Mit Bäumen entschleunigen

Folge 5 der Streuobstserie klärt, wie alte Obstsorten nachgezüchtet werden können

Die HZ begleitet das Projekt „1000 Bäume für die Frankenalb“ mit der Serie „Obst auf dem Anger“. Die Aktion will die Obstsortenvielfalt in der Hersbrucker Schweiz erhalten. In dieser Folge klären wir, wie alte Sorten vermehrt werden können. Im Sortenportrait stellen wir die Sternrenette vor, eine 200 Jahre alte Frucht. Der Gartentipp verrät, wie Bäume geschützt werden können und was bei dem Schneiden von Edelreisern zu beachten ist. Und eine Anekdote haben wir auch wieder im Programm: Diesmal lüften wir Apfel-Geheimnisse des Dichters Friedrich Schiller.

HERSBRUCKER SCHWEIZ – Das Kartierungsprojekt „1000 Bäume für die Frankenalb“ will die Obstsortenvielfalt in der Region erhalten. Nachdem Experten die vielen alten Apfel- und Birnensorten auf den Angern in der Hersbrucker Schweiz bestimmt haben, gilt es nun, diese zu vermehren. Wie das funktioniert und wie jeder dazu beitragen kann, die Vielfalt zu verbreiten, darüber informieren der Hersbrucker Baumschulen-Inhaber Wolfgang Geiger und der Vorsitzende der Streuobstinitiative, Ottmar Fischer.

Wolfgang Geiger erklärt, wie eine Veredelung funktioniert.

Alte Sorten nachzuzüchten heißt im Fachjargon „veredeln“. Die Erhaltung zum Beispiel einer bestimmten Apfelsorte ist nur durch die Veredelung möglich. Konkret für das Projekt „1000 Bäume für die Frankenalb“ heißt das nun, von den alten Apfelbäumen, die nachgepflanzt werden sollen, sogenannte „Reiser“ zu nehmen. Dabei werden junge, einjährige Asttriebe abgeschnitten. Bei zirka 20 Sorten will Obstbaum-Kenner Ottmar Fischer dies tun. Selbstverständlich nur bei sehr seltenen Sorten, welche schwer im Handel zu bekommen sind: Der Kleine Herrenapfel wird dabei sein, der Lütticher Ananaskalvill, die Rötliche Renette und der Königliche Kurzstiel.

Ihre jungen Apfeltriebe werden dann auf einen 1,20 bis 1,60 Meter hohen Stamm aufgesetzt und die beiden Schnittstellen miteinander fixiert. Wichtig ist, erklärt Baumschulen-Chef Geiger, dass dies im Frühjahr geschieht. Denn zu der Zeit setzt der Saftstrom von unten nach oben ein, die Pflanze beginnt zu wachsen. Wie eine heilende Wunde wächst dabei auch die Veredelungsstelle zusammen. Der dicke „Knuppel“ an einem älteren Baumstamm lässt später erkennen, wo die Veredelung stattgefunden hat.

Pro Jahr wollen Wolfgang Geiger und Ottmar Fischer mindestens 50 neue Bäume im Geigerschen Betrieb veredeln und diese nach und nach in der Region pflanzen. „Es ist immens wichtig, die alten Obstbäume — eine Kulturleistung über Jahrhunderte hinweg und ihre genetische Vielfalt — zu bewahren“, ist Fischer überzeugt.

Sie sind nicht nur vom ökologischen Aspekt her sehr wichtig — Bienen etwa finden in den Obstbaumblüten ihren Nektar —, auch der Mensch habe viel vom Umgang mit dem Obstbaum: „Mit dem Pflanzen eines Baumes kann man sich sein eigenes Paradies erschaffen“, schwärmt Ottmar Fischer. Das mache nicht nur Spaß, dabei könne jeder auch „wunderbar entstressen oder auf neudeutsch: entschleunigen“.

Bleibt eine Frage zu klären: Wo kommen all die neuen „alten“ Bäume hin? Dafür hat Fischer selbstverständlich auch schon eine Antwort parat: Auf den Hutangern in der Hersbrucker Schweiz sollen sie eine neue Heimat finden und auch mit den Gemeinden in der Region will Fischer sprechen. Denn: „Es wäre super, noch mehr gemeinsame Projekte mit Schulen zu machen.“ Beim Pflanzen von Bäumen etwa in der Nähe von Schulgebäuden würde Kindern so Baumkunde nähergebracht. Die Hälfte der Hersbrucker Streuobstwiese wurde bei Aktionen wie diesen schon vollgepflanzt.

Bleibt die Option, neue Bäume im eigenen Garten wachsen zu lassen. Wer weiß, welche alte Sorte er veredeln lassen will, kann die Baumschule Geiger kontaktieren. Sie führen Auftragsveredelungen durch und beraten, wie Edelreiser genommen werden müssen. Diese Informationen stehen auch auf der Internetseite *www.1000obstbaeume.de* zur Verfügung.

Wie Bäume für Ihr Gartenparadies richtig gepflegt werden und wie sie richtig geschnitten werden, darüber informiert die nächste Folge der Streuobstserie.

ULLA MECKLER

Ottmar Fischer (oben), Peter Renner (links) und Wolfgang Geiger nehmen einen Reiser von einem Apfelbaum am Kainsbacher Anger. Fotos: Ruppert/Meckler

Das Sortenportrait

Die Sternrenette.

„Für Obstliebhaber gibt es kaum einen schöneren Anblick als Fruchtkörbe, die mit roten Sternrenetten gefüllt sind. Das leuchtende Rot, gemildert durch den zarten Hauch der Deckfarbe und unterbrochen von den deutlich sich abhebenden, hellgrauen Sternchen, wirkt bezaubernd, dass man sich an diesem Anblick nicht satt sehen kann“: Das ist ein Zitat aus „Deutschlands Obstsorten“ um 1900.

Die 200 Jahre alte Sorte wurde früher als Kinderapfel und als Weihnachtsdekoration sehr geschätzt. Sie stammt vermutlich aus der Gegend um Maastricht und ist dort als „Calville etoilee“ bekannt.

Die Sternrenette ist ab Ende September pflückreif. Ihre Genussreife ist von Oktober bis Dezember. Allerdings wird sie dann zunehmend mehlig. Das Fruchtfleisch wird zur besten Reifezeit als weiß, teils leicht rosa, mittelsaftig, dezent aromatisch beschrieben. Die Äpfel ergeben einen sortenreinen Saft und einen charaktervollen Apfelwein.

Die Rote Sternrenette ist wenig schorf-, mehltau- und krebsanfällig. Sie blüht spät, ist widerstandsfähig und ein guter Pollenspender. Als ideale Streuobstsorte auf Sämlingsunterlage entwickelt sie auf einigermaßen feuchten Böden gesunde, kräftige, breitpyramidale Bäume. Auf zu trockenen Standorten versagt sie.

Der Apfel als Quelle der Inspiration

Für die Familie des berühmten Dichters Friedrich Schiller hatte der Apfel eine besondere Bedeutung. Der Vater des Dichters leitete eine Baumschule in Württemberg.

Nach seiner erklärten Vorstellung sollten Bäume als Nahrungsquelle für die Menschen dienen, das Land verzieren und für saubere Luft sorgen - Forderungen, die noch heute aktuell sind.

Aus einem Bericht von Goethe ist bekannt, dass Schiller sich am Duft überreifer Äpfel inspirierte, die er in seiner Schreibtischschublade aufbewahrte.

Überreife Äpfel scheiden unter anderem Ethylen ab, ein leicht süßlich riechendes Kohlenstoffwassergas, das in schwacher Konzentration wach hält und stimuliert.

Sortenvielalt erhalten: Das ist das Anliegen des Projekts „1000 Bäume für die Frankenalb” in der Hersbrucker Schweiz.

Der Gartentipp im Februar

Wie schneide ich Edelreiser?

Die Kreisfachberatung für Gartenbau und Landespflege am Landratsamt informiert:

Jetzt im Januar gibt es im Obstgarten nicht allzu viel zu tun. Die Bäume befinden sich noch in der Winterruhe. Mit den Schnittarbeiten sollte man deshalb möglichst noch bis Mitte Februar warten. Wer seine Bäume noch nicht mit einem Weißanstrich gegen drohende Frostrisse geschützt hat, sollte dies möglichst schnell an einem trockenen und frostfreien Tag nachholen.

Edelreiser schneiden

Wer beabsichtigt, alte, seltene Obstsorten durch eine Veredelung auf einen jungen Baum im Frühjahr zu erhalten oder unbefriedigende Obstbäume mit neuen Sorten umzuveredeln, darf nicht versäumen, jetzt Edelreiser zu schneiden. Edelreiser sind einjährige, im letzten Jahr gewachsene Jungtriebe. Sie enthalten in der Regel nur Blattknospen und keine Fruchtknospen und sind unverzweigt. Je nach Wüchsigkeit und Alter des Spenderbaumes können sie unterschiedlich lang ausgebildet sein. Bei jüngeren Bäumen sind Trieblängen von 50-60 Zentimeter keine Seltenheit. Alte, stark vergreiste Bäume bilden dagegen oft nur sehr kurze oder teilweise auch gar keine Jahrestriebe aus.

Hier hilft nur ein starker Rückschnitt von einzelnen Ästen, der den Baum zum Austrieb anregt und so zumindest für das Folgejahr für verwendbare Jahrestriebe sorgt. Edelreiser müssen unbedingt in der sogenannten „Saftruhe“ geschnitten und entsprechend eingelagert werden. Für Steinobst — Kirschen und Pflaumen — ist im Zeitraum von Dezember bis Mitte Januar der richtige Schnitttermin. Für Kernobst — Äpfel und Birnen — können die Reiser von Januar bis Mitte Februar entnommen werden. Der Schnitt sollte bei möglichst frostfreiem und trockenem Wetter erfolgen. Nicht alle Triebe sind gleich gut geeignet, sie sollten ausgereift sein, kurze Knospenabstände haben und in etwa so dick wie ein Bleistift sein. Zu dünne Reiser haben zu wenig Reservestoffe und vertrocknen leicht bei der Lagerung.

Solche Triebe findet man im äußeren, gut besonnten Kronenbereich. „Wasserschosser“ (steilwachsende, stark verschattete Triebe aus dem inneren Kronenbereich) sind ungeeignet. Die Reiser werden sortenweise gebündelt und sorgfältig etikettiert, damit es später zu keinen Verwechslungen kommt.

Richtig lagern

Die Reiser dürfen bis zur Veredelung im April/Mai nicht austreiben und müssen deshalb sachgerecht gelagert werden. Kühl, feucht und dunkel ist dabei die Devise. Gut geeignet sind Erd- oder Felsenkeller, wie sie früher zum Einlagern von Kartoffeln und Rüben verwendet wurden. Auf keinen Fall gemeinsam mit Äpfeln lagern, weil die Reiser durch das ausgeschiedene Ethylen der Früchte zum Austrieb angeregt werden. Ersatzweise können die Reiser auch an der Nordseite von Gebäuden in Erdgruben gelagert werden. Nach Möglichkeit durch ein engmaschiges Netz vor Mäusefraß schützen. Eine dicke, isolierende Laubauflage hilft dabei, die Temperaturen im Frühjahr lange Zeit niedrig zu halten. Die Veredlung selbst ist keine Hexerei sondern eine handwerkliche Fähigkeit. Die richtige Methode lernt man am besten bei sogenannten Veredelungskursen, die im Frühjahr etwa bei verschiedenen Obst- und Gartenbauvereinen angeboten werden.

Nähere Auskünfte zum Thema Veredeln, Veredelungskurse etc. erhalten Sie von der Kreisfachberatung für Gartenbau und Landespflege am Landratsamt Nürnberger Land (Tel. 09123/950-6531).

Mit Bäumen entschleunigen

Folge 5 der Streuobstserie klärt, wie alte Obstsorten nachgezüchtet werden können

Die HZ begleitet das Projekt „1000 Bäume für die Frankenalb“ mit der Serie „Obst auf dem Anger“. Die Aktion will die Obstsortenvielfalt in der Hersbrucker Schweiz erhalten. In dieser Folge klären wir, wie alte Sorten vermehrt werden können. Im Sortenportrait stellen wir die Sternrenette vor, eine 200 Jahre alte Frucht. Der Gartentipp verrät, wie Bäume geschützt werden können und was bei dem Schneiden von Edelreisern zu beachten ist. Und eine Anekdote haben wir auch wieder im Programm: Diesmal lüften wir Apfel-Geheimnisse des Dichters Friedrich Schiller.

HERSBRUCKER SCHWEIZ – Das Kartierungsprojekt „1000 Bäume für die Frankenalb“ will die Obstsortenvielfalt in der Region erhalten. Nachdem Experten die vielen alten Apfel- und Birnensorten auf den Angern in der Hersbrucker Schweiz bestimmt haben, gilt es nun, diese zu vermehren. Wie das funktioniert und wie jeder dazu beitragen kann, die Vielfalt zu verbreiten, darüber informieren der Hersbrucker Baumschulen-Inhaber Wolfgang Geiger und der Vorsitzende der Streuobstinitiative, Ottmar Fischer.

Wolfgang Geiger erklärt, wie eine Veredelung funktioniert.

Alte Sorten nachzuzüchten heißt im Fachjargon „veredeln“. Die Erhaltung zum Beispiel einer bestimmten Apfelsorte ist nur durch die Veredelung möglich. Konkret für das Projekt „1000 Bäume für die Frankenalb“ heißt das nun, von den alten Apfelbäumen, die nachgepflanzt werden sollen, sogenannte „Reiser“ zu nehmen. Dabei werden junge, einjährige Asttriebe abgeschnitten. Bei zirka 20 Sorten will Obstbaum-Kenner Ottmar Fischer dies tun. Selbstverständlich nur bei sehr seltenen Sorten, welche schwer im Handel zu bekommen sind: Der Kleine Herrenapfel wird dabei sein, der Lütticher Ananaskalvill, die Rötliche Renette und der Königliche Kurzstiel.

Ihre jungen Apfeltriebe werden dann auf einen 1,20 bis 1,60 Meter hohen Stamm aufgesetzt und die beiden Schnittstellen miteinander fixiert. Wichtig ist, erklärt Baumschulen-Chef Geiger, dass dies im Frühjahr geschieht. Denn zu der Zeit setzt der Saftstrom von unten nach oben ein, die Pflanze beginnt zu wachsen. Wie eine heilende Wunde wächst dabei auch die Veredelungsstelle zusammen. Der dicke „Knuppel“ an einem älteren Baumstamm lässt später erkennen, wo die Veredelung stattgefunden hat.

Pro Jahr wollen Wolfgang Geiger und Ottmar Fischer mindestens 50 neue Bäume im Geigerschen Betrieb veredeln und diese nach und nach in der Region pflanzen. „Es ist immens wichtig, die alten Obstbäume — eine Kulturleistung über Jahrhunderte hinweg und ihre genetische Vielfalt — zu bewahren“, ist Fischer überzeugt.

Sie sind nicht nur vom ökologischen Aspekt her sehr wichtig — Bienen etwa finden in den Obstbaumblüten ihren Nektar —, auch der Mensch habe viel vom Umgang mit dem Obstbaum: „Mit dem Pflanzen eines Baumes kann man sich sein eigenes Paradies erschaffen“, schwärmt Ottmar Fischer. Das mache nicht nur Spaß, dabei könne jeder auch „wunderbar entstressen oder auf neudeutsch: entschleunigen“.

Bleibt eine Frage zu klären: Wo kommen all die neuen „alten“ Bäume hin? Dafür hat Fischer selbstverständlich auch schon eine Antwort parat: Auf den Hutangern in der Hersbrucker Schweiz sollen sie eine neue Heimat finden und auch mit den Gemeinden in der Region will Fischer sprechen. Denn: „Es wäre super, noch mehr gemeinsame Projekte mit Schulen zu machen.“ Beim Pflanzen von Bäumen etwa in der Nähe von Schulgebäuden würde Kindern so Baumkunde nähergebracht. Die Hälfte der Hersbrucker Streuobstwiese wurde bei Aktionen wie diesen schon vollgepflanzt.

Bleibt die Option, neue Bäume im eigenen Garten wachsen zu lassen. Wer weiß, welche alte Sorte er veredeln lassen will, kann die Baumschule Geiger kontaktieren. Sie führen Auftragsveredelungen durch und beraten, wie Edelreiser genommen werden müssen. Diese Informationen stehen auch auf der Internetseite *www.1000obstbaeume.de* zur Verfügung.

Wie Bäume für Ihr Gartenparadies richtig gepflegt werden und wie sie richtig geschnitten werden, darüber informiert die nächste Folge der Streuobstserie.

ULLA MECKLER

Ottmar Fischer (oben), Peter Renner (links) und Wolfgang Geiger nehmen einen Reiser von einem Apfelbaum am Kainsbacher Anger. Fotos: Ruppert/Meckler

Das Sortenportrait

Die Sternrenette.

„Für Obstliebhaber gibt es kaum einen schöneren Anblick als Fruchtkörbe, die mit roten Sternrenetten gefüllt sind. Das leuchtende Rot, gemildert durch den zarten Hauch der Deckfarbe und unterbrochen von den deutlich sich abhebenden, hellgrauen Sternchen, wirkt bezaubernd, dass man sich an diesem Anblick nicht satt sehen kann“: Das ist ein Zitat aus „Deutschlands Obstsorten“ um 1900.

Die 200 Jahre alte Sorte wurde früher als Kinderapfel und als Weihnachtsdekoration sehr geschätzt. Sie stammt vermutlich aus der Gegend um Maastricht und ist dort als „Calville etoilee“ bekannt.

Die Sternrenette ist ab Ende September pflückreif. Ihre Genussreife ist von Oktober bis Dezember. Allerdings wird sie dann zunehmend mehlig. Das Fruchtfleisch wird zur besten Reifezeit als weiß, teils leicht rosa, mittelsaftig, dezent aromatisch beschrieben. Die Äpfel ergeben einen sortenreinen Saft und einen charaktervollen Apfelwein.

Die Rote Sternrenette ist wenig schorf-, mehltau- und krebsanfällig. Sie blüht spät, ist widerstandsfähig und ein guter Pollenspender. Als ideale Streuobstsorte auf Sämlingsunterlage entwickelt sie auf einigermaßen feuchten Böden gesunde, kräftige, breitpyramidale Bäume. Auf zu trockenen Standorten versagt sie.

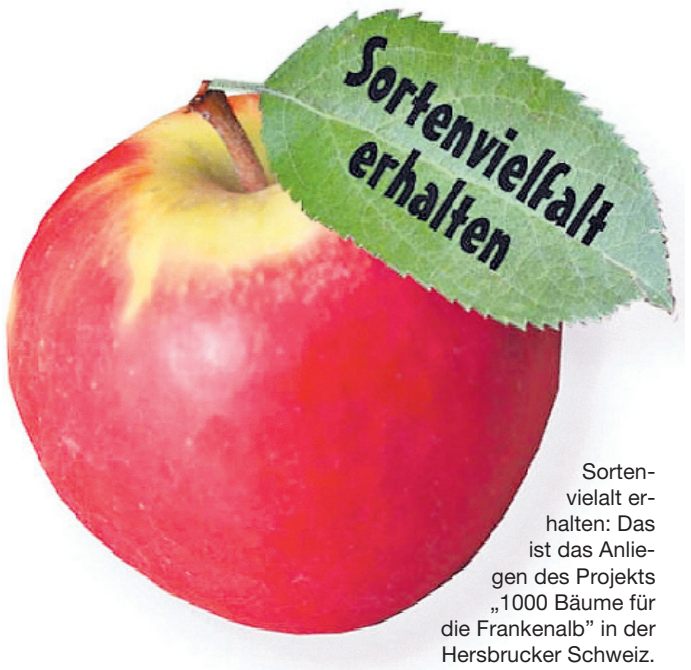
Der Apfel als Quelle der Inspiration

Für die Familie des berühmten Dichters Friedrich Schiller hatte der Apfel eine besondere Bedeutung. Der Vater des Dichters leitete eine Baumschule in Württemberg.

Nach seiner erklärten Vorstellung sollten Bäume als Nahrungsquelle für die Menschen dienen, das Land verzieren und für saubere Luft sorgen - Forderungen, die noch heute aktuell sind.

Aus einem Bericht von Goethe ist bekannt, dass Schiller sich am Duft überreifer Äpfel inspirierte, die er in seiner Schreibtischschublade aufbewahrte.

Überreife Äpfel scheiden unter anderem Ethylen ab, ein leicht süßlich riechendes Kohlenstoffwassergas, das in schwacher Konzentration wach hält und stimuliert.



Sortenvielalt erhalten: Das ist das Anliegen des Projekts „1000 Bäume für die Frankenalb” in der Hersbrucker Schweiz.

Der Gartentipp im Februar

Wie schneide ich Edelreiser?

Die Kreisfachberatung für Gartenbau und Landespflege am Landratsamt informiert:

Jetzt im Januar gibt es im Obstgarten nicht allzu viel zu tun. Die Bäume befinden sich noch in der Winterruhe. Mit den Schnittarbeiten sollte man deshalb möglichst noch bis Mitte Februar warten. Wer seine Bäume noch nicht mit einem Weißanstrich gegen drohende Frostrisse geschützt hat, sollte dies möglichst schnell an einem trockenen und frostfreien Tag nachholen.

Edelreiser schneiden

Wer beabsichtigt, alte, seltene Obstsorten durch eine Veredelung auf einen jungen Baum im Frühjahr zu erhalten oder unbefriedigende Obstbäume mit neuen Sorten umzuveredeln, darf nicht versäumen, jetzt Edelreiser zu schneiden. Edelreiser sind einjährige, im letzten Jahr gewachsene Jungtriebe. Sie enthalten in der Regel nur Blattknospen und keine Fruchtknospen und sind unverzweigt. Je nach Wüchsigkeit und Alter des Spenderbaumes können sie unterschiedlich lang ausgebildet sein. Bei jüngeren Bäumen sind Trieblängen von 50-60 Zentimeter keine Seltenheit. Alte, stark vergreiste Bäume bilden dagegen oft nur sehr kurze oder teilweise auch gar keine Jahrestriebe aus.

Hier hilft nur ein starker Rückschnitt von einzelnen Ästen, der den Baum zum Austrieb anregt und so zumindest für das Folgejahr für verwendbare Jahrestriebe sorgt. Edelreiser müssen unbedingt in der sogenannten „Saftruhe“ geschnitten und entsprechend eingelagert werden. Für Steinobst — Kirschen und Pflaumen — ist im Zeitraum von Dezember bis Mitte Januar der richtige Schnitttermin. Für Kernobst — Äpfel und Birnen — können die Reiser von Januar bis Mitte Februar entnommen werden. Der Schnitt sollte bei möglichst frostfreiem und trockenem Wetter erfolgen. Nicht alle Triebe sind gleich gut geeignet, sie sollten ausgereift sein, kurze Knospenabstände haben und in etwa so dick wie ein Bleistift sein. Zu dünne Reiser haben zu wenig Reservestoffe und vertrocknen leicht bei der Lagerung.

Solche Triebe findet man im äußeren, gut besonnten Kronenbereich. „Wasserschosser“ (steilwachsende, stark verschattete Triebe aus dem inneren Kronenbereich) sind ungeeignet. Die Reiser werden sortenweise gebündelt und sorgfältig etikettiert, damit es später zu keinen Verwechslungen kommt.

Richtig lagern

Die Reiser dürfen bis zur Veredelung im April/Mai nicht austreiben und müssen deshalb sachgerecht gelagert werden. Kühl, feucht und dunkel ist dabei die Devise. Gut geeignet sind Erd- oder Felsenkeller, wie sie früher zum Einlagern von Kartoffeln und Rüben verwendet wurden. Auf keinen Fall gemeinsam mit Äpfeln lagern, weil die Reiser durch das ausgeschiedene Ethylen der Früchte zum Austrieb angeregt werden. Ersatzweise können die Reiser auch an der Nordseite von Gebäuden in Erdgruben gelagert werden. Nach Möglichkeit durch ein engmaschiges Netz vor Mäusefraß schützen. Eine dicke, isolierende Laubauflage hilft dabei, die Temperaturen im Frühjahr lange Zeit niedrig zu halten. Die Veredlung selbst ist keine Hexerei sondern eine handwerkliche Fähigkeit. Die richtige Methode lernt man am besten bei sogenannten Veredelungskursen, die im Frühjahr etwa bei verschiedenen Obst- und Gartenbauvereinen angeboten werden.

Nähere Auskünfte zum Thema Veredeln, Veredelungskurse etc. erhalten Sie von der Kreisfachberatung für Gartenbau und Landespflege am Landratsamt Nürnberger Land (Tel. 09123/950-6531).