Wolfgang Weingerl

Edelreiser schneiden und lagern

Jetzt ist es höchste Zeit, Edelreiser in der saftfreien Zeit zu schneiden und damit Material für Kopulationsveredelungen zur Verfügung zu haben. Sobald der Boden wärmer wird und die Obstbäume beginnen, Saft zu schieben, sind die Reiser für diese Veredelungsart nicht mehr geeignet. Ebenso wenig tauglich sind Reiser, deren Knospen schon als Blütenknospen angelegt sind, wie es manchmal Gartenbesitzer als Reisermaterial für eine Veredelung liefern. Wenn nicht ausreichend einjähriges Holz vorhanden ist, ist ein scharfer Anschnitt und dadurch Wuchs von kräftigem Holz für eine Veredelung im nächsten Jahr nahezulegen oder eine Okulation oder Kronenveredelung im Sommer anzuraten.

Um eine Verwechslung von Edelreisern zu verhindern, ist die eindeutige Beschriftung der Reiser unbedingt notwendig. Zur Lagerung im Bund beschriftet, vor der Veredelung einzeln. Wenn die Beschriftung am dünnen Ende erfolgt, ist es möglich, davon mehrere Kopulationshölzer zu verwenden, ohne dass die Identität des Reises verlorengeht.

Kräftige „Wassertriebe" sind gut geeignet

Bei der Lagerung ist zu bedenken, dass weder ein Austrocknen des Reises, noch ein Schimmelbefall erfolgen darf. Das bedeutet, dass die Umgebungsluft feucht genug sein soll, aber kein Kontakt zu keimtragenden Materialien bestehen soll. Möglichkeiten sind für größere Mengen spezielle Kühlschränke, die auch die entsprechende Luftfeuchtigkeit regeln können, für den Hausgebrauch können die Reiser in einem Kübel in einen tiefen Brunnen bis knapp ober der Wasserfläche hinuntergelassen werden. Ebenso sind Erdkeller mit geringen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit geeignet, sofern der direkte Kontakt mit der Erde vermieden wird und auch kein Obst, das das Reifegas Ethylen abgibt, im gleichen Raum gelagert wird.

Wenn „auf der Hand" (also auf dem Boden entnommene Unterlagen) veredelt wird, kann die Lagerzeit der Edelreiser stark abgekürzt werden, da auf Unterlagen veredelt wird, die bis nach den Spätfrösten in einem Glashaus oder dergleichen verbleiben.

Die Reiser links im Bild sind grenzwertig schwach zum Veredeln

Obst-, Wein- und Gartenbauverein Großwilfersdorf

Am 27. Jänner, dem Gedenktag des Apostels und Evangelisten Johannes, fand in der Pfarrkirche Großwilfersdorf die traditionelle Johannesweinsegnung statt.

Die Weinverkostung am Ende der von Kaplan MMag. Georg Sallaberger gefeierten Liturgie konnte aufgrund der Corona-Bestimmungen leider nicht stattfinden.

Obst-, Wein- und Gartenbauverein Heiligenkreuz/W.

Für Februar ist ein Rebschnitt- und ein Winterschnittkurs geplant. Info zu Termin und Ort bei Obmann Hengsberger unter 0664 / 8410353

Obst.Wein.Garten Straden

- Samstag, 26. Februar – 9 bis 12 Uhr, Haus der Vulkane, Jungbaumschnittkurs mit Stefan Tschiggerl, mit LEiV
- Samstag, 26. Februar – 14 bis 17 Uhr, Haus der Vulkane, Altbaumschnittkurs mit Stefan Tschiggerl, mit LEiV

Obst- und Gartenbauverein Übelbach

- Samstag, 19. Februar – 14 Uhr
  Winterschnittkurs bei Familie Katzbauer, Altenburgersiedlung

Obst-, Wein-, und Gartenbauverein St. Bartholomä

- Samstag, 12. Februar – 13.30 Uhr
  Winterschnittkurs bei Petra Maidl-Pfennich, Jaritzberg
- Samstag, 5. März – 13.30 Uhr
  Veredelungskurs bei Andreas Kleber, Muggauberg, Stallhofen.
  Um Voranmeldung wird gebeten!!!

Fachverein Obstbaumwarte

- Samstag, 5. Februar, 10 bis 14 Uhr, bei Familie Braunegger, Sankt Nikolai im Sausal: Rebschnittkurs für Hobbyweingärtner:innen – Richtiger Schnitt von Hecken und Lauben
- Freitag, 11. Februar, 8.30 bis 12 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein bei Graz: Junge Obstbäume richtig schneiden
- Freitag, 11. Februar, 13 bis 18 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein bei Graz: Obstbäume selbst gemacht – Winterveredelungskurs
- Samstag, 12. Februar, 9 bis 17 Uhr, Steiermarkhof, Graz: Fachgerechtes Schneiden von Obstgehölzen im Hausgarten
- Freitag, 18. Februar, 9 bis 17 Uhr, Obstgarten Familie Eichhaber, Wildon Fachgerechter Schnitt von Streuobstbäumen
- Samstag, 19. Februar, 9 bis 17 Uhr, GH Webergut, Stanz im Mürztal: Fachgerechtes Schneiden von Obstgehölzen im Hausgarten
- Samstag, 26. Februar, 9 bis 17 Uhr, Seminarbauernhof Flitsch-Höller, St. Marein bei Graz: Einsatz natürlicher Mittel zum Pflanzenschutz im Obstbau für die Selbstversorgung
- Samstag, 5. März, 9 bis 17 Uhr, GH Webergut, Stanz im Mürztal: Fachgerechter Schnitt von Streuobstbäumen

Anmeldungen über das LFI Steiermark zentrale@lfi-steiermark.at od. 0316 8050-1305, vorbehaltlich verordnungsgemäßer Änderungen.