



„Das gelbe Band“ - alle dürfen ernten!

Blühende Wiesen unter alten, knorrigen Obstbäumen – das ist typisch für Niederösterreichs Kulturlandschaft. Streuobstwiesen sind ein wichtiger Lebensraum für seltene Tierarten. Über 5.000 Pflanzen- und Tierarten kommen in diesen Landschaften vor. Vor allem Wildbienen profitieren von den Blüten der Obstbäume als wichtige Nahrungsquelle.

Jedes Jahr wird allerdings Obst tonnenweise nicht geerntet und verfault ungenutzt.

Aktion Gelbes Band in NÖ

Um die Verwertung des Obstes zu fördern, wurde im Rahmen der Initiative „Wir-für-Bienen“ das **Projekt „Gelbes Band“** ins Leben gerufen. Bäuerinnen und Bauern pflegen jährlich über 725.000 Obstbäume. Damit erzeugen sie ca. 30.000 Tonnen Obst. Viele Obstbäume und -sträucher tragen allerdings weit mehr, als ihre BesitzerInnen verwerten können. Gleichzeitig gibt es viele Menschen, die keinen Garten besitzen und sich sehr über einen Zugang zu an der Sonne gereiftem Obst freuen.

Ein gelbes Band am Obstbaum angebracht, signalisiert, dass die Früchte gratis und ohne Rücksprache geerntet werden dürfen.

Mitmachen und Obst retten

Die Aktion „Gelbe Band“ ruft alle auf mitzumachen. Viele Gemeinden, Bäuerinnen und Bauern, die Landjugend NÖ, sowie Privatpersonen beteiligen sich bereits an der Aktion und setzen gemeinsam ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.

Weitere Informationen zur Aktion „das gelbe Band“ in Niederösterreich unter www.wir-fuer-bienen.at/gelbes-band.

Nachhaltige Initiativen Obst zu „retten“

Weltweit sind viele Initiativen zu diesem Thema entstanden. Dabei geht es oft nicht nur um die Nutzung der schmackhaften Früchte, es sind gleichzeitig Beiträge, um Kulturlandschaften oder alte lokale Obstsorten zu erhalten und die regionale Biodiversität zu fördern. Dazu kommt der Anreiz gemeinschaftliche Aktivitäten zu setzen und Nachbarschaft zu beleben.

Einige Beispiele zum Nachlesen:

[Linz Pflückt visualisiert die Standorte der Obstbäume der Stadt Linz](#)

[Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen-ZEHN](#)

mundraub.org

[Incredible Edible Bristol](#)

[Community Fruit Wellington](#)

[Falling Fruit](#)

Reiche Ernte & Gewinnchancen

Da immer weniger Menschen wissen, woher die Lebensmittel kommen, die scheinbar unbegrenzt und zu jeder Zeit im Supermarkt-Regal auf uns warten, lädt die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ jährlich zum Gemüseanbau ein. Mit dem Projekt Erdäpfel-/Gemüsepyramide wird das Bewusstsein für regionale Lebensmittel gestärkt – vor allem bei der jüngeren Generation. Jetzt zur Ernte gibt es einen von drei „Komm und koch mit den Bäuerinnen“-Kochkurs für zwei Personen zu gewinnen.

Laden Sie dazu einfach ein Foto Ihres Hochbeets, Obstgartens oder Gemüseernte hoch!

Mehr Informationen:

So schmeckt NÖ: [Mein Garten, mein Gemüse & meine Kochkünste!](#)

Tipps, um Obst haltbar zu machen

Einfrieren ist die schnellste Möglichkeit größere Mengen Obst für den späteren Verzehr aufzubewahren. Obst kann im Ganzen oder als Stücke eingefroren werden. Obst püriert oder passiert kann auch zu einem späteren Zeitpunkt zu Marmeladen oder Chutneys verarbeitet werden.

Marmeladen als süße Variante oder Chutneys, gemischt mit Gemüse und Gewürzen ist die häufigste Art Obst zu verarbeiten.

Um die Ernte des Sommers für den Winter haltbar zu machen, war das Trocknen schon lange vor Erfindung der Gefriertruhe eine vielgenutzte Methode. Hier wird den Früchten schonend das Wasser entzogen, sie sind lange haltbar und ein gesunder Snack für Zwischendurch.

Lesen Sie dazu mehr:

wir-leben-nachhaltig.at: [Obst und Gemüse trocknen](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Dörrgeräte im Vergleich](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Einfrieren & Auftauen](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Marmeladen](#)

Links:

Wir für Bienen: [Das gelbe Band](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Haltbar machen von Sommergemüse](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Rumtopf](#)

So schmeckt NÖ: [Konservieren](#)

[Zurück zur Übersicht](#)