Dr. Thomas Rühmer, Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg

Apfelsorten historisch betrachtet:

Steirische Exportäpfel

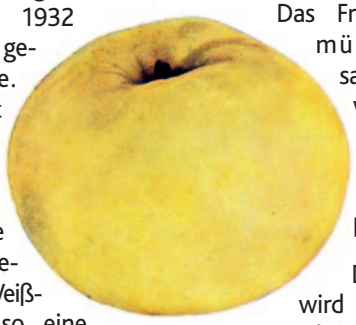
aus dem Jahre 1932

Im dritten Teil der Serie „Apfelsorten historisch betrachtet" werden die nächsten vier Apfelsorten aus dem Büchlein „Steirische Exportäpfel" Weißbracher, Graue Herbstrenette, Kronprinz Rudolf und Schafnase vorgestellt.

WEISSBRACHER

Die Sorte ‚Weißbracher' wird auch als ‚Prager Taffetapfel' bezeichnet. Taffet ist eine Art Taft, die Bezeichnung für ein dichtes, feinfädiges Seidengewebe. Der Begriff stammt aus dem Persischen. Beim Apfel bezieht sich der Name auf das feinzellige, dichte Fruchtfleisch.

Es handelt sich um eine weststeirische Regionalsorte, die im Jahre 1932 offenbar noch gehandelt wurde. Heute findet man kaum noch Früchte oder Literaturquellen, die die Sorte näher beschreiben. Der ‚Weißbracher' ist also eine echte Rarität.



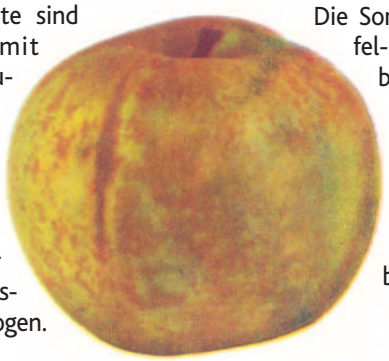
Die mittelgroßen Früchte haben eine glatte, geschmeidige grünlich- bis weißgelbe Schale. Das Fruchtfleisch ist mürbe, weniger saftig. Die Sorte wird als gesuchter Markt-, Koch- und Kompottapfel beschrieben.

Die Baumreife wird mit September angegeben, die Haltbarkeit bis Jänner.

GRAUE HERBSTREINETTE

Die grauen Renetten-Arten werden leicht miteinander verwechselt und laufen meist unter der landläufigen Bezeichnung Lederapfel. Die Sorte ist schon sehr alt und wird manchmal sogar auf vor 1700 datiert. Das Herkunftsland dürfte wohl Frankreich sein.

Die Früchte sind flachrund mit einer feinrauen, trockenen Schale. Die ganze Oberfläche ist mit stärkerer oder feinerer Berostung überzogen.



Die Sorte wird als Tafel- und Kochapfel beschrieben.

Die Baumreife wird mit September angegeben, die Haltbarkeit bis Jänner.

KRONPRINZ RUDOLF

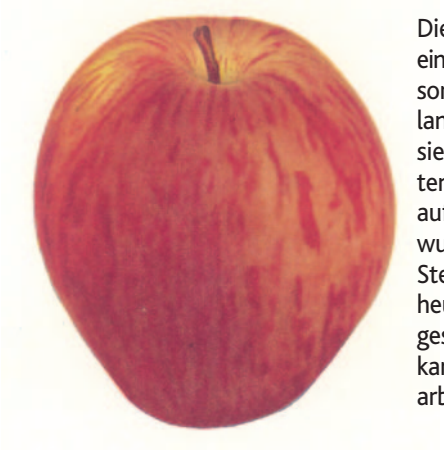
Auch eine der heute noch bekannten und in größerem Stil angebauten Apfelsorten findet man in der Aufstellung der steirischen Exportäpfel aus dem Jahre 1932 – der ‚Kronprinz Rudolf' wird noch heute vorzugsweise am Wiener Markt verkauft. Er ist zwar durch seine Alternanzneigung und seine Anfälligkeit für Druckstellen nicht einfach zu produzieren, bringt aber hohe Preise im Verkauf.

Die Sorte stammt aus der Steiermark und wurde durch die Wiener Weltausstellung 1873 bekannt. Sie gehört zur Familie der Plattäpfel. Diese zeichnen sich durch weißes, festes Fruchtfleisch mit süßsaurem Geschmack und geringer Würze aus. Die Fruchtform ist mittelgroß mit flachkugeliger, plattrunder Gestalt. Die Schale ist glatt, glänzend, oft gut duftend und nie gestreift.

Der Geschmack von ‚Kronprinz Rudolf' wird mehr rosenapfelartig als reinettenartig beschrieben, sehr angenehm gewürzt, süß etwas vorherrschend. Er findet als feine, sehr gesuchte Tafel- und Kompottfrucht seine Verwendung. Diese Apfelsorte verlangt sorgfältige Ernte, Verpackung und Aufbewahrung.

Die Baumreife wird mit Anfangs Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis März.

SCHAFNASE



Die ‚Steirische Schafnase' ist eine ganz charakteristische Apfelsorte. Durch ihre auffällige, lang eiförmige Fruchtform hat sie auch ihren Namen erhalten. Diese Sorte geht in etwa auf das Jahr 1800 zurück und wurde als Zufallssämling in der Steiermark entdeckt. Noch heute sorgt die Schafnase für geschmacklich besonders markante Produkte in der Obstverarbeitung.

Die Früchte sind eher klein mit einer typisch gestreiften Färbung. Die Schale zeigt keinerlei Berostung. Das Aroma der Früchte ist stark gewürzt und sorgt in der Verarbeitung für den besonderen Touch. Die Schafnase wird als gesuchter Tafel-, Markt- und Kochapfel beschrieben.

Die Baumreife wird mit September angegeben, die Haltbarkeit bis März.

Ing. Johannes Schantl

Fachexkursion des Vereins ARGE Zukunft Edelkastanie in das Piemont und das Tessin

Mehrere Informationspunkte am Castanetum – mit Kastanienholz gestaltet – bieten den Besuchern anschaulich aufbereitete Informationen.

Anlage für die Vermehrung von Grünstecklingen: Mutterpflanzen-Quartier und im Mai 2022 ausgesteckte Klone

Am 22. Juni 2022 machten sich 22 Kastanienfreundinnen und -freunde aus Österreich, Deutschland und der Schweiz auf zu einer Exkursion in die traditionellen Kastanienregionen Piemont und Tessin.

Der erste Besichtigungspunkt war das Zentrum für Kastanienkultur, das im Jahr 2005 von der Universität Turin und der Region Piemont in Chiusa di Pesio errichtet wurde. Der erste Abschnitt war die Anlage eines „Castanetums", in welchem inzwischen 130 Kastanien- und Maronisorten aus Italien und Ländern in und außerhalb Europas, im Abstand von 8x11 m angepflanzt wurden. Ziel ist die Erhaltung dieser Sorten und die Sammlung neuer Erfahrungen für den Anbau von Kastanien-Anlagen. Von jeder Sorte wurden drei Exemplare gepflanzt, wobei es durch Umweltbedingungen, Kastanienkrebs und Tintenkrankheit immer wieder zu Ausfällen gekommen ist. Als Unterlagen wurden anfangs Sämlinge verwendet, wobei es z.T. Probleme mit der Affinität gab. Inzwischen werden als Unterlage vorwiegend vegetativ vermehrte Klone von Marsol und Marlhac verwendet. Die Fläche zeigt anschaulich alle Schwierigkeiten auf, welche mit der Anlage und der Pflege von Kastanienkulturen verbunden sind.

Die Forschungsstation beschäftigt sich seit 2013 mit der vegetativen Vermehrung von Grünstecklingen für die Produktion von Unterlagen. In drei Zyklen werden zwischen Mai und August Stecklinge von Mutterpflanzen gewonnen; eine kurze Lagerung im Wasser reduziert den Gerbsäureanteil. Nach einer Behandlung mit Wachstumshormonen werden die Stecklinge in ein Torf-Rinden- Mulch-Substrat gepflanzt und bei 95% Luftfeuchtigkeit und mittels Bodenheizung geregelter konstanter Temperatur angezogen. Im Verlauf von ca. 4 Monaten werden die äußeren Bedingungen mehr und mehr an die natürlichen Verhältnisse angepasst und im darauffolgenden Frühjahr erfolgt die Auspflanzung ins Freiland. Vermehrt werden vorwiegend die Sorten Marsol und Maraval; Abnehmer der Pflanzen sind v.a. Baumschulen.

Das nächste Ziel war die Baumschule ALPI VIVAI in Borgo San Dalmazzo. Die Familie Viale führt seit 1986 diese auf die Produktion von Edelkastanien spezialisierte Baumschule. Nachdem anfänglich 5 Sorten veredelt wurden, werden nunmehr 50 Sorten angeboten. Überwiegend werden 2-jährige Pflanzen – sowohl wurzelnackt als auch im Topf – verkauft. Die Unterlagen stammen überwiegend aus Sämlingen von lokalen Kastanienarten bzw. Marsol. Zunehmend werden jedoch auch vegetativ vermehrte Unterlagen eingesetzt. Seit einigen Jahren wird auch die Methode der Keimlingsver-