

erstanden hat, die köstlich gemundet haben.

Bei uns gibt es kaum Sorten der Lotospflaume. Vereinzelt bieten Baumschulen in Polen, Deutschland und Belgien Sorten an.

### Verwendung der Kaki-Früchte

In vollreifem Zustand sind die Früchte alle Kaki-Arten und -Sorten für den Frischverzehr geeignet. Sie passen gut zu Käse, auch als Kuchenbelag, zur Bereitung von Marmelade und für Süßspeisen kann man sie verwenden. Kaki-Früchte können auch als Trockenfrüchte Verwendung finden. Kakis haben ein sehr interessantes Aroma, sind sehr gesund, vielseitig verwertbar. Weil sie eine Zeit lang gut lagerfähig sind, können sie auch frisch gegessen eine willkommene Abwechslung im winterlichen Obstsortiment sein.

### Vermehrung & Pflege

Kaki-Sorten lassen sich über verschiedene Veredelungsarten vermehren. Wichtig ist die Wahl der richtigen Unterlage. Meist werden die Fruchtsorten auf Sämlinge der Amerikanischen Persimone (*D. virginiana*) veredelt, weil diese Unterlage eine gute Winterhärte aufweist. Ein weiterer Vorteil ist der schwächere Wuchs der veredelten Sorte, die mit einem früher einsetzenden Ertrag einhergeht. Wird die Lotospflaume (*D. lotus*) als Unterlage verwendet, dann sind die veredelten Pflanzen stärkerwüchsig, dafür sind diese Pflanzen auch für die Verwendung auf leichten Böden geeignet. Als bester Veredelungszeitpunkt für Winterreiser hat sich Mitte Mai (Blattaustrieb) erwiesen.

Auslichtungsschnitte (ev. Verjüngungsschnitte) können im späten Frühjahr durchgeführt werden, wenn sich die Bäume noch in der Winterruhe befinden.



Kaki - Fruchtmus

### Kaki – Orangen – Marmelade

1000 g Kaki  
200 g Orangensaft, frisch gepresst  
100 g Zitronensaft  
650 g Gelierzucker 2:1

Zuerst die reifen Kaki-Früchte gut waschen und mithilfe einer Passiermühle (Flotte Lotte) mit grobem Siebeinsatz passieren, um die Haut zu entfernen. Orangen auspressen und mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem Topf gut verrühren und erhitzen. Die Fruchtmasse 2-3 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig rühren. Anschlie-

ßend sofort in saubere Gläser füllen und gut verschließen.

### Weiterführende Informationen:

<http://www.tillandsia.at/kaki.htm>

Pirc, H., 2015: Enzyklopädie der Wildobst- und seltenen Obstarten. L. Stocker Verlag, 8011 Graz.

Pirc, A. & H., 2021: Besondere Obstarten. Anbau und Rezepte von Indianerbananen, Apfelbeere & Co. L. Stocker Verlag, 8011 Graz.

Tatschl, S., 2015: 555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon: Planen. Auswählen. Ernten. Genießen. Löwenzahn Verlag, 6020 Innsbruck.

# Projekt zum Schutz von Birnbäumen vor dem Birnenverfall in Niederösterreich

Neue Wege beschreitet der Obstbauverband Mostviertel in Sachen Erhaltung der Mostbirnbäume, die unabdingbarer Bestandteil der Landschaft des Mostviertels sind: „Streuobst 2030“

Aufmerksamen Liebhabern von Birnbeständen wird es ja in den letzten Jahren nicht entgangen sein, dass leider viele Bäume kränkeln, Rotverfärbung des Laubes schon im Juli/August, bzw. überhaupt schütterere Belaubung von Birnbäumen häufig ist. Hierbei handelt es sich meist um die Bakterienkrankheit Birnenverfall (Phytoplasma der Birne), welche speziell den Streuobstbau in Österreich bedroht.

In Deutschland und auch Österreich wird u.a. auf Drängen des Mostviertels seit ca. fünfzehn Jahren an einer neuen Birnenunterlage für Streuobstbirnbäume geforscht. Zwei neu gezüchtete Unterlagen, die dem Bakterium trotzen sollen, können als erster Zwischenerfolg vermeldet werden.



Bei diesen starkwüchsigen Unterlagen handelt es sich um ViruTherm 1 bzw. ViruTherm 2, auf die der Obstbauverband Mostviertel in Zusammenarbeit mit der regionalen Baumschule Huber, Pittersberg bei Gießhübl in Amstetten 2021 knapp 200 Stk. Birnbäume fünf verschiedener Sorten, veredeln ließ.

Am 8. November 2023 war es schließlich soweit, dass die Jungbäume auf den resistenten, widerstandsfähigen Unterlagen an 20 Obst- Mostbauern aus der Region St. Pölten bis ins angrenzende OÖ ausgegeben werden konnten.

In den nächsten Jahren soll nun in einem Monitoring mitverfolgt und auch labortechnisch stichprobenartig getestet werden, wie sich die Birnbäume auf den beiden Unterlagen an den verschiedenen Standorten mit unterschiedlichen Seehöhen und Niederschlagsverhältnissen entwickeln!

Wie der Name des Projektes „STREUOBST 2030“ schon sagt, erwarten sich die Initiatoren in den nächsten knapp 7 Jahren Aufschlüsse darüber, wie künftig die Kultur gesunder Birnbäume Landschaft und Nutzen dienen können.

Interessierte können gerne mehr erfahren – [andreas.ennser@lk-noe.at](mailto:andreas.ennser@lk-noe.at) / 0664 / 60 259 22 303