



Genussregion Leithaberger Edelkirsche Spezifikation

Entwurf Stand 4. Juli 2013

Verein Genussregion Leithaberger Edelkirsche
Obfrau Rosemarie Strohmayer
Prangerstraße 49, 7091 Breitenbrunn am Neusiedler See
mobil 0664 6182296, eMail <office@genussquelle.at>
Obmann Alfred Schemitz
Hauptstraße 66, 7082 Donnerskirchen
mobil 0664 73873135, eMail <info@schemitz.at>
Qualitätsbeauftragter:
Walter Eipeldauer, eMail <info@wum-kirschen.at>

Inhaltsverzeichnis

1.	Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels	3
2.	Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels.....	3
2.1.	Erzeugnisart	3
2.2.	Beschreibung des Erzeugnisses Leithaberger Edlekirsche	3
3.	Abgrenzung des geografischen Gebiets	6
4.	Ursprungsnachweis	8
5.	Herstellungsverfahren und Aufmachung.....	9
5.1.	Besonderheiten zum Herstellungsverfahren der Leithaberger Edelkirsche.....	9
5.2.	Aufmachung im Herstellungsgebiet.....	10
6.	Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet	10
6.1.	Darstellung der klimatischen Bedingungen.....	10
6.2.	Darstellung von Boden und Vegetation	10
6.3.	Darstellung der traditionellen regionalen Herstellung	11
6.4.	Darstellung des besonderen Rufes	12
6.5.	Darstellung der lokalen Ernährung	12
6.6.	Darstellung der traditionellen Landwirtschaft.....	13
6.7.	Darstellung der geschichtlichen Entwicklung	13
7.	Kontrollsystem	14
8.	Etikettierung	16
9.	Quellen und Bibliographie	16
10.	Dokumenten-History	17
11.	ANHANG: Liste der Genussregionsprodukte	17

1. Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Leithaberger Edelkirsche

2. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

2.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

2.2. Beschreibung des Erzeugnisses Leithaberger Edlekirsche

Die **Süßkirsche** (*Prunus avium*) existiert als Wildpflanze in einer natürlichen Vegetation. Sie ist ein Waldbaum und kommt in Edellaubwäldern vor, in Österreich sind dies vor allem Eichen-Hainbuchenwälder, darunter auch das Leithagebirge. Ihre natürliche Verbreitung sind Wälder der Balkanhalbinsel, des Pontus im Norden der Türkei, das Taurusgebirge im Süden der Türkei, weiter der Kaukasus und das Elbrusgebirge im Iran. Die weitere Verbreitung in Richtung Asien wird unterbrochen durch die großen Steppen und Trockengebiete. In Indien und China hat die Süßkirsche keine natürliche Verbreitung und daher auch keine traditionelle Bedeutung. Im natürlichen Verbreitungsgebiet wurde die Süßkirsche schon in der Steinzeit als Nahrungspflanze verwendet. Aus Funden in Pfahlbausiedlungen am Bodensee geht hervor, dass in Mitteleuropa in prähistorischer Zeit bereits Kirschen gegessen wurden. Es wurden Kerne von Vogelkirschen aus der Zeit zwischen 3500 und 2200 v.Chr. gefunden. Die Hauptverbreitung der Vogelkirsche erfolgt hauptsächlich durch Vögel.

Die Griechen lernten die Kirsche aus Kleinasien kennen. Aufzeichnungen von Theophrastos (um 371 - 287 v. Chr.) belegen, dass die Kulturformen von Kirschen bereits im 4. Jh. v.Chr in Griechenland bekannt waren. In Rom war zu dieser Zeit nur die Wildform bekannt. Der römische Feldherr Lucullus (118 -57 v.Chr.) brachte die Kulturformen aus der Stadt Cerasunt (heute Giresun) mit. Diese Stadt am Schwarzen Meer, am nördlichen Abhang des Pontusgebirges, gilt als Herkunft der Kulturformen der Süßkirsche. Noch heute dominiert in allen mediterranen Ländern überwiegend die Süßkirsche (Italien 92% Süßkirsche und nur 8 % Sauerkirsche, Spanien 98 % Süßkirsche und nur 2 % Sauerkirsche).

Im Areal der Süßkirsche kommt auch die wildwachsende Zwergweichsel (*Prunus furticosa*) vor. Diese Pflanze liebt eher sonnige, steinige und trockene Stellen. In der Flora von Österreich werden als natürlicher Lebensraum Halbtrockenrasen und Waldränder (besonders von Flaumeichenwäldern) angegeben. Sie wird jedoch nur 1-2 m hoch und hat sehr saure, weichselähnliche Früchte. Es gibt zahlreiche Standorte der Zwergweichsel am Rande der Trockenrasen im Burgenland, unter anderem auch bei Donnerskirchen im Leithagebirge.

Eine Kreuzung zwischen Süßkirsche und Zwergweichsel ergab die **Sauerkirsche oder Weichsel** (*Prunus cerasus*). Die Sauerkirsche existiert nur als Kulturpflanze. Besonders in Persien und der Türkei wird die getrocknete Frucht der Sauerkirsche als „Saugewürz“ sehr geschätzt. Beliebt ist auch der Saft der Sauerkirsche. Ein weiterer Vorteil dürfte der etwas niedrigere Wuchs, die geringere Anfälligkeit gegen Schädlinge, z.B. die Kirschfruchtfliege und Vögel und die höhere Trockenresistenz sein. Das alte slawische Wort „visnja“ – eingedeutscht Weichsel, zeigt die Kulturvermittlung direkt von Osten. Sie ist also eher über die Steppengebiete, die Siedlungsgebiete der Slawen, zu uns gekommen. Der Sauerkirschensaft ist auch eine wichtige geschmacksgebende Zutat des Kirschensaftes in der GenussRegion Leithaberger Edelkirsche und somit Teil der GenussRegion Leithaberger Edelkirsche.

Alle drei Arten (Süßkirsche, Weichsel und Wildweichsel) gehören zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae) und zur Gattung (Genus) *Prunus*. In die engere Verwandtschaft (Subgenus: *Cerasus*), bei denen der Stein fast kugelig ist, gehören noch zahlreiche Kirschen meist aus Ostasien, die bei uns landläufig als Zierkirschen zusammenfasst werden (*Prunus sargentii*, *P. yedoensis*, *P. subhirtella*, *P. maximowiczii*, *P. pseudocerasus*). Einige dieser Arten werden in Ostasien ebenso als Früchte genutzt, gehen aber natürlich nicht in die Agrarstatistik der FAO (FAOSTAT) für „cherry“ and „sour cherry“ ein.

Die Kirsche ist eine Steinfrucht, aufgebaut aus dem Exokarp, das ist ein weiches Fruchtfleisch und dem hartschaligen Endokarp, dem Kirschkern. Die Frucht hängt an einem Fruchtsiel, dem Stiel zugewandt hat die Frucht eine Stielgrube, gegenüber liegt der Stempelpunkt. Die „ideale Kirsche“ hat einen mittellangen Stiel, der sich gut von der Frucht löst, sodass kein „Bluten“ entsteht. Die Stielgrube ist nicht zu tief und der Stempelpunkt ist eben oder leicht gewölbt, sodass sich dort kein Regenwasser sammeln kann. Es wird versucht Kirschen so zu züchten, dass sich das Trenngewebe zwischen Fruchtsiel und Frucht besonders leicht ablöst und dadurch eine „Schüttelbarkeit“ bei der Ernte erreicht wird. Mehrere Kirschensorten haben dieses Merkmal. Es ermöglicht eine Ernte ohne Stiel und die direkte automatische Sortierung der Kirschen ohne vorheriges Entstielen. Besonders bei Brenn- und Verarbeitungskirschen ist dieses Merkmal sehr wichtig. Ein weiteres wichtiges Zuchtziel ist heutzutage die Größe und Kalibrierung der Kirschen. Fruchtgrößen von 28 – 32 mm und 8 – 14 g ist das Ziel. Die alten Kirschsorten der GenussRegion Leithaberger Edelkirsche sind aber oft wesentlich kleiner. Ein weiteres Zuchtziel ist die Platzfestigkeit. Das Platzen der Frucht nach Regentagen ist ein besonderes Problem der Kirschen.

Die Art *Prunus avium* (Süßkirsche) kann eingeteilt werden in:

- *P. avium* ssp *avium*: Wild- oder Vogelkirsche (im Volksmund nur für die Wildkirsche verwendet)
- *P. avium* ssp *duracina*: Knorpel oder harte Kulturkirsche (als Sortengruppe zu sehen)
- *P. avium* ssp *juliana*: Herz oder weiche Kulturkirsche (als Sortengruppe zu sehen)

Sortenwesen

Wilde Kirschen und die meisten Süßkirschensorten werden fremd befruchtet. Es werden aber heute immer mehr selbstfertile Sorten gezüchtet, wie etwa die Sorten 'Stella', 'Celeste' oder 'Sunburst'. Um in einer Anbauregion das Angebot auf mehrere Wochen ausdehnen zu können, werden heute Kirschensorten mit unterschiedlichen Reifeperioden zur Verlängerung der Erntezeit gezüchtet. In Deutschland erstreckt die Ernte über einen Zeitraum von 8 „Kirschenwochen“. Mit der Reife der Sorte 'Früheste der Mark' beginnt die Kirschenwoche 1; die Marktsorte 'Burlat' reift gegen Ende der ersten Woche die sehr späte Sorte 'Sweetheart' in der Kirschenwoche 8.

Bei Süßkirschen hatte jedes Land bzw. jede große Anbauregion ihre Regionalsorten. Die Sorte 'Hedelfinger Riesenkirsche' stammt z.B. aus dem bekannten Kirschenort Hedelfingen bei Stuttgart. Heute gibt es jedoch eine starke Tendenz, Kirschensorten international zu verwenden. Sorten von globaler Bedeutung sind: 'Burlat', 'Celeste', 'Sunburst', 'Kordia', 'Regina', 'Sweetheart', 'Van'. Charakteristika und Geschichte der einzelnen Sorte finden sich im Obstsorten-Atlas von Götz und Silbereisen (1989). Bei Sauerkirschen ist die 'Schattenmorelle' die wichtigste Sorte und bestreitet z.B. in Deutschland 85% des Sauerkirschenanbaues. Schuster (2005) siehe Website: Obstzüchtung Dresden-Pillnitz.

Im Rahmen eines Forschungsprojektes der Universität für Bodenkultur unter Ass. Prof. Dr. Spornberger (Abteilung für Wein- und Obstbau, Department für Nutzpflanzenwissenschaften) wurden die Kirschensorten der Region bestimmt. Die Ergebnisse dieses Projektes werden als

Masterarbeit (Theresa Spörr) veröffentlicht. Die Kirschensorten aus der GR Leithaberger Edelkirsche können in zwei Gruppen eingeteilt werden:

1. Schwarze Kirschen

Die Gruppe der schwarzen umfasst Kirschen mit schwarzer Fruchthaut und sehr stark färbendem Saft. Lokale Sorten wären z.B.: 'Joiser Einsiedekirsche' oder 'Frühbraune von Purbach' (Bodo, 1936), bzw. einige lokale Sorten, wie z.B.: die so genannte "Bolaga" oder die "Hängerte" (Lokalbezeichnungen), welche bisher nicht bestimmt werden konnten, weil sie in der Literatur noch nicht beschrieben wurden.

- „Blitzling“ (AB): Purbach
- „Bolaga“ (LB): Breitenbrunn
- „Donnerskircher Sämling“ (AB): Donnerskirchen
- `Frühbraune von Purbach`: Purbach
- `Große Schwarze Knorpelkirsche`: Purbach
- „Hängerte“ (LB): Purbach
- `Joiser Einsiedekirsche`: Jois
- „Kleine Schwarze“ (AB): Breitenbrunn
- „Purbacher Sämling“ (AB): Purbach
- „Windener Schwarze“ (AB): Winden

Favoriten: Bolaga, Joiser Einsiedekirsche, Kleine Schwarze, Hängerte, Windener Schwarze

Anmerkung: LB = Lokalbezeichnung

AB = Arbeitsbezeichnung: Sortennamen mit (AB) oder (LB) bezeichnet sind keine eingetragenen Sortennamen.

2. Rote Kirschen

In die Gruppe der roten Kirschen fallen solche mit roter bzw. dunkelroter Fruchthaut, der Saft kann farblos, leicht gefärbt oder auch stark gefärbt sein. Hierzu zählen überregional bekannte Sorten wie 'Große Germersdorfer' oder 'Hedelfinger Riesenkirsche', aber auch lokale Sorten wie die 'Spätbraune von Purbach' und die 'Horitschoner Herzkirsche'. Auch in dieser Gruppe finden sich sehr aromatische und teilweise auch großfrüchtige Lokalsorten, die bisher nicht bestimmt werden konnten.

- „Frühe Joiser“ (AB): Jois
- `Große Germersdorfer`: Breitenbrunn, Donnerskirchen, Purbach
- `Hedelfinger Riesenkirsche`: Breitenbrunn, Donnerskirchen, Purbach
- „Die Zarte“ (AB): Purbach - Dunkelrot
- `Donnerskircher Blaukirsche`: Donnerskirchen – Dunkelrot
- `Horitschoner Herzkirsche`: Purbach, Donnerskirchen
- „Knackige aus Purbach“ (AB): Purbach – Dunkelrot
- `Melker Riesenkirsche`: Purbach
- „Schachl“ (AB): Jois – Dunkelrot
- `Spätbraune von Purbach`: Purbach – Dunkelrot
- „Zierliche Schwarze“ (AB): Jois – Dunkelrot

Favoriten: Schachl, Knackige aus Purbach, Spätbraune von Purbach, Donnerskircher Blaukirsche, Horitschoner Herzkirsche, Große Germersdorfer,

Anmerkung: LB = Lokalbezeichnung

AB = Arbeitsbezeichnung: Sortennamen mit (AB) oder (LB) bezeichnet sind keine eingetragenen Sortennamen.

Die meisten Lokalsorten haben oft kleinere Früchte und zum Teil mehr Farbe und ein intensiveres Aroma als viele heute marktgängige Sorten. Manche konnten nur in einer Gemeinde und in sehr geringer Baumanzahl gefunden werden, sind also sehr wahrscheinlich stark gefährdet. Die alten Lokalsorten sind als Hochstämme erzogen und werden nach wie vor nach alter Tradition geerntet. Das ist eine Besonderheit der Region. Die Kirschproduktion der Region Leithaberg diente früher

vorwiegend dem Verkauf auf den Wiener Märkten, daher wurden Sorten ausgewählt, die eine lange Lieferzeit abdecken, u.a. sehr frühe Sorten wie die so genannten "Maikirschen". **Obwohl die alten Hochstämme und die alten Sorten prägend sind für die Region, ist weder die Sortenzugehörigkeit noch die Erziehungsform ein Kriterium für die GR Leithaberger Edelkirsche.**

Die folgende Tabelle zeigt den Unterschied der **Inhaltsstoffe** im essbaren Anteil von Süß- und Sauerkirsche (Quelle nach Franke W. 2007, gerundet):

	Süßkirsche (<i>P. avium</i>)	Sauerkirsche (<i>P. cerasus</i>)
Wasser	82,8	84,8
Trockensubstanz	17,2	15,2
Eiweiß	0,90	0,92
Fett	0,30	0,52
Kohlenhydrate	13,26	10,30
Ballaststoffe	1,30	1,10
Mineralstoffe	0,49	0,54
Organische Säuren	0,95	1,82

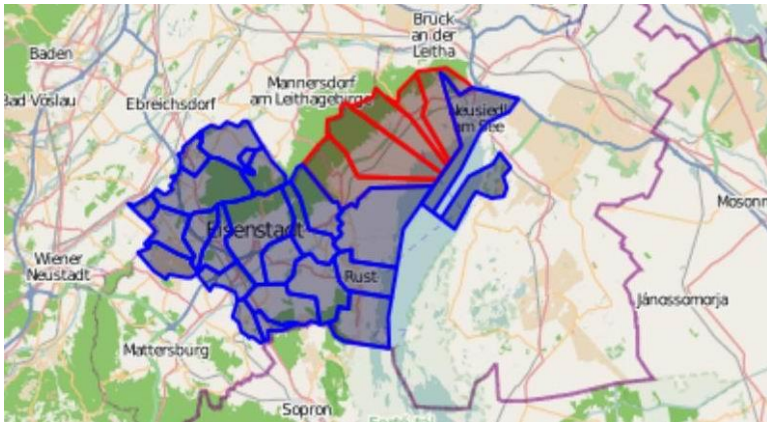
Der Steinkern einer großen Kirsche macht etwa 17 % des Fruchtgewichtes aus. Der essbare Anteil großer Kirschen liegt demnach bei ca. 83 %. Der Steinkern selbst enthält zwei ölfreiche Keimblätter, die nach dem Verzehr geringe Mengen an Blausäure und Benzaldehyd freisetzen können. Das Benzaldehyd gibt einen leichten Mandelgeschmack ab. Liegt die Kirsche länger in einer Maische, so geht dieses Aroma auf den Saft über. Die Mengen an Blausäure sind so gering, dass keinerlei Gesundheitsschaden auftritt. Man könnte die Kirschenkerne auch schälen und ein Kirschenkernöl daraus gewinnen. (siehe Franke W. 2007, Seite 189)

3. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Im Zentrum GenussRegion Leithaberger Edelkirsche stehen die Gemeinden Jois, Winden, Breitenbrunn, Purbach und Donnerskirchen. Die GenussRegion Leithaberger Edelkirsche wird naturräumlich nach Norden hin begrenzt durch die Parndorfer Platte, in der ein offenes, für den Obst- und speziell für den Kirschenanbau ungeeignetes Steppenklima vorherrscht und im Osten durch den Neusiedler See. Im Süden ist die Region begrenzt in der Wiener Neustädter Pforte. Im Westen schützt der bewaldete Hauptkamm des Leithagebirges (ca. 450 m Seehöhe) die Region vor kalten Witterungseinflüssen aus den Alpen. Dies waren gute Voraussetzungen für die Entstehung des Kirschenanbaus in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts.

Die traditionellen Gemeinden von Norden nach Süden, die sich 2001 zu einer Kirschblütenregion zusammengeschlossen haben, sind im Einzelnen:

- Jois: nördlichste Weinbaugemeinde mit Jungersberg und Hackelsberg
- Winden: Kirschenriede Richtung Bärenhöhle
- Breitenbrunn: Viele Kirschenriede Richtung Goldberg und Tennauriegel, Sitz der Firma Genussquelle von Initiatorin Frau Rosi Strohmayer.
- Purbach: alte Stadt am Neusiedlersee, Sitz des Vereins GenussRegion Leithaberger Edelkirsche im Haus am Kellerplatz, große Vinothek, Verkaufsstelle von GenussRegions Produkten.
- Donnerskirchen: traditionsreicher Kirschenort, Verarbeitungszentrum im Landwirtschaftsbetrieb und Heurigen Schemitz



links: Darstellung der Region mit den oben genannten fünf traditionellen Gemeinden (rot umrandet) und den erweiterten Gemeinden (blau umrandet).

rechts: Erweiterung gemäß Leithaberg DAC für Wein



Mit Schreiben vom 16.10.2012 wurde beim Dachverband der GRÖ um Erweiterung der GR Leithaberger Edelkirsche angesucht. Die Erweiterung wurde im Dezember 2012 von der GRM und vom Kuratorium der GR genehmigt und umfasst nun auch die folgenden Gemeinden: Schützen am Gebirge, Oslip, Oggau, Mörbisch am See, St. Margarethen, Trausdorf an der Wulka, Eisenstadt, Großhöflein, Wulkaprodersdorf, Müllendorf, Hornstein, Klingenbach, Leithaprodersdorf, Loretto, Neufeld an der Leitha, Siegendorf, Steinbrunn, Stotzing, Wimpassing an der Leitha, Zagersdorf und Zillingtal, sowie Neusiedl am See und die Freistadt Rust.

Die Grundidee für diese Erweiterung war ein Abgleich mit der **Weinbauregion Leithaberg DAC**. Diese umfasst den gesamten politischen Bezirk Eisenstadt Umgebung, die Freistadt Eisenstadt und die Gemeinden Jois und Winden sowie einige Rieden in der Gemeinde Neusiedl am See. Die genauen Kriterien für diese Region und die Abgrenzung sind gesetzlich geregelt (BGBl Teil II Jg 252 Verordnung vom 30. Juli 2009) - siehe auch Artikel von Prónay Michael 2011

Im **Folgenden** soll die Erweiterung geographisch erklärt werden und die dazu gekommenen Gemeinden nach Landschaftstypen gruppiert bzw. kurz charakterisiert werden:

1. Es kommen nun weitere Gemeinden am **südlichen Rand des Leithagebirges** dazu, insbesondere Neusiedl, Schützen, Eisenstadt, Großhöflein, Müllendorf und Hornstein. Neusiedl wurde dazu genommen, weil das bekannte und große Kirschenried **Haniftal** ganz im Norden der GR Leithaberger Edelkirsche zum Bezirk Neusiedl gerechnet werden muss. Schützen liegt an der Wulka, setzt aber die Kette der Ortschaften am südlichen Rand des Leithagebirges fort. Eisenstadt ist die Hauptstadt des Burgenlandes und Bezirkshauptstadt und hat Richtung Kleinhöflein und Großhöflein große Kirschrieden, die allerdings durch Ausweitung des Baulandes zurück gedrängt werden.
2. Hornstein liegt bereits an der **nordwestlichen Abdachung** des Leithagebirges, somit kommen mit der Gebietserweiterung nun folgende Gemeinden **nördlich des Leithagebirges** dazu: Stotzing, Loretto, Leithaprodersdorf und Wimpassing an der Leitha. In diesen Gemeinden gibt es aus obstbaulichen Gründen allerdings wenige Kirschbäume.
3. Einige Gemeinden liegen in der **Wiener Neustädter Pforte**, konkret Neufeld, Müllendorf, Steinbrunn und Zillingtal. Dort grenzt die Region an die Obstbauregion entlang des Rosaliengebirges, auch bekannt durch die GenussRegion Wiesener Ananaserdbeere, in der vor allem um die Gemeinde **Pötttsching**, ebenfalls Kirschen angebaut werden. Diese Gemeinde gehört aber zum Bezirk Mattersburg ist daher auf Grund der Festlegung nicht Teil der GR Leithaberger Edelkirsche.

4. Weiters die **Ebene der Wulka**: Wulkaprodersdorf, Trausdorf und Schützen. Auch in **den südlich angrenzenden Gemeinden**: Zagersdorf, Siegendorf und Klingenbach gibt es Wein- und Obstgärten mit vereinzelt Kirschbäumen.

5. Ein Großteil der Gemeinden der Gebietserweiterung mit vielen Kirschen fällt in das sogenannte **Ruster Hügelland** und die **Freistadt Rust**. Mit diesen Gemeinden kommen Tausende von Kirschenbäumen neu zur GR Leithaberger Edelkirsche. Eingeschlossen von den Gemeinden Oslip, Oggau, St. Margarethen liegt die Landschaft des Ruster Hügellandes mit den Erhebungen Hölzlstein, Goldberg, Seeberg, Steinberg, Silberberg und dem St. Magarethenberg auf 220 bis 240 m Seehöhe. Das Ruster Hügelland ist Wein- und Ackerland, mit zahlreichen wertvollen Kirschenzeilen und einzelnen alten Hochstamm-Kirschenbäumen. Im Ruster Hügelland ist genau wie beim Leithagebirge ein kristalliner Kern mit Kalksteinauflagerungen, da es aber etwas niedriger liegt, ist ein Großteil Acker- und Weinland. Das Hügelland hat auch viele steile Böschungen, an deren unterem Rand große Kirschenbäume und Birnen stocken (siehe Gälzer, Korner, Zech 1994)

4. Ursprungsnachweis

Größere Anbauer (Erwerbsobstbauern) werden als Lizenznehmer durch einen Lizenzvertrag und durch Betriebs- und Produktdatenblätter erfasst. Die Produkte sind durch Schleifen gekennzeichnet, auf denen Name, Anschrift und Telefonnummer vermerkt sind. Bei den Verkaufsständen muss ein Schild des Kirschenanbauers mit Angabe der Adresse bzw. der Kirschengemeinde gut sichtbar sein. Werden frische Kirschen an anderen Orten außerhalb der Region verkauft, so müssen die Kistchen oder Schalen mit der Adresse des Kirschenanbauers gekennzeichnet sein.

Kleinere Anbauer bzw. Pflücker (Grasler) und die von ihnen verkauften Mengen werden durch ein Lieferantenformular bei den Verkaufsständen erfasst. Verkauft ein Stand nicht nur die eigenen Kirschen, sondern Kirschen verschiedener Pflücker, so muss zum Zweck der Rückverfolgbarkeit das folgende Lieferantenformular oder entsprechende Aufzeichnungen geführt werden:

Lieferantenformular: Kirschen von Pflückern zum Nachweis der Herkunft

Lieferdatum	Name des Lieferanten (Pflückers)	aus der Ortschaft	gepflückt im Ried	stammen von ca x Bäumen	kg	Sorte bekannt?	Bemerkungen
usw.							

Werden keine Kirschen von den Standlern zugekauft, so genügt eine einfache **Betriebsdarstellung** (Name Adresse usw.) mit einer Karte und eventuell einem Foto, wo sich die jeweiligen Kirschgärten befinden).

Alle Verarbeiter (Saft, Nektar, Marmelade, Likör, Brand usw.) führen ebenfalls diese Aufzeichnungen, das ist eine **Übernahmeliste** nach dem obigen Muster. Hier werden das Lieferdatum, der Lieferant, die Ortschaft, das Ried, die Anzahl der Bäume, von denen die Kirschen stammen, das Gewicht und wenn bekannt auch die Sorte eingetragen.

Im **Qualitätshandbuch** werden diese Listen von Jahr zu Jahr eingesehen und über GIS (Geoland) jedes Jahr Nachschau gehalten. Diese Listen werden nach Ende der Kirschensaison eingesammelt und in der Mappe Qualitätshandbuch hinterlegt. Dieses System ermöglicht es, die Kirschenregion von Jahr

zu Jahr besser kennen zu lernen. Diese Regelung ist praktikabel und ermöglicht auch eine externe Kontrolle.

Bei den **verarbeitenden Firmen** selbst wird eine Dokumentation über Warenübernahme, Lagerung, Weiterverarbeitung, Abpackung und Vertrieb geführt, wie dies jeweils gesetzlich vorgeschrieben und branchenüblich ist, sodass Rückverfolgbarkeit, Chargenabgrenzung und Mengenfluss auf das Merkmal "Herkunft GenussRegion Leithaberger Edelkirsche" jederzeit möglich ist.

Qualitäts- und Herkunftssicherung (QHS)

Für die GenussRegion Leithaberger Edelkirsche besteht somit ein System der Qualitäts- und Herkunftssicherung, sodass der Ursprungsnachweis durch Kontrolle der Rückverfolgbarkeit und durch Mengenfluss erbracht werden kann.

Bei der Obfrau Rosemarie Strohmayer in Breitenbrunn, beim Obmann Herrn Alfred Schemitz und am Vereinssitz im "Haus am Kellerplatz" in Purbach bei Frau Sabine Svejnoha liegt jeweils ein Exemplar des **Qualitätshandbuchs** auf. In Form einer Mappe enthält es die wichtigsten Qualitätsdokumente. Es enthält vor allem die Spezifikation der Region, in der das QHS-System im Detail erläutert wird.

Inhaltsverzeichnis des "**Qualitätshandbuchs**":

- Spezifikation der GR Leithaberger Edelkirsche
- Übersichtskarten und Materialien dazu (Prospekte, vergangene und aktuelle Ausdrücke der Website der Region, GeoDaten Burgenland, Jahresberichte)
- Organigramm des Vereins GR Leithaberger Edelkirsche und der Region, Übersicht über den Waren- und Rechnungsfluss.
- Kurze Beschreibung der teilnehmenden Firmen in der Wertschöpfungskette.
- Liste der wichtigsten Produkte, deren Fließschemen, Herstellungsschritte und Spezifikationen
- Detaillierte Erklärung des Systems Rückverfolgbarkeit, Chargenbildung und Mengenfluss
- Die Firmen warten ihrerseits Übernahmelisten, Verarbeitungsprotokolle und Verkaufslisten
- Dokumentiert werden Etiketten zum Nachweis der Kennzeichnung
- Die qualitätsrelevanten Regelungen werden im Handbuch aufbewahrt:
Österreichisches Lebensmittelbuch Kap. B4-B8, Leitlinien für bäuerliche Obstverarbeitung

5. Herstellungsverfahren und Aufmachung

5.1. Besonderheiten zum Herstellungsverfahren der Leithaberger Edelkirsche

Für die Leithaberger Edelkirsche selbst gibt es obstbaulich keine Besonderheiten, weil es keine Festlegung bezüglich Sortenwahl und Erziehungsform in der Region gibt. Ein Großteil der Pflanzungen sind Hochstämme, die vereinzelt in den Weingärten der Region wachsen. Nur einige wenige werden als Halbstamm, Spalier oder Spindel gezogen. Die große Vielfalt an verschiedenen alten Sorten ist aber eine große Besonderheit für diese Region. Auch aus anderen Kirschenanbauregionen, beispielsweise in Deutschland, ist die Mischkultur mit Wein bekannt und wurde dort "Kirschberge und Weinberge" genannt. Nur innerhalb dieser Weingartenstruktur war es möglich diese Sortenvielfalt zu erhalten. Ulla Wittmann (2002) hat in ihrer Arbeit für den Kirschblütenweg die Mischkultur Kirsche und Wein gut beschrieben. Dies ist wohl die wichtigste Besonderheit der agrarischen Produktion der Leithaberger Edelkirsche. Die Kirschen werden von Hand, meist von Halb- und Hochstämmen, inzwischen aber auch von Spalier- und Spindelkulturen mehrmals durchgepflückt. Oft sind Erntehelfer im Einsatz. Die Ernte fällt vor allem in den Mai, Juni und Juli.

5.2. Aufmachung im Herstellungsgebiet

Die Aufmachung und das Abpacken der Leithaberger Edelkirschen erfolgt in der Region. Die Verarbeitung zu Saft, Nektar, Marmelade, Likör und Brand wird teilweise auch außerhalb der Region durchgeführt. Es wird jedoch auch bei diesen Lohnarbeiten die lückenlose Dokumentation über die gesamte Herstellungskette eingehalten. Fließschemen und Herstellungsschritte für alle Betriebe und Produkte der Genuss-Region Leithaberger Edelkirsche sind in Ausarbeitung. Der Kirschensaft aus Leithaberger Edelkirschen ist geschmacklich hervorragend, weil er überwiegend aus alten Sorten gepresst wird.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

6.1. Darstellung der klimatischen Bedingungen

Wie der gesamte Nordosten Österreichs gehören die Orte entlang des Leithagebirges zur Pannonischen Klimaprovinz. Diese ist geprägt durch große Temperaturunterschiede im Tages- und Jahresrhythmus. Besonders hervorzuheben ist das durch den Neusiedler See beeinflusste Klima. Der flache Steppensee von 320 km² Wasserfläche kann sich im zeitigen Frühjahr sehr rasch erwärmen. Er speichert tagsüber die Wärme und mildert so die Nachtfrostgefahr vor allem im Frühjahr. Das Gebiet des Neusiedler Sees zählt mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 10°C zu den wärmsten Regionen Österreichs. Donnerskirchen hat eine Durchschnittstemperatur von 10,8°C. Der wärmste Monat ist der Juli mit einer Durchschnittstemperatur von 19,9°C, wobei die Höchsttemperaturen bis 38°C betragen können. Mit rund 2000 Stunden hat die Gegend die meisten Sonnentage Österreichs.

Nach Osten hin öffnet sich die Region voll dem heißen pannonischen Einfluss, nach Westen hin ist sie geschützt durch das Leithagebirge. Wenn in anderen Gebieten noch kalte Westströmungen vorherrschen, werden diese durch das Leithagebirge abgeschirmt. Auch die Windgeschwindigkeiten bei Nordwestströmungen sind z.B. im Raum Purbach wesentlich geringer als in der Mitte oder am Ostufer des Sees. Dieses Klima bewirkt insgesamt, dass die Kirschen einen Vorsprung in der Vegetation von fast 14 Tagen gegenüber anderen Kirschenregionen in Österreich erreichen. So können die Kirschen früh und gut ausreifen.

Die Niederschläge sind sehr gering und betragen nur 500 bis 700 mm, oben im Leithagebirge 800 mm. Donnerskirchen hat im langen Jahresdurchschnitt 592 mm. Da das Leithagebirge einen kristallinen Kern hat und auf seinem Plateau sehr viel Wasser staut, können in jeder Ortschaft Quellen gefasst werden und es gibt am Hang des Leithagebirges zahlreiche Bründl. (Kummer-Koschischek 1992)

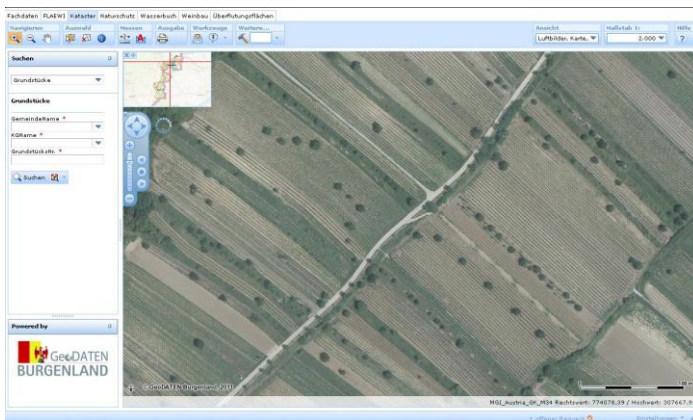
6.2. Darstellung von Boden und Vegetation

Das Leithagebirge ist wie das Rosaliengebirge ein Ausläufer der Zentralalpen. Im Kern ist es aus kristallinem Gneis - und Glimmerschiefern aufgebaut. Am Fusse des Gebirges finden sich Muschelkalk und viele Lößablagerungen. Oben sind steilere Hangflächen, die nach unten hin abflachen. Im

Unterhang des Leithagebirges stößt man vorwiegend auf Tone und Sande. Innerhalb dieser Zone findet landwirtschaftliche Nutzung statt, die hauptsächlich von Wein- und Ackerbau bestimmt wird. Weiter seewärts im Seevorlandbereich, sind auf lehmigen Böden feuchte Seewiesen und der Übergang zum Schilfgürtel (Gälzer, Korner, Zech 1994).

Urgestein und Kalk am Abhang des Leithagebirges brachte im Laufe der Erdgeschichte Böden mit guter Mineralstoffversorgung hervor, die besonderes wertvoll für die Nährstoffversorgung von Wein und Kirsche sind. Dies ist die Grundlage des Terroir des Leithaberg DAC und hat auch große Bedeutung für die Kirschenregion. (Horvath Manfred, Krizsanits Brigitte 2012)

Das Leithagebirge ist fast zur Gänze bewaldet, ursprünglich Eichen-Hainbuchenwald, der aber stark forstlich beeinflusst ist. In diesem Wald gehen sehr häufig auch Wildkirschen auf, die auch als Unterlagen für Kultursorten genutzt werden. Interessant sind der Unterwuchs im Leithagebirge und die Waldrandgesellschaften mit besonders schönen Arten, wie z.B. dem Diptam. Darunter sind im steilen Abhang viele Weingärten, aufgelassene Weingärten, Brachen und berühmte Trockenrasen. Es handelt sich um eine weinbaudominierte, strukturreiche Kulturlandschaft. (Gälzer, Korner, Zech 1994)



links: GIS-basierte Darstellung der Weingärten mit Kirschenzeilen nord-östlich von Donnerskirchen
rechts: Wein- und Kirschriede von Donnerskirchen

In den **Ortsrieden** selbst gibt es "hinaus" zahlreiche Kirschenbäume, die geerntet werden, sodass die Kirsche auch als Haus- und Hofbaum dient. Beispiel für eine Gemeinde mit vielen Kirschenbäumen in den Weingärten und im Ortsbereich hinaus ist Donnerskirchen. (<http://www.chronik-donnerskirchen.at>)

6.3. Darstellung der traditionellen regionalen Herstellung

Die Erntezeit der Kirschen beginnt Ende Mai und dauert etwa bis Ende Juli. Kirschen für den Frischmarkt werden von den Familien, oft mit Unterstützung von Erntehelfern von den Hochstammbäumen gepflückt, in Kisten abgepackt und vermarktet. Das Ernten ist seit je her beschwerlich und verlangt Sicherheit, sowohl im Umgang mit der Leiter als auch beim Klettern. Da sich in der Region nie ein intensiver Kirschenanbau mit Spindel- und Spalier durchgesetzt hat und nur Hochstammbäume den Platz frei lassen für die Weinreben, müssen die Bäume oft nach wie vor mit hohen Leitern geerntet werden. Dies ist auch der Grund, weshalb sich bis heute die traditionelle Anbau- und Herstellungsweise gehalten hat.

6.4. Darstellung des besonderen Rufes

Das große Plus der Kirschen vom Leithagebirge ist seit je her ihre sehr frühe Reife und ihr köstlicher Geschmack, der den besonderen Ruf begründet hat und seit Jahrhunderten zur Verbreitung bis in die Hauptstadt Wien und darüber hinaus beigetragen hat. Anfänglich wurden die Kirschen mit Pferdewagen transportiert, später von Frauen in Körben im Zug bis nach Wien gebracht und auf den Märkten verkauft. Obstgroßhändler brachten die Kirschen mit Lastkraftwagen auf die Wiener Märkte. In jüngster Zeit trug die Kirschblüte in der Region besonders zur Bekanntheit der Region und ihrer Kirschen bei. Die Region wird besonders im Frühjahr und Sommer von vielen Touristen besucht, die stets von den Kirschblüten beeindruckt sind und im Sommer die reifen Kirschen genießen.

Einen besonderen Namen hat sich die 'Joiser Herzkirsche' gemacht. Sie ist fleischig-süß, hart und knackig und wegen ihrer Eigenschaften ein besonders beliebtes Obst. Sie hatte schon immer einen guten Verkaufswert und ist besonders auf den Wiener Märkten sehr gefragt. Größere Mengen wurden nach Deutschland und sogar nach England exportiert. Im Jahr 1937 wurde die Joiser Herzkirsche auf der Weltausstellung in Paris ausgestellt.

Seit 2001 gibt es auch das UNESCO Welterbe Kulturlandschaft Fertö/Neusiedler See, das in einem Managementplan erläutert wird (Managementplan Welterbe). Im Zuge dessen wurde auch die "Kirschblütenregion" aus der Taufe gehoben. Das ist der Zusammenschluss der 5 Gemeinden am Nordwestufer des Neusiedler Sees, in denen es besonders viele Kirschenbäume gibt, beschrieben in einer Dipl.-Arbeit von Ulla Wittmann (2002). In Donnerskirchen wird jährlich eine "Kirschkönigin" gekrönt. Mit dem Wissen, dass man Nutzpflanzen nur erhalten kann, wenn man ihre kulinarische Verwendung fördert, versucht die GenussRegion Österreich auch Verarbeitung, Verkauf und Vermarktung guter Kirschenprodukte zu fördern. Vor allem beim Heurigen Schemitz ist eine breite Palette von Produkten aus der GenussRegion Leithaberger Edelkirsche zu erwerben. Es wird auch immer versucht, in der Gastronomie Produkte aus Leithaberger Edelkirsche bekannt zu machen.

6.5. Darstellung der lokalen Ernährung

Kirschen sind ein sehr gesundes heimisches Obst. Sie werden überwiegend frisch, meist direkt vom Baum gegessen. Entlang des Radweges wurden zahlreiche Kirschenbäume zum Selberpflücken und Naschen gepflanzt. Eine neue Initiative hat auch die Frischvermarktung wieder mehr im Auge, sodass Touristen die Kirschen in größeren Mengen mitnehmen können. Säfte aus Kirschen, Weichseln und Trauben - auch verdünnt - sind besonders für Autofahrer und Radfahrer ein wichtiges Getränk. Gerade der Kirschensaft aus Leithaberger Edelkirsche ist besonders beliebt und wurde schon mehrfach prämiert. Kirschen haben auch in der regionalen Küche einen sehr hohen Stellenwert, besonders beliebt sind Desserts wie Kirschenkuchen und Kirschenstrudel. In der Region gibt es auch Entsteinerungsgeräte, sodass gefrorene entsteinte Kirschen auf den Markt kommen, die übers ganze Jahr verwendet werden können. In der kreativen Gastronomie werden Kirschen heutzutage in vielen Speisen verwendet und als Zutat zahlreicher Spezialitäten angeboten. Die Kirsche hat in der Region also nicht nur historisch große Bedeutung für die Ernährung, sie ist mittlerweile zum kulinarischen Wahrzeichen der GenussRegion geworden.

6.6. Darstellung der traditionellen Landwirtschaft

Die traditionelle Landwirtschaft im Kerngebiet ist geprägt durch den Weinbau. Für die Weinbaubetriebe waren die Kirschen immer ein wichtiges Zusatzeinkommen. Die Ernte konnte rasch verkauft werden und lieferte im Vergleich zum anderen Obst und zu den anderen Feldfrüchten ein sehr frühes Einkommen im Jahr. Für die Winzer ist heute ein Zusatzeinkommen durch Kirschen allerdings nicht von Bedeutung, da mit den Weinen der Region wesentlich mehr Wertschöpfung erreicht werden kann. Die Beschwerlichkeit der Kirschenernte ist für viele Weinbauern ein großes Hindernis. Außerdem behindern die Kirschenbäume teilweise die Arbeit in den Weingärten.

Die Landwirtschaftliche Nutzfläche zwischen Neusiedler See und Leithagebirge ist sehr beengt und muss intensiv genutzt werden. Nahe dem See gibt es sehr feuchte Seewiesen und Weiden, darüber begrenzte Ackerflächen. Die Bahnlinie, die Straße und die Ortschaften bilden die Grenze zu den darüber liegenden eher trockenen Weinbergen und Obstkulturen, die gegen das Leithagebirge hin immer steiler werden. Auf der Hochfläche des kristallinen Leithagebirges gibt es keine landwirtschaftliche Nutzung mehr, sondern ausschließlich Wald. Die Kirschkultur war daher die beste Möglichkeit, diesen beengten Agrarraum intensiv zu nutzen.

Heute ist der ökologische Wert der Hochstammkulturen und der Brachen für die Biodiversität der Landwirtschaft und Landschaft sehr wichtig. Die Kirschblütenzeit ist gleichsam ein Auftakt für den Tourismus und die reifen Kirschen zeigen den Beginn des Sommers.

6.7. Darstellung der geschichtlichen Entwicklung

Um die Beschwerlichkeit der Alpenübergänge zu vermeiden führte die Bernsteinstraße am Ostrand der Alpen in weiten Strecken durch das heutige Burgenland. Die Römer versuchten immer die ihnen bekannten Kulturpflanzen möglichst weit nördlich bis zum Limes anzubauen. darunter auch die Steinfrüchte Marille und Kirsche, die für sie ein beliebtes und bekanntes Obst waren. Es ist daher anzunehmen, dass hier jedenfalls seit der Römerzeit neben dem Wein auch die Kirschen sehr geschätzt wurden.

Dass Kirschen entlang des Leithagebirges schon weit über 100 Jahre von großer Bedeutung sind, ist auch durch verschiedene gerichtliche Streitfälle dokumentiert. Im Jahre 1761 wandte sich Lorenz Guetmann an die Herrschaft, weil ihm ein gewisser Anton Forster in den "Sätzen" Schaden zugefügt hat. Zwei Herrschaftsverwalter stellten fest, dass 96 Kirschbäume ausgehackt worden waren. Eine weitere Begebenheit fällt ins Jahr 1871: Am 29. Juni wurde von Joiser Bauern ein Soldat erschossen und einige andere verletzt. Der Grund: Die Soldaten hatten sich über die Kirschen hergemacht. Bei der Vertreibung schossen die Joiser auf die Steine werfenden Soldaten, die unbewaffnet waren. (Hillinger F. 2008.)

Nach dem 1. Weltkrieg, als das Burgenland 1921 zu Österreich kam, wurde die Versorgung Wiens mit Lebensmitteln, besonders aus dem nördlichen Burgenland besonders wichtig und der Obstbau wurde intensiv betrieben. Die Obstgroßhändler kauften die Kirschen bei den Sammelstellen und brachten sie mit Pferdewagen und Lastkraftwagen zu den Wiener Märkten. Der Höhepunkt des Kirschenanbaus lag in der Zwischenkriegszeit. Ein Artikel in der Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung vom 31. Dez. 1932 belegt die Bedeutung in dieser Zeit. In den Mangeljahren des Krieges und der

Nachkriegszeit waren die Kirschen bis hinein in die 70er Jahre von großer Bedeutung, wurden aber dann durch Importe aus Italien und später aus der Türkei vom Markt verdrängt.

Die Wiederentdeckung der Leithaberger Edelkirsche geht vor allem auf die Kirschblütenregion zurück, die im Jahr 2001 als Tourismusprojekt ins Leben gerufen wurde. Es sollte aber nicht nur eine Blütenregion sein, sondern auch eine Region der beliebten Früchte. Der "Verein Genuss Region Leithaberger Edelkirsche" wurde laut Vereinsregisterauszugs am 6.10.2008 angemeldet.



31

7. Kontrollsystem

Es kommt ein zweistufiges Kontrollsystem zur Anwendung:

- * Eigenkontrollsystem (interne Kontrolle) durch die GenussRegion
- * Externe Kontrolle durch die externe Kontrollstelle AgroVet

Eigenkontrollen:

Das Eigenkontrollsystem wurde von der Region ausgearbeitet und entsprechend weiterer Anforderungen, die in einem Angebot von Agrovet vom 7.6.2013 formuliert sind, noch ergänzt:

Bei den Verkaufsständen müssen **Lieferantenerhebungen** durchgeführt werden. Der Verein führt bei den Verkaufsständen selbst Kontrollen durch. Diese Überprüfung beinhaltet, dass die Lieferanten bekannt und registriert sind und das folgende Lieferantenformular geführt wird:

Kirschen von Pflückern zum Nachweis der Herkunft aus der GR Leithaberger Edelkirsche

Lieferdatum	Name des Lieferanten (Pflückers)	aus der Ortschaft	gepflückt im Ried	stammen von ca x Bäumen	kg	Sorte bekannt?	Bemerkungen
usw.							

Werden keine Kirschen von den Standbetreibern zugekauft, so genügt eine einfache **Betriebsdarstellung** des Betriebes (Name Adresse usw. mit einer GIS basierten Karte und eventuell einem schönen Foto mit Hinweis, wo sich die jeweiligen Kirschgärten befinden).

Alle Verarbeiter (Saft, Nektar, Marmelade, Likör, Brand usw.) führen ebenfalls Aufzeichnungen, das ist eine **Übernahmeliste** nach dem Muster der obigen Tabelle. Hier werden der Lieferant, die Ortschaft, das Ried, die Anzahl der Bäume, von denen die Kirschen stammen, das Gewicht und wenn bekannt auch die Sorte eingetragen.

Der Verein führt bei allen landwirtschaftlichen Direktvermarktern/Erwerbsobstbauern und an den jeweiligen Verkaufsständen ein **Eigenkontrollmonitoring** durch. Dies beinhaltet, dass die Landwirte bzw. Lieferanten bekannt und im Verein registriert werden und das oben stehende Lieferantenformular geführt wird bzw. die Betriebsdarstellung aufliegt. Des weiteren stellt der interne Qualitätsbeauftragte die Plausibilität zwischen angelieferten Kirschen und der Anzahl der Bäume in den jeweiligen Rieden fest. Eine GIS-basierende Luftbilddarstellung der Früchte-tragenden Kirschbäume soll für alle Ortschaften die Grundlage dafür bilden.

Der Verein führt im Rahmen seines Qualitätszirkels (3 bis 5 Leute, die sich intensiver befassen, entspricht einem Kontrollausschuss und dem Qualitätsbeauftragten, entspricht einem internen Kontrolleur) ein **jährliches internes Qualitätsaudit** durch, das mit der Kirschenerntezeit im Mai beginnt. In diesem Audit wird diese **Spezifikation** jährlich überprüft. Nach der Ernte wird in einer gemeinsamen **Auditsitzung** die gängige Praxis mit der Spezifikation jährlich abgeglichen und die Spezifikation gegebenenfalls aktualisiert. Das jährliche interne Qualitätsaudit wird mit einem Bericht im Herbst zeitgerecht abgeschlossen (etwa A4 Seite). Der Auditbericht wird im **Qualitätshandbuch** abgelegt. Diese Berichtlegung ergeht an die GenussRegionen und an die externe Kontrollstelle.

Systemkontrollen

Die Konformität der GenussRegion mit dieser Spezifikation wird durch die externe akkreditierte Kontrollstelle agroVet GmbH von außen geprüft.

Der Kontrollvertrag wurde mit Herrn Mag (FH) Martin Aigner abgesprochen:
 m.aigner@abg.at, tel 02262 674122, mobil 0664 88424323)
 (Leitung: Herr Ing. Josef Ritt, j.ritt@abg.at, 02262-674122

Die Kontrollsystematik für diese Konformitätsprüfung wird von der Firma Agrovet gestaltet und ist an übliche akkreditierte Schemas angepasst. Sie ist im Angebot der Fa. agroVet Certification vom 7.6.2013 genauer ausformuliert. Die Kontrolle besteht aus einer jährlichen Systemkontrolle beim Verein und Stichproben-Kontrollen bei den Obstbaubetrieben und in der Verarbeitung.

8. Etikettierung

Die Genussregionsprodukte sind im **Corporate Design GenussRegion Österreich** und mit dem Regions-Sujet **GenussRegion Leithaberger Edelkirsche** zu kennzeichnen. Weiters müssen alle gesetzlich vorgeschriebenen Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung eingehalten werden. Um eine missbräuchliche Verwendung hintanzuhalten, sollten Etiketten für GenussRegions Produkte erst nach Freigabe durch den Verein verwendet werden. Sämtliche Etiketten der GenussRegions Produkte müssen beim Verein als Muster aufliegen und sind im Handbuch als Kopie oder im Original zu hinterlegen.



Beispiel für die Etikette der GR Leithaberger Edelkirsche

9. Quellen und Bibliographie

Amt der Burgenländischen Landesregierung: Landschaftsinventar Burgenland, Verlag des Bundesministeriums für Umwelt, Jugend und Familie (Monographien Bd. 46), Wien 1994

Bodo Fritz: Die Bedeutung des burgenländischen Obstbaues: Wiener Landwirtschaftliche Zeitung, 82 Jg. vom 31. Dez. 1932

Brasch Alfred: Der Bezirk Neusiedl am See - Landwirtschaftliches Referat Neusiedl am See, Ausarbeitung vom 25. April 2012

BGBl Teil II 252 Verordnung vom 30. Juli 2009: DAC-Verordnung "Leithaberger"

Brettl H. IN: Tiefenbach J. (hsg): Historischer Atlas Burgenland, aus der Serie: Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland WAB Band 141, Eisenstadt 2011, Seiten 204ff

Fally J. (red.): Naturjuwelen im Burgenland - Steppen, Salz und Streuobstwiesen. - - mit den Kapitel: Lebensraum Wald (S 175) und Lebensraum Streuobstwiesen (S 248), Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland. (WAB), Eisenstadt 2010

Franke W. (Neuaufgabe Lieberei Reinhard und Reisdorff Christoph): Nutzpflanzenkunde 7. Auflage,; Seite 189, Süßkirsche *Prunus avium* und Seite 190 Sauerkirsche *Prunus cerasus*, Georg Thieme Verlag, Stuttgart NewYork 2007

Gälzer, Korner, Zech: Regionales Landschaftskonzept Neusiedler See West, vom Amt der Burgenländischen Landesregierung, durchgeführt vom Institut für Landschaftsplanung und Gartenkunst der TU Wien, unter Univ. Prof Dr. Ralph Gälzer und der Arge Vegetations-Ökologie (mit einem bekannten Vegetationskundler Dr.Thomas Wrbka.) 1994/1

Heinze Heinze B.: Molekulargenetische Untersuchungen an den Edellaubbaumarten Vogelkirsche und Bergahorn. – Internet <http://bfw.ac.at>, noch gedruckte Publikation suchen ! gibts die noch ???

Hillinger Franz: Obstbau - Die "Joiser Kirsche" IN: Jois - 800 Jahre und mehr, Jois 2008; Seiten 206 -209, inklusiv per eMail übermittelter Nachtrag zur Joiser Ortschronik

Horvath Manfred, Krizsanits Brigitte: Das Leithagebirge Grenze und Verbindung. - Bibliothek der Provinz 2012

Innerhofer G.: Das große Buch der Obstverarbeitung. - AV August 2005

Kummer-Koschischek Christa: Geomorphologische und hydrogeologische Studien im mittleren Leithagebirge. - Dissertation, Wien 1992 (Fachbibliothek für Geographie und Regionalforschung)

Leithaberger Edelkirsche, Website <http://www.edelkirsche.at/> eingesehen am 15.3.2013

Prónay Michael: DAC Land Burgenland A La Carte, Herbst Ausgabe 03/2011

Reiner Helmut: Anbauggebiete und Verarbeitungszentren von Kirschen und Weichseln. - Studie für die Firma Ferrum. - Rapperswil/ Schaffisheim, Schweiz, Juli 2005

Sommer Eva, Höbaus Erhard: Auszug aus der Wipo-Datenbank: Leithaberger Edelkirsche- Registernummer: 78 über <http://www.traditionelle-lebensmittel.at> (Letzter Zugriff aller Internetreferenzen 22. Sept. 2009)

Wittmann Ulla: Mischkultur der Kirschblütenregion am Neusiedler See - Entwicklung Bedeutung und Zukunftsperspektiven Dipl.-Arb. bei Prof. Hermann Schacht, Institut für Freiraumgestaltung und Landschaftspflege, Wien 2002

10. Dokumenten-History

- geht zurück auf einen Text von Sommer und Höbaus, im Internet aufrufbar unter: http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/trad-lebensmittel/obst/leithab_edelkirsche.html
- daraus zum Entwurf vom 27. März. 2013 von DI Helmut Reiner unter Einarbeitung zahlreicher Literatur von Rosemarie Strohmayer/Breitenbrunn und vom Haus am Kellerplatz/Purbach, Frau Sabine Svejnoha
- nach dem Treffen in Purbach am 14.5.2013 nochmals ergänzt mit Infos von Herrn Dr. Hillinger und überarbeitet
- Spezifikation fertig mit Datum vom 2.6.2013
- Liste Prozentsätze Kirschen von QB Walter Eipeldauer und Externe Kontrolle von Agrovet von Martin Aigner eingearbeitet mit Fassung vom 4.7.2013

11. ANHANG: Liste der Genussregionsprodukte

Produzent		Produkt	
Kugler	Silvia	Kirschmarmelade	60%
Wetschka	Martin	Kirschbrand	100%
		Kirschlikör	50%
		Weichsellikör	50%
Haselbauer	Elisabeth	Kirschbrand	100%
		Kirschlikör	50%
		Kirschenmarmelade	60%
Tötschinger	Simon	Kirschblütenhonig	nur Pollen
Sommer		Kirschenbrand	100%
Hoffmann	Harald	Kirschenlikör	50%
		B`soffene Kirschen	75%
		Kirschengelee	80%
		Fruchtaufstrich	70%
		Kirschchuttney	70%

		Kirsch-kürbischuttney	35%
		Kirschnudeln	20%
		Kiirschessig	100%
		Kirschbalsamessig	100%
Wimpassinger	Daniella	Kirschmarmelade	50%
		Kirschstrudel	65%
		Leithabergschnitte	30%
Spreitzenbart	Bernd	Kirschwurst	5%
Eipeldauer	Walter	Herzkirschebrand	100%
		Weichselbrand	100%
Strohmayr	Rosi	Biokirschsafft	100%
		Rosenmus	Nicht mehr im Programm
		Kirschfruchtaufstrich	60%
		Sauerkirschkonfitüre	60%
		Scharfe Kirsch Lekvar	60%
		Kirschkompott	60%
		Kirschenmarmelade	60%
		Edelkirschbrand	100%
		Kirschlikör	50%
		Kirschensauce	Nicht mehr im Programm
		Kirschenwein	100%
		Tiefkühlkirschen	100%
		Kirschschoke	5%
		Kirschenf	40%
		Bioschafkäse	Nicht mehr im Programm
Sandhofer	Michael	Kirschleberpastete	10%
		Kirschschenken	10%
		Kirschbrandwürstel	5%
Hiessberger		Kirschbrot	10%
		Kirschweckerl	10%
Schemitz	Alfred	Kirschbrand	100%
		Kirschlikör	70%
		Kirschrum	50%
		Dörrkirschen	100%
		Kirschsafft	50%
		Kirschschoke	15%
		Schwarzkirschenmarmelade	50%
		Gelbkirschenmarmelade	50%
		Herzkirschenmarmelade	50%
		Sauer und Gelbkirschenmarmelade	50%
		Wildkirschenmarmelade	50%
		Kirschenf	50%
		Tiefkühlkirschen	100%