

Wolfgang Weingerl

# Edelreiser schneiden – Grundvoraussetzungen

Um im Frühjahr mittels Kopulation Obstbäume zu veredeln, sind vorbereitend Edelreiser zu schneiden und bis zur Veredelung zu lagern.



Auf diesem Baum kann kein einziges Edelreis „geerntet“ werden



Blütenansatz (Fruchtspeiß) ist ungeeignet



Starkwüchsige, regelmäßig geschnittene Jungbäume liefern gutes Material



## Warum wird veredelt?

Bis auf wenige Ausnahmen ist der Erhalt einer Sorte nur durch Verwendung eines genetisch gleichartigen Materials (Klons) möglich, das auf eine Unterlage (gleichsam Wurzelstock) mit der ihr eigenen Eigenschaften wie Wuchshöhe, Ansprüche an Nährstoff- und Wasserversorgung sowie Krankheitsanfälligkeit veredelt wird. Ein Samenkorn ist bereits eine Rekombination zweier Elternpartner und trägt bereits Eigenschaften in sich, die keinem der beiden Elternsorten exakt entspricht.

## Was ist geeignet?

Jahreszeitlich sollen sich Edelreiser noch in der Winterruhe befinden, beginnender Saftfluss beendet die Eignung als Edelreis für die Winterveredelung. Am Baum können einjäh-

rige Triebe geschnitten werden, deren Knospen nur die Anlage von Blättern beinhalten, zweijähriges Holz mit seiner Anlage von Blütenknospen ist nicht geeignet, da die Knospen nicht auf vegetatives Wachstum determiniert sind. Je stärker das einjährige Holz ist, desto mehr Wuchsenergie beinhaltet es, um nach dem Kopulationsschnitt auf seinen Veredelungspartner „zuzuwachsen“. Außerdem stellt der möglichst gleiche Durchmesser von Edelreis und Unterlage eine größtmögliche Berührungsfläche des Kambiums und dadurch bessere Verwachsung dar. Beim Edelreis soll keinerlei Krankheit erkennbar sein, die Gefahr einer Übertragung von Plasmosen etc. ist auch der Grund, warum gewerbliche Veredler nur zertifiziertes Veredelungsmaterial verwenden dürfen.

## Wie lagern wir Edelreiser?

Eine schimmelfreie Lagerung bei gleichzeitig hoher Luftfeuchtigkeit ermöglicht den Erhalt der wuchsfähigen Zellen im Edelreis. Optimal ist die Lagerung in einem Erdkeller bei hoher Luftfeuchtigkeit, geringer Raumtemperatur und ohne Kontakt zum Erdreich, das meist Keime enthält, die den Edelreisern schaden können. Falls ein tiefer Brunnen vorhanden ist, ist das „Abseilen“ eines Kübels mit den Edelreisern bis knapp ober der Wasseroberfläche möglich. Im Allgemeinen herrscht dort geringe Temperatur, hohe Luftfeuchtigkeit und Keimfreiheit. Wenn wir uns mit der Hausfrau gutstellen, können wir die Edelreiser auch in einem Plastiksack verpackt in der Gemüselade des Kühlschranks lagern.

## Wann wird veredelt?

Das Edelreis soll sich in Winterruhe befinden, die Unterlage bereits in Saft stehen und keine Spätfröste sollen die Veredelung mit ihrem neugebildeten Zellgewebe gefährden. Demnach müssen Edelreiser bis März oder April gelagert werden. Etwas einfacher ist die Veredelung „auf der Hand“, bei der die Unterlagen im Glashaushaus o.ä. vorgetrieben werden, die Edelreiser aufveredelt werden und mit dem Auspendeln ins Freie bis nach den Spätfrösten gewartet wird. Eine sorgsame Pflege dieser „Jungbäume“ ist selbstverständlich. ■

