

Obst·Wein·Garten

FACHZEITSCHRIFT FÜR PRAKTIKER

86. Jahrgang – Nr. 8
August 2017

*8. August:
Tag der
Paradeiser*



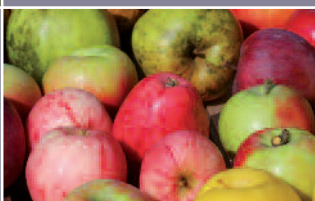
Die Kamtschatka-
Heckenkirsche
oder Lenzbeere 3



Kandieren
von Früchten 28



Apfelsaft
selbst gemacht 6



„Mitbringsel“-
Klapotez
kommt aus
Gamlitz 14



Kürbis – alles rund
um die große
Power-Beere 18



Paradeiser,
unser beliebtestes
Gemüse für die
Sommerküche 26



Arbeitskalender
im Weingarten 8



INHALT

OBSTBAU

Naschfrucht für den Garten – die Kamtschatka-Heckenkirsche oder Lenzbeere – Dr. Helmut Pirc	3
Bio-Hinweise für Kernobst – Mag. Claudia Freiding	5
Apfelsaft selbst gemacht – Andreas Zechner	6

WEINBAU

Arbeitskalender Weinbau	
Im Weingarten – Ing. Karl Thurner-Seebacher	8
Bioweinbau – Dipl.-Ing. Sabrina Dreisiebner-Lanz MSc	10
Im Keller – Ing. Reinhold Holler	12
Eine ungiftige Möglichkeit, Wespen zu vertreiben!	9
Neue Weinhoheiten für die Steiermark stehen fest!	13
Sommerversammlungen zum Wein	13
Höchstbewertung von Weinkritiker René Gabriel für Sauvignon Blanc von Erwin Sabathi	14
„Mitbringsel“-Klapotex kommt aus Gamlitz – Anbon Barbic	14

GARTENBAU

Arbeitshinweise – Ing. Stephan Waska	15
Aussaattage	16
Kürbis – alles rund um die große Power-Beere – Dr. Claudia Steinschneider	18
Buchvorstellung: Kürbis	20
Buchvorstellung: „Frisches Gemüse im Winter ernten“	20
Steirischer Junggärtnerwettbewerb 2017	21
„So schmeckt's“ – Schule macht Geschmack	21
Zum Fressen gern: Die Schmierläuse sind los! – Sonja Stockmann	24

IMKER

Honig für ältere Personen – gut oder schlecht? – ÖR Ing. Josef Ulz ...	25
--	----

HAUSHALT/ERNÄHRUNG

Paradeiser, unser beliebtestes Gemüse für die Sommerküche	26
Kandieren von Früchten – Wolfgang Weingerl	28

INTERESSANTES

Kleinanzeigen	11
Termine allgemein	11
Gärtnerei anno dazumal und witterungsmäßige Unbill	22

ORTSVEREINE

Termine der Ortsvereine	29
-------------------------------	----

Titelbild: „Tomaten“, Fritz Michalke, Teilnahme am Fotowettbewerb 2014

Unsere Telefonnummer (0316) **8050-1630** Unsere Faxnummer (0316) **8050-1620** Bürozeiten Mo–Fr 8–12 Uhr
e-mail: office@obstweingarten.at

www.obstweingarten.at

Herausgeber, Eigentümer und Verleger: Landes-Obst-, Wein- und Gartenbauverein für Steiermark, Obmann: Gerhard Czelecz, 8010 Graz, Hamerlinggasse 3, Tel. 0316/8050-1630, Fax 0316/8050-1620. Grafik: Print- & Medien-Service, 8077 Gössendorf, Hauptstraße 27. Druck: Druckerei Dorrang, 8053 Graz, Kärntner Straße 96.

Verlags- und Herstellungsort Graz. Für den Inhalt verantwortlich: Wolfgang Weingerl. Fotos, wenn nicht anders gekennzeichnet, Rechte beim Autor. Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird in dieser Zeitung die geschlechtsspezifische Differenzierung (sog. Binnen-I) nicht durchgehend berücksichtigt. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.

Zweck der Herausgabe: Fachliche Information über Obst-, Wein- und Gartenbau.

Der Bezug der Zeitschrift ist jedoch nicht an eine Mitgliedschaft gebunden und kann zum Einzelpreis von € 3,- und zum Jahresbezugspreis im Inland um € 36,- für Erlagschein-zahler, € 33,- mit Bankeinzug, Ausland € 66,- inkl. Porto erfolgen. Der Bezug gilt dann als verlängert, wenn nicht bis zum 30. November l. J. eine schriftliche Abmeldung in der Redaktion eingelangt ist.

Nachdruck von Artikeln aus »Obst-Wein-Garten« auch auszugsweise, sowie fotomechanische Wiedergabe nur mit Genehmigung der Redaktion. Signierte Berichte und Mitteilungen müssen nicht in jedem Fall mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

 Gedruckt auf umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichtem Papier.



Zurück zur Natur – oder besser, zurück in den Garten!



Es ist fast wie eine Gegenbewegung, die der fortschreitenden Globalisierung auf dem Lebensmittelmarkt trotzen will und immer lauter fragt: Woher kommt das Essen auf meinem Teller?

In Zeiten, in denen Lebensmittel, insbesondere Obst, Gemüse und Kräuter ganzjährig durch Importe aus aller Welt verfügbar sind, ist es schwer, den natürlichen Bezug zur Saisonalität und Regionalität, damit zur natürlichen Verfügbarkeit unserer Nahrungsmittel zu erhalten. Bei vielen VerbraucherInnen scheint daher der Wunsch immer stärker zu werden, die genaue Herkunft der Lebensmittel zu kennen und zu wissen, wie diese angebaut bzw. produziert wurden.

Diesem Wunsch wird zum einen der Fokus auf Regionalität und Saisonalität beim Einkauf gerecht. Zum anderen liegt es immer mehr im Trend, auf noch so großem oder kleinem Raum ein eigenes Pflanzenreich als Versorgungsstation und Rückzugsoase zugleich einzurichten. Der heimische Garten wird wieder zur hauseigenen Landwirtschaft, Groß- und Kleinstädter finden Gefallen daran, den Balkon mit Töpfen und Hochbeeten zum „urban garden“ umzufunktionieren, und in all-seits zugänglichen Gemeinschaftsgärten wird gemeinsam gegartelt, geerntet und die Nachbarschaft gepflegt. Auch Pflanzentauschmärkte erfreuen sich großer Beliebtheit, und so werden wieder alte Gemüsesorten entdeckt, die im regulären Supermarkt nicht erhältlich sind. Es ist wohl dieser direkte Bezug zu den geernteten Früchten, der mit Mühe gepflegten Pflanzen, der vielen Menschen verloren gegangen ist und welchen sie beim heimischen Gärtnern intuitiv suchen und wiederentdecken. Dabei handelt es sich allerdings weniger um eine Rückbesinnung auf eingestaubte Traditionen, sondern eher um eine moderne Interpretation der Selbstversorgung, die sich dem fortschrittlichen Bewusstsein von Nachhaltigkeit angepasst hat.

Aus der Perspektive der Gesundheitsförderung kann man diese Entwicklung nur gut heißen. So ist es doch die Beschäftigung mit unseren Nahrungsmitteln und den daraus gemachten Speisen, die das neu entdeckte Gärtnern fördert und welches uns darüber bewusst werden lässt, was da auf unserem Teller liegt. Dieses Bewusstsein setzt die Empfehlungen von GesundheitsexpertInnen, vor allem auf naturbelassene und weniger auf hochverarbeitete, industrielle Lebensmittel zurückzugreifen, in einen anderen Kontext. „Naturbelassen“ wird auf einmal anders erlebbar, und so erscheinen den bewussten VerbraucherInnen die gesundheitsförderlichen pflanzlichen Nahrungsmittel „natürlich“ gesünder.

Denken wir dabei an unsere Kinder und wie sie Essen erleben und Lebensmittel kennenlernen, so findet sich hier die perfekte Anwendung für die Gartenarbeit. Tatsächlich wünschen sich immer mehr Kindergärten und Schulen ein einrichtungseigenes Garten- oder Hochbeet, mit dessen Hilfe den Kindern ungezwungen und spielerisch das Garteln beigebracht werden kann – eine perfekte Basis, um ihnen dann auch die Wertschätzung der geernteten und gesunderhaltenen Nahrungsmittel näher zu bringen. Und vielleicht wird dann in der einen oder anderen Kindergarten- oder Schulküche das geerntete Gemüse noch zu einem geschmackvollen Gemüseauflauf verkocht.

Natalie Walter, MSc
Mitarbeiterin bei Styria vitalis
Gemeinschaftsverpflegung

Apfelsaft selbst gemacht

Nachdem die steirischen Obstbaumwärter heuer bereits Artikel über die Baumbeurteilung und Baumpflege in dieser Zeitschrift veröffentlicht haben und die Erntezeit vor der Tür steht, möchten wir uns nun einem Thema der Obstverwertung – nämlich der Herstellung von Apfelsaft – widmen. Der Genuss der Früchte und daraus erzeugter Produkte ist wohl der schönste Lohn für die Bearbeitung des Gartens. Dieser Artikel richtet sich an jene Personen, die einen Hausgarten oder einige wenige großkronige Apfelbäume besitzen und in Eigenregie Saft für den Eigenbedarf herstellen möchten.

Gerade bei Apfelbäumen ist der Ertrag in manchen Jahren so groß, dass ein Rohverzehr trotz guter Einlagerungsmöglichkeiten nicht möglich ist. Dann bietet es sich an, die Äpfel zu pressen und einen gesunden Apfelsaft zu erzeugen.

Wie gesund ist Apfelsaft?

Es gab in jüngster Zeit intensive Diskussionen über den hohen Fruchtzuckeranteil im Apfelsaft. Das ist richtig und man sollte schon bedenken, dass 1 Liter Apfelsaft rund 550 Kilokalorien enthält. Es gilt hier wohl die alte Weisheit von Paracelsus der meinte: Die Dosis macht das Gift. In Maßen genossen ist Apfelsaft allerdings überaus gesund. Neben Vitamin C liefert er wertvolle Mineralstoffe wie vor allem Kalium, welches von entscheidender Bedeutung für den Energiestoffwechsel im Körper ist. Die im Apfelsaft enthaltenen Polyphenole schützen vor freien Radikalen, helfen den Blutdruck zu regulieren, hemmen Entzündungen und können vor Krebs schützen. Mostäpfel enthalten bis zu 10 mal mehr Polyphenole als Tafelobst und der Anteil an Polyphenolen ist in naturtrüben Apfelsäften höher als in klaren, da sie teilweise im Fruchtfleisch gebunden vorkommen. Äpfel bilden diese Polyphenole als Schutz gegen Fraßfeinde und schädliche Umwelteinflüsse. Je mehr die Pflanze durch Spritzmittel geschützt wird, desto weniger Abwehrstoffe wird sie bilden und desto weniger Phenole sind im Apfelsaft enthalten. Mit anderen Worten: Naturtrüben Apfelsäften von unbehandelten Obstbäumen ist aus gesundheitlicher Sicht der Vorzug zu geben. Und außerdem: Ein gespritzter Apfelsaft nach dem Sport: Was gibt es besseres?



Die gesundheitlichen Aspekte sprechen für die Nutzung unserer Streuobstwiesen und nur wenn wir die Früchte auch ernten und verwenden, werden wir diese Kulturlandschaften langfristig erhalten können.

Welche Sorten eignen sich für die Safterstellung?

Grundsätzlich können natürlich alle Äpfel gepresst werden und in der Eigenversorgung kommt es ja nur darauf an, ob man selbst mit dem Ergebnis zufrieden ist oder nicht. Wenn man mit der Qualität des Saftes nicht zufrieden ist, kann man sich durch das Mischen verschiedener Sorten seinen „Lieblingssaft“ herstellen. Ein als zu süß empfundener Saft kann durch die Beimischung von Saft aus säurebetonten Äpfeln verbessert werden oder

wenn der Saft leer schmeckt, können gerbstoffreichere Sorten für ein harmonisches Geschmacksbild sorgen. Jedenfalls sollte man sich mit den Eigenschaften der verschiedenen Sorten auseinandersetzen, wenn man plant, neue Bäume zu pflanzen. Man sollte aber auch auf den geeigneten Standort und – insbesondere wenn man auf chemischen Pflanzenschutz verzichten möchte – auf die Robustheit der Sorte achten. Möchte man z.B. Saft vom Braeburn herstellen, weil einem dieser besonders gut schmeckt, muss man auch wissen, dass dieser Apfel nur auf besonders begünstigten Standorten ausreift.

In der Literatur¹ werden folgende Werte als geeignet für die Safterstellung angegeben: Zucker > 11,2° Brix, Säure > 5 g/l und Saftausbeute über 77%, das heißt, aus 100 kg

Äpfel können 77 Liter Saft gewonnen werden. Darüber hinaus beeinflussen das Verhältnis zwischen Säure und Zucker sowie der Gehalt an Polyphenolen (Gerbstoffe, Tannine) den Geschmack. In der unten genannten Schweizer Studie werden u.a. Bohnapfel, Roter Boskoop, Rewena und Schneiderapfel als Spezialmostäpfel genannt. Informationen über Sorteneigenschaften und Eignung von Sorten finden Sie im Internet zum Beispiel unter folgenden Adressen:

www.agroscope.admin.ch
Publikationen zum Thema und Sortenblätter

www.arche-noah.at
Obstsortenblätter des Vereins Arche Noah

www.obstsortendatenbank.de
an dieser Adresse erhalten Sie Daten aus historischen Unterlagen

www.fructus.ch

Informationen über die in der Schweiz angepflanzten Sorten

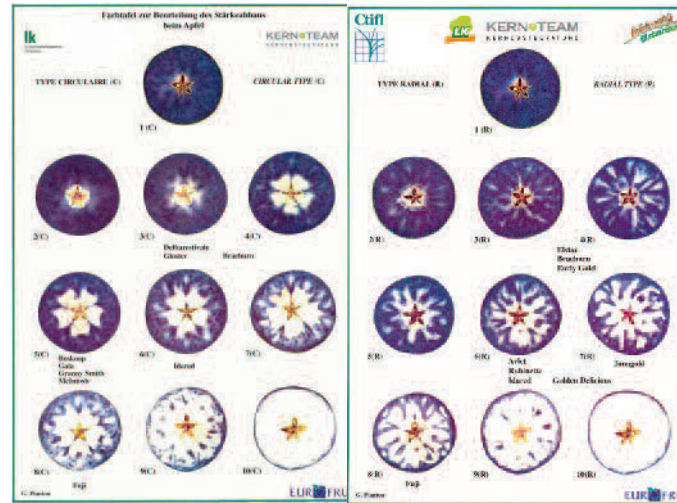
Auch die im Juni 2016 bzw. Dezember 2016 in dieser Zeitschrift vorgestellten Bücher „Resistente und robuste Obstsorten“ und das „Handbuch Bio-Obst“ bieten wertvolle Informationen zu den einzelnen Sorten.

Erntezeitpunkt

Das Reifwerden der Früchte erkennt man an der Änderung der Grundfarbe von grün auf gelb bzw. rot und daran, dass sich die Kerne braun verfärben. Geerntet wird am besten zum Zeitpunkt der Baumreife. Diese ist gegeben, wenn sich zwischen Fruchtholz und Fruchtsiel ein Trenngewebe ausgebildet hat und sich die Frucht leicht vom Baum löst oder sogar von selbst abfällt².

Eine Meßmethode, den Reifegrad zu bestimmen, ist der Stärketest. Im Zuge des Reifeprozesses wird bekanntlich Stärke in Zucker umgewandelt und mit Hilfe des Tests ist erkennbar, wieviel Stärke noch umgewandelt werden kann. Dazu wird der Apfel halbiert und die Hälften werden in eine sogenannte Lugolsche Lösung getaucht. Anhand der Verfärbung der Apfelhälften lässt sich der Reifegrad bestimmen. Die Lugolsche Lösung kann als Fertigprodukt gekauft werden oder auch selbst hergestellt werden (10 g Kaliumiodid in 100 ml Wasser lösen, 3 g Jod dazugeben und mit destilliertem Wasser auf 1 Liter auffüllen – die Reagenzien dazu bekommt man in der Apotheke). Anhand der Stärketabelle (siehe Abbildung) lässt sich der Reifegrad mit einer Einteilung von 1 – noch keine Stärke abgebaut bis 10 – Schnittstelle Stärkefrei bestimmen. Die Werte für den optimalen Erntezeitpunkt sind von Sorte zu Sorte verschieden, betragen aber meist zwischen 4 – 5.

Auch der Zuckergehalt liefert Aufschluss über den Reifegrad.



Kern-Team Gleisdorf

Dieser kann mithilfe eines Refraktometers gemessen werden, aber natürlich gibt auch das Hineinbeißen in den Apfel wertvolle Aufschlüsse.

Erntemethoden

Ein Obstbaufachmann aus der Schweiz hat bei den internationalen Streuobsttagen 2017 in St. Paul im Lavanttal die Erntemethode für Pressobst aus Streuobstwiesen in etwa folgendermaßen beschrieben: Mitte September werden die Flächen für die Ernte vorbereitet, das heißt, bevor gemäht wird, wird das abgefallene Obst aufgelesen und aus der Anlage entfernt. Danach werden 2-mal wöchentlich die Äpfel aufgelesen und nach der Aussortierung und dem Waschen zerkleinert und gepresst. Erst später im Jahr, wenn nur noch wenige Früchte auf den Bäumen verblieben sind, werden diese abgeschüttelt und verarbeitet. Diese Methode scheint sicherzustellen, dass nur vollreifes Obst für den Saft verarbeitet wird, ist aber für den Hausgartenbesitzer natürlich kaum geeignet, weil dieser den Apfelsaft an einem oder maximal an einem zweiten Termin herstellen möchte. Da nun aber die Äpfel auf einem Baum zu unterschiedlichen Zeitpunkten reifen, wird im Herbst zu meist neben vollreifen Früchten auch immer ein Teil bereits überreifer bzw. angefallter Früchte und ein Teil unreifer Früchte vorhanden sein. Um trotzdem ein dem oben beschriebenen Idealfall möglichst ähnliches Ergebnis zu errei-

chen schlage ich folgende Vorgehensweise vor:

1. Äpfel, die als erstes reif wurden und abgefallen sind sollten – so man sie nicht sofort isst oder verwertet (Apfelstrudel, Apfelmus, trocknen, Chutney...) – aufgesammelt und aus der Anlage entfernt werden. Dies ist eine wesentliche Maßnahme des Pflanzenschutzes, da damit auch Schaderreger für das nächste Jahr eliminiert werden.
2. Wenn ca. 30 Prozent der Äpfel ausgereift von selbst vom Baum gefallen sind (nicht etwa durch Sturm) kann die „Haupternte“ für die Saftproduktion beginnen. Die oben genannten Kriterien (Verfärbung, Stärketest, Kostprobe) dienen zur Hilfestellung, es sollten möglichst viele Äpfel am Baum das Kriterium der Baumreife erfüllen bzw. nahe daran sein. Um sicherzugehen, nur frisch vom Baum

gefallene Äpfel aufzulesen und um Verschmutzungen zu vermeiden, empfehle ich eine Plane unter dem Baum auszubreiten, bevor der Baum geschüttelt wird. Ein zu kräftiges Schütteln ist zu vermeiden um sicherzustellen, nur wirklich reifes Obst zu ernten. Oft ist es ratsam, zu einem späteren Zeitpunkt ein zweites Mal zu schütteln.

3. Da die Äpfel oft aus großer Höhe vom Baum fallen und durch die Reife auch entsprechend weich sind, führt dies häufig zu Beschädigungen der Oberfläche und es kommt schon nach kurzer Lagerung zur Fäulnisbildung. Daher empfehle ich ein möglichst rasches Weiterverarbeiten der Äpfel. Allerdings entspricht bei manchen Apfelsorten, insbesondere Winteräpfeln, die Baumreife nicht der Genussreife, da sich das Bukett erst während der Lagerung ausbildet. Wenn eine Lagerung zur Bukettbildung gewünscht ist oder aus Zeitgründen notwendig wird, sollte diese in offenen Kisten und nicht in Plastiksäcken erfolgen. Besonderes Augenmerk ist dann auf die Aussortierung von angefaultem Obst während des Waschvorganges zu legen. Darüber und über die weiteren Schritte der Safterstellung – Musen, Pressen, Pasteurisieren und Abfüllen – werde ich in der nächsten Ausgabe berichten.

¹⁾ Vgl. Silvestr, G. & Egger, S. (2011), Beschreibung wertvoller Mostapfelsorten, Flugschrift 129, Forschungsanstalt Agroscope, Changins, Wädenswil

²⁾ Vgl. Maurer J, et al. Handbuch Bio-Obst, Innsbruck 2016, ISBN 978-3-7066-2578-4

