

**Streuobst
entdecken**

Was sind Streuobstwiesen?

Der Begriff **Streuobstwiesen** kennzeichnet die auf den Flächen **„verstreut“ stehenden hochstämmigen Obstbäume**, oft eine Mischung von **Arten und Sorten verschiedener Altersstufen**, mit extensiver Unternutzung. Es handelt sich dabei um eine **jahrhundertealte Kulturform**, die Zwei-Etagen-Nutzung ermöglicht.

Tradition

Das **Wissen über Sorten, Zucht, Pflege und Verarbeitung** wurde über Jahrhunderte von Klöstern, Pfarrern, Bäuerinnen und Bauern weitergegeben. Es entstand eine Vielfalt an regionalen Produkten wie Hutzeln (Dörrbirnen), Kletzenbrot, Bratäpfel, Zwetschgendatschi, Most, Cidre, Brände und Liköre.

Vielfalt

Über 2.000 Obstsorten gibt es auf bayerischen Obstwiesen. Die Vielfalt spiegelt sich wider in **Farben, Formen, Gerüchen und Geschmacksrichtungen**. Diese Vielfalt findet sich auch bei der Verwendung und Verwertung.

Qualität

Einheitlichkeit und Perfektion in Geschmack, Form und Farbe sind keine Qualitätszeichen. **Die Früchte und Produkte dürfen natürlich aussehen und jedes Jahr unterschiedlich schmecken.**

Mehr auf streuobstpakt.bayern.de

BAYERISCHER STREUOBSTPAKT

Biodiversität

In den alten höhlenreichen Bäumen und den blütenreichen Wiesen darunter **leben unzählige Pflanzen-, Pilz- und Tierarten**. Teilweise sogar Bewohner der einstigen europäischen Urwälder. Darüber hinaus sind die Böden aufgrund der schonenden Bewirtschaftung außerordentlich artenreich.

Natur

Viele Streuobstwiesen-Besitzer sind stolz darauf, dass sie auf ihren Flächen keine Pestizide oder chemischen Dünger verwenden. Somit sind auch **keine schädlichen Rückstände in den Früchten** zu erwarten.

Ein Stück Heimat

Streuobstwiesen gehören schon seit Jahrhunderten zur bayerischen Landschaft und **sind ein Ort der Ruhe, des Genusses und der Erholung.**



Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

