



Obst- und Gartenbauverein Altenburg e.V.

17.02.09

Auszug aus dem Protokoll zur Hauptversammlung 2009 am 17.02.09

Die Hauptversammlung fand am 17. Februar 2009 statt.
Anwesend waren 31 Mitglieder: siehe Anwesenheitsliste.

Der Vorsitzende Heinz Wezel begrüßte die Versammlung und schlug folgendes Programm vor, das bereits in der Einladung enthalten war:

1. Berichte über das Jahr 2008
 - 1.1 Jahresrückblick
 - 1.2 Bericht über die Jugendarbeit
 - 1.3 Kassenbericht und Bericht über die Kassenprüfung
2. Entlastung des Vorstands
3. Wahl eines Ausschussmitglieds
4. Vorstellung des Jahresprogramms 2009
5. Vortrag: "Streuobstverwertung: - neue Möglichkeiten - Kostenbetrachtungen"
6. Verschiedenes: u. a. Einrichtung eines Stammtischs?
7. Gemütliches Beisammensein

Der Programmvorschlag wurde ohne Gegenstimmen und Enthaltungen einstimmig angenommen. Es gab keine Zusatzanträge.

Zu Punkt 1.:

Der Schriftführer Herbert Reisewitz berichtete über das abgelaufene Vereinsjahr und ging dabei auf folgende Ereignisse und Aktivitäten ein:

1. Schnittunterweisung am 26. Januar 2009
2. Vorjährige Hauptversammlung am 26. Februar 2008 mit Entlastung des Vorstands.
3. Streuobstpflegetage vom 1. bis zum 8. März:
Pflege des Flurstücks 321 durch 10 Vereinsmitglieder. Neupflanzung von 10 Obstbäumen, die Heinz Wezel ausgesucht hatte. Ihre Lieferung war von Landrat Thomas Reumann auf Antrag des Vereins genehmigt worden.
4. Überreichung des Umweltpreises (3. Stufe) der Stadt Reutlingen für die Zusammenarbeit des OGV-Altenburg mit der Hofschule Altenburg bei mehreren Garten- und Spielplatzprojekten im Jahr 2007.
5. Halbtagesausflug zum Lorettohof und zur Brauerei Berg am 18. April 2009
6. Blümlenmarkt am 10. Mai, der in jeder Hinsicht wieder erfolgreich war.
7. Ganztagsausflug nach Bad Rappenau zur Landesgartenschau. Beide Ausflüge, sowohl der zum Lorettohof und zur Brauerei Berg als auch dieser nach Bad Rappenau waren sehr schöne Veranstaltungen.
8. Erntedankfest am 5. Oktober in Zusammenarbeit mit der evangelischen Kirche. Von allen Beteiligten als Erfolg bewertet.
9. Internetauftritt des Vereins:
Die vorläufige Form ist bereits realisiert und enthält allgemeine und aktuelle Informationen. Jede Einladung zu unseren Veranstaltungen wird auch im Internet angekündigt. Die endgültige Version wollen wir in Kürze mit Hilfe von unserem Mitglied Gert Klein realisieren. Die aktuelle Internet-Adresse lautet: www.kov-reutlingen.de, dann *Mitgliedsvereine* und dann *Altenburg*.
10. Arbeitseinsatz am alten Feuerwehrmagazin.

Zu Punkt 1.2.:

Marina Diebold berichtete über die Kinder- und Jugendarbeit.

1. Malwettbewerb beim Blümllesmarkt. Es haben so viele Kinder mitgemacht, dass der Platz zum Aufhängen der Bilder knapp wurde.
2. Nistkästen bauen mit Helmut Thumm und Siegfried Rist.
3. Blumen sähen mit Ruth Heusel. Bei diesen beiden Veranstaltungen nahmen ca. 15 Kinder teil.
4. „Naturkundeunterricht“ in „unserer“ Streuobstwiese.
5. Äpfel ernten, Saft herstellen, Apfelkuchen backen mit Heinz Wezel, Lutz Wolf, Heiner Rist, Ruth Heusel und anderen.

Zu Punkt 1.3.:

Der Kassenwart Heiner Rist berichtete über die Kassenführung.

(Details über den Kassenbericht können ggf. beim 1. Vorsitzenden angefragt werden).

Die Kassenprüfung hat Ingeborg Gehr, wie schon mehrere Jahre, durchgeführt.

Sie hat die Kassenführung für einwandfrei befunden.

Zu Punkt 2.:

Unter Leitung von Paul Werweyko stimmte die Versammlung über die Arbeit des Vorstands im Jahr 2008 ab.

Ergebnis: Entlastung ohne Gegenstimmen und Enthaltungen.

Zu Punkt 3.:

Ingeborg Gehr, die nicht anwesend war, wurde als neues Ausschussmitglied vorgeschlagen.

Sie hatte vorher ihre Zusage gegeben, dass sie kandidieren und die Wahl annehmen würde.

Sie wurde einstimmig gewählt und ist damit neues Ausschussmitglied.

Da sie vorher die Kassenprüfungen vorgenommen hat, musste ein neuer Kassenprüfer gefunden werden. Bodo Remus fand sich schließlich bereit, diese Aufgabe zu übernehmen.

Er wurde ohne Gegenstimmen und Enthaltungen gewählt.

Zu Punkt 4.:

Heinz Wezel stellte für 2009 folgendes Jahresprogramm vor:

Sa. 10.1.2009

Schnittunterweisung

praktischer Teil mit Übung ab 13:30 in der Anlage Mosel/Rheinstr, + Moselstr. 55

20.1.2009 19:30 Sportgaststätte

Orchideen - exotische Schönheiten - Einführung, Demonstration, Pflegehinweise.

Vortrag von Georg Huwe

Di. 17.2.2009 19:30 Sportgaststätte

Hauptversammlung 2009

mit Berichten, Entlastungen, Wahl und Jahresprogramm 2009

7.3.-14.3.2009 **Streuobstpflegetage**

Di. 14.4.2009 19:30 Sportgaststätte

Vorbesprechung Blümllesmarkt 2009 für Ausschuss und Helfer

Im April 2009

Veredelung von Zwetschgen

Genauerer wird bekanntgegeben

Sa. 9.5.2009 10:00 bis 17:00

Blümllesmarkt des OGV

mit reichhaltigem Angebot an Blumenschmuck für Balkon und Terrasse.

Mit Erfahrungsaustausch bei Kaffee und Kuchen oder Vesper an der Hofschule Altenburg.

Malwettbewerb für Kinder.

21.- 24.5.2009 Pomologie in Reutlingen

Garden Life

Fr. 22.5.2009 Tag der Obst- + Gartenbauvereine

Sa. 20.06.2009 **Lehrfahrt/Tagesfahrt**

zum Federsee und nach Steinhausen. Fahrt mit der Öchslebahn nach Ochsenhausen.

So. 28.6.2008

Tag der offenen Gartentür

Außer Heinz Wezel noch keine weiteren Teilnehmer.

Sa. 4.7.2009

Lehrfahrt / Jahresausflug 2009

Näheres wird noch festgelegt

Sept. 2009 **Halbtagesfahrt**

Heuberger Obstland und OGV Mönchberg

So. 4. 10. 2009 Erntedankfest

zus. mit der ev. Kirchengemeinde

Fr.13.11.2009 19:30 Uhr im Gemeindesaal

OGV Familienabend

Sa. 28.11.2009

9:30 Christbaumschmücken

18:00 Adventsfeier unterm Christbaum mit MGV und Posaunenchor

Gemeinschaftsprojekt mit der Altenburger Schule:

Anlage einer Schul- und Musterstreuobstwiese.

Die Schulleiterin, Frau Geiger, hat bereits einen Brief an das Landratsamt entworfen, der eine Projektbeschreibung enthält.

Unsere Jugendgruppe

Fr. 30.01.2009 16:00 Uhr ev. Pfarrhaus

Ein Imker erzählt uns Interessantes über **Wildbienen**, wie sie leben, was sie fressen und was wir für sie tun können.

Fr. 27.03.2009 16:00 Uhr ev. Pfarrhaus

Wir bauen ein **Insektenhotel** für alle möglichen Nützlinge

Fr. 29.05.2009 16:00 Uhr ev. Pfarrhaus

Wir sammeln Blätter von den bekanntesten Bäumen und legen ein **Herbarium** an.

Fr. 24.07.2009 16:00 Uhr ev. Pfarrhaus

Wir arbeiten weiter an unserem **Herbarium**.

Fr. 25.09.2009 16:00 Uhr

Wir lernen die **Apfelsorten** auf unserer Obstbaumwiese besser kennen.

Fr. 27.11.2009 16:00 Uhr ev. Pfarrhaus

Wir basteln Weihnachtsdeko aus Naturmaterialien

Zu Punkt 5.:

Heinz Wezel hat sich in den letzten Monaten intensiv mit dem Thema „**Streuobstverwertung – neue Möglichkeiten, Kostenbetrachtungen**“ auseinandergesetzt. Die Ergebnisse seiner Recherchen stellte er in folgendem, fundierten Vortrag vor:

Streuobstverwertung Möglichkeiten und Rentabilität

Streuobststarten

Streuobst

- Äpfel
- Birnen
- Kirschen
- Zwetschgen
- Walnüsse
- Quitten

Wildobst / Beeren

- Ebereschen
- Hollunder
- Kornelkirsche
- Johannisbeere

Streuobstverwertung

traditionell :

- Most und Säfte für Eigenbedarf
- Tafelobst zum Einlagern
- Obstbrände

heute :

- Abliefern (verkaufen)
- Säfte Eigenbedarf
- Obstbrände Edelbrände
- Most

Wertigkeit

traditionell :

- Schwerpunkt Eigenbedarf
- Vorratshaltung

- man beschafft sich eigene Lebensmittel, eingekauft wird nur was nicht selbst erzeugt werden kann.
- Streuobstbestände werden gepflegt

heute :

- Ordnung
- Barerlös
- Liebhaberei

- Lebensmittel werden gekauft, Eigenes wird unterschätzt
- kein Interesse an Streuobstwiesen

Umdenken ist angesagt

Umweltschutz :

eigene und regional erzeugte Lebensmittel entlasten die Umwelt

Nutzung des eigenen Obstes trägt zur Erhaltung unserer schönen Streuobstlandschaft bei

Jeder Obstbaum bindet Feinstaub und erzeugt Sauerstoff, verbessert damit unsere Atemluft

Nachhaltigkeit durch Nachpflanzung abgegangener Bäume

Generationenvertrag :

So wie wir von den von unseren Eltern gepflanzten Bäumen profitieren, sollten wir unseren Kindern ein gutes Erbe hinterlassen

Erträge

- Je nach Verwertung stark schwankend
- Nur ausgereiftes Obst
- Preispolitik der Keltereien nicht nachvollziehbar
- 100 kg = 1 dt. => 60 l Saft => 66,- € Marktwert
- Preise Herbst 2008

	<i>Fall</i>	<i>Besonderheiten</i>	<i>Vorleistung €/dt.</i>	<i>Erlös € / dt.</i>
1	Ablieferung	unkompliziert		(4,- bis 6,-) 5,-
2	Ablieferung mit Aufpreis	Lieferverträge evtl. Zusatzkosten		(7,- bis 9,-) 8,-
3	Ablieferung mit Gutschrift	stark schwankend je nach gekauftem Getränk		bis zu 35,-
4	Schwimmdeckelfass	Eigenes Obst, sorgfältige Verarbeitung	22,-	44,-
5	Bag in Box	Eigenes Obst ab 100 kg	33,-	33,-
6	Obstler / Edelbrand	Spezialitäten, sortenrein	36,30	ab 26,20

Streuobstverwertung Kostenbetrachtung am Beispiel Kernobst:

Grundlagen nachfolgender Betrachtungen sind:

1. Aus 100 kg = 1 dt. Äpfel und Birnen entstehen ca. 60 l Saft (kann bis zu 70 l steigen)
60 l Apfelsaft haben einen Marktwert von ca. 66,- €

Alle Preise beziehen sich auf den Herbst 2008

In jedem Fall ist von ausgereiftem Obst ohne fauligen Anteil auszugehen.

Bei Selbstverzehr wie in den Fällen 4 bis 6 ist dies eine Selbstverständlichkeit!

2. Äpfel und Birnen werden vorwiegend zur Saftgewinnung bei Keltereien oder deren Annahmestellen **abgeliefert** (verkauft).

Je nach Verarbeiter / Händler werden Tagespreise von **4,- bis 6,- € /dt.** erzielt.

D.h. der Erzeuger erhält nach Abzug der MwSt. ca. 10% vom Verkaufspreis.

3. Erzeuger schließen sich einer **Aufpreisinitiative** an (ebbes guads, Reutlinger Apfelsaft).

Bei Anlieferung erhalten sie dann 3,- € mehr /dt d.h. **7,- bis 9,- € /dt.**

Da hier der Verkaufspreis ca 10% höher ist, erzielt der Erzeuger nur ca. 11 % des Marktwertes.

4. Der Erzeuger liefert sein Obst ab und erhält dafür eine **Gutschrift** für den verbilligten Einkauf von fertigem Saft. Je nach gekauftem Saft erhält er diesen bis zu -, 58 €/l billiger das entspricht einer Ersparnis von **35,-€/dt.**

5. Der Erzeuger lässt sich sein Obst bei einer kleineren Kelterei zu Saft verarbeiten und lagert diesen zum Eigenverbrauch selbst ein z.B. **Schwimmdeckelfass** oder vergoren (Most).

Er hat dann einmalige Anschaffungskosten für das Schwimmdeckelfass von ca. 120,- €

= 12,- €/a und Kosten von ca. 10,- € bei einem erzeugten Marktwert von 66,- € d.h. er erspart sich **44,- € / dt** gegenüber dem normalen Kauf von Apfelsaft.

Zusätzlicher Vorteil ist, dass man seinen eigenen Saft erhält.

6. Bei einer **Bag in Box Abfüllung** entfallen die einmaligen Anschaffungskosten. Für die

Verarbeitung und Verpackung muss man mit ca. 33,- € /dt rechnen. D.h. man hat eine

Wertschöpfung von **33,- €/dt** gegenüber dem Einkaufspreis und trinkt seinen eigenen Saft.

7. Die Verarbeitung zu **Branntwein** rechnet sich wie folgt :

aus 1 dt. erhält man ca. 93 l Maische. Bei einer Ausbeute von 3,6 l Alkohol /100 l Maische ergibt das 3,35 l Alkohol bzw. 8,4 l 40%iges Obstwasser mit einem Marktwert von 84,-€.

Davon ab gehen Kosten für das Brennen von 21,55 € sowie Branntweinsteuer (11,- € / l Alkohol) von 36,30 € d.h es bleiben **26,20 €/dt.** Bei höherwertigem ausgereiftem Obst steigt dieser Ertrag sehr schnell, da Brennkosten und Steuer gleich bleiben.

Die Ausbeute hängt stark von der Obstart (siehe Tabelle) und der Qualität ab. Für die verschiedenen Obstarten werden steuerlich Ausbeutesätze zugrunde gelegt und die Branntweinsteuer berechnet.

Obstart	Ausbeutesatz in l Alkohol / 100 l Maische
Äpfel und Birnen	3,6
Zwetschgen	4,6
Mirabellen	4,8
Kirschen	5
Trauben	5
Ebereschen	2

Die Qualität geht zu Lasten / Vorteil des Stoffbesitzers, d.h. bei höherer Ausbeute wird nicht mehr Steuer und bei geringerer Ausbeute nicht weniger Steuer fällig.

	Fall	Besonderheiten	Vorleistung €/dt.	Erlös € / dt.
1	Ablieferung	unkompliziert		(4,- bis 6,-) 5.-
2	Ablieferung mit Aufpreis	Lieferverträge evtl. Zusatzkosten		(7,- bis 9,-) 8.-
3	Ablieferung mit Gutschrift	Stark schwankend je nach gekauftem Getränk		bis zu 35.-
4	Schwimmdeckelfass	Eigenes Obst, sorgfältige Verarbeitung	22,-	44.-
5	Bag in Box	Eigenes Obst ab 100 kg	33,-	33.-
6	Obstler / Edelbrand	Spezialitäten sortenrein	36,30	ab 26.20

Zu Punkt 6.:

Unter dem Punkt Verschiedenes schlug Heinz Wezel die Einrichtung eines „**Gartenstammtischs**“ vor. Ein Stammtisch wäre eine gute Gelegenheit, Ideen zu diskutieren, wie unser Vereinsleben weiter angereichert werden kann. Der Vorschlag fand allgemeine Zustimmung. Nach längerer Diskussion wurde ein monatlicher Rhythmus für angemessen gehalten. Der Gartenstammtisch wird von jetzt an jeden ersten Dienstag im Monat stattfinden.

Schriftführer:....Herbert Reisewitz.....