



Inn-Salzach-Obstinitiative

Herzlich Willkommen im

LANDOBSTLAND

Projektgruppe Obstveredelung

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



anno dazumal

in früherer Zeit:

...jeder Landwirt
...im Keller
...seinen Most



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Zielsetzung

1. Erhaltung der Kulturlandschaft und der traditionellen Obstsorten



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Zielsetzung

2. Schaffung von zusätzlichem Einkommen als Garant für die Erhaltung der Streuobstwiesen



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Zielsetzung

3. Obsternte verbessern mechanisieren



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Konzeptionelles Denken

- Konzepterstellung 1999
- Konsequente und kontinuierliche Umsetzung

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Professionelles Marketing

- Innovative Produktpolitik
- Professionelle Öffentlichkeitsarbeit und Werbung
- Konsequente Preispolitik
- Passende Vertriebschienen

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Unsere Grundsätze

- Optimales Rohprodukt
- Professionelle Verarbeitung
- Qualitätskontrolle



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Unsere Grundsätze

**Einheitliches
Erscheinungsbild**

**Einheitliche Marke
LANDOBSTLAND**



Inn-Salzach Obstinitiative - Obstveredelung

SCHLAWINER
Birnenmost von unseren
Streuobstwiesen



Inn-Salzach Obstinitiative - Obstveredelung

GOLD MARIE
Birnenmost von unseren
Streuobstwiesen

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Unsere Grundsätze

**Ansprechende
Präsentation der
Produkte**

- Flaschenformen
- Trinkgläser



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Unsere Idee

- Tauschsystem
- Verpflichtende Verkaufspreise



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Verpflichtende Verkaufspreise

Most:	Schlawiner 0,75l	€ 2,50
	Springginklerl 0,75l	€ 2,50
	Lasecco 0,75l	€ 4,90
Birnensaft:	Gold Marie 1l	€ 2,20
Birne/Johannisbeersaft:	Sprössling 1l	€ 2,50
Kleine Gebinde	Alle Produkte 0,25l	€ 1,30

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Idee: Tauschsystem

- Partner
- Liefert 1000 kg Birnen und bekommt
- 100 Flaschen mit eigener Etikette ohne Kosten!

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Idee: Tauschsystem

- Ab 25 Lieferanten
- 100 Flaschen ohne Kosten
- + Verpflichtende Rückname (Einstandspreis)
- 26-45 Partner 150 Fl. bez.
- ab 45 Partner 250 Fl. bez.

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Verarbeitung **nur Most-Birnen**

Einzigartig

(Niederösterreich)
Mostviertel bis
(Deutschland)
Baden-Würthtemberg



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Ernte

Ernte:
Anlieferung:
2 Nachmittage
(13-16 Uhr)
Gemeinsame
Qualitätskontrolle,
Transport und
Verarbeitung



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



2002 25 Lieferanten sind Partner

- **25 000 kg
Mostbirnen**
wurden verarbeitet
und ergaben
**~ 16 200 Liter
Saft**

- Rücklieferung
2 500 Flaschen
50% 1L - 50% 0,75 L
verbleiben:
~14 000 L
für
Gesamtfinanzierung

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Lieferanten sind Partner

- 2003 **56 000 kg** **57 Partner**
- 2004 **32 000 kg** **35 Partner**
- 2005 **37 000 kg** **37 Partner**

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Wirtschaftlichkeitsvergleich für Lieferanten

Obstveredelung

- **1000 kg Birnen**
- Rücklieferung an Lieferant:
**100 Flaschen Most/Saft =
235,00 €**
(Eigene Etikette)

Verkauf an

Landesproduktenhandel:

- **1000 kg Birnen**
à 0,07 = 70,00 €

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Wertschöpfung für Projektgruppe

1000 kg Birnen = 600 Liter Most/Saft	~600,00 Liter
abzügl. 100 Flaschen Rücklieferung an Lieferanten	~100,00 Liter
Verbleibende Menge	~500,00 Liter
Verbleibender Wert (à 2,25 €)	~1.125,00 €
- Produktions- und Transport kosten und Gebinde für 600 Flasche á 1,30 €	~780,00 €
- Vertriebskosten, Marketing	~300,00 €
Rohertrag pro 1000 kg Birnen	~25,00 €

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Verkaufsfördernde Veranstaltungen

Most und Safttaufe Taufpaten:

Vizepräsident der OÖ. Landwirtschaftskammer
Ing. Franz Reisecker
Wirtschaftskammerobmann Bez.Ried
LAbg. Fredl Frauscher

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Verkaufsfördernde Veranstaltungen

OÖ. Wettbewerb für Landjugendgruppen
**Die besten Bar- und
Mixgetränke**
aus Birnensaft oder Most
Pfiffige Drinks
für freche Früchtchen

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



OÖ.Landesmostkost

Landessieger 2004

- Most: **Springginkerl**
- Saft: **Gold Marie**

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



(Sieger) Springginkerl:

- Produktbeschreibung:
- Die Farbe ist hellgelb und strahlend.
- Das fruchtige Aroma beinhaltet den Duft von vollreifen, gelben Birnen und frischem Heu.
- Die schöne Birnenfrucht setzt sich am Gaumen mit etwas Restsüße und einer milden Säure fort.
- Tipp: ein süffiger „Damenmost“

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



(Sieger) Gold Marie:

- Produktbeschreibung:
- Im Glas spiegelt sich ein klares, helles Goldgelb.
- Das vollfruchtige, intensive Birnenaroma besticht mit feinen Zitrustönen.
- Der vollmundige Geschmack erinnert an saftige Birnen; die Süße verbindet sich harmonisch mit der leichten Säure.
- Tipp: gespritzt oder pur eine hervorragende, alkoholfreie Alternative zB. zu Blauschimmelkäse und mildem Frischkäse.

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Schlawiner:

- Produktbeschreibung:
- Das Aussehen ist hellgelb, klar und leicht moussierend.
- In der Nase entfaltet sich ein typisches Mostbirnenaroma mit dezenter Butternote.
- Der Geschmack ist fruchtig frisch mit spritziger, angenehmer Säure.
- Tipp: ein idealer, fast als elegant zu bezeichnender Jausenbegleiter

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Lasecco: (Neu)

Produktbeschreibung:

- Der Lasecco besticht durch seine ausgeprägte birnenfruchtige Nase.
- Das Fruchterlebnis spiegelt sich am Gaumen wieder.
- Der Lasecco ist vollmundig mit einem angenehmen Mousseux (Kohlensäure).
- Die ansprechende, dezente Restsüße gepaart mit animierender Säure ermöglicht viele Einsatzmöglichkeiten.
- (z.B. für die Sonnenterrasse, als Aperitif, zu leichten fruchtigen Vorspeisen, zu Frischkäse mit Erdbeeren,). Besonders erwähnenswert ist der geringe Alkoholgehalt von 4 Vol%.

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Sprössling:

- Produktbeschreibung:
- Die Farbe ist als dunkles Rubinrot zu bezeichnen.
- In der Nase finden sich intensive Fruchtnoten, v.a. kräftiges Johannisbeerenaroma mit dezenten Birnenanklängen unterlegt.
- Der vollfruchtige, süße Geschmack wird mit einer anregenden Säure abgerundet.
- Tipp: gespritzt, ein perfekter Durstlöcher nach dem Sport

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Zielgruppen

- Gesundheitsbewusste Konsumenten
- Qualitätsbewusste Konsumenten
- Liebhaber regionaler Qualitäts-Produkte
- Naturbewusste Konsumenten

Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Projektverantwortliche “Obstveredelung”

Gottfried Schardinger

A-4942 Wippenham 10

+43(0)7757 61 06

+43(0)664 15 56 302

gottfried.schardinger@aon.at



Bernhard Kern

Schacha 5, A-4932 Kirchheim

+43(0)7755 55 16

b.e.kern@utanet.at

Lager: Kirchheim, Schacha 5



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung



Trinkspruch

**„G’sundheit -
sollst leb’n!“**



Inn-Salzach-Obstinitiative
Projektgruppe Obstveredelung