu halten.

Es blieb ein Rest von Produzent/innen, deren Erdbeerproduktion eher klein ist oder schon aufgelassen wurde. Von diesen wurden zunächst keine Datenblätter erhoben. Meist handelt es sich um ältere und pensionierte Landwirte mit auslaufenden Betrieben. Die Liste wurde (und wird jährlich) mit dem Koordinator der GenussRegion Franz-Josef Nussbaumer abgestimmt und wurde im Protokoll vom 31.1.2013 erstmalig dokumentiert. Sie muss allerdings jährlich im internen Audit

überarbeitet werden, um festzustellen, dass sie noch zutreffend ist. Diese Liste muss im Qualitätshandbuch aufliegen.

Werden Erdbeeren dieser Anbauer bei einem Stand in Verkehr gebracht, auch bei einem Nachbar oder bei einem Lizenznehmer der GR, der nicht nur seine eigenen Erdbeeren verkauft, so muss ein **Lieferantenformular** am Verkaufsstand aufliegen. In diesem Lieferantenformular sind Angaben über die Ortschaft, das Feldstück und die Sorte verzeichnet.

Lieferantenerhebung: GR Wiesener Ananaserdbeere

Stand bzw. Verarbeitung von:

Standort:

Monat:



Lieferdatum Erdbeeren	Name des Lieferanten	Erdbeeren aus der Ortschaft	Ried	kg	Sorte	Bemerkungen

Alle **Verarbeiter** (Saft, Nektar, Marmelade, Likör, Brand usw.) führen ebenfalls Aufzeichnungen zum Ursprung ihrer Erdbeeren, die dem oben abgebildeten Lieferantenformular entsprechen. Weiters führen sie Aufzeichnungen über Weiterverarbeitung, Abpackung und Vertrieb, wie dies branchenüblich und gesetzlich gefordert ist, sodass Rückverfolgbarkeit und Mengenfluss auch für die Verarbeitungsschritte der Erdbeeren und damit über die gesamte Lebensmittelkette prinzipiell möglich ist. Allerdings muss an dieser Stelle erneut darauf hingewiesen werden, dass der Prozentsatz an verarbeiteten Produkten in der Region sehr gering und dass der Mengenfluss nur auf Plausibilität geprüft werden kann. Hersteller von Edelbränden unterliegen einer umfangreichen Aufzeichnungspflicht und führen ein Maischebuch, in dem die Mengen an eingemaischten Erdbeeren verzeichnet sind.

Qualitätshandbuch

Für die Wiesener Ananas Erdbeeren wurde somit ein System der Qualitäts- und Herkunftssicherung aufgebaut, sodass der Ursprungsnachweis durch Kontrolle der Rückverfolgbarkeit und durch Plausibilitätskontrolle des Mengenflusses erbracht werden kann. Alle Unterlagen für dieses QHS-System werden in einem Handbuch in Form einer Mappe von der qualitätsbeauftragten Person gesammelt und bereit gehalten:

- Spezifikation der GR Wiesener Ananas Erdbeeren
- Übersichtskarten und Materialien dazu (Prospekte, vergangener und aktueller Ausdrücke der Website der Region, Jahresberichte, Karten und geoland.at Ausdrücke)
- Organigramm des Vereins GR Wiesener Ananaserdbeere und der Region bzw. Auszug aus dem Vereinsregister
- Beschreibung der teilnehmenden Firmen (Lizenznehmer) in der Wertschöpfungskette (in den Betriebsstammdatenblättern)
- Liste der wichtigsten Produkte, Produktstammdatenblätter, eventuell Fließschemen, Herstellungsschritte und Spezifikationen der Produkte, Datenblätter werden eingelegt
- Ausgedruckt bzw. eingeklebt werden auch GenussRegions-Etiketten zur Dokumentation der Kennzeichnung

Die Dokumentation soll den raschen Nachweis auf das Merkmal "Herkunft GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeeren" auch extern jederzeit möglich machen.

Eigenkontrollsystem

Der Verein führt bei allen landwirtschaftlichen Direktvermarktern und an den jeweiligen Verkaufsständen ein Eigenkontrollmonitoring durch. Dies beinhaltet, dass die Erdbeeranbauer bekannt sind und im Verein registriert sind und dass die Betriebsdarstellung bzw. das Lieferantenformular wie oben dargelegt geführt wird. Desweiteren stellt die Qualitätsbeauftragte Person die Plausibilität zwischen angebotenen Erdbeeren und der Fläche an Erdbeerfeldern der jeweiligen Riede fest. Eine GIS basierende Luftbilddarstellung der Erdbeerregion wird nach und nach erarbeitet. Es soll ein Überblick über die Riede geschaffen werden, die hauptsächlich für den Anbau der Wiesener Ananas Erdbeeren genutzt werden.



Ried Mitterbrändt aus geoland.at Burgenland und Foto vom 1. Juli 2013

5. Herstellungsverfahren und Aufmachung

5.1. Besonderheiten beim Herstellungsverfahren

Ein spezieller tiefgründiger, humusreicher und nährstoffreicher Boden und optimale Klimaverhältnisse ermöglichen den Anbau von Erdbeeren bester Qualität. Die Auswahl der Sorten und die pflanzenbaulichen Verfahren wurden über mehr als hundert Jahre optimiert. Besonderheiten der Frucht und des Saftes bzw. Nektars im Unterschied zu vergleichbaren Produkten anderer Herkunft im Hinblick auf Aussehen und Geschmack konnten bisher nicht mit wissenschaftlichen Methoden nachgewiesen werden. Die Beliebtheit der Wiesener Ananas Erdbeeren bei den Konsumenten spricht aber für sich. Da die Erdbeeren, mehrmals durchgepflückt werden und nur optimal gereifte Früchte darunter sind, sind sowohl Frischobst als auch der Saft bzw. Nektar von besonderer Qualität mit einem optimal abgestimmten Verhältnis von Säure und Zucker. Die Besonderheit der Wiesener Ananas Erdbeeren beruht daher vor allem auf der Region. Grundlage ist das traditionelle Wissen und die Erfahrung, die von den in der Region tätigen Erdbeerbauern von Generation zu Generation weiter gegeben wurde. Dies betrifft vor allem die Auswahl der richtigen Standorte, die verwendeten Sorten und die Anwendung bestimmter Verfahren.

5.2. Aufmachung im Herstellungsgebiet

Die Aufmachung, das Abpacken der Erdbeeren in Schalen und Körbchen erfolgt in der Region, größtenteils aus Holzspan hergestellt, eher selten aus Karton. Erdbeeren sind vor allem in Mengen von einem Kilogramm, eineinhalb und zwei Kilogramm erhältlich.

Die Verarbeitung zu Saft, Nektar, Marmelade, Likör und Brand wird zum Teil auch außerhalb der Region durchgeführt. Es wird jedoch auch bei diesen Lohnarbeiten die lückenlose Dokumentation über die gesamte Herstellungskette eingehalten.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

6.1. Darstellung der klimatischen Bedingungen

Die Gemeinde Wiesen liegt im Verzahnungsbereich zweier ganz verschiedener europäischer Klimalandchaften, den Alpen und der großen pannonischen Tiefebene. Die Region liegt am Alpenostrand, ist aber vor den kalten Klimaeinflüssen aus den Alpen vom Westen her durch das Rosaliengebirge relativ gut geschützt. Von der großen pannonischen Tiefebene über den Neusiedler See vom Osten her erreicht eine warme Thermik die Region. Das Klima von Wiesen selbst ist gemäßigt, mit einer Jahresmitteltemperatur von 9,2 °C und jährlichen Niederschlägen von 700 mm im langjährigen Durchschnitt und daher sehr gut geeignet für den Obstbau und den Anbau von Ananas Erdbeeren. Die frühe und gute Ausreifung der Erdbeeren kann direkt auf dieses Klima zurückgeführt werden. Das nahe gelegene Wiener Neustadt weist im Jahresdurchschnitt 599 mm Niederschlag auf. (ZAMG - Klima-normalwerte Österreich 1971–2000)

6.2. Darstellung von Boden und Vegetation

Das Rosaliengebirge ist überwiegend aus Gneis und Glimmerschiefer aufgebaut und wird hauptsächlich für den Waldbau genutzt. Durch Verwitterung konnten im Abhang des Rosaliengebirges wärmespeichernde, leicht saure Böden auf Glimmerschiefer entstehen. Besonders förderlich ist der leicht saure Boden mit einem pH-Wert zwischen 5,5 und 6,5. Im Ortsbereich von Wiesen selbst finden sich auf Lehm und Ton ertragsfähige Braunerden und sogar anspruchsvollere, degradierte Schwarzerden auf lehmigem Mergel und Schotter. Darauf werden erfolgreich Erdbeeren und viele andere Ackerkulturen angebaut. Erdbeeren wurzeln sehr tief und erfordern eine gute Bodenvorbereitung. Tiefgründige und gut durchlässige, humus- und nährstoffreiche Böden bieten optimale Bedingungen für Erdbeeren.

6.3. Darstellung der traditionellen regionalen Herstellung

Die Erdbeere ist, obwohl sie als Obstpflanze gilt, eine Ackerkultur und wird in der Region auf Ackerstreifen im Fruchtwechsel mit anderen Ackerkulturen, wie Getreide, Raps oder Sonnenblumen angebaut. In der Region gibt es mehrere sehr gut geeignete Riede für den Anbau. Für die Erdbeeren werden bestimmte Schläge ausgewählt, auf denen für mehrere Jahre Erdbeeren ausgepflanzt werden (im Jargon der Region Fleck oder Tafeln). Landwirte, die beim ÖPUL-Programm beteiligt sind, melden die Feldstücke mit Erdbeeranbau im Mehrfachantrag an.

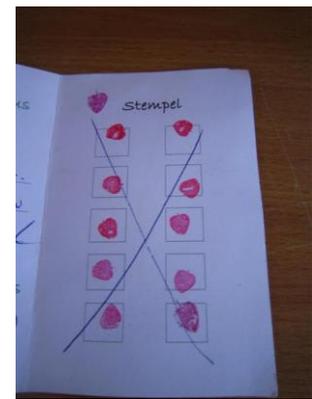
Eine wichtige vorbereitende Maßnahme ist das Fräsen des Feldes. Die Pflanzung der Setzlinge erfolgt im Vorjahr der Nutzung entweder im März/April oder im Juli/August. Die Setzlinge werden als sogenannte Frigopflanzen von außerhalb der Region bezogen. Frigopflanzen sind junge Erdbeerpflänzchen. Sie stammen von Ausläufern, die sich bewurzelt haben und Tochterpflanzen gebildet haben. Diese bleiben zunächst mit der Mutterpflanze in Verbindung. Sie werden vom Hersteller der "Frigosetzlinge" ohne Blätter geerntet, bei minus 2 °C bis minus 1°C aufbewahrt und mittels Kühl-LKW angeliefert. Sie müssen direkt ausgepflanzt werden. Die Erdbeeranbauer der Region verwenden überwiegend Frigopflanzen derselben Sorte: derzeit sind die Sorten Clery, Kimberly, Salsa, Asia, Jolly, Galia und Lambada aktuell. Die gelieferten Frigopflanzen sind sortenrein und virusfrei. Der Abstand zwischen den einzelnen Pflanzen beträgt meist ca. 25 cm, der Reihenabstand ca. 60 bis 70 cm. Wichtig ist das gute Eingießen der Pflanzen, wobei die Wasserbehälter mit dem Traktor vom gemeinschaftlichen Wasserbehälter zu den Feldern hinaus gefahren werden müssen.

Die Pflanzen müssen sich noch im Herbst gut bewurzeln und ausreichend Blätter bilden, um winterhart zu sein. Jeder Stock bildet seinerseits wieder Ausläufer, die nun im Herbst ständig entfernt werden, da sie die Mutterpflanze zu sehr schwächen und die Ausbildung von Blütenknospen verhindern. Im darauffolgenden Frühjahr wird das Erdreich um die Erdbeerpflanzen zwischen den Reihen durch Fräsen gelockert und in den Reihen wird das Unkraut durch Jäten händisch entfernt. Noch vor der Blüte wird Stroh unterlegt. Die Ernte beginnt Anfang Mai und dauert den ganzen Juni.

Die Erdbeeren werden mitsamt Kelch und einem kurzen Stiel gepflückt, um eine Austrocknung der Beeren zu verhindern. Die geernteten Früchte können in Kühlräumen kurz gelagert werden, müssen aber möglichst rasch vermarktet werden. Meist werden die Erdbeeren direkt bei der Ernte in die Körbchen geordnet und auf Paletten geschichtet. Nach mehrjährigen Nutzung der Erdbeerefelder werden diese geschnitten und durch Fräsen eingeeckert. Dann erfolgt neues Auspflanzen auf demselben Feld oder aber der Fruchtwechsel auf eine andere Kultur. Die Herstellung der Erzeugnisse wurde bereits im Kapitels 2 erläutert.

6.4. Darstellung des besonderen Rufes

Ein spezieller tiefgründiger, humusreicher und nährstoffreicher Boden und optimale Klimaverhältnisse ermöglichen den Anbau von Erdbeeren bester Qualität in der Region. Die Auswahl der Sorten und die pflanzenbaulichen Verfahren wurden über mehr als hundert Jahre optimiert. Von besonderer Bedeutung ist das traditionelle Wissen und die Erfahrung der in diesem Bereich tätigen Erdbeerbauern. So stehen Familienangehörige oft selbst an den Verkaufständen entlang der Bundesstraße und sind in ständigem Kontakt mit der Kundschaft. Dies hat die Funktion eines "sensorischen Beliebtheitstestes".



Die Verkaufstände direkt an der Bundesstraße begründen heute u.a. den guten Ruf der Wiesener Ananas Erdbeeren. Auf vielseitiges Marketing wird Wert gelegt, hier ein "Erdbeerstempel" für treue Kund/innen.

Am Ananaskirtag wird traditionell eine Ananaskönigin gekrönt. Die Marktgemeinde wurde 2007 vom Landwirtschaftsministerium in den Kreis der GenussRegion Österreich aufgenommen. Hilfreich für den guten Ruf von Wiesen ist auch das über Österreich hinaus bekannte Musik- und Jazzfestival von Wiesen. (Quelle Ortsplan der Marktgemeinde Wiesen)

6.5. Darstellung der lokalen Ernährung

Die große Kundenfrequenz an den Verkaufständen entlang der Bundestraße beweist, dass die Erdbeeren auch direkt in der Region sehr viel gekauft und konsumiert werden. Erdbeeren sind besonders begehrt als Frischobst. Die Inhaltsstoffe der Erdbeere sind:

Inhaltsstoffe	Prozent
Wasser	89,9
Eiweiß	0,8
Fett	0,4
Kohlenhydrate	5,5
Ballaststoffe	1,6
Mineralstoffe	1,0,
Organische Säuren	0,8
Gesamt	100

Zahlen aus "Die Große GU Nährwert Kalorien Tabelle und aus Naumann, Seipp 1989

Für die Vitaminversorgung spielt vor allem das Vitamin C in den Erdbeeren eine Rolle für die menschliche Ernährung. Erdbeeren sind das erste heimische Frischobst im Jahresverlauf. Die Ballaststoffe der Erdbeeren sind Pektin und Zellulose. Das Besondere an der Erdbeere ist der ausgewogene Gehalt an Zucker und milder organischer Säuren. Die rote Farbe der Erdbeeren stammt von verschiedenen Anthocyanen.

Im Buch "Erdbeere von der Heilpflanze zur Königin der Beeren" von Maruna Harald finden sich auf über 100 Seiten Erdbeer-Rezepte, neben Tipps zur Verwendung der Erdbeeren zum Frühstück enthält es auch Vorschläge für Suppen und Kaltschalen, für Beilagen von Hauptspeisen, Desserts, Torten und Kuchen sowie für verarbeitete Produkte wie Getränke und Marmeladen.

6.6. Darstellung der traditionellen Landwirtschaft

Der Name Wiesen stammt aus dem Mittelalter aus dem 13 Jh. Als das gesamte Gebiet noch bewaldet war, soll sich dort im Tal des Edlesbaches eine Wiese befunden haben und so wurde der vom Grafen von Forchtenstein gegründete Ort danach benannt.

Der Ort lebte über die Jahrhunderte vom Ackerbau und Weinbau und von den Früchten des umgebenden Waldes, wie z.B. der Edelkastanie. Nachdem die Reblaus ab den 70er Jahren des 19 Jhs. den Weinbau vernichtet hatte, wurden immer mehr Obstbäume gepflanzt. Karl Strobl schreibt: "Wenn man das Tal von seinem schönsten Aussichtspunkt, dem Hohen Stein überblickt, so glaubt man, den Wald von Westen her vor sich zu haben, der nur stellenweise von Wiesen und Feldern unterbrochen wird. Von Ortskundigen wird man aber belehrt, dass die vermeintlichen Wälder Obstpflanzungen sind. Die Grundstücksbesitzer treiben auf ihren Grundstücken gartenmäßige Wirtschaft, Obstbau und Feldbau. Es gibt fast nur Zwerggrundbesitz." (Strobl Karl S 46)

Die GenussRegion Wiesener Ananaserdbeere ist nun seit mehr als 100 Jahren eine traditionelle Obstbauregion. Besonders die frühen Obstsorten waren für die Märkte in Ödenburg/Sopron, Wiener Neustadt und Wien durch die Eisenbahn gut zu erreichen. So wurden die frühen Obstarten Kirsche und Erdbeeren aus dieser Region besonders bekannt. Viele Ausflügler besuchten die Kirschblütenregion am Rosaliengebirge und den Kurort Bad Sauerbrunn, wo sie die Kirschen und Beeren, das Obst des Sommers genießen konnten.

Traditionell war also in diesem Gebiet eine besonders klein strukturierte Landwirtschaft, die praktisch intensiven Gartenbau betrieb. Von 471 landwirtschaftlichen Betrieben hatten 248 Betriebe unter 1 ha und 176 Betriebe hatten zwischen 1 und 5 ha. Der Boden wurde intensiv mehrfach genutzt. Unter den Obstkulturen waren immer wieder "Flecke" mit Gemüse und Erdbeeren. Da die Erdbeeren in pflanzenbaulicher Hinsicht dem Gemüse zuzurechnen sind, haben sie sich in dieser Struktur besonders bewährt. Strobl Karl zählt für die 1950er Jahre den Hektarsatz auf: für Acker 5.168,- Schilling und für Ananasfeld 45.000,- Schilling. (Strobl K. Seite 7)

6.7. Darstellung der geschichtlichen Entwicklung

Die ersten Ananas Erdbeeren wurden 1870 von Hans Wolf und Hans Eckhardt aus Wiesen von einer Baumschule aus Thüringen in Deutschland bezogen. Die Erdbeeren entwickelten sich aufgrund günstiger klimatischer Bedingungen und Bodenverhältnisse hervorragend. Durch den guten Absatz am Wiener Markt gewann die Erdbeerkultur rasch an Bedeutung. In den Folgejahren kümmerten sich mehrere Bürger der Gemeinde um die Pflege und Sortenauswahl.

Für die geschichtliche Entwicklung ist besonders der Aufbau einer Erdbeerversuchsanstalt 1912 am Ende der Monarchie durch Johann Földes von großer Bedeutung. Dadurch wurden die Wiesener Ananas Erdbeeren noch in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie zum Begriff. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts hatte praktisch jedes Haus in Wiesen in seinem Garten Erdbeeren gepflanzt.

Im Jahr 1951 wurde von der burgenländischen Landwirtschaftskammer neuerlich ein Versuchsfeld für Ananas Erdbeeren in Wiesen angelegt. Im Jahr 2007 erfolgte die Auszeichnung als GenussRegion und im Jahr 2008 die Gründung des Vereins GR Wiesener Ananas Erdbeeren. Die Geschichte der Wiesener Ananas Erdbeeren ist im Heimatbuch der Marktgemeinde Wiesen 2001 in Beiträgen von Ulrike Schreiner und Johann Kriegler ausführlich zusammengefasst.

Allerdings kann die konkrete Verwendung des Begriffes "Wiesener Ananaserdbeere" nicht genau zurückdatiert werden. Der Name "Ananas-Erdbeere" bezieht sich auf die botanische Art *Fragaria ananassa*. Die Entstehung dieser Art und dieses Namens wurde bereits im Kapitel 2 ausführlich erklärt. Die Herkunft Wiesen bezieht sich auf den Hauptanbauort im Anbauggebiet. Es liegt daher nahe, dass die Bezeichnung "Wiesener Ananas Erdbeere" schon ganz am Beginn der Erdbeerkultur um etwa 1870 Verwendung fand. Ein schriftlicher Nachweis dafür ist aber noch ausständig.

7. Kontrollsystem

Es kommt ein zweistufiges Kontrollsystem zur Anwendung:

- Eigenkontrollsystem (interne Kontrolle) durch die Qualitätsbeauftragte Person und den Qualitätszirkel der GenussRegion, das bereits in Kapitel 4 Ursprungsnachweis detailliert dargelegt wurde.
- Externe Kontrolle durch eine Externe Kontrollstelle

Eigenkontrollsystem

Das Eigenkontrollsystem wurde von der Region ausgearbeitet und wird in Kapitel 4 dieser Spezifikation erklärt. Verantwortlich für die Eigenkontrolle sind die Obleute, der Qualitätszirkel und die Qualitätsbeauftragte Person. Sie führt eine **Interne Kontrolle** durch.

Eckpunkte des Eigenkontrollsystems sind:

- Betriebsdarstellungen bzw. Betriebsbeschreibung mit Bezugnahme auf die Herkunft der Erdbeeren und Nennung und Darstellung des Feldstückes
- Lieferantenformular mit Nachweise des Anbauers, des Riedes und der Sorte, falls auch Erdbeeren von anderen Bauern oder Pflückern verkauft werden.
- Qualitätshandbuch geführt von der Qualitätsbeauftragten Person
- Durchführen eines jährlichen internen Audits
- Bericht an das Büro der GR und die externe Kontrollstelle durch die Qualitätsbeauftragte Person.

Systemkontrollen

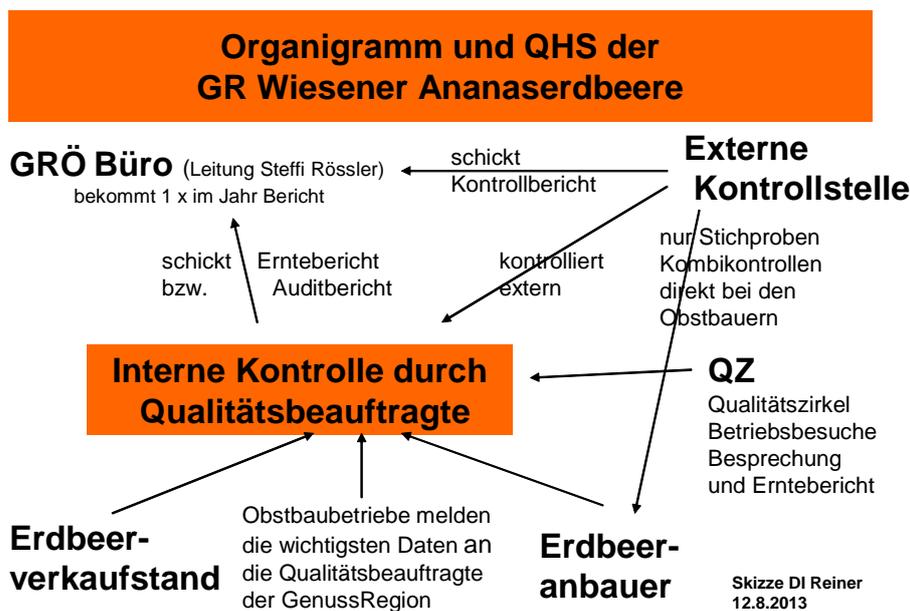
Die Konformität der GenussRegion mit dieser Spezifikation wird durch eine externe akkreditierte Kontrollstelle geprüft.

Die Kontrollsystematik für die Konformitätsprüfung wird von der Kontrollstelle gestaltet und ist an übliche akkreditierte Schemen angepasst. Die Kontrolle besteht aus einer jährlichen Systemkontrolle beim Verein und Stichproben-Kontrollen bei den Obstbaubetrieben und in der Verarbeitung.

Die Externe Kontrollstelle prüft die GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeere im Hinblick auf die Konformität mit dieser Spezifikation. Weiters berücksichtigt die externe Kontrollstelle in ihrem

Prüfvorgang die "Anforderung betreffend die Kontrolle der Einhaltung von nationalen Spezifikationen, freigegeben durch das Kuratorium der GRÖ (Stand Juli 2013, Revision 3)

Anmerkung: Es ist in diesem Zusammenhang aber darauf hinzuweisen, dass sich bei der Prüfung der GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeeren viele Punkte als "hinfällig" erweisen. Dazu gehören entlang der Wertschöpfungskette z.B. Fragen nach Sorten, landwirtschaftliche Verfahren, u.a. Da in der Region auf angemeldeten Feldstücken im Überfluss Erdbeeren geerntet werden, besteht auch im Regelfall keine Notwendigkeit einen detaillierten Mengenfluss wie bei einer Biokontrolle durchzuführen. Der Nachweis der Lohnverarbeitung durch eine Rechnung sollte für diese Zwecke ausreichend sein.



DI Helmut REINER - QHS Workshop Wiesener Ananaserdbeere

24

Skizze: Organigramm der GenussRegion Wiesener Ananaserdbeeren (Quelle Folie 24 der Präsentation)

8. Etikettierung

Die GenussRegionsprodukte sollten möglichst im Corporate Design GenussRegion Österreich gestaltet werden und sind mit einer Schleife, mit Name und Anschrift des Produzenten zu kennzeichnen (Umsetzung für Kistl und Schalen wurden schon in Kraft gesetzt). Um eine missbräuchliche Verwendung hintanzuhalten, dürfen Etiketten für Genussregionsprodukte erst nach Freigabe durch den Verein verwendet werden. Sämtliche Etiketten der Genussregionsprodukte müssen beim Verein als Muster aufliegen und im Handbuch hinterlegt werden.

Weiters sind die gesetzlich vorgeschriebenen Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung einzuhalten.



Abbildungen: Beispiele für Etiketten aus der GenussRegion Wiesener Ananas Erdbeeren

9. Quellen

Literatur

Amt der Burgenländischen Landesregierung: Landschaftsinventar Burgenland, Verlag des Bundesministeriums für Umwelt, Jugend und Familie (Monographien Bd. 46), Wien 1994

Franke W. (Neuaufgabe unter Lieberei Reinhard und Reisdorff Christoph): Nutzpflanzenkunde, 7. Auflage, Erdbeere Seite 205, Georg Thieme Verlag, Stuttgart 2007

GenussRegionen Marketing (GRM): Anforderungen betreffend die Kontrolle der Einhaltung von nationalen Spezifikationen freigegeben durch das Kuratorium GENUSS REGION ÖSTERREICH (Juli 2013, Revision 3)

Kriegler Johann: Johann Fliegler-Földes und die Ananaserdbeerkulturen in Wiesen, S 99 ff IN: Kriegler Johann (hrsg 2001)

Kriegler Johann, (hrsg 2001): Heimatbuch der Gemeinde Wiesen, Gemeinde Wiesen 2001

Löschnig J.: Die Erdbeerkulturen von Wiesen. - Der Obstzüchter 17 Jg

Maruna Harald: Erdbeere Von der Heilpflanze zur Königin der Beeren. - Graphische Werkstatt, Eisenstadt 2005

Naumann Wolf-Dieter, Seipp Dankwart: Erdbeeren: Grundlagen für Anbau und Vermarktung, UlmerVerlag, Stuttgart 1989

Österreichisches Lebensmittelbuch IV Auflage Codexkapitel B 5 Konfitüren und andere Obsterzeugnisse, Codexkapitel B 6 Sirupe, Codexkapitel B 7 Fruchtsäfte und Gemüsesäfte (basierend auf FruchtsaftVO) idgF

Schreiner Ulrike: Landwirtschaft und Vermarktung der Produkte, Seite 83ff IN: Kriegler Johann (hrsg 2001)

Sommer Eva, Höbaus Erhard: Auszug aus der Wipo-Datenbank: Wiesener Ananaserdbeere-Registernummer: 136 <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/90239/1/26093/>

Strobl Karl: Der Boden und seine Nutzung im Gebiet um Wiesen (Burgenland),- Hausarbeit für die Lehrbefähigungsprüfung für Hauptschulen an der LBA Wiener Neustadt, 1962

Wagner Klaus: Neuabgrenzung landwirtschaftlicher Produktionsgebiete in Österreich Teil 1 (Burgenland, Niederösterreich, Wien, Steiermark, Kärnten) aus der Schriftenreihe der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft, Schriftenreihe Nr. 61, Wien 1990

Wilhelm Stephen., Sagen James E.: History of the strawberry from ancient gardens to modern markets - University of California Press, First Edition (1974)

ZAMG - Klima-normalwerte Österreich 1971–2000 --- <http://www.zamg.ac.at>

Filme

Teil 2

viele Arbeitsschritte

<http://www.youtube.com/watch?v=09Mr-rXYxJg&feature=relmfu>

Teil 3

Großproduzent Ramhofer

<http://www.youtube.com/watch?v=mBpjRnynylw&feature=relmfu>

10. Dokumenten-History

- geht zurück auf einen Text von Dr. Erhard Höbaus und Mag. Eva Sommer, aus dem Internet des Lebensministeriums am 12.1.2012
- Erster Entwurf vom 6.3.2013 inkludiert zahlreiche Informationen von Produzenten und aus der Literatur, wird in Wiesen besprochen
- Weiterer Entwurf mit Herkunftssicherung eingearbeitet vom 12. August 2013 geschickt an Franz Josef Nussbaumer, Fam. Habeler und zur Angebotslegung an Agrovet
- vorläufige Endfassung vom 7.10.2013, eingearbeitet wurden Ergebnisse der Besprechung vom 25.9.2013 im Gasthaus Bernhardt, Teile des Angebotes von AgroVet und Anforderungen des Kuratoriums vom Juli 2013 (siehe Quellen)
- Endfassung mit aktualisierten Gebietskarten und allgemeiner Formulierung bezüglich der externen Kontrolle vom 14.11.2013 erstellt und an alle ausgeschickt.

11. ANHANG: Liste der GenussRegionsprodukte mit Zutat Wiesener Ananas Erdbeeren

Genussregion Wiesener Ananas Erdbeeren

Stand: Oktober 2013

Liste der Lizenznehmer, davon 7 mit Erzeugnissen

Produzent bzw. Produkt	Kurz-Beschreibung	Anteil Leit-Produkt Wiesener Ananas Erdbeeren in %
------------------------	-------------------	---

Babonitsch Josef

derzeit kein Erzeugnis		
------------------------	--	--

Bogner Thomas

Nektar	Erdbeernektar	45 %
--------	---------------	------

Habeler Ernst

derzeit kein Erzeugnis		
------------------------	--	--

Habeler Hannelore

Nektar	Erdbeernektar	40 %
Sirup	Erdbeersirup	40 %
Marmelade	Erdbeermarmelade	50 %

Klawatsch Erwin

derzeit keine Erzeugnis		
-------------------------	--	--

Koch Hanspeter und Renate

Nektar	Erdbeernektar	45%
--------	---------------	-----

Koch Siegfried und Leopoldine

Nektar	Erdbeernektar	45%
--------	---------------	-----

Pankl Friedrich

Nektar	Erdbeernektar	40%
Fruchtaufstrich	Erdbeerfruchtaufstrich	50%

Prokop Karl

Nektar	Erdbeernektar	45%
--------	---------------	-----

Ramhofer Pauline

Nektar	Erdbeernektar	40 - 55%
Marmelade	Erdbeermarmelade	75 %

Liste bearbeitet am 7.Oktober 2013