



„auf Astring“

die Fachwartezeitung im Landkreis Emmendingen

35. Ausgabe
September 2011

...Gedanken...

In Deutschland werden durchschnittlich 12% der Einkommen für Lebensmittel ausgegeben. Verglichen mit Japan -das es auf 23% des verfügbaren Einkommens bringt- ist das ein schwacher Wert. Hierzulande sind Billigprodukte und Discounteinkauf voll im Trend. Natürlich darf da der Blick auf die USA nicht fehlen. Alles was von dort kommt, wird -mehr oder weniger zeitversetzt- auch bei uns Standard. Während in Deutschland das gemeinsame Essen an einem Tisch wenigstens in den ländlichen Gebieten noch selbstverständlich ist, werden in Amerika die Hälfte aller Lebensmittel im Auto, beim Gehen oder Stehen, im besten Fall auf einer Parkbank eingenommen. Wie gesund das ist sieht man auf den ersten Blick, ein großer Teil der US-Bürger sind übergewichtig oder fettleibig. Im Südbadischen werden tolle, hochwertigste Produkte produziert: Obst, Gemüse, Wein, Milch und deren Verarbeitungsformen, Honig und, und, und ... und wir kaufen im Supermarkt all das industriell gefertigte, importierte Billigzeug. Von wegen, ich bin doch nicht blöd. Eigentlich sind wir schön blöd!

Sortenbestimmung

Das dieses Jahr alles Obst früher reif ist, lag an der warmen Witterung im Frühjahr und dem damit rasch einsetzenden Blütenverlauf. Das ging so flott, das die Blüte bei vielen Sorten innerhalb weniger Tage abgeschlossen war, die Bäume in ihrer Entwicklung einen Zeitvorsprung von zehn bis vierzehn Tagen hatten. So waren die ersten Klaräpfel bereits

Ende Juni erntereif. Ich möchte heute vier Frühsorten vorstellen, die in unserem Raum angebaut werden, einmal den allseits bekannten Klarapfel, dann die relativ neue Sorte Retina, James Grieve aus Schottland und schließlich einen Oldtimer mit der Bezeichnung Charlamowski.



Das Foto zeigt die Frühsorte „Weißer Klarapfel“, die aus Lettland stammt und seit 1852 bekannt ist. Erntezeitpunkt der Früchte: 30.Juni 2011, Standort: Kenzingen

Er ist der am frühesten reifende Apfel und gewöhnlich Anfang bis Mitte Juli erntereif, in Jahren mit einem warmen und trockenen Frühling kann bereits Ende Juni mit der Ernte begonnen werden. Da sich die Früchte recht uneinheitlich entwickeln sind mehrere Erntedurchgänge erforderlich. Die ersten Äpfel fallen oft unreif vom Baum, so dass man aufpassen muss, nicht zu früh zu ernten. Es ist hilfreich, immer die größten Früchte zu ernten, da kleinere sich dann noch mal gut entwickeln. Leider halten sich die Äpfel - wie bei allen Frühsorten - nicht lange, ein sofortiger Verzehr ist angebracht. Klarapfel wird schnell mehlig, es kommt sogar vor, dass große Früchte am Baum aufplatzen. Das Fruchtfleisch bietet relativ wenig Aroma, liefert aber einen starken, angenehmen Geruch. Die Schale ist eigentlich recht unattraktiv, zuerst grün, bei der Abreife weißgelb werdend. Jegliche Deckfarbe fehlt zwar, aber grünliche Lentizellen sind vorhanden. Auffällig ist die oft noch weißliche Ausfärbung der Kerne, obwohl der Apfel vollkommen reif ist. Zur Verwendung ein

Tipp: Die größten Früchte zum Frischverzehr als erste Tafeläpfel des Jahres nutzen, die folgenden Ernten zu Mus oder Gelee verarbeiten. Der Fachwart sollte den Baum regelmäßig schneiden und das Fruchtholz ständig erneuern. Ansonsten könnte sich eine starke Alternanz ausbilden.



Retina, Standort Kenzingen, Zeitpunkt der Ernte = 01.08.2011

Retina ist erst seit 20 Jahren im Handel und eine Züchtung des Obstbauinstituts Dresden-Pillnitz. Schon die Bezeichnung deutet darauf hin, dass diese Sorte eine sog. Re-Sorte (Re = resistent gegen Schorf, Obstbauspinnmilbe) ist, also zur ersten Generation der auf Resistenz gezüchteten Sorten zählt. Retina ist - im Vergleich zu Klarapfel- optisch viel ansprechender, schon die roten Bäckchen auf der sonnenzugewandten Seite sind ein echter Hingucker. Der Baum trägt regelmäßig mit hohem Ertrag, trotzdem ist eine Ausdünnung nicht notwendig. Ein ausgesprochener Tafelapfel für den Frischverzehr. Es kann über mehrere Wochen folgernd geerntet werden. Für mich stellt Retina wegen des ausgewogenen Geschmacks, des tollen Aromas sowie der Optik das Optimum eines Sommerapfels dar. Vielleicht auch wegen eines noch bestehenden Sortenschutzes ist Retina derzeit kaum im Handel zu finden, bzw. muss über ausgewählte Baumschulen bezogen werden. Am ehesten ist Retina im Bioobstbau, im Hofladenverkauf erhältlich. Ich meine, dass die Erfolgsgeschichte dieser Sorte erst noch geschrieben werden muss, hier ist noch viel Potential vorhanden.



James Grieve vom Standort Kenzingen, Erntezeitpunkt 28. Juli 2011

Ein sehr schwacher Baumwuchs, aber andererseits optisch sehr ansprechende, feinaromatische und saftige Früchte kennzeichnen die Sorte James Grieve. Namensgeber war Obergärtner James Grieve, der um 1880/90 den Baum zog, die Sorte wurde durch die Baumschule Dickson in Edinburgh / Schottland in den Handel gebracht. Es ist sonderbar, alle in der Literatur angegebenen Schwachpunkte wie Feuerbrandanfälligkeit, Blutlaus, Krebs, Schorf, kann ich nicht bestätigen. Aber: Durch den alljährlich gleich bleibend hohen Ertrag neigt der Baum zur Vergreisung, das heißt, ein jährlicher sorgfältiger Fruchtholzchnitt ist durchzuführen. Die Früchte sind empfindlich gegen Druck und es sollte folgernd und in mehreren Durchgängen abgeerntet werden. Es gibt von dieser Sorte einige rote Mutanten (Roter James Grieve, Lired, Poelman´s, Rosamund, Rubin). Die besonderen Merkmale -und zur Bestimmung wichtigen - sind die langen, grünen, zurückgeschlagenen Kelchblätter und die großen hellbraunen Kerne.



Der Vierte im Bunde ist der *Ärnapfel*, so die Bezeichnung des Eigentümers aus Freiamt-Ottoschwanden. Sein richtiger Name ist Charlamowsky, weitere Synonyme sind Borowitzky, Duchess of Oldenburg, Augustapfel, der schon erwähnte Ernteapfel und Early Joe. Erntezeitpunkt der Früchte auf dem Bild: 09.Juli 2011

Vermutlich stammt diese Sorte aus dem Süden von Russland oder aus Persien, bei uns wurde sie ca. 1830 bekannt und in Hohenheim vermehrt.

Die Frühsorte fruchtet sehr reich, der Baum hängt jedes Jahr voll mit vielen kleinen bis höchstens mittelgroßen Früchten. Diese zeigen ein weißes Fruchtfleisch, das auch bei der Verarbeitung nicht braun wird. Kerne sind meist nur wenige vorhanden, dafür sind sie sehr groß. Die geflammte Ausfärbung der Schale zur Sonnenseite hin ist ein typisches Merkmal für Charlamowsky. Wenn die Äpfel nicht überreif geerntet werden, sind sie im (Kühl-) Lager bis zu 4 Wochen haltbar.

Obsternte vor über 100 Jahren

(aus „Schatzkästlein des guten Rats“, Union Deutsche Verlagsanstalt, Stuttgart-Berlin-Leipzig, 1902)

1268. Das Brechen des Obstes

Im allgemeinen sollen die Früchte mit der Hand gebrochen oder abgeschnitten und in einen weichgefütterten Korb gelegt werden; bei dem hie und da noch gebräuchlichen Schütteln der Bäume gehen viele Blütenaugen des nächsten Jahres verloren, und jede fallende Frucht erhält einen Fleck, von dem aus sie fault und dadurch entwertet wird. Man vermeide beim Obst, welches auch nur wenige Tage aufbewahrt werden soll, jeden Druck, Schlag, Stoß oder Fall; auch darf solches Obst nur bei klarem und frostfreiem Wetter gepflückt werden und zwar ehe die Sonne den Tau aufsaugt; es wird sein ganzes Aroma behalten, wenn man es an einem schattigen Ort trocknen lässt. Jede Überführung des Obstes an einen entfernten Ort muß durch Wagen mit guten Federn und auf dem besten Wege bewirkt werden. Zum Brechen des Obstes auf hohen Bäumen bedient man sich einer langen Leiter mit einem Querbaum, unten mit drei Füßen, die sich überall leicht an den Baum anlegen lässt, ohne Schaden zu tun; außerdem bedient man sich eines kleinen, weichgefütterten Korbes, den man sich um den Leib schnallt oder besser noch an seinem Henkel mit einem eisernen Haken versieht, dass er leicht in den Ästen aufgehängt werden kann, und aus dem die Früchte wiederholt in einen größeren geleert werden müssen, aber vorsichtig, Stück für Stück.



Fachwartausflug am 21. August 2011

Der Jahresausflug der Fachwarte führte uns dieses Jahr in die südliche Pfalz und dort nach Bad Dürkheim, hier wurde der Betrieb WOLF besichtigt, der seit etwa 20 Jahren den Tafeltraubenanbau in Deutschland vorantreibt. Der Seniorchef Jörg Wolf führte uns durch seine Anlagen, die komplett überdacht und zugenetzt sind. Bevor also eine Traube geerntet werden konnte, musste kräftig investiert werden. Die Sortenbezeichnungen orientieren sich meist an Vornamen, so heißen die weißen Sorten Angela, Evita, Fanny und Sophie. Die roten Trauben haben dann männliche Namen wie Nero, Georg oder Phillip. Das Jörg Wolf mittlerweile eine profunder Kenner der Szene ist, zeigten uns seine kenntnisreichen Antworten und Erklärungen.



Da der Betrieb WOLF auch eine Straußenwirtschaft mit 200 Sitzplätzen unterhält, nahmen wir dort das Mittagessen ein, bevor wir über die Pfälzer Weinstrasse in Richtung Hambacher Schloss aufbrachen. Dort stand neben der Besichtigung der aufwändig restaurierten Anlage auch gemütliches Kaffeetrinken auf dem Programm, bevor der Bus die Obstbauern und Fachwarte wieder wohlbehalten im Breisgau ablieferte.



Impressum

„auf Astring“ ist die Informationsschrift des KOGL Emmendingen (Kreisverband für Obstbau, Garten und Landschaft, Emmendingen, e.V.) d für die Fachwarte im Landkreis Emmendingen. Erscheinungsweise: 6 x jährlich, kostenlos. Nachdruck der Beiträge nur mit ausdrücklicher Genehmigung und Quellenangabe erlaubt.

V.i.S.d.P. und Redaktion: Manfred Ruf, 2.Vorsitzender und Fachwarteobmann, Tel. 07644 / 6444, fachwartmani@gmx.de

s´Ledschd (hochdeutsch: Das Letzte)



Herbstzeit ist Pilzzeit. Trifft man unverhofft im Wald auf ein solches Prachtexemplar ist die Freude groß. Hier hat offensichtlich ein Holzhauer seine künstlerische Ader trainiert und die Kettensäge im Einsatz gehabt. Die Proportionen sind jedenfalls gut getroffen. Selbst wenn man keine echten Pilze finden sollte, geht man mit Freude nach Hause. Ein Bild für den Astring ist schließlich auch was.

Herzlichst, euer Fachwartmani

Forum

Gastbeiträge stellen allein die Meinung des jeweiligen Autors dar

Liebe Leser, leider sind keine Beiträge eingegangen, die Fachwarte sind alle in den Reben. Ich würde mich aber sehr freuen im nächsten Astring welche abdrucken zu können. Meldet Euch !!!