



Biodiversität ist ein Begriff, der in den letzten Jahren immer mehr in den Mittelpunkt vieler Publikationen und Diskussionen geraten ist. Beinahe schon abgedroschen wirkt der Begriff, häufig wird er mit Nachhaltigkeit, Naturschutz und Ökologisierung in Verbindung gebracht. Im kompletten Gegensatz dazu, beinahe schon widersprüchlich dazu, wird die Biodiversität zum Einheitsbrei des Erwerbsobstbaues gesehen. Ist Vielfalt ein Widerspruch zum modernen Obstbau? Ist der heutige Sortenspiegel tatsächlich so einfältig?



Streuobstwiesen werden häufig mit Biodiversität in Verbindung gebracht.

Zwei Aufgaben in Haidegg

Sortenerhaltung und Sortenprüfung sind zwei Kernaufgaben, denen sich die Experten in der Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg widmen. Auf der einen Seite geht es darum, alte heimische Apfel- und Birnensorten für die genetische Vielfalt zu erhalten. Prof. Keppel hat in den 1980er Jahren traditionelle Sorten

aus dem bäuerlichen Umfeld der Obersteiermark, aber auch aus anderen Regionen gesammelt und zusammengetragen.

Im Rahmen diverser Studien und Diplomarbeiten wurden einige dieser Sorten verifiziert und deren Eigenschaften katalogisiert. Derzeit stehen im Sortenerhaltungsgarten der Versuchsstation 280 Apfelsorten und über 80 Birnensorten. Da es in Österreich keine aktuelle Sortenzüchtung im Obstbau gibt, werden diese Sorten erhalten und für Ausstellungen und Verarbeitungsprojekte genutzt.

Die Prüfung neuer Obstsorten für den Erwerbsobstbau ist ein weiteres wichtiges Aufgabengebiet der Versuchsstation. Am intensivsten wird diese Sortenprüfung beim Apfel betrieben, da der Apfel die Hauptkulturart im steirischen Obstbau darstellt. Weitere Sortenprüfungsprogramme gibt es derzeit

bei der Birne, beim Pfirsich und bei Süßkirschen. Auf Praxisbetrieben werden aktuell neue Sorten bei Himbeeren und in Zusammenarbeit mit der Beerenobstgenossenschaft beim Holunder geprüft.

Das Apfelsortiment im Handel –

Abkömmlinge von Golden Delicious

Betrachtet man die Herkunft der Apfelsorten, die derzeit im Handel angeboten werden, so kann man erkennen, dass 60 % der Apfelbäume in der Steiermark entweder ‚Golden Delicious‘ oder ein Abkömmling erster Generation dieser Sorte sind, die genetische Vielfalt hält sich also in Grenzen.

Auch bei den Neuzüchtungen findet man hauptsächlich Sorten wie ‚Elstar‘ und ‚Gala‘ als Kreuzungspartner, die eben auch von ‚Golden Delicious‘ abstammen. Die neuen Sorten, darunter auch viele bekannte Clubsorten, sind also vielfach mindestens in zweiter Generation mit ‚Golden Delicious‘ verwandt.



Golden Delicious – die Mutter vieler moderner Apfelsorten

Das Apfelsortiment im Handel

Sorte	P1	P2	Flächenanteil (%) im steirischen Apfelanbau
Golden Delicious	Zufallssämling		25%
Gala	Kidds Orange	Golden Delicious	18%
Jonagold	Golden Delicious	Jonathan	8%
Elstar	Golden Delicious	Ingrid Marie	4%
Pinova	Clivia	Golden Delicious	3%
Fuji	Ralls Janet	Golden Delicious	1%
Arlet	Golden Delicious	Idared	<1%



Neue Sorten:

- Civni (Rubens®): Gala x Elstar
- Scifresh (Jazz®): Gala x Braeburn
- Nicoter (Kanzi®): Gala Must x Braeburn
- La Flamboyante (Mairac): Gala x Maigold
- Milwa (Junami®): (Idared x Maigold) x Elstar
- Cripps Pink (Pink Lady®): Lady Williams x Golden Delicious

Erst neuere Züchtungen mit Zuchtzielen wie Mehrfachresistenzen, Klimatoleranz oder auffallende Fruchtigenschaften (z.B. rotes Fruchtfleisch) bringen neue Elternsorten ins Spiel, die künftig wieder für eine stärkere genetische Diversität beim Apfel sorgen werden.



Eine Branche geht ihren Weg...

Betrachtet man die Entwicklung der letzten Jahre im Erwerbsobstbau, so zeigt sich der deutlich gestiegene Einfluss des Lebensmittel-Einzelhandels auf die Produktion. Die Lebensmittelketten bieten nur begrenzt Platz für Sortenvielfalt im Obst- und Gemüsebereich. Ein roter, ein grüner und ein gelber Apfel sind ausreichend, viel differenzierter kann der Konsument über diese Vertriebschiene nicht mehr informiert werden. Der Apfel wurde zum Massenprodukt ohne Wertschätzung – ein Alltags-Lebensmittel ohne Genuss-Garantie!

Die Genuss-Garantie!

Und genau in diesem Bereich tun sich neue Nischen und Chancen auf. Wer am Markt Geschmack, Genuss und Vielfalt anbieten kann, schwimmt vielleicht zuerst gegen den Strom, wird dafür aber garantiert belohnt.

Der Stellenwert eines gut schmeckenden Apfels, einer neuen Sorte mit der Genuss-Garantie wird vom Konsumenten nicht nur einmal gekauft, sondern er wird auch noch ein zweites, ein drittes und ein viertes Mal nachgefragt.

Erwerbsobstanlagen eher mit Einheitsqualität, vergleichbar mit industriell gefertigten Produkten

Erwerbsobstbau ist keine industrielle Fertigung

Die Anforderungen an die Qualität von Tafeläpfeln sind heutzutage derart hoch, dass man schon beinahe davon ausgehen muss, die Äpfel kämen heute vom Band und würden in Maschinenhallen gefertigt.

Doch der Obstbauer arbeitet in und mit der Natur, er ist den Bedingungen wie z.B. Witterung, abiotischen und biotischen Einflüssen ausgeliefert und muss durch seine Kenntnisse allen möglichen Einflüssen die Stirn bieten, um in seiner Obstanlage einen hohen Anteil qualitativ hochwertiger Früchte zu produzieren. Das Arbeiten mit Beachtung der ökologischen Zusammenhänge in der Natur erfordert ein sehr spezialisiertes Wissen und viel Know-how, damit erfolgreich Obstbau betrieben werden kann.



Rotfleischige Apfelsorten stehen heute häufig im Fokus von Züchtern