

den leeren Räumen alle Verdampfer bzw. Ventilatoren auf Funktionsfähigkeit geprüft und bei Bedarf ausgetauscht bzw. repariert werden. Ein erhöhter Wärmeeintrag in den Raum, z. B. durch schlecht isolierte Türen oder zu dünne Sandwichpaneele an den Wänden, ist in der Regel nur schwer zu beheben. Hier muss geprüft werden, ob eine nachträgliche Isolierung der Räume möglich ist.

● Beim Befüllen der Räume im Herbst sollte auf **ausreichende Stapelabstände** geachtet werden, um das Abführen der Wärme zum Verdampfer zu ermöglichen und dadurch die Bildung von Wärmenestern und damit verbunden eine erhöhte Entfeuchtung der Ware zu vermeiden. Als grobe **Faustzahl** gilt ein Abstand von ca. 10 cm zwischen den Kisten, 50 cm auf der Druckseite, 40 cm auf der Ansaugseite, 20 cm seitlich zu den Wänden sowie 50 cm zur Decke. Markierungen auf dem Boden können dabei das optimale Einstapeln erleichtern.

● Eine gute und technisch einfache Möglichkeit, um die tatsächliche Entfeuchtung der Früchte im Lager zu kontrollieren, ist die Installation einer **Anlage zur regelmäßigen Erfassung der Kondenswassermengen** (s. Abb. 2). Dabei wird das am Verdampfer kondensierte Wasser aufgefangen und mengenmäßig erfasst. Je nach Sorte sollte dies z. B. bei 3–4 l/t und Monat für die Sorten 'Cox Orange', 'Boskoop' und 'Elstar', 2–3 l/t und Monat für 'Golden Delicious' und 'Braeburn' oder 1,5–2,5 l/t und Monat für 'Jonagold', 'Fuji' und 'Idared' liegen. Wird eine deutlich höhere oder niedrigere (z. B. bei Vereisen der Verdampfer) Abtauwassermenge gemessen, gilt es nach den Ursachen für die zu hohe bzw. zu niedrige Entfeuchtung zu suchen und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen. ■

✉ **Die Autoren:** Dominikus Kitemann und Elke Weinmann, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Am Staudengarten 7, D-85354 Freising, Tel.: +49/816171 4548, E-Mail: Dominikus.Kitemann@hswt.de

Salzburg: Tag der offenen Brenntür bestätigt hohe Edelbrand-Qualität

Wie kann man einen guten Edelbrand von einem schlechten unterscheiden, worauf kommt es beim Einmaischen an und was ist eine Kolonne? Fragen, die beim Tag der offenen Brenntür von Salzburgs Edelbrennern beantwortet wurden.

Mit dabei waren auch 6 Salzburger VAKÖ-Mitgliedsbetriebe, die eingeladen haben, ihre Anlagen zu besichtigen und natürlich auch die Produkte zu verkosten. Die Kunst des Schnapsbrennens wird immer weiter verfeinert und neu

In der Stadtbrennerei Bebek gab es für die Besucher einen frisch gebrannten Rum zu verkosten. Das Interesse der Besucher auch an Detailfragen war einmal mehr sehr groß



interpretiert. Qualität wird zunehmend wichtiger als Quantität. Man verwendet nur mehr hochwertige

Ausgangsprodukte, arbeitet mit einer kontrollierten Gärung des Obstes, destilliert sehr genau und sorgfältig. Die Brenner informierten über die Veredelung von Obst zu Destillaten und erklärten, wie die besondere Klarheit, Fruchtigkeit und Reinheit der heimischen Brände und Liköre zustande kommt.



Ein echter Blickfang ist die neu eröffnete Brennerei der Fam. Buchegger aus Abtenau

Neue Hebebühne für die Pflege großkroniger Streuobstbäume im Mostviertel

Im April 2017 gründete sich der Verein **Streuobsterhaltung im Mostviertel**, ein Schwesternverein des Obstbauverbandes Mostviertel. Da im Mostviertel die mächtigen Birnbäume eine sehr wesentliche Rolle spielen, nicht nur für die Verarbeitungsprodukte der Mostbauern, sondern immer stärker auch für den touristischen Zweig, ist es neben der Neuauspflanzung besonders wichtig, die bestehenden Baumriesen zu pflegen und bei Gesundheit zu erhalten. Aus diesem Grund hat sich diese Vereinigung mit Obmann Hans Hiebl, Haag, sowie der Arbeitsgruppe Technik, Obmann Engelbert Wieser aus Randegg, gegründet. Dritter Obmann in diesem Arbeitsverband ist Leopold Reikersdorfer sen., Neuhofen/Y., vom Verein Neue-Alte-Obstsorten.

Ziel war es, ein modernes Arbeitsgerät anzuschaffen, welches fortan zum Schnitt der großen Birnbäume dienen soll. Im Juli wird eine Raupenbühne der Firma CMC, Modell S19E samt Autoanhänger sowie umfassendem Zubehör, wie einer Akku-Motorsäge, einem Akku-Hochentaster und einer Akkuschiere, angeschafft (Fördermittel aus dem Kulturerhaltungsprojekt der Moststraße sowie Eigenmittel der Mitglieder). Das Service übernimmt die Mostviertler Firma H&H Staplerservice aus Ardagger Stift. Die Hebebühne hat eine max. Arbeitshöhe von 18,7 m, seitliche Arbeitsreichweite von 9 m, eine zugelassene Korblast von 200 kg, einen Schwenkbereich um 360° sowie eine mögliche ausgleichbare Rampenschräge von 13° bzw. 23%. Die Verwaltung sowie die Einsätze werden über den Maschinenring Erlaufthal koordiniert!

Diese Hebebühne ist mit einem Fahrer zur fachmännischen Bedienung für diese Zwecke mietbar.

Sollten Sie Interesse an einem Beitritt zum Verein Streuobsterhaltung im Mostviertel haben, so melden Sie sich bitte bei: Obm. Engelbert Wieser, Tel. 0676/6075306, bzw. Hans Hiebl, Tel. 0664/2753516

Die Raupenbühne der Firma CMC hat eine max. Arbeitshöhe von 18,7 m und kann auch von Nichtmitgliedern angemietet werden

