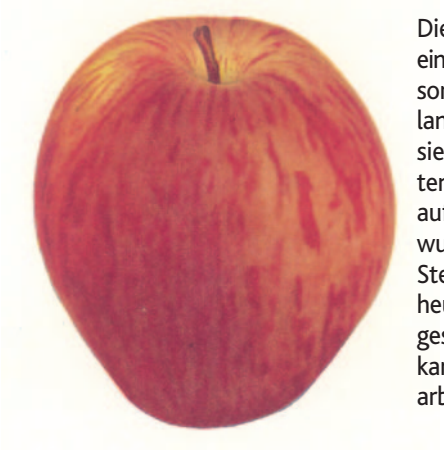
SCHAFNASE



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-

5 Monate alte Pflanzen im Glashaus

Schnittmaßnahmen führen zu einer gleichmäßigen Kronenform

Kastanien-Veteran mit Platz z.B. für die jährliche Weihnachtskrippe

edelung verwendet, bei der die Reiser schon in das Hypokotyl eingepflanzt werden. Diese Methode hat den Vorteil, dass die Veredelungsstelle unter der Erde bleibt und somit die Anfälligkeit gegen den Rindenkrebs deutlich reduziert wird. Die so veredelten Pflanzen – ca. 20.000 pro Jahr – werden im Glashaus bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur gezogen. Die Düngung erfolgt über die Bewässerung, zudem wird gegen Phytophtora der Wirkstoff Fosetyl eingesetzt.

Rund 30.000 Pflanzen pro Jahr werden als wurzelnackte Pflanzen produziert, bei denen vorwiegend mittels Chip-Budding veredelt wird. Der Verkauf der Pflanzen erfolgt großteils im Sommer, nachdem Auspflanzungen in der Region meist schon im September erfolgen. Die Kosten für die Pflanzen betragen je nach Größe zwischen 5 und 18 Euro.

Den Abschluss des ersten Tages bildete die Kastanienanlage von Bono Valter in Dronero. Hier wachsen auf einem ehemaligen Maisacker auf einer Fläche von 3,8 ha drei unterschiedlich alte Anlagen, welche im relativ engen Verband 4 x 7 m gepflanzt wurden.

Der jüngste Teil ist 3 Jahre alt und mit Bouche de Betizac, Volos und verschiedenen Befruchtersorten bepflanzt, welche aus Sämlingen gezogen wurden. Allesandro Tomatis, ein Mitarbeiter der Uni Turin, zeigte verschiedene Schnittversuche, welche hier z.T. in der Vegetationszeit, z.T. im Winter durchgeführt werden. Mit dem Schnitt soll eine gleichmäßige Kronenform sowie eine Wachstumssteigerung erzielt werden.

Der zweite Teil wurde vor 5 Jahren v.a. mit Bouche de Betizac gepflanzt. Unterlagen waren hier Sämlinge aus BdB. Auch hier wurden Schnittversuche durchgeführt. dabei zeigte sich ein klarer Vorteil der geschnittenen Bäume gegenüber der Vergleichsfläche.

Im dritten, 7 Jahre alten Anlagenteil stellt sich die Frage des Standraumes aufgrund des knappen Pflanzabstandes. Über teilweises Beschneiden von zusammenwachsenden Ästen und späterer Entnahme von einzelnen Bäumen soll entsprechend Platz geschaffen werden.

In der Fläche wird ein intensives Dünge- und Pflanzenschutzmanagement betrieben. Menge, Düngerart und Zeitpunkt richten sich anfangs nach den Analysewerten, später wird standardmäßig gedüngt. Beim Pflanzenschutz werden Kupfermittel gegen den Rindenkrebs sowie Tebuconazol- hältige Mittel gegen die Graufäule – nach der Blüte und noch einmal 10 Tage spätereingesetzt. Gegen Insekten werden Pheromonfallen zur Kontrolle verwendet; bei starkem Befall wird Coragen oder Karate eingesetzt. Die Fläche wird mittels Fluten bewässert. Über die Bewässerung wird auch versucht, Trichoderma-Sporen als Gegenspieler gegen Phytophtora auszubringen. Die Pflanzreihen sind erhöht, um Nässe im Stammbereich zu verhindern.

Die Früchte werden in der ebenen Fläche mit einer Erntemaschine gesammelt, Laub und Igel werden gemulcht. Aktuell werden in den 3,8 ha rd. 12 Tonnen geerntet.

Die traditionelle Piemonteser Kastanienkultur erlebten wir am nächsten Tag in der Azienda agricola Marco Bozzolo (www. marcobozzolo.com) in Viola, einem Dorf in den ligurischen Alpen. Der Hof liegt auf 800 m Seehöhe mitten in traditionellen Kastanienhainen. Seit über 1000 Jahren ist die Kastanienkultur hier dokumentiert, wahrscheinlich ist diese aber schon seit 2500 Jahren hier heimisch. Vielfach findet man auch Jahrhunderte alte Terrassen mit Trockensteinmauern.

Die Bäume in den Anlagen, allesamt veredelt, sind z.T. 400 bis 500 Jahre alt. Die Familie Bozzolo bewirtschaftet diese mit viel Liebe und Engagement. Neben den eigenen Flächen im Ausmaß von 15 ha werden auch angrenzende, z.T. aufgegebene Haine gepachtet und wieder in Produktion gebracht. Die Maßnahmen umfassen das Entfernen von Totästen und das regelmäßige Zurückschneiden von Bäumen, um einen kontinuierlichen Fruchtertrag zu sichern. Rund 30 unterschiedliche Sorten findet man, darunter einige, welche besonders für die Produktion von Kastanien-Mehl geeignet sind. Neben den Früchten ist auch die Holzproduktion wichtig, u.a. auch für die Gewinnung von Tannin.

Marco Bozzolo sen. ist Präsident der lokalen Slow-Food-Gruppe und führt viele Besucher und Gruppen durch die Haine. Seine Philosophie: ein Kastanienhain ist wie eine Familie: die alten (Bäume) für die Stabilität, die mittleren für die Produktion und die jungen für den gesicherten Nachwuchs. Dem Kreislaufdenken entsprechend werden jedes Jahr rd. 20 Tonnen Kastanien am eigenen Betrieb in einem traditionellen Rauchhaus getrocknet. In dem zweistöckigen Gebäude wird im unteren Teil ein Feuer unterhalten, welches nur glosen und Rauch entwickeln soll. Im oberen Teil wird auf einem Rost eine 20-30 cm hohe Schicht Kastanien aufgeschüttet und immer wieder umgeschaufelt. Nach 30 bis 40 Tagen sind die Kastanien lagerfähig getrocknet und können dann auch rel. leicht geschält werden. Die Früchte werden in weiterer Folge zu Mehl und zu verschiedenen anderen Produkten verarbeitet und ab Hof bzw. online vermarktet.

Am Samstag machten wir uns auf in das schweizerische Tessin, um im Alto Malcantone die hier über Jahrhunderte bestehende Kastanienkultur kennen zu lernen. Marco Conedera, Leiter der Station der Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL in Cadenazzo und ausgewiesener Kastanienexperte begleitete uns auf einem Teil des „Sentiero del Castagno" – des Kastanienweges.

Im Tessin war die Edelkastanie im Tessin das überlebenswichtige „Brot der armen Leute". Seit dem Jahr 1200 sind in den Selven (Kastanienhainen) lokale Sorten beschrieben, insgesamt wurden über 100 Sorten dokumentiert. Jeder Betrieb hatte mehrere Sorten kultiviert, um über einen möglichst langen Zeitraum ernten zu können. Anfang 1900 gab es in der Region rd. 10.000 ha solcher Selven; mit der aufkommenden Industrialisierung und der Globalisierung der Nahrungsbeschaffung wurden viele Flächen aufgelassen. 1990

Rekultivierte Selve

waren gerade noch 50 ha bewirtschaftet. Ab 1991 wurde ein Programm gestartet, das die Wiederherstellung der inzwischen „verwilderten" Selven zum Ziel hatte. Aktuell sind rund 400 ha wieder in einem entsprechenden Zustand, insgesamt 1000 ha könnten wiederinstandgesetzt werden. Die restlichen Flächen sind inzwischen Mischwaldflächen, in welchen Kastanien nicht mehr Bestand-bildend vorkommen. In den revitalisierten Selven werden die Begleitvegetation und der Unterwuchs entfernt. Die Bäume werden in den Kronen gepflegt und mit Schnittmaßnahmen verjüngt. Dabei zielen diese Maßnahmen weniger auf die Fruchtnutzung ab, sondern dienen vielmehr der Biodiversität der Selven und der Waldbrandprophylaxe. Die Waldbrandhäufigkeit konnte deutlich reduziert werden Die Kosten für die Pflegemaßnahmen in der Höhe von 20 bis 30.000 Euro werden überwiegend aus dem Landschaftsfond Schweiz und aus Forstförderungen bestritten. Die Besitzer der Selven bezahlen 5% der Kosten und verpflichten sich; diese zu beweiden oder zu mähen.

Der Klimawandel macht auch vor dem Tessin nicht halt. In dieser relativ niederschlagsreichen Region (im Durchschnitt 1600 bis 2000 mm / Jahr) kommt es wegen schneearmer Winter und ausbleibenden Regenfällen immer häufiger zu Trockenphasen, unter denen die Kastanien leiden. Innerhalb der Sorten verschiebt sich das Spektrum deutlich hin zu wärmeliebenden Varianten.

Fazit: Die Exkursion in das Piemont und Tessin war ein wunderbarer Beleg für das Phänomen, dass die Edelkastanie Menschen und Kulturen verbindet. Wir konnten Einblicke in die Jahrhunderte alte Tradition und in moderne Adaptionen des Kastanienanbaus nehmen und viele Anregungen mitnehmen. ■

Einladung zur Kulturenbegehung

am Samstag, 27. August 2022

Der Verein ARGE Zukunft Edelkastanien lädt auch heuer wieder ein zu einer Kulturenbegehung. Diese soll neue und interessante Aspekte der Kastanienkultur aufzeigen und vor allem im gegenseitigen Austausch unseren Mitgliedern Erfahrungen und Lösungen vermitteln.

Programm:

14.00 Uhr Treffpunkt in der Kastanienanlage von Michael Kurre, Riegersdorf bei Großwilfersdorf (siehe Beschilderung). Herr Kurre hat im Feistritztal eine mehrere Hektar große Kastanienanlage begründet, welche teilweise auch als Hühnerauslauf genutzt werden soll.

Ca. 15.00 Uhr: Weiterfahrt nach Herrnberg zur Kastanienanlage Hinteregger. Diese Anlage in Dichtpflanzung ist inzwischen 6 Jahre alt und es stellt sich die Frage nach Maßnahmen, welche nach den Zusammenwachsen der Kronen notwendig bzw. sinnvoll sind.

Danach Abschluss bei der Buschenschank Windisch in Herrnberg.

Aus organisatorischen Gründen Anmeldung notwendig: Bis Montag, 22. August 2022 unter der Tel.-Nr. 0676/ 6506015 oder per Mail an steirerkestn@gmail.com.

edelKastanien Qualitätsbäume aus der Steiermark

Die Baumschule bewa aus Siegersdorf im Herzen der Oststeiermark ist spezialisiert auf die Produktion von gesunden Kastanienbäumen im Container und sichert somit viele Vorteile für ihre Kunden.

Alle Pflanzen werden im Freien auf eigens angelegten Stellflächen mit Liebe und Fleiß großgezogen. Vom Samen über die Veredelung der Kastanien wird bei bewa alles selbst gemacht. So kann eine hervorragende Qualität und Affinität der Bäume garantiert werden. Es wird ausschließlich in Containern produziert um für die Kunden Vorteile wie besseres Anwachsen, kein Umpflanzschock oder eine verlängerte Pflanzsaison zu generieren.

Spezialisiert ist die Baumschule auf einige der besten Kastaniensorten: **Bouche de Betizac, Südtiroler Gelbe, Marsol, Belle Epine, Marron de Lyon, Marigoule und H2**. Erhältlich sind diese Top-Sorten als veredelte Heister und auch als Okulanten. Diese Massenträger sind sehr gut geeignet für Plantagen aber ebenso für den Hausgarten. Die Edelkastanie ist eine hervorragende Alternative oder eine gute Ergänzung zum herkömmlichen Obstanbau. Das Ziel der Baumschule bewa ist es, spezielle Produkte für anspruchsvolle Kunden zu produzieren.

Eine Besichtigung des Betriebes ist gegen Voranmeldung möglich, um sich selbst ein Bild von der Qualtität der Pflanzen zu machen. Gern zeigt Ihnen die Familie Winkelbauer die Früchte ihrer Arbeit.

bewa
Familie Winkelbauer
Siegersdorf 65
8222 Feistritztal
03113/8700
0664/88538255
info@besser-wachsen.at

PR