

Biodynamische Obstbaufachgruppe auf Frankreich-Tour

„Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was erzählen.“ (Matthias Claudius, 1740–1815). In diesem Sinne hat sich die Fachgruppe für biodynamischen Obstbau in diesem Jahr Frankreich als Reiseziel ausgesucht. Die Stadt Cluny, mit seiner mittelalterlichen Abtei, war der gemeinsame Ausgangspunkt der Tour und lag strategisch günstig für den ersten Besuch bei dem Präparatehersteller Vincent Masson. Auf seinem Gehöft in Château hat er alles auf die perfekte Präparateherstellung ausgerichtet. Die Handys mussten im Auto bleiben, und in seinem Schulungsraum wurde eindrucksvoll über die neuesten Forschungen zum Mikrobiom im Boden berichtet, sowie über dessen Entdeckung und Bestimmung durch verschiedene Forschungsanstalten in den letzten Jahren. Bei der Förderung des Mikrobioms im Boden setzt Vincent Masson auf das Hornmistpräparat 500 bzw. 500 P und dessen kolloidalen Zustand. Dazu lieferte er wissenschaftliche Studien und anschauliche Bilder über die Farbe, Struktur und Porosität des Bodens. Aus seinen Praxisbeobachtungen in der Beratung kann er eine Steigerung der Pflanzengesundheit beim Einsatz von Hornkiesel zu Beginn der Vegetationsperiode feststellen. Mehr als drei Spritzungen im Frühjahr bringen keinen Zusatznutzen. Spritzungen zu Johanni und in der Reifungsphase des Obstes führen zu verbesserten Blütenknospen und geschmackvolleren Früchten. Weiterhin wurde auf die Wasserqualität und die Bildung des Chaos beim Präparaterühren eingegangen. Nur durch energisches Rühren erhält man ein kräftiges Chaos und somit eine „gründliche Durchdringung“ der Präparate. Damit biodynamische Präparate wirken, braucht es eine professionelle Herstellungsweise, die sich an die Heilmittelherstellung in der Medizin anlehnt.



v.l. Josef Tinzl, Thomas Pfisterer, Fritz Prem, Klaus Oberhofer, Regula Bolliger, Karl Schloffer, Vincent Masson, Martin Peer, Albrecht Denner, Niklaus Bolliger, Piet Korstanje

Beeindruckt von den Vorträgen besuchten wir anschließend einen Praxisbetrieb, nämlich den von Patrice Saussac in Saint-Didier-sous-Aubenas. Er baut Pfirsiche, Äpfel, Roggen und Kartoffeln an. Die Düngung erfolgt über präparierten Rinderkompost. Nach der Ernte lässt er die Pferde die Anlagen beweiden. Im Frühjahr und im Herbst wird 500 P ausgebracht, um den Geschmack der Früchte zu fördern. Hornkiesel wird vorwiegend im Mai und Juni ausgebracht. In den Pfirsichplantagen baut er Roggen an, um die Biodiversität zu fördern. Die Früchte werden in Kühllagern und Mat Tiempo-Boxen gelagert und anschließend ab Hof sowie über den Handel verkauft.

Am nächsten Tag stand der biodynamische Betrieb von Bernard und Natalie Brun in Mautlaur-en-Diois auf dem Programm. In einigen Rebanlagen hatte er 100 %igen Blütenfrost. Das nasse Frühjahr dieses Jahres erschwerte die Pilzbekämpfung in den Reben. Neben dem Einsatz von Präparaten spritzte er

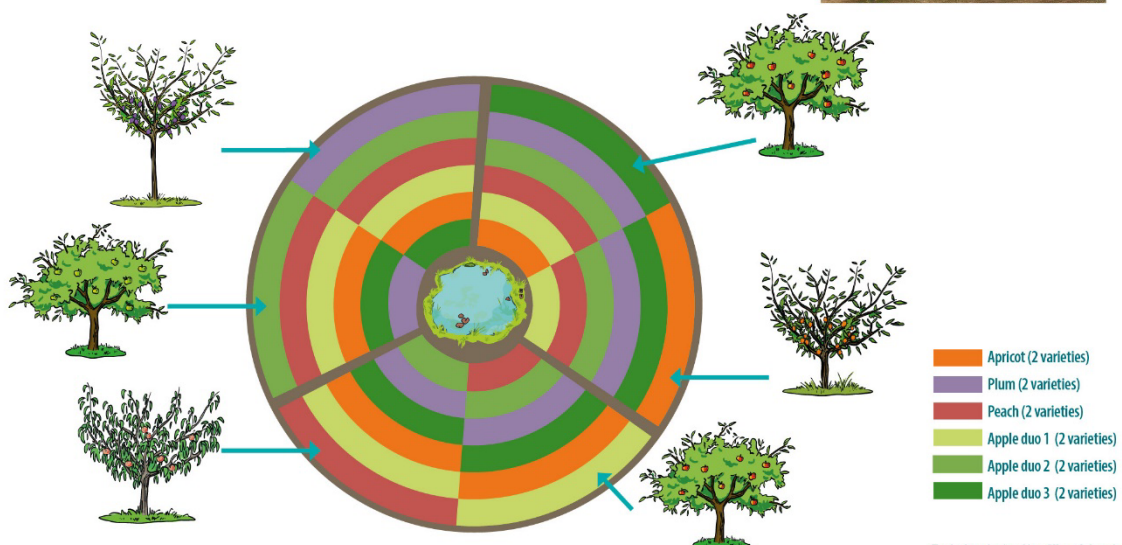
Schachtelhalmtee, um den Kupfereinsatz zu minimieren. Weiters setzte er Brennnessel- und Mädesüßtees ein. Bei den Nüssen lässt er mithilfe einer Drohne Verwirrungsringe gegen Apfelwickler an den hohen Bäumen anbringen. Die Nussplantagen werden im Juli mit einem Grubber offengehalten, um die Feuchtigkeit im Boden zu halten; im Herbst wird dann eine Gründüngung eingesät. Die Nüsse werden gewaschen, getrocknet und von der Schale getrennt. Die Nüsse und das Nussöl werden an den Handel verkauft, während die Nussschalen als kostengünstige und nachhaltige Energiequelle dienen.

„Le Cèsarde“, der Familienbetrieb von Roland Tourre in Châteauneuf-de-Bordette, bewirtschaftet auf 17 ha biodynamisch Oliven, Aprikosen und Pistazien. Das Klima ist sehr mediterran und in den letzten Jahren zunehmend trockener. Dieses Jahr hat zudem der Frost die Aprikosenernte stark dezimiert. Die 2003 errichteten Speicherbecken sorgten für die Bewässerung der Oliven, jedoch wurde man der Olivenfliegen nicht Herr. In den nicht bewässerten Parzellen waren die Bäume resilient gegen diesen Schädling, weshalb die Bewässerung wieder ausgeschaltet wurde. Hornkiesel wird hier häufig eingesetzt, da es die Pflanzengesundheit und die Produktqualität fördert.

Am letzten Tag waren wir zu Gast in der Versuchsanstalt INRAE Gothenon bei Sylvaine Simon und bestaunten das Projekt „Z“, das im Jahr 2018 gepflanzt wurde. Auf einem 1,5 ha großen Kreis werden biodivers verschiedene Apfelsorten, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen, Granatäpfel, Nüsse und Beeren angebaut – ganz ohne jegliche Pflanzenschutzspritung. Zudem werden Einsaaten von Gründüngung, Lavendel und Rosmarin vorgenommen. Die Bäume sind gesund und vital und zeigen keine Schorf- oder Mehltaukrankheiten. Es gilt zu verstehen, wie Pflanzensynergien, Bodensysteme und das Verhältnis von Schädlingen zu Nützlingen funktionieren. Die Erträge werden betriebswirtschaftlich durchgerechnet und erreichen beim Apfel etwa 65 % Tafelobstausbeute, bei Feigen ähnliche Erträge wie bei normaler Produktion. Durch den versetzten Anbau der Fruchtringe können Produktionskosten niedrig gehalten werden. Anschließend gab es eine Diskussionsrunde über Pflanzenstärkung mit Kräutertees, potenzierte Präparate, den Ph Wert und das Redoxpotenzial (Eh-Wert) der Pflanzen.

Diversified fruit production circles

- › To produce pome and stone fruits
- › To diversify species and varieties in order to limit the development of pests and diseases
- › Varieties the least susceptible to the main pests and diseases of each species
- › An equivalent number of trees per species and variety to facilitate marketing
- › Efficient circulation along the six spirals of fruit trees



The circular orchard combines different fruit species (apple, apricot, peach, plum) and varieties chosen for their resistance to disease and pests.

Reich beschenkt mit vielen wunderbaren Eindrücken und inspiriert von der biologisch-dynamischen Präparatearbeit durch den Besuch bei Vincent Masson konnten wir auf den drei Betrieben von Patrice Saussac, Natalie und Bernard Brun sowie Joseph und Roland Tourre erleben, wie das biologisch-dynamische Prinzip in der Praxis umgesetzt wird. Wir sind beeindruckt von der Liebe, dem Sachverstand und dem Fleiß, mit denen diese Betriebe geführt werden, und von der hohen Qualität ihrer Produkte.

Das „verger circulaire“ der INRAE in Gothenon, das uns von Sylvaine Simon gezeigt wurde, hat unsere Erwartungen bei Weitem übertroffen. Wir sind überzeugt, dass sich daraus interessante Ergebnisse für die Praxis ableiten lassen.

Wir möchten uns herzlich bei François Warlop, Claude-Eric Parveaud von GRAB, Soazig Cornu von MABD sowie allen weiteren Beteiligten bedanken, besonders bei Niklaus Bolliger für die Organisation und die fachliche Übersetzung.

Biodynamische Fachgruppe Obstbau

Klaus Oberhofer