



Im Frühjahr 2004 wurden in Haidegg unterschiedliche auf GF 655-2 veredelte Kriecherltypen gepflanzt, um etwaig vorhandene Unterschiede festzustellen. Zehn Jahre später ist es an der Zeit, ein erstes Resümee über diesen Vergleich zu ziehen.



Das typische steirische Kriecherl ist blau gefärbt

Das in der Steiermark weit verbreitete Kriecherl ist eine typische Verarbeitungsfrucht. Durch ihre Kleinfruchtigkeit und die schlechte Steinlöslichkeit sind die doch recht süßen Kriecherln für den Frischverzehr eher nicht geeignet.

Verarbeitet werden Kriecherl vorwiegend zu Obstbränden, wo sie üblicherweise einen fleischig-fruchtigen Typ Destillat mit deutlichem Steinton ergeben. Nektar, Kompott und Konfitüre spielen eher untergeordnete Rollen.

## Unterschiede

Hinsichtlich der Ertragsleistung konnten lediglich tendenzielle Unterschiede (siehe Abb. 1) bemerkt werden. Ganz klar ersichtlich ist der Einfluss der Alternanz. Interessant dabei ist, dass von

manchen Typen alle vier Bäume gleichzeitig in die Alternanz gefallen sind, bei anderen nicht.

Nach den ersten Vollertragsjahren können wir aber feststellen, dass in etwa die Hälfte der Bäume jedes Jahr Erträge liefert, während die anderen Bäume nahezu komplett auslassen.

Was die **Wuchsstärke** anbelangt, sind die Unterschiede noch geringer. Hier zeigte sich, dass lediglich die Bäume vom Typ Gölles (sowohl I als auch II) etwas stärker im Wuchs sind. Aber auch dieser Unterschied ist gering (siehe Abb. 2).

Seit der Pflanzung erfolgte bei den Bäumen standardmäßiger Pflanzenschutz nach IP Richtlinien. Mit Ausnahme von einem Jahr mit starker Fruchtfäule

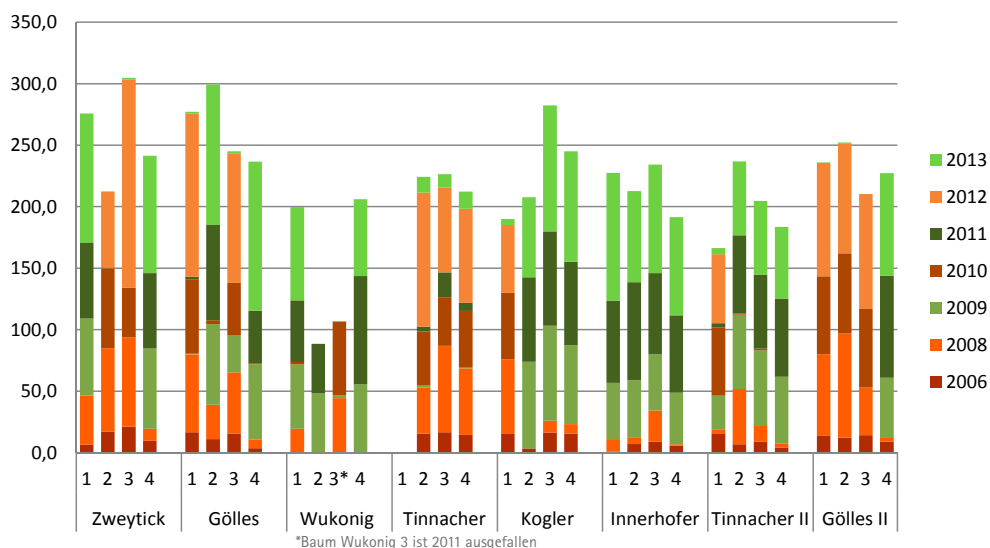


Abb. 1: Zusammengefasste Erträge je Baum (2006 - 2013), Neigung zur Alternanz klar erkennbar



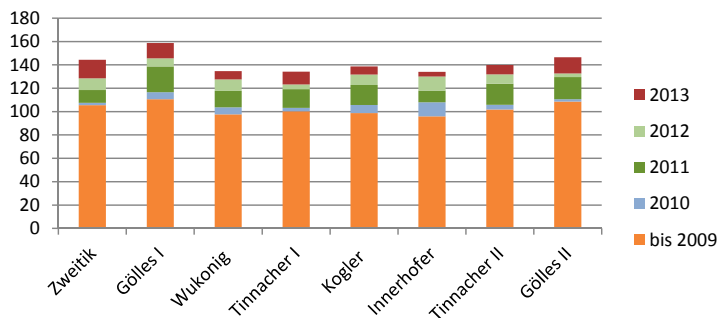


Abb. 2: Der Stammdurchmesser in mm zeigt ein nahezu einheitliches Wachstum

(die alle Typen betroffen hat), sind keine besonderen Anfälligkeiten sichtbar geworden.

In punkto **Fruchtqualität** ist es am schwierigsten Unterschiede festzustellen. Mit steigendem Zuckergehalt im Zuge der Reife steigt auch der Aromaeindruck.

Bei allen Typen setzte mit dem Reifen auch Fruchtfall ein und so liegt es am Betriebsführer den Erntezeitpunkt (damit auch die Aromatik) unter Bedachtnahme auf Fruchtfall (oder Wespen- bzw. Bienenfraß) festzulegen.

Einzige Ausnahme auch hier der Typ „Gölles“, diese Kriecherln waren tendenziell um eine Spur größer als alle anderen, was sich aber nicht im Gesamtertrag niedergeschlagen hat.



Wespenfraß stellt in manchen Jahren ein großes Problem dar

Zwischen den Typen waren bei den Frischfrüchten keine Unterschiede zu bemerken. Die geringen Unterschiede im Destillat könnten auch bei der Gärung oder der Destillation entstanden sein. Ein eindeutiger Zusammenhang zur Frucht konnte nicht definiert werden.



Mechanische Ernte der Früchte



## Fazit

In 10 Jahren Kriecherlanbau in Haidegg sind zwischen den quer durch die Steiermark gesammelten Typen keine deutlichen Unterschiede zu Tage getreten.

Sowohl im Anbau (und in der Alternanz) als auch in der Verarbeitung zeigen sich die Früchte als sehr ähnlich. Eine klare Empfehlung für den einen oder anderen Typ kann daher nicht gegeben werden.