

Erntezeitbestimmung bei Roten Ribiseln

Der richtige Erntezeitpunkt ist neben vielen anderen Faktoren wichtig für die Lagerfähigkeit von Roten Ribiseln. Leider gibt es im Vergleich zu anderen Obstarten derzeit noch recht wenig Anhaltspunkte dafür, wann denn dieser Zeitpunkt erreicht ist, bzw. wie er zu erkennen ist. Mit der heurigen Ernte soll ein Modell zur Festlegung dieses Termins in Haidegg auf seine Praxistauglichkeit hin untersucht werden.

Derzeit gibt es in Österreich kein praxisübliches Verfahren zum Bestimmen des Erntezeitpunkts bei roten Ribiseln. In den Niederlanden hingegen sind zwei auf unterschiedlichen Berechnungsgrundlagen aufgebaute Modelle verbreitet.

Erntezeitpunkt nach Wachstumsstunden

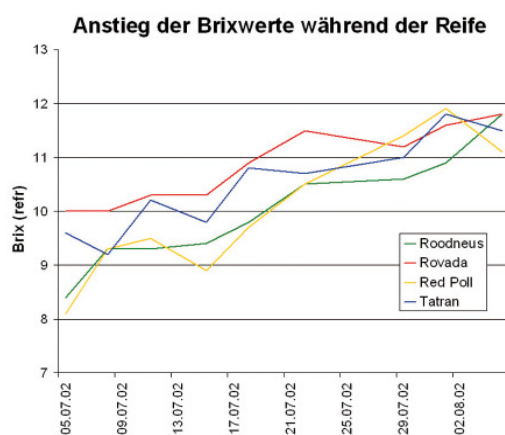
Dieses auch Asymcurmethode genannte Modell berechnet aufgrund von Temperatursummen einen Erntetermin, erscheint aber weniger standortangepasst als die Variante der Brixmessung und kommt daher nicht zur Anwendung.

Erntezeitpunkt nach Brix

Brix ist die Einheit der Trockensubstanz, die in Früchten vorwiegend aus Zucker und Säure gebildet wird. Gemessen wird sie am einfachsten mit einem Refraktometer.



Einfaches Handrefraktometer zur Bestimmung des Trockensubstanzgehalts.



Brixwerte steigen immer weiter an, Regen während der Ernte lässt den Wert absacken.



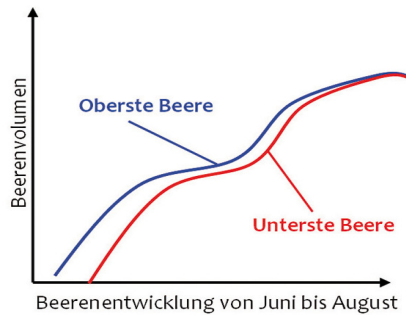
Rovada ist sehr gut für die Langzeitlagerung geeignet.

Die Brixwerte in den Roten Ribiseln variieren zwischen 10 – 14, in Ausnahmefällen sind Werte zwischen 8 und 16 Brix möglich. Einen absoluten Wert kann man zum Öffnen eines Erntefensters nicht vorgeben, da der Trockensubstanzgehalt nach Sorte, Standort, Wasserversorgung, Witterung und anderen Faktoren variiert, ein Anpassen an die örtlichen und momentanen Gegebenheiten ist daher unumgänglich.

Das Prinzip dieses Modells beruht auf Unterschieden der Beerenentwicklung. Die oberste Beere einer Traube entwickelt sich schneller als die unterste, sowohl was ihren Gehalt an Inhaltsstoffen als auch ihre Größe anbelangt. Der Brixgehalt ist in den oberen Beeren immer höher. Die Brix in den unteren Beeren steigen aber schneller und irgendwann im Zuge der Reife soll in der untersten Beere mehr Trockensubstanz enthalten sein als in der obersten. Neben der



Beerenvolumen innerhalb der Traube



Die Entwicklung der Beeregröße während der Reife ist von der Stellung der Beere in der Traube abhängig.

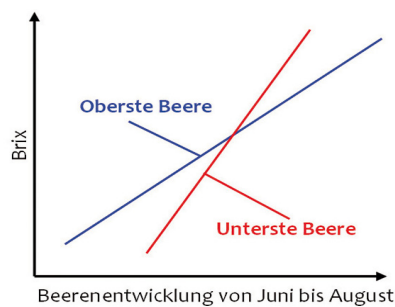
Positionierung der Beere auf der Traube bestehen auch Unterschiede im Brixgehalt nach der Position der Traube am Stock. Beeren im „Gipfelbereich“ liegen höher als die vom Ende eines Seitentriebs, die ihrerseits höhere Brixwerte aufweisen als die Beeren vom Anfang des Seitentriebs.

Gemäß dem Modell ist der optimale Erntetermin für die Langzeitlagerung dann erreicht, wenn bei den inneren Seitentrieben die unteren Beeren einen höheren Brixwert aufweisen als die obersten.



Für Rovada in entsprechender Traubenlänge konnte mit geschlossenen Trauben in den letzten Jahren immer ein guter Auszahlungspreis erzielt werden.

Trockensubstanz innerhalb der Traube



Die unterste Beere liegt in der Entwicklung hinter der obersten, überholt sie aber im Zuge des Reifens im Brixgehalt.

Durchführung

1	25 Pflanzen auswählen
2	3 Positionen pro Pflanze festlegen – oben, Seitentrieb Ende und Seitentrieb Anfang
3	diese Stellen markieren
4	1 – 2 x pro Woche eine oberste und eine unterste Beeren auswählen
5	immer zur gleichen Tageszeit messen
6	Beeren müssen bei der Ernte trocken sein



Containerlager, in denen unter CA Bedingungen die Ribisel bei etwa 2 °C gelagert werden.

Um die Auswirkungen auf die Lagerfähigkeit zu überprüfen werden Beeren zum „richtigen“ Zeitpunkt, zu früh und zu spät geerntet und jeweils getrennt in CA Zellen bei 20 % CO₂ und 2 % O₂ gelagert und im Spätherbst ausgewertet.

Richtiger Erntetermin ist wichtig !!

zu frühe Ernte	Beeren fallen im Spätherbst am Lager vom Stielgerüst
zu späte Ernte	Beim Lagern kommt es zu vermehrter Fäulnis