

Dr. Thomas Rühmer

Traditionelle Apfelsorten für die Verarbeitung



Goldparmäne und Ilzer Rosenapfel sind zwei aromatische traditionelle Apfelsorten, die von Obstverarbeitern in letzter Zeit immer wieder gesucht wurden.

Der Anbau von Verarbeitungsäpfeln kann für manchen Betrieb eine gute Alternative zur herkömmlichen Produktion von Tafeläpfeln darstellen. Für diesen Produktionszweig ist die Sortenwahl entscheidend. Immer wieder gesucht werden traditionelle alte Apfelsorten, um diese zu naturtrüben Säften, Most oder Destillaten weiter zu verarbeiten. Auch bei den Verkostungen findet man immer wieder Produkte aus alten Sorten unter den Siegern. Die auffallende Aromatik und der meist höhere Säure- und Phenolgehalt dieser Sorten kombiniert mit der modernsten Verarbeitungstechnik machen die Säfte oder Moste zu einem neuen Erlebnis für die Geschmacksnerven.

In Zusammenarbeit mit der Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg wurde im letzten Herbst an beiden Standort ein Gemeinschaftsversuch ausgepflanzt. Dabei werden zwei grundlegende Produktionssysteme auf jeweils zwei

Unterlagen mit 12 verschiedenen Apfelsorten verglichen. Bei der Wahl der Apfelsorten wurden die Ergebnisse aus vergangenen Versuchen berücksichtigt, wobei besonderes Augenmerk auf eine hervorragende Aromatik der Produkte gelegt wurde.



Die Versuchsanlage in Haidegg mit den starkwüchsigen Unterlagen M 7 und MM 111, die als Zweiasthecke erzogen wurde.

Die traditionellen Sorten im Vergleich

Ilzer Rosenapfel
Gravensteiner
Steirischer Maschanker
Roter Berlepsch
Goldparmäne
Roter Boskoop
Cox Orange
Winterbananenapfel
Kronprinz Rudolf

Zum Vergleich wurden drei modernere Referenzsorten gewählt, die sich für Spitzenprodukte bei Säften, Mosten und Destillaten bewährt haben:

RubINETTE Rossina (naturtrüber Saft)

Braeburn Maririred (Most)

Elstar Standard (Destillat)

Zum einen wird eine Anlage auf den beiden mittelstarkwüchsigen Unterlagen MM 111 und M 7 in Form einer Zweiasthecke erzogen. Das Ziel dieser Produktionsform ist ein möglichst reduzierter Pflanzenschutz (low input zur Vermeidung von Pflanzenschutzmittelrückständen) und eine maschinelle Bearbeitung. Die Bäume wurden im Abstand von 4 x 2 m gepflanzt, pro Variante 9 Bäume.

Im Vergleich dazu wurde eine zweite Versuchsreihe mit Spindelbäumen auf den beiden Unterlagen CG 11 und B 9 gepflanzt. In dieser Anlage stehen 14 Bäume pro Variante im Abstand von 3,4 x 1,0 m.



Im Vergleich zur Zweiasthecke, die letzten Endes ohne Stützgerüst auskommen soll, wurde eine zweite Anlage in Form einer klassischen Spindelreihe gepflanzt. Hier werden die beiden Unterlagen CG 11 und B 9 miteinander verglichen.



Die beiden Sorten Elstar und Kronprinz, im Bild beide auf der Unterlage MM 111 zeigen schon von Beginn des Versuches an deutlich die Unterschiede im Wuchsverhalten der Bäume.

Im zweiten Schritt wird die Qualität der produzierten Früchte bonitiert und im letzten Schritt werden die daraus entstandenen Produkte sensorisch beurteilt. In weiterer Folge ist auch geplant, Aromaprofile der Produkte aus den verschiedenen Sorten zu erstellen.

Versuchsziele

Im ersten Schritt werden die beiden Systeme für die Produktion von qualitativ hochwertiger Verarbeitungsware obstbaulich miteinander verglichen. Dazu werden die Einzelbaumerträge, das vegetative Wachstum, Anfälligkeiten für Krankheiten und Schädlinge sowie das Wuchsverhalten der Anlagen durch die maschinelle Bearbeitung erhoben.