

Mitteilungen des
Südtiroler Beratungsringes

JUNI 1979

INHALT

	Seite
Die wirtschaftliche Bedeutung der Sorte Jonathan	159
Einfluß von Witterung und Düngung auf Ertrag und Qualität bei Jonathan	161
Lagerungsversuch mit Früchten bei unterschiedlicher Düngung	163
Wie werden in der Praxis die Jonathan-Anlagen gedüngt?	163
Einfluß des Erntetermins und der Lageratmosphäre auf die Haltbarkeit von Jonathan	165
Probleme mit der Sorte Jonathan	167
Mögliche Ursachen der Jonathan-Ausfälle 1978/79	168
Neue Wege der Qualitätsverbesserung bei Jonathan	169
45 Jahre im Dienste der Obstwirtschaft	172
Gegen Hagel: 23 Milliarden Versicherungswert	173
Wie wichtig ist ein Ölfilter?	175
Der Kraftstofffilter	176
Rückblick	177

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
Redaktionssekretärin:
B. Kerschbamer

MITARBEITER

Dr. A. Felderer, Direktor des Landwirtschaftsinspektorates, Bozen;
Dr. J. Lezuó, Handelskammer, Bozen;
Dr. H. Mantinger, Obst- und Weinbauschule Laimburg;
Dr. L. Raifer, Landwirtschaftsinspektorat, Bozen;
Ing. A. Weiss, Landesassessorat für Landwirtschaft, Bozen;
Dr. chem. B. Weger, Bozen;
Dr. F. Zelger, Landwirtschaftsinspektorat Bozen;
DDDr. Karl Zanon, Meran.

DRUCK

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

TITELBILD

Die Haltbarkeit der Apfelsorte Jonathan hat während der Lagersaison 1978/79 einiges zu wünschen übrig gelassen. Die geringe Nachfrage und ein dementsprechend schleppender Absatz haben die Situation zusätzlich verschlechtert.

Foto: J. Petermair, Beratungsring

Aussprache über Probleme der Sorte Jonathan

Die Haltbarkeit der Apfelsorte Jonathan wechselt oft von einer Ernte zur anderen zwischen sehr gut und sehr schlecht, zunächst ohne klar erkennbarem Grund. Während der Lagersaison 1978/79 hat sie wiederum böse Überraschungen gebracht: bis Ende Februar waren die Früchte nach außen noch bei bester Gesundheit, eine gewisse Nachfrage vorhanden und die Preise noch annehmbar. Dann aber ging es bergab. Innerhalb kurzer Zeit mußten die Lagerhalter mehr oder weniger aller Magazine zwischen Meran und Salurn zusehen, wie die Jonathan innen zunehmend braun wurden. Zunächst verfärbten sich nur die Gefäßbündel inmitten des Fruchtfleisches. Von dort verbreitete sich die Bräunung allmählich nach außen. Das Kernhaus und die Zellpartien unter der Fruchtschale blieben lange intakt. Daher war anfangs den Früchten von außen nicht anzusehen, ob sie noch gesund oder bereits innen braun waren. Erst im fortgeschrittenen Stadium sieht man den Früchten an, daß sie verdorben, praktisch morsch sind. Ab einem gewissen Anteil an fleischbraunen Früchten, mußten bald ganze Partien von der Vermarktung ausgeschlossen werden, weil man von außen nicht beurteilen konnte, ob das Fruchtfleisch braun oder gesund ist.

Die Schätzungen, wieviel dt, t oder Waggons Jonathan heuer auf diese Weise insgesamt zugrunde gegangen sind, schwanken zwischen 2—3% auf der einen und 20—30% auf der anderen Seite.

Am 18. Mai d. J. hat der Beratungsring in Zusammenarbeit mit der Laimburg, Lagerhalter, Vermarkter, Produzenten und Fachleute zu einer Aussprache über die anstehenden Probleme der Qualität und Haltbarkeit unserer Jonathan eingeladen. Ziel dieser Besprechung war es, möglichst die Ursachen der Ausfälle zu finden sowie Schlußfolgerungen und Empfehlungen für Produzenten, Lagerhalter und Vermarkter zu erarbeiten, um in Zukunft einem ähnlichen Dilemma vorzubeugen.

Etwa 90 Personen aus allen Bereichen unserer Obstwirtschaft haben unserer Einladung Folge geleistet. Damit die Diskussion möglichst in geordneten Bahnen abläuft, teilten wir den ganzen Fragenkomplex in 4 Teilbereiche auf.

Zunächst sollte die **wirtschaftliche Tragweite** der diesjährigen Ausfälle bei Jonathan festgestellt werden. Dr. F. ZELGER, Landwirtschaftsinspektorat Bozen, brachte als Diskussionsgrundlage eingangs Daten über die Jonathanproduktion, die Lagerbestände, den Export und die bisherige Intervention (AIMA). Auf die Frage, wieviel Jonathan während der Lagersaison 1978/79 schätzungsweise der Fleischbräune zum Opfer gefallen sind, gaben führende Vermarktungsexperten eine, die übrigen Teilnehmer offensichtlich nicht sehr überzeugende Antwort, was ihnen die Rüge eines Genossenschaftsobmannes einbrachte, doch offen und ehrlich zur Sachlage Stellung zu nehmen, da sonst die ganze Aussprache keinen Sinn habe.

Den Punkt zwei: **Auswirkungen von Witterung und Pflegemaßnahmen** auf die Haltbarkeit der Jonathan, leitete Dr. H. MANTINGER ein, der anhand von Schaubildern darauf hinwies, daß 1978 ungewöhnlich kühl und regnerisch war, was sich auf die harmonische Entwicklung der Frucht negativ ausgewirkt habe.

Dr. W. DRAHORAD, Beratungsring, zeigte Daten über die heute in der Praxis üblichen Düngermengen bei Jonathan. Die Düngung, besonders mit Stickstoff, werde — wenn es um die Haltbarkeit der Früchte geht — vielfach als der Sündenbock Nummer 1 abgestempelt. Hier müsse man allerdings unterscheiden zwischen Düngermenge pro Jahr und die im selben Jahr aufgenommene Nährstoffmenge. Denn in sehr regenreichen Jahren könne der Obstbaum zuviel Nährstoffe aufnehmen, auch wenn in der betreffenden Anlage seit Jahren kein Mineraldünger gestreut worden ist. Die Reserven im Boden fallen doch stärker ins Gewicht als man vielfach anzunehmen geneigt ist.

Alar scheint in diesem Jahr nicht sehr wirksam gewesen zu sein. Man hat den Eindruck, daß die Erfolge dieses Präparates in warmen Jahren besser sind. Die Ergebnisse von Calcium-Spritzungen in der Praxis sind wohl schwer zu beurteilen, wenn keine direkten Vergleiche (mit unbehandelten Parzellen) möglich sind. Ein Vermarktungsbetrieb hat Jonathan seit 2 Jahren in Calciumchlorid getaucht. 1977 war der Erfolg augenscheinlich, 1978 hingegen nicht so deutlich bzw. überhaupt nicht gegeben.

Zur Frage des **Einflusses von Erntetermin und Lagerungsbedingungen** auf die Ausfallquote nahm zunächst per. agr. C. NARDIN, Laimburg, Stellung. Der Redner stellte fest, daß heute viele Magazine dazu tendieren, die Jonathan in CA zu kühl zu halten. Die Lagertemperatur für diese Sorte sollte 2° C nicht unterschreiten. Um die 2,5° C bis 3° C dürfte für Jonathan das Optimum liegen. Ferner sei auch dem CO₂-Gehalt in der Zelle erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken: auch dieser sollte nicht über 3% hinausgehen; 2,5% seien ideal. Ab 3,5% CO₂ werde es vor allem in Verbindung mit relativ niedrigen Temperaturen gefährlich.

Die immer wieder an Jonathan festgestellte Krankheitserscheinung sei eindeutig als Kältefleischbräune zu bezeichnen, die heuer weniger durch den Erntetermin, als durch die Witterung mit ausgelöst worden sei.

Dr. M. RAVANELLI, Außenhandelsinstitut (ICE) Bozen, wies auf den Zusammenhang zwischen der Apfelproduktion in der BR Deutschland und unserem Jonathan-Export hin und unterstrich die Notwendigkeit, weniger haltbare Jonathan-Partien (zweite Pflücke) unbedingt innerhalb November zu verkaufen.

Fortsetzung auf Seite 159

Die wirtschaftliche Bedeutung der Sorte Jonathan

Von F. ZELGER, Landwirtschaftsinspektorat Bozen, anlässlich der »Aussprache über Qualität und Haltbarkeit der Jonathan« in Gries.

Der Jonathan ist angeblich während des ersten Weltkrieges mit Truppen aus den USA nach Italien gelangt. In Südtirol wird diese Sorte seit 1920 angebaut; aber von wirtschaftlicher Bedeutung wurde sie erst nach dem 2. Weltkriege. Sie wurde wegen ihrer hohen Anfälligkeit gegen Mehltau vor allem

September, was arbeitswirtschaftliche Vorteile bringt, da außer Gravensteiner alle übrigen im Südtiroler Obstbau vorhandenen Sorten erst später reifen. Allerdings muß die Ernte wiederholt erfolgen, weil die Früchte nicht gleichmäßig ausreifen.

Besonders stark angebaut wurde

Daraus ist ersichtlich, daß Jonathan zwischen 1963 und 1970 besonders stark verwendet wurde, was deutlich aus der Anzahl der in Neuanlagen verwendeten Bäume hervorgeht. Insgesamt wurden zwischen 1966 und 1975 388.060 Jonathanbäume gepflanzt. In den Jahren von 1966 bis 1971 war Jonathan mit 74,67% vertreten. 1972/73 und 1974/75 aber nur mehr mit rund 13 Prozent. Von 1969 bis 1975 ist demnach die Baumzahl nur noch geringfügig angestiegen. Ab 1976 wurden kaum noch Jonathananlagen erstellt. Bei den bis 1975/76 errichteten Jonathananlagen wurden folgende Unterlagen verwendet:

- 75% Sämling
- 12% mittelstarkwachsende
- 5% schwachwachsende
- 8% verschiedene.

Die vorhandenen Jonathanbäume wurden also noch hauptsächlich in Zeiten gepflanzt, als vornehmlich Sämlingsunterlagen empfohlen und verwendet wurden.

40% der Anlagen waren bis 1975/76 bis 10 Jahre alt und 60% älter. Der Baumbestand ist demnach noch keinesfalls als überaltet anzusehen.

Den Neuanlagen entsprechend hat die Jonathanproduktion zugenommen.



Toni KIEM, Obmann des Beratungsrings, eröffnete die »Aussprache über Probleme der Qualität und Haltbarkeit der Apfelsorte Jonathan« im Kulturheim in Gries.

in der Talsohle auf eher feuchten Standorten gepflanzt. Außerdem ist sie weniger spätfrostanfällig als beispielsweise Red Delicious und gibt deshalb durchaus gute Erträge. Die Blüte ist mittelspät und der Pollen ist gut.

Darüberhinaus reift Jonathan als früher Winterapfel bereits anfangs

Jonathan in den Jahren zwischen 1960 und 1975 als Alternativsorte zu Morgenduft, der nach Ansicht der Fachexperten bereits zur Genüge vorhanden war. Aufgrund der Obstbaumzählungen der Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer Bozen ergibt sich folgendes Bild:

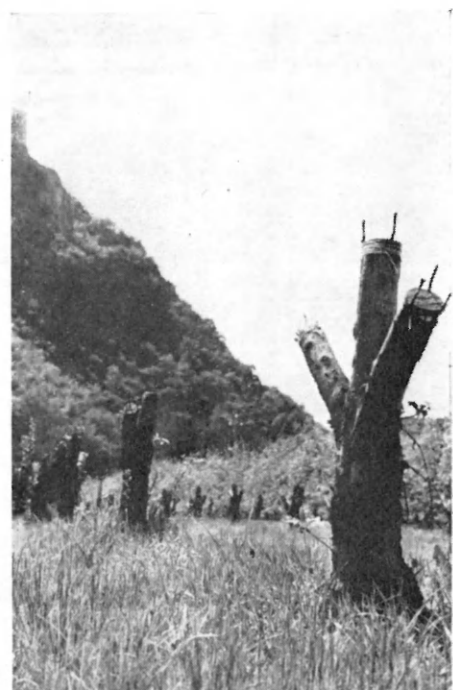
	1963/64	1969/70	1975/76
Insgesamt Anzahl Apfelbäume:	2.572.030	3.894.565 + 51,42%	6.639.766 + 70,49%
davon Jonathan	394.184	920.308 + 133,47%	978.094 + 6,28%
Anteil in %	15,32	23,63	14,73

(Fortsetzung des Leitartikels)

Über **neue Erkenntnisse zur Verminderung von physiologischen Schäden** an Äpfeln referierte schließlich Dr. H. OBERHOFER, Beratungsring (siehe Beiträge).

An freien Diskussionsbeiträgen war diese Aussprache leider nicht sehr ergiebig. Das mag verschiedene Ursachen haben. Aber eines scheint doch aus den verschiedenen Wortmeldungen durchgeklungen zu sein, nämlich daß als erster zwar der **Produzent** darauf achten muß, eine gute Fruchtqualität anzuliefern, daß aber auch der **Lagerhalter** je nach Jahrgang, Behang und Herkunft der Ware diese im Magazin bezüglich Temperatur, Luftzusammensetzung, Abkühlgeschwindigkeit und Lagerdauer unterschiedlich behandeln muß und schließlich, daß auch der **Vermarkter** eine große Verantwortung trägt, ob dem Markt noch ein gesunder Jonathan angeboten wird. Die Vermarktung müsse sich in erster Linie nach der voraussichtlichen Haltbarkeit der Ware orientieren. Denn sobald die Äpfel braun sind, nützt der beste Marktpreis nichts mehr.

H. Oberhofer



In verschiedenen Gebieten sind in letzter Zeit verstärkt Anlagen der Apfelsorte Jonathan gerodet oder umveredelt worden.