

Dr. Thomas Rühmer

Aus alt mach neu....

Alte Apfelsorten werden wieder populär. Reinsortige Produkte aus aromatischen wohlbekanntem, regionalen Sorten bestehen bei Verkostungen immer wieder. Aus diesem Grund haben auch wir in der Versuchsstation Parzellen zur Produktion von Verarbeitungäpfeln angelegt und verarbeiten diese zu interessanten Produkten.

Die Versuchsanlagen

In Zusammenarbeit mit der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg wurden die Apfelsorten festgelegt und um einige weitere ergänzt:

KOOPERATIONSPROJEKT MIT KLOSTERNEUBURG	ZUSÄTZLICHE SORTEN
<i>Gravensteiner</i>	<i>McIntosh</i>
<i>Cox Orange</i>	<i>Schafnase</i>
<i>Roter Berlepsch</i>	<i>Jonathan</i>
<i>Goldparmäne</i>	<i>Lavantaler Bananenapfel</i>
<i>Roter Boskoop</i>	<i>Ananasrenette</i>
<i>Steirischer Maschanzker</i>	<i>Kanadarenette</i>
<i>Kronprinz Rudolf</i>	<i>Bohnapfel</i>
<i>Winterbananenapfel</i>	<i>Sommermaschanzker</i>
<i>Ilzer Rosenapfel</i>	
<i>RubINETTE Rossina</i> (Referenzsorte für Saft)	
<i>Braeburn Marired</i> (Referenzsorte für Most)	
<i>EIstar Standard</i> (Referenzsorte für Destillat)	



Jonathan – Für besonders aromatische Moste eignet sich die Sorte *Jonathan* hervorragend. Auch die Ertragsleistung dieser Sorte ist sehr hoch.



Kronprinz Rudolf – Nicht nur als Tafelapfel interessant und geschmackvoll, auch Verarbeitungsprodukte aus *Kronprinz Rudolf* sind hochwertig.



Ananasrenette – eine besonders interessante Sorte, die nur mehr sehr selten im Anbau zu finden ist.



RubINETTE - Die neue Mutante Rossina bringt gut gefärbte Früchte, die nichts von ihrem Geschmack und Aroma eingebüßt haben.

Im Kooperationsprojekt wurde auch die Form der Anlagenführung mitberücksichtigt. Dazu wurden vier verschiedene Unterlagen in zwei Anbauformen (Einzelreihe Spindel, Zweiachshecke mit Drahtgerüst) ausgepflanzt. In der Spindelreihe werden die Unterlagen B9 und CG 11 als schwachwüchsige Unterlagen verglichen, in der Zweiachshecke M7 und MM 111 als mittelstarkwüchsige Unterlagen.



Zwei unterschiedliche Anbauformen für die Kultivierung von Verarbeitungsäpfeln werden in Haidegg direkt miteinander verglichen. oben: Zweiachshecke mit den Unterlagen M7 und MM111, unten: Spindelanlage mit den Unterlagen B9 und CG11.

Ziel ist es, die Anlagen maschinell zu schneiden und auszudünnen. Einerseits werden die obstbaulichen Parameter - Ertrag, Fruchtqualitäten und Pflanzengesundheit - erhoben. Andererseits werden Säfte und Moste aus den Äpfeln hergestellt und diese sensorisch beurteilt.

Die Produkte

Aus den Versuchssorten wurden im Jahr 2018 zwei unterschiedliche Moste hergestellt: eine Variante war trocken ausgebaut, die zweite Variante mit 6 g/l Restzucker. Im Jahr 2019 wurde die Herstellung dieser Moste wiederholt und zusätzlich wurde von jeder geprüften Apfelsorte ein klarer Apfelsaft hergestellt. Diese Produkte sollen im Laufe des Winters verkostet werden, um die Sortencharakteristiken im fertigen Produkt herausarbeiten zu können.



Mit einer neuen Bandpresse wurden heuer die Verarbeitungsäpfel zu Saft gepresst.

Vielfalt schützen – Vielfalt nützen

Mit dem Sortenerhaltungsgarten in Wagersbach trägt die Versuchsstation Haidegg wesentlich dazu bei, die Ziele der Convention on Biological Diversity (www.cbd.int) zu erfüllen. Jedoch sollen die gesammelten alten Apfel- und Birnensorten nicht nur geschützt und erhalten, sondern auch genützt werden. Eine mögliche Nutzung dieser alten, regionalen Sorten ist die Verarbeitung zu spannenden, neuen und interessanten Produkten.

Am 14. und 15. April 2020 wird in Pöllauberg die Streuobsttagung unter dem Motto „Vielfalt schützen – Vielfalt nützen“ stattfinden. Dort wird man unter anderem auch die Möglichkeit haben, im Rahmen einer Exkursion den Sortenerhaltungsgarten in Wagersbach zu besichtigen und die Versuchsprodukte mit alten und neuen Apfelsorten zu verkosten. Details dazu im Internet unter <https://argestreuobst.at/wp-content/uploads/2019/11/Streuobsttagung-2020.pdf>.