telstark eingesenkt; Oberfläche glatt; Vorderansicht: schmal oval; Bauchwulst mittelbreit, flach, Mittelkamm selten und nur gering hervortretend; Rückenansicht: Rückenfurche sehr schmal

Reifezeit: mittelspät; am Standort Lasberg (OÖ) Mitte August

Baum

Wuchs: mittelstark, Krone kugelig, später hoch kugelig

Verwendung

Tafel, Küche, Schnaps

Autor: *Siegfried Bernkopf*

Fotos: *Siegfried Bernkopf*

Kontakt: *Dr. Siegfried Bernkopf, ARGE Streuobst; E-Mail: siegfried.bernkopf@aon.at*

Literatur:

Liegel, G.: Hartwiß's gelbe Zwetsche, Vereinigte Frauendorfer Blätter, 212-213, Passau 1846

Liegel, G.: Hartwiß's gelbe Zwetsche, Beschreibung neuer Obstsorten – Die Pflaumen, 1. Heft, 43-44, Regensburg 1851

Oberdieck, J.G.C.: Hartwiß gelbe Zwetsche, Illustriertes Handbuch der Obstkunde, 257-258, Stuttgart 1861

Lauche, W.: Hartwiss' gelbe Zwetschke; Deutsche Pomologie IV-3, Berlin 1882

Dr. Thomas Rühmer, Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg

Vielfalt schützen – Vielfalt nützen

Der Haidegger Sortenerhaltungsgarten in Wagersbach

Die Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg ist eines von sieben Referaten der Abteilung 10 des Amtes der Steiermärkischen Landesregierung, die für die Agenden der Land- und Forstwirtschaft in der Steiermark zuständig ist. Ein wesentliches Aufgabengebiet der Versuchsstation ist die Erhaltung alter Kernobstsorten. Die Arbeiten dazu haben bereits Anfang der 1970er Jahre begonnen.

Der ursprüngliche Grundgedanke dabei war die Erhaltung wertvollen Genmaterials für Züchtungszwecke mit besonderem Augenmerk auf stabile Robustheit, polygene Resistenzen und geschmackvolle Sorten für die Verarbeitung.

Anfang der 1970er Jahre gab der damalige Leiter der Versuchsstation, Ing. Franz Strempfl den Anstoß zur Gründung der umfangreichen Sortensammlung. Zuerst wurde mit einer Fragebogenaktion bei den steirischen landwirtschaftlichen Fachschulen erhoben, wo interessante Apfel- und Birnensorten stehen. Danach wurde das Material gesammelt, in einer hauseigenen Baumschule vermehrt und auf einer Pachtfläche in Hofstätten bei Gleisdorf

Dir. Franz Strempfl

ausgepflanzt. Der damalige Obstbaureferent Prof. Herbert Keppel war von Anfang an dabei und viele Jahre bis zu seiner Pensionierung mit dem Aufbau und der Bearbeitung des Sortenerhaltungsgartens betraut.

Dr. Herbert Keppel

Ein weiterer Mitstreiter war damals ein Baumwärter aus dem Bezirk Leibnitz, ein gewisser Herr Wuchse, der im extremen Schorfjahr 1972 besonders robuste Apfelsorten in seinem Bezirk sammelte und der Versuchsstation zur Verfügung stellte. Noch heute stehen diese Wuchse-Sorten durchnummeriert im Sortenerhaltungsgarten von Haidegg.

Im Jahr 1988 wurde der gesamte Obstbestand von der Pachtfläche bei Gleisdorf auf die landeseigene Fläche in Wagersbach, Gemeinde Vasoldsberg, übersiedelt. Mit ihren 6,5 ha Ausdehnung ist die ebene Fläche sehr gut geeignet, um die Hochstämme zu pflegen.

Daraufhin wurde in den Jahren 1991 und 1992 bei weiteren Fragebogenaktionen der Bestand weiter ausgedehnt. Im Jahr 1998 wurde in Hitzendorf (Weststeiermark) ein „Backup" der alten Sorten angelegt. Die dort gepflanzten Bäume werden gezielt als Edelreiserschnittbäume erhalten und geschnitten, sodass es zu keiner Blütenbildung kommt. Dadurch reduziert man das Risiko eines Feuerbrandbefalls und damit verbunden des Verlusts des sehr wertvollen Pflanzenmaterials.

In den Jahren 1999-2002 wurde gemeinsam mit der Karl-Franzens-Universität Graz ein Projekt zur Bestimmung der alten Apfelsorten abgewickelt. Der älteste Teil des Sortenerhaltungsgartens konnte so mit den damals gültigen Methoden und Standards molekularbiologisch bestimmt werden.

Die letzte Erweiterung des Sortenbestandes fand im Jahr 2002 statt. Dort wurden auch viele alte Birnensorten in das Erhaltungsprogramm aufgenommen. Nach der Pensionierung von Prof. Herbert Keppel habe ich die Erhaltungsarbeit in Haidegg übernehmen dürfen.

Ein Schwerpunkt meiner Arbeit war die Weiterentwicklung der Sortenerhaltung vom reinen Erhaltungsgedanken im Stile eines Museums hin zur Nutzbarmachung. Die alten, wertvollen, charakteristischen alten Kernobstsorten sollen wieder unter die Leute gebracht werden und für die Entwicklung von Genussprodukten zur Verfügung stehen.

So wurde in den Jahren 2017 und 2018 eifrig an der Sortenbestimmung weitergearbeitet. Alle Apfelsorten wurden unter zwei Gesichtspunkten aufgearbeitet. Auf der einen Seite wurde die moderne Technik genutzt und durch Abgleich des molekularbiologischen Profils mit der bestehenden Datenbank des Versuchszentrums Laimburg in Südtirol abgeglichen. Diese Datenbank umfasst mehr als 1.000 Sorten aus verschiedenen europäischen Genbanken. Auf der anderen Seite wurde das pomologische Wissen meiner Kolleginnen und Kollegen im Netzwerk der ARGE Streuobst genutzt, um mit klassischen pomologischen Methoden und Abgleich mit der Bestimmungsliteratur die Sorten zu identifizieren.

Weiters ist es gelungen, Edelreisermaterial in Standardqualität für jeden Interessierten verfügbar zu machen. Ab der heurigen Saison sind die Edelreiser einfach über den Haidegger Online-Webshop zu bestellen (shop.haidegg.at). Etwa 140 Apfelsorten stehen somit sortenecht zur Verfügung, noch unbestimmte Spezialitäten können weiterhin direkt bei uns bestellt werden.

Heute fließt das wertvolle Genmaterial in die aktuelle Versuchsarbeit von Haidegg ein. Eine Sortenschau mit alten „Klassikern" wie Ananasrenette, Sommermaschanzker, Steirische Schafnase, Rheinischer Bohnapfel, Ilzer Rosenapfel und einige mehr werden auf der schwachwüchsigen Unterlage M9 produziert und stehen als Anschauungs- und Verkostungsfrüchte jederzeit zur Verfügung.

Gemeinsam mit dem Wein- und Obstbauzentrum Klosterneuburg wurde ein Unterlagen- und Anbauformenversuch angelegt, dessen Ziel die ökonomisch geeignetste Herstellung von Genussprodukten wie z.B. Most, Saft und Edelbrand ist. Bisher standen vor allem sortenreine Produkte zur Verkostung, in weiterer Folge soll an Verschnitten mit charakteristischen Geschmackstypizitäten gearbeitet werden. ■

Sehen Sie hier auch unser Video: https://youtu.be/jjksF7nqzpk

Bei Fragen kontaktieren Sie uns gerne unter:

thomas.ruehmer@stmk.gv.at
Tel. 0676/8666 6613
shop.haidegg.at