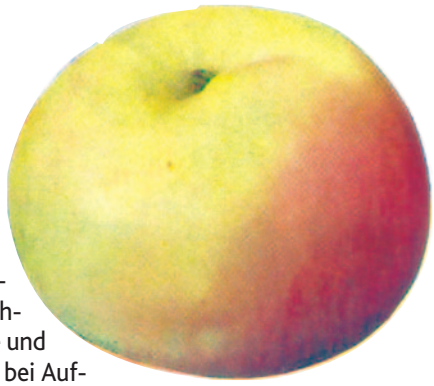
## STEIRISCHER PASSAMANER



Der Steirische Passamaner war lange Zeit ein gefragter Exportapfel und vor allem in der Steiermark weit verbreitet. Er wird aufgrund seiner flachen Fruchtform auch als „Breittaschel" bezeichnet. Über die Entstehung und Herkunft dieser Sorte ist wenig bekannt. Offenbar war die Sorte Ende des 18. Jahrhunderts in Ungarn erstmals genannt.

Das charakteristische Farbmuster der Fruchtschale ähnelt dem einer Bachforelle und prägt sich richtig gut erst bei Auftreten von kalten Nächten aus. Die flachen Früchte werden nur mittelgroß, das Fruchtfleisch ist weiß bis grünlichweiß, ziemlich fest und wird später etwas mürbe. Der Geschmack ist angenehm, nicht auffällig gewürzt.

Die Sorte ist besonders anfällig für Apfelschorf und wird als Markt- und Kochapfel beschrieben.

Die Baumreife wird mit Oktober angegeben, die Haltbarkeit bis Mai.

Fachverein Steirische ObstbaumwärterInnen

# Veredelungsaktion in Prüfing – „Erschaffe" deinen eigenen Baum

**Oft weiß man nicht, welche Apfelsorte im eigenen Garten steht oder bekommt diese Sorte auch nicht mehr zu kaufen. Der Baum ist aber schon alt und es ist ungewiss, wie lange er noch Früchten tragen wird. Oder man wünscht sich einfach weitere Bäume von dieser Sorte, weil die Früchte so gut schmecken.**

Aus diesem Grund bietet der Fachverein der steirischen ObstbaumwärterInnen erstmalig eine Veredelungsaktion an. Bei dieser Veranstaltung können Interessierte ihre eigenen Edelreiser, das sind 1-jährige Triebe der gewünschten Apfelsorte, mitbringen und sich an Ort und Stelle ihren eigenen Baum veredeln lassen. Im Anschluss kann der frisch veredelte „Jungbaum" mit nach Hause genommen werden.

Aus organisatorischen Gründen können an diesem Tag nur Apfelsorten veredelt werden (keine anderen Obstarten wie Birnen, Marillen, Quitten, Zwetschken, etc.)

Es kann zwischen stark- oder mittelstarkwachsenden Unterlagen (=Wurzelwerk) gewählt werden. Die starkwachsenden Unterlagen sind für eine Streuobstwiese mit einem Pflanzabstand von 8-10 m und zur Erziehung als Halb- oder Hochstamm das Mittel der Wahl. Die mittelstarkwachsenden Unterlagen sind für einen Halbstamm und 5-6 m Pflanzabstand im Hausgarten geeignet.

Wie funktioniert's?
Die groben Schritte:

1) Edelreiser schneiden
2) Edelreiser lagern
3) Veredelung, am So, 19. 2. 2023 ab 10.00 Uhr in Prüfing (St. Marein bei Graz)

## Das Schneiden der Edelreiser

Edelreiser sind 1-jährige Langtriebe (mind. 30 cm lang) und bleistiftdick. Die besten Edelreiser befinden sich ganz oben in der Krone auf der Südseite, wo das meiste Licht ist. Alternativ können auch so genannte „Wassertriebe" verwendet werden. Diese haben meist eine Länge von 50 bis 120 cm. Zur Info: Ein Edelreis 1-jährig, d.h. ist im Jahr 2022 gewachsen. Alles was älter ist, ist für die Winterveredelung nicht geeignet. 1-jährige Triebe von Apfelbäumen haben immer enganliegende Holzknospen. Blütenknospen finden sich beim Apfel am mehrjährigen Holz. Diese sind wesentlich größer als Holzknospen und Triebe

mit Blütenknospen sind für die Veredelung ungeeignet.

Zeitpunkt des Edelreiserschnittes: Anfang Jänner – Mitte Februar 2023 (Tagestemperatur über 0°C)

Was geeignete Edelreiser sind und wie man diese am besten lagert, zeigen wir in diesem Video: www.obstbaumwart.at/video-veredelung

QR-Code zum Video

Blütenknospen eines Apfels am mehrjährigen Holz (nicht für Veredelung geeignet)

1-jähriger Apfeltrieb mit eng anliegenden Holzknospen

Links: Zugeschnittene Edelreiser für die Lagerung.
Mitte: für die Veredelung bestens geeignete, noch nicht zugeschnittene Edelreiser.
Rechts: ungeeignete Triebe (mehrjähriges Holz, viele Blütenknospen).

**TIPP:** Für alle, die keine geeigneten Bäume für den Edelreiserschnitt haben, aber alte Sorten pflanzen möchten, gibt es die Möglichkeit, über den Online Shop: shop.haidegg.at Edelreiser von alten Apfel- und Birnensorten vom Haidegger Sortenerhaltungsgarten in Wagersbach zu bestellen.

## Lagerung der Edelreiser bis zur Veredelung

Eine einfache Möglichkeit der Lagerung ist es, die Edelreiser (3-5 Stück) auf ca. 20-40 cm Länge einzukürzen, in Frischhaltefolie einzuwickeln, zu beschriften und im Gemüsefach des Kühlschrankes zu lagern. Für die Dauer von etwa 6-8 Wochen ist das bei Apfeledelreisern bedenkenlos möglich. Für eine längere Lagerung empfiehlt es sich, die zugeschnittenen Edelreiser in ein trockenes Zeitungspapier einzuwickeln, zu beschriften und danach in einem verschlossenes Gefrierbeutel im Kühlschrank zu lagern. Wie das geht, wird im vorhin erwähnten Video gezeigt. Sofern die Edelreiser vor dem Einlagern nass sind, dann diese unabhängig von der gewählten Methode unbedingt für einen Tag in einer kalten Garage oder Hütte abtrocknen lassen, um Schimmelbildung bei der Lagerung zu vermeiden.

## Die Veredelung

Am **So, 19.02.2023 ab 10.00 Uhr** können Sie dann mit Ihren Edelreisern nach Voranmeldung zu uns nach Prüfing kommen.

Ort:
**Familie Flitsch-Höller, Prüfing 14, 8323 St. Marein bei Graz**

Die Veredelung wird von uns durchgeführt, das veredelte Bäumchen an Ort und Stelle in einen Topf gepflanzt, angegossen und dem Besitzer bzw. der Besitzerin übergeben. Für die optimale Entwicklung des veredelten Baumes zu einem Obstbaum mit Krone bieten wir Schnitt- und Erziehungskurse für Obstgehölze an. Die Kurse können Sie auf unserer Homepage www.obstbaumwart.at entnehmen.

### Kosten und Anmeldung

Die Veredelungsaktion ist kostenlos, wir freuen uns jedoch über eine freiwillige Spende für unseren gemeinnützigen Verein. Bei Interesse melden Sie sich unter www.obstbaumwart.at/veredelungsaktion/ an.

Bei Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns über unsere Homepage www.obstbaumwart.at. Wir freuen uns Sie bei der Veredelungsaktion in Prüfing begrüßen zu dürfen!

**TIPP für Ortsvereine:** Ab 2023 kann unser Lern- und Schaugarten in Prüfing im Rahmen von Ausflügen der Ortsvereine besucht werden. Gerne organisieren wir auch eine Führung durch den Garten. (Öffnungszeiten für individuelle Besichtigungen ohne Führung: Dienstag von 9 bis 12 und Donnerstag von 13 bis 16 Uhr)