



## Apfelkulinarium 2023 auf Burg Forchtenstein - Programm

Von Dienstag, 17. Oktober bis Freitag, 20. Oktober

9:00 – 17:00 (Eintritt: Freie Spende)

Ausstellung und Verkostung alter Apfelsorten

Verkostungs- und Verkaufsstände von Streuobstprodukten und Naturparkspezialitäten

9:00 – 12:00

**Spezialführungen für Kindergruppen und Schulklassen**

Nachmittagsprogramme:

**Dienstag, 17. Okt. 2023      Biodiversität in der Streuobstwiese/Zwergohreule**

13:00 – 14:00      Vortrag: **„Möglichkeiten zur Steigerung der Biodiversität in Hausgarten und Streuobstwiese“**, AndreaRosa Rittnauer (Natur im Garten Burgenland)

14:00 – 14:30      Vortrag: **„Die Zwergohreulen im Naturpark Rosalia Koglborg“**, Ing. Kurt Grafl (Verein BERTA)

14:30 – 15:30      Vortrag: **"Vogel-Lebensraum Streuobstwiese - ökologische Beschreibung anhand der Schirmart Zwergohreule mit Schwerpunkt Südburgenland"**, Daniel Leopoldsberger Bsc (BirdLife)

15:30 – 16:30      **Kommentierte Verkostung ausgewählter Apfelraritäten** (Anmeldung erforderlich unter [wiesen-initiative@gmx.at](mailto:wiesen-initiative@gmx.at), Kosten € 5,-)

### **Mittwoch, 18. Okt. 2023     Obstbaumpflegetag**

- 13:00 – 14:00     **„Streuobstbau für Anfänger“** – Vortrag mit viel Wissenswertem rund um die Anlage von Streuobstwiesen und die Bepflanzung von Hausgärten mit Obstbäumen – Sortenauswahl, Kosten, Aufwand, Pflegebedarf
- 14:00 – 15:00     **„Obstbaumschnitt und Obstbaumpflege“** – Vortrag über die Grundzüge der Obstbaumerziehung, von der Pflanzung, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt, Sanierung von Altbeständen, Mistelbekämpfung uvm.
- 15:00 – 16:00     **Kommentierte Verkostung ausgewählter Apfelraritäten** (Anmeldung erforderlich unter [wiesen-initiative@gmx.at](mailto:wiesen-initiative@gmx.at), Kosten € 5,-)

### **Donnertag, 19. Oktober 2023     Obstsortenbestimmungstag**

- 13:00 – 16:00     **Obstsortenbestimmung durch die anwesenden Pomologen**  
Ass.Prof. Dr. Andreas Spornberger, BOKU Wien  
Dr. Elisabeth Amring, Verein Arche Noah  
Verein Wieseninitiative
- Bringen sie ihre unbekannteren Sorten mit - mindestens 5 Stück pro Sorte!**
- 14:00 – 15:00     **Vortrag: „Empfehlenswerte Sorten für den Hausgarten“**, Dr. Elisabeth Amring (Leiterin des Fachbereichs Obst bei der Arche Noah)
- 15:00 – 16:00     **Kommentierte Verkostung ausgewählter Apfelraritäten** (Anmeldung erforderlich unter [wiesen-initiative@gmx.at](mailto:wiesen-initiative@gmx.at), Kosten € 5,-)

### **Freitag, 20. Oktober 2023**

- 14:00 – 16:00     **Streuobstvernetzungstreffen**  
Akteure, Vereine, Naturparke, interessierte Streuobstbauern sind eingeladen, ihre Aktivitäten im Bereich Streuobsterhaltung zu präsentieren. Ziel ist es, gemeinsame Aktivitäten für 2024 zu finden  
Leitung: DI Gerhard Schlögl – Naturakademie Burgenland
- 17:00 – 18:00     **Offizielle Eröffnung des Apfelkulinariums 2023**  
Festveranstaltung mit Lesungen und musikalischer Umrahmung
- Ab 19:00     **3-Gängiges Apfelmenü im Burgrestaurant Grenadier**  
(Reservierung im Burgrestaurant erforderlich)

## **Samstag, 21. Oktober und Sonntag, 22. Oktober, 9:00 – 17:00 Uhr**

**Großer (Bio)Bauern- und Kunsthandwerksmarkt** im gesamten Burggelände mit Rahmenprogramm (**Eintritt € 5,-**)

Apfelmarkt mit alten Sorten aus der Streuobstwiese und weitere ca. 70 Stände präsentieren bäuerliche Spezialitäten und Kunsthandwerk aus dem ganzen Burgenland. Wie in den Vorjahren gibt es die beliebte Stempelrally mit Gewinnspiel. Vielfältige Kulinarik und ein buntes Rahmenprogramm erwarten die Besucher

### **Programm am Samstag, 21. Oktober und Sonntag, 22. Oktober**

10:00 – 11:00            Vortrag **Obstbaumschnitt und Obstbaumpflege**

10:00 – 12:00 und 13:00 – 16:00 stündlich: **Kommentierte Verkostung ausgewählter Apfelraritäten** (Anmeldung erforderlich unter [wiesen-initiative@gmx.at](mailto:wiesen-initiative@gmx.at), Kosten € 5,-)

13:00 – 16:00            **Apfelsortenbestimmung** - Bitte 5 Stück pro Sorte mitbringen!

14:00 – 15:00            Vortrag und Workshop: **„Kräuter-Oxymel selbst gemacht“** mit AndreaRosa Rittnauer: Sauerhonig ist ausgesprochen gesund und aus wenigen Zutaten leicht selbst herzustellen. Beim Workshop wird Oxymel mit verschiedenen Kräuterzusätzen selbst hergestellt und verkostet. Begrenzte Teilnehmerzahl – Anmeldung erforderlich unter [wiesen-initiative@gmx.at](mailto:wiesen-initiative@gmx.at)!

15:00 – 16:00            **„Minutenrezepte mit Streuobst“** – Kochkurs mit Thomas Murlasits, der zeigt, was man schnell und mühelos aus Streuobst zaubern kann. Begrenzte Teilnehmerzahl – Anmeldung erforderlich unter [wiesen-initiative@gmx.at](mailto:wiesen-initiative@gmx.at)!

**Rahmenprogramm:** Apfelsaftpressen für Kinder im Burggraben, Apfelmärchen im kleinen Theater, Produktverkostungen, Stempelrally, Musik