

► ca. 40%. Zudem ist die Farbe intensiver rosa bis rötlich; Sortentypisch sind die markanten weißen Lentizellen, die in der Kelchpartie vermehrt vorhanden sind. Der höhere Deckfarbanteil erlaubt bei den ersten beiden Pflückgängen einen höheren Prozentanteil abzuernten.

Durch das termingerechtere Ernten kann somit auch dem Risiko eventueller Frühfröste vorgebeugt werden. Umso wichtiger wird die frühere Ausbildung der Deckfarbe bei Rosy Glow mit zunehmendem Alter der Bäume und anfallenden Schattenfrüchten. Abzuklären bleibt, ob bei Rosy Glow ein 4. Pflückgang vermieden werden kann, was sehr wahrscheinlich ist. Mit Sicherheit wird bei Rosy Glow über die Jahre ein höherer Prozentanteil an I. Qualitätsware (Pink Lady®) anfallen.

ZUCKER, SÄURE, FESTIGKEIT

Das Versuchszentrum Laimburg hat im Jahre 2003 bei 2-jährigen Bäumen und heuer bei 3-jährigen Bäumen Früchte für den Reifeverlauf von Rosy Glow entnommen und mit Cripps Pink verglichen. Die Grafik zeigt, dass der Stärkeabbau in Früchten der Sorten von Rosy Glow und Cripps Pink parallel verläuft. Das zu erwartende Erntefenster scheint ähnlich wie bei Cripps Pink zu sein. Auch in den Penetrometer-, Zucker- und Säurewerten konnten keine signifikanten Unterschiede festgestellt werden.

Durch die frühzeitige Ausbildung der

Deckfarbe wird es leichter möglich sein, die Erntegänge termingerechter einzuhalten und dadurch reifebedingt Lagerschäden wie z.B. Fleischbräune durch überreife Früchte zu vermeiden.

AUSDÜNNUNGSVERSUCHE

Cripps Pink kann sowohl mit Amid als auch mit Carbaryl ausgedünnt werden. Nach den bisherigen Erfahrungen in der Praxis und den Ausdünnungsversuchen des Versuchszentrum Laimburg, hat Amid eine deutlich stärkere Ausdünnungswirkung als Carbaryl. Der Vorteil von Amid liegt in der früheren Entlastung überzähliger Früchte, was in der Regel zu einer besseren Fruchtgröße führt. Wir gehen davon aus, dass Rosy Glow darauf ähnlich reagiert. Die ersten Beobachtungen zeigen, dass Rosy Glow ähn-

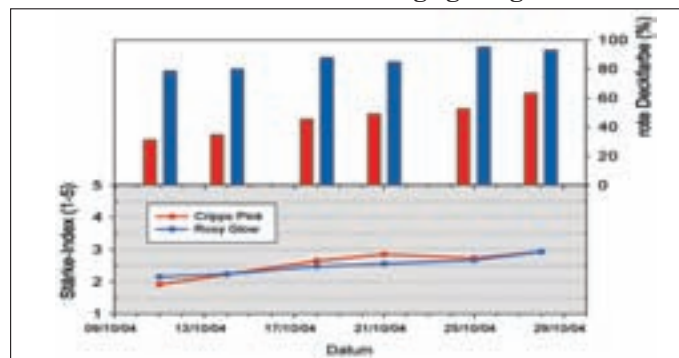
lich wie Cripps Pink kaum Alternanzanfällig ist.

SCHLUSS

Rosy Glow färbt beachtlich besser als Cripps Pink. Durch ihre frühere und intensivere Farbausbildung kann die Ausbeute an I-Qualitätsware mit über 40% Deckfarbanteil beachtlich erhöht werden. Dies wirkt sich umso mehr aus, je älter die Bäume werden und mehr Schattenfrüchte vorhanden sind. Zudem kommt dieser Vorteil vor allem in farbschwachen Jahren (z.B. 2004) und unter Hagelnetz zum Tragen.

Man sollte sich jedoch nach wie vor nicht dazu verleiten lassen, diese Mutante in kalten, späten Anbaulagen zu pflanzen. Rosy Glow färbt früher, ist aber deshalb nicht früher reif.

Grafik: Reifeverlauf und Deckfarbe von Rosy Glow im Vergleich zu Cripps Pink am Standort Branzoll, Pflanzjahr 2002. Im Jahre 2003 wurde am selben Standort ebenfalls kein nennenswerter Unterschied in der Reife beobachtet. Der Unterschied an Deckfarbe fiel allerdings geringer aus.



Nicogreen - Greenstar®

Walter GUERRA, Versuchszentrum Laimburg

Im Jahre 1983 wurden in der belgischen Baumschule Nicolai durch Paul van LAER die ersten Apfelkreuzungen durchgeführt. Einige Jahre später wurden die Strukturen verbes-

sert und die Pläne einer Zusammenarbeit mit der Abteilung Obstbau Fruitteeltzentrum der Katholischen Universität Leuven konkretisiert. Am Beginn dieses Jahrzehnts wurde eine

Gesellschaft mit dem Namen Better3Fruit gegründet, an der sowohl die zuvor genannte Baumschule und Universität als auch Erzeugergensenschaften aus Deutschland, Holland

und Belgien beteiligt sind. Diese GmbH beschäftigt sich ausschließlich mit der Kreuzung und Entwicklung neuer Apfel- und Birnensorten. Die ersten beiden Produkte dieses Züchtungsprogrammes sind die Apfelsorten Nicogreen-Greenstar® und Nico-ter-Kanzi®.

Die Sorte Greenstar® entstand 1989 aus einer Kreuzung zwischen der Frühsorte Delcorf - Delbard Estivale® und Granny Smith und wurde bereits 1995 selektioniert. Unter der Bezeichnung Nicogreen wurde im Jahre 2000 ein Antrag auf EU-Sortenschutz gestellt und 2004 erteilt. Im Norden (Belgien und Holland) stehen zur Zeit etwa 300 ha Greenstar®, die geschätzte Erntemenge beträgt für die heurige Erntesaison 2.500 t.

In Südtirol wurden die ersten Versuchsbäume 2001 gepflanzt, an denen im Vorjahr erste Untersuchungen durchgeführt wurden.

VERMEHRUNG UND VERMARKTUNG

Inhaber der Vermehrungsrechte von Greenstar® ist die Baumschule Nicolai. Das Vermarktungskonzept auf Clubbasis für die beiden Sorten Kanzi® und Greenstar® wird auf europäischer Ebene durch die Vereinigung „Greenstar Kanzi Europe“ (GKE) verwaltet. Mitglieder von GKE sind zur Zeit eine deutsche Obstgenossenschaft und je eine Vermarktungsorganisation in Holland und Belgien. Es zeichnet sich ein Clubkonzept mit flexibler Vermarktung ab.

Ziele des Clubs sind: Entwicklung eines Produktions-, Marken- und Vermarktungskonzeptes in Europa; Anbauverträge mit Produzenten und Vermarktungsverträge mit den angeschlossenen Absatzbetrieben; und als Fernziel Anbau auf der Südlichen Hemisphäre, aber mit der Einschränkung, Früchte in Europa nur über lizenzierte Betriebe abzusetzen. Welt-

weiter Sortenmanager ist Johan NICOLAI.

BAUM- UND FRUCHTEIGENSCHAFTEN

Greenstar® zeigt eine späte Blüte. Der Wuchstyp ist etwas kompakter als bei Granny Smith, die Blätter sind groß und kräftig. Der Baum zeigt eine eher geringe Verzweigung.

Greenstar® ist eine großfruchtige, glattschalige Sorte mit einem hohen spezifischen Gewicht, welche bei schwachem Behang Übergrößen produziert. Die Lentizellen sind bei dieser grünen Sorte weniger stark ausgebil-



Greenstar®-Pilotanlage in Fragsburg (Meran), Pflanzjahr 2003.

det als bei Granny Smith. Das durchschnittliche Fruchtgewicht lag in der Talsohle im Jahre 2004 knapp unter 300 g. Bei der Ernte zeigte sie eine hellgrüne Grundfarbe ohne Deckfarbe, welche im Lager zum Aufhellen neigt.

Das Fruchtfleisch ist weiß, schneidet man die Frucht auf, tritt Verbräunung durch Oxydation später als bei anderen Sorten auf. Aus diesem Grunde könnte dieser Apfel auch eine interessante Verwendung für Fruchtsalate finden. Genauer abzuklären ist noch die Ertragsleistung der Sorte. Bei einigen Bäumen in der Talsohle konnte man eine Tendenz zur Alternanz feststellen. Ob dies mit gezielten Ausdünnungsmaßnahmen zu verhindern ist, ist noch abzuklären.

In der Talsohle in Leifers war

Greenstar® im heurigen Jahr in der ersten Septemberdekade reif, also 3 Wochen vor Granny Smith. Der Stärkeabbau verlief sehr langsam, zum Erntezeitpunkt lag der Stärkewert bei 2 (Skala 1-5), die Festigkeit war etwas höher als 7 kg/cm², der Zuckergehalt entsprach 11°Brix und der Säuregehalt 8 g/l.

In den bisher durchgeführten Verkostungen empfanden die Teilnehmer Greenstar® als eine Sorte mit gutem ausgewogenen Geschmack und einer zufriedenstellenden Festigkeit. Zudem ist die Frucht saftig und knackig.

LAGERUNG

Greenstar® erwies sich nach ersten, vorläufigen Lagerungserfahrungen 2003 in der Talsohle als ein sehr fester Apfel, welcher nur sehr geringe Konsistenzverluste während der CA-Lagerung zeigte. Der Refraktometerwert von 10,5 - 11,5°Brix zur Ernte stieg auf 12,5°Brix bei der Auslagerung an, während der hohe Säuregehalt im CA-Lager weitgehend erhalten blieb. Es wurde eine gewisse Anfälligkeit für gewöhnliche Schalenbräune beobachtet, welche allerdings unter CA-Bedingungen reduziert werden konnte. Die Sorte wird relativ schnell wachsig.

SCHLUSSFOLGERUNGEN

Die einzige zurzeit am Markt erhältliche grüne Sorte ist Granny Smith, viele interessante Alternativen aus der Züchtung gibt es nicht. Nicogreen-Greenstar® ist sehr produktiv und hat einen ausgewogenen Geschmack.

Nachteilig ist die Großfrüchtigkeit und die Neigung wachsig zu werden. In weiteren Versuchen und Recherchen soll geklärt werden, wie groß der potentielle Marktanteil eines solchen Sortentyps ist und welche Zonen für den Anbau dieser Sorte in Frage kommen.