

Ing. Georg Innerhofer

## Klonenselektion „Blaues Kriecherl“

„Steirisches Kriecherl“ ist für das geographische Gebiet Steiermark geschützt im Codex Alimentarius Austriacus Kapitel B 23: Siptuosen. Anhang 1: Geschützte Bezeichnungen. Dieser Brand wird demnach ausschließlich aus dem blauen Steirischen Kriecherl hergestellt und der Alkoholgehalt muss mindestens 42% vol. betragen.

Das „Kriecherl“ oder „Kriacherl“, eine wilde Pflaumenart, findet sich an vielen Standorten, vor allem im Osten Österreichs. Sie sind dem Steinobst zugeordnet und als botanische Bezeichnung wird sowohl *Prunus insititia* für die Wildform als auch *Prunus domesticus ssp. insititia* für die Kulturform verwendet. Während in anderen Bundesländern auch rote und gelbe Typen vorkommen, ist in der Steiermark fast ausschließlich der blaue Typ zu finden.

Das Kriecherl zählt zu dem Formenkreis der Pflaumen, zu dem auch Mirabellen, Ringlotten, Pflaumen, Zibarten und andere zählen. Aufgrund der starken Bastardisierung in dieser Gruppierung ist eine streng botanische Zuordnung nicht möglich. Als Kriecherl gelten daher kleinfrüchtige, rundliche Früchte ohne Seitennaht, deren Fruchtfleisch sich nicht vom Kern trennen lässt.

Die Versuchsstation Haidegg hat vor einigen Jahren verschiedene blaue Kriecherltypen in der Süd- und Südoststeiermark gesammelt, vermehrt und aufgezogen.

Derzeit finden sich acht von diesen Typen je vier Bäume in einem Versuchsquartier in Haidegg. Sie werden auf Unterschiede in Wuchs, Ertragsleistung, Aromaintensität und vor allem auf Verarbeitungseignung – primär für Kriecherlbrand – hin untersucht.

Unser Ziel ist es festzustellen, ob tatsächlich typenbedingte Unterschiede existieren oder ob die Unterschiede durch andere Faktoren wie Standort (Boden, Klima), Behangdichte oder anderes zustande gekommen sind. Im Jahr 2006 konnten wir die ersten Früchte ernten. Zwar genug, um sie brennen zu können, aber noch nicht ausreichend, um aus jedem Typ einen Brand herzustellen.

Heuer zeigen einige Bäume bereits Erträge jenseits der 30 kg, somit war genug Menge vorhanden, um die Typen einzeln einzumaischen. Bei den Früchten zeigten sich Unterschiede in Fruchtgröße (zwischen 7 und 10 g) und Zuckergehalt (zwischen 16 und 20 Brix). Ob Unterschiede im Aroma der Brände erkennbar sind, wird sich zeigen.