

Mitteilungen des  
Südtiroler Beratungsringes

April 1974

## INHALT

	Seite
Systemische Fungizide im Obstbau . . . . .	91
Qualität, Lagerung und Vermarktung des Apfelsortiments in Trient .	94
Einfluß der Unterlage auf den Ertrag . . . . .	97
Blattanalyse im Obstbau .	98
Knospentod bei Jonathan .	99
Resistenz der Botrytis gegen system. Fungizide .	100
Anbauprobleme in der Marillenkultur . . .	101
5. Symposium für integrierten Pflanzenschutz	102
Rückblick . . . . .	104
Beobachtungen . . . . .	106

## HERAUSGEBER

Südtiroler Beratungsring  
für Obst- und Weinbau,  
Lana (BZ), Andreas-Hofer-Str. 9  
Genehmigung des Tribunals  
Bozen, R. St. Nr. 6/64 v. 6. XI. 1964  
Verantwortlicher Redakteur:  
Dr. Hermann Oberhofer  
Redaktionssekretäre:  
Dr. L. Gögele u. E. Paler

## MITARBEITER

Dr. A. Felderer, Direktor des Land-  
wirtschaftsinspektorates, Bozen;  
Dr. J. Lezuo, Handelskammer, Bo-  
zen; Dr. H. Mantinger, Obst- und  
Weinbauschule Laiburg; Dr. J.  
Reden, Landwirtschaftsinspektro-  
rat, Bozen; Ing. A. Weiss, Lan-  
desassessorat für Landwirt-  
schaft, Bozen; Dr. chem. B. We-  
ger, Bozen; Dr. F. Zelger, Land-  
wirtschaftsinspektorat, Bozen;  
DDD. Karl Zanon, Meran.

## DRUCK

Athesiadruck, Bozen  
Weinbergweg 7  
Versand im Postabonnement  
Nr. III — 70% S. I. A. P.

## Titelbild

In frühen Lagen ist der Frucht-  
ansatz bei den meisten Sorten  
gut bis sehr gut. Besonders  
Gravensteiner haben in diesen  
Zonen vielversprechend ange-  
setzt.

Foto: J. Petermair,  
Beratungsring

In Jahren mit schleppendem Obstabsatz wie heuer spricht jeder von Qualität. Ist das berechtigt oder suchte man nur nach einer Erklärung für die anhaltende Marktflaute? Ist die schwache Qualität Ursache oder Auswirkung eines schwierigen Marktes? Es kann natürlich beides der Fall sein.

Nun, der heiße Spätsommer und die verregnete zweite Septemberhälfte 1973 waren gewiß nicht ideal für die rechtzeitige Ausfärbung und gute Lagerfähigkeit der Früchte. Sicher ist aber auch, daß bei zähflüssigem Marktverlauf an die Qualität und Haltbarkeit des Obstes besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Denn die Vermarktungsbetriebe sitzen dann länger auch auf Partien, die sie längst gerne abgestoßen hätten. So wird mancher Partie wohl oder übel eine längere Lebensdauer abverlangt als man ihr unter normalen Marktverhältnissen zumuten würde.

Dies scheint teilweise auch mit der Ernte 1973 der Fall gewesen zu sein, als zu Anfang April noch 17.000 Waggon Äpfel (53% der Ernte) in den Lagerhäusern auf Abnehmer warteten.

Andererseits müssen die Produzenten wissen, was sie unter Qualität in erster Linie zu verstehen haben, welches die wichtigsten Qualitätsforderungen sind. Ist es die Haltbarkeit oder die Farbe, die Fruchtgröße oder die Schalenreinheit, die Fruchtfleischfestigkeit oder der Geschmack? Doch die Rangordnung der Qualitätsfaktoren ist nicht immer dieselbe. Sie kann sich mit dem Absatzverlauf und mit dem Bestimmungsort des Obstes verändern. Zum Beispiel: Bei Frühverkäufen ist an Jonathan die Farbe wichtiger als die Haltbarkeit. Bei schleppendem Geschäft muß die Ware vor allem haltbar sein. Oder Golden sollten, sofern sie im Inland abgesetzt werden, vor allem groß (möglichst 75+) sein, Berostung spielt eine geringe Rolle. Für das Ausland muß der Golden zunächst schalenrein, kann dafür aber ruhig etwas kleiner sein.

Was sollte der Produzent also besonders beachten, wie soll er das Obst produzieren?

Um eine möglichst breite Absatzbasis zu schaffen, sind bei den einzelnen Sorten folgende Qualitätsziele anzustreben:

**GRAVENSTEINER** sollte zunächst **Fruchtgröße** 70+ erreichen, die **Grundfarbe** muß hell sein. Ferner ist **Stippe** bei dieser Sorte besonders gefährlich.

**JONATHAN**: Wegen mangelnder **Deckfarbe** kann diese Sorte oft nicht zu dem für die lange Lagerung optimalen **Reifegrad** geerntet werden. Dann ist ein Kompromiß notwendig, wo beide Forderungen etwas zurückzustecken sind. Möglich, daß Alar (in Anlagen mit schwachem Fruchtbehang) einen Ausweg bietet. Idealmaß 60—75 mm.

**RED DELICIOUS**: Farbe und **Fruchtgröße** (70+) stehen hier an erster Stelle, vor allem für das Inland. Heuer war das besonders deutlich, mit Preisunterschieden bis zu 100 Lire/kg, je nach Fruchtgröße. Mitunter ist also Ausdünnen notwendig. Doch auch **Stippe** ist eine Gefahr!

**GOLDEN DELICIOUS**: Hier ist die **Fruchtgröße** meist wichtiger als die Schalenreinheit. — Kürzlich an einer Obstversteigerung notierten die Golden-Partien folgende Preise:

70+	stark berostet	Lire 130—150
60—70	schalenrein	Lire 95—110

Allerdings waren kleinfallende (60—70), berostete Golden praktisch unverkäuflich. Das heißt, daß in Lagen, wo die Berostung nicht (wesentlich) zu verhindern ist, über die Ausdünnung immer noch gute Preise zu erzielen sind. Ausdünnen (zum Teil auch mit Hand) bringt also wirtschaftlich mehr als die sogenannten Kosmetikspritzungen. Sogar die Bedeutung von Gloeosporium rangiert noch vor der Berostung. Ideale Fruchtgröße für Golden 70—80 mm.

**MORGENDUFT**: Bei dieser Spätsorte heißt die erste Forderung: frei von **Gloeosporium**! Die **Fruchtgröße** soll zwischen 70 und 80 mm liegen; für den Frischmarkt ist auch ein Minimum an **Farbe** notwendig.

Bei drei Sorten (Gravensteiner, Red und Golden Delicious) von unseren fünf wichtigsten ist also die Fruchtgröße der wichtigste Qualitätsfaktor. Das heißt, daß noch mehr ausgedünnt werden muß als bisher. Für einen regelmäßigen Fruchtansatz hat das zusätzlich Vorteile.

Bei Jonathan sind die Deckfarbe und die Haltbarkeit zwei oft schwer zu vereinende Forderungen. Hier geht es wohl vor allem darum, sobald genügend Farbe da ist, die Früchte möglichst rasch ins Lager zu bringen. Dazu ist aber eine entsprechende Anzahl leistungsfähiger Pflücker notwendig. Diese zu beschaffen, wird in Zukunft sicher nicht leichter sein als heute.

Bei Morgenduft ist am Lager immer wieder Gloeosporium ein Problem; dem kann der Produzent heute sehr wirksam vorbeugen. Auch mit dem Stickstoff ist hier Vorsicht geboten, damit die Äpfel nicht grün bleiben.

Wie man sieht, der Produzent kann durch wohlüberlegte Pflegemaßnahmen nicht nur den Ertrag, sondern auch die Fruchtqualität wirksam steuern. All diese Möglichkeiten werden gewiß noch nicht voll ausgeschöpft.

Wenn aber die Witterung (vor allem im Spätsommer) nicht mitspielt oder ein schwacher Behang vorliegt, ist es für den Produzenten sehr schwer, diese negativen Bedingungen auszugleichen. Dann bleibt nur mehr den Lager- und Vermarktungsexperten die gewiß nicht leichte Aufgabe, das Beste aus der gegebenen Situation zu machen.

H. Oberhofer