

# Für eine optimale Fruchtqualität



Unabhängig davon, welchen Artikel dieser Ausgabe Sie zuerst lesen: Es geht immer darum, wie Sie die Fruchtqualität optimieren können. Schon im Artikel auf der gegenüberliegenden Seite weisen Oswald Rossi et al. vom Versuchszentrum Laimburg nach, dass der Apfelbaum eine etwas geringere Fruchtzahl durch ein höheres Fruchtgewicht und damit Kaliber der verbleibenden Äpfel ausgleicht. Größere Golden Delicious verkaufen sich zudem leichter und zu besseren Preisen, wie die noch laufende Vermarktungssaison 2021/22 zeigt. Kaliber unter 70 mm sind derzeit praktisch nicht auf dem Tafelobstmarkt unterzubringen. Selbst Golden Delicious der Klasse 70 - 75 mm werden gegenwärtig kaum nachgefragt. Im Artikel wird auch nachgewiesen, dass bei einem optimal behandelten Golden Delicious-Baum weniger zu grüne und zu gelbe Äpfel bei einmaliger Ernte anfallen. Die Autoren führen uns auch vor Augen, dass bei zweimaliger Ernte der Anteil an zu grünen und zu gelben Golden Delicious geringer ist. Leider schaffen es aber nur die wenigsten Obstbauern, innerhalb des Erntefensters Golden Delicious in zwei Gängen zu pflücken.

Um die Qualität geht es auch im Artikel über *Alternaria* von Ulrich Prechsl et al. vom Versuchszentrum Laimburg ab Seite 11. Sie haben bereits 2020 in diesem Fachmagazin in einem Artikel ihre jahrelangen Versuche vorgestellt, wie man dieser Pilzkrankheit mit Blattdüngern erfolgreich vorbeugen und Fungizide einsparen kann. In diesem Artikel geht es um weitere noch offene Fragen rund um *Alternaria*.

Im dritten Artikel ab Seite 16 weisen Werner Rizzoli et

al. vom Versuchszentrum Laimburg nach, wie lange man Fungizide mit dem Wirkstoff Dithianon (z.B. Delan 70 WG) einsetzen könnte, ohne dass selbst auf der früh gepflückten Sorte Gala noch Rückstände davon zu finden sind. Die im Artikel vorgestellten Versuchsergebnisse sind in zweifacher Hinsicht von großem praktischem Wert: Zum einen wäre die Primärschorfabwehr um einiges einfacher und sicherer, wenn die Obstbauern dieses Kontaktfungizid noch über die Blüte hinaus einsetzen könnten. Zum anderen dürfte jetzt eindeutig erwiesen sein, dass man solche Fungizide bis zu einer Fruchtgröße von 7 mm ohne Risiko von Dithianonrückständen bei der Ernte verwenden könnte. Das ist gleichzeitig der letzte Termin für das Ausdünnungsmittel mit dem Wirkstoff Naphthylacetamid (z.B. Amid Thin W).

In jeweils kurzen Beiträgen befassen sich Christian Andergassen et al. vom Versuchszentrum Laimburg sowie Christian Dallemulle und Simon Wieser vom Beratungsring ab Seite 21 mit den Vor- und Nachteilen der pneumatischen Entlaubung. Diese kann zweifelsfrei die Fruchtfarbe fördern. Die drei Artikel bieten Ihnen eine gute Entscheidungshilfe, wo sich diese Methode sinnvoll einsetzen lässt und wo man lieber darauf verzichten sollte.

Auch im letzten Beitrag ab Seite 27 geht es um die Qualität, genauer um die Weinqualität. Das französische Burgund macht es uns vor: Renommierete Weinkellereien pflanzen auch wieder unverklonte Reben. Weinberge mit selektioniertem Klonenmaterial haben zwar viele Vorteile, geschmacklich könnten aber Weine aus Trauben von unverklonten Reben, besonders bei den roten Sorten, nuancenreicher sein. Reben aus den noch wenigen alten, unverklonten Beständen sollten deshalb auch bei uns in Südtirol erhalten und weitervermehrt werden, um auf ein reichhaltigeres Genangebot zurückgreifen zu können. Wer noch unverklonte Rebbestände hat, sollte sich mit den Autoren dieses Beitrags, Barbara Raifer und Josef Terleth vom Versuchszentrum Laimburg, in Verbindung setzen; dort sind diese Reben in guten Händen.

walther.waldner@obstbauweinbau.info