

## Arbeiten in Obstkulturen

### Abschlussbehandlungen gegen Lagerkrankheiten und Stippe

Die letzten Fungizidbehandlungen gegen Lagerkrankheiten sind wichtig. Besonders bei anhaltend feuchtwarmer Witterung sind Spätschorf- und Lentizellenfäulnisinfektionen (*Gloeosporium*-Pilz) gut möglich. Dabei sind die Calciumbehandlungen nicht zu vernachlässigen! Insbesondere bei der letzten Behandlung sind Spritzflecken zu vermeiden (nur trockene Bäume behandeln, je nach Mittelwahl Netz-/Haftmittel zusetzen und feintropfige Hohlkegeldüsen verwenden). Dies gilt ebenfalls für die spät reifenden Zwetschgensorten (Teldor Fenhexamid gegen Fruchtmotilia bis zehn Tage vor der Ernte).

### Ernte gut planen – Arbeitssicherheit erhöhen

Nicht alles ist planbar, aber eine gute Vorbereitung der Ernte kann Stresssituationen vermei-

den und das Arbeitsklima verbessern. Ist genügend Erntegebinde (Grosskisten, Pflückkörbe etc.) und Personal vorhanden – sind alle Maschinen (Stapler, Erntezüge) funktionstüchtig und einsatzbereit?

### Früchte sofort ins Kühlhaus bringen

Je früher die Ernte im Jahresverlauf stattfindet, umso höhere Tagestemperaturen dürfen erwartet werden, was die Nachreife beschleunigt. Auch eine kühle Nacht vermag die Fruchttemperatur im Innern eines Grosskistenstapels kaum abzusenken. Früchte, die für die Langzeitlagerung bestimmt sind, sollten innert 24 Stunden im Kühlraum sein. Die Haltbarkeit und Lagerdauer der Früchte hängt sehr stark von einer raschen Abkühlung des Ernteguts ab. Auch bezüglich der Hygienevorschriften von SwissGAP sollten die Früchte möglichst rasch vom Feld in einen geschlossenen und sauberen (Kühl-) Raum gebracht werden.

### Schnitt der Steinobstbäume

Wenn möglich sollten jetzt die Kirschbäume geschnitten werden. Schnitteingriffe (am besten Zapfenschnitt oder Reissen) während der Vegetation vermindert das Eindringen von Wundparasiten wie *Pseudomonas*-Bakterien und das Auftreten von Harzfluss.

RETO LEUMANN, ACW ■



Einjährige Handveredelung auf M-27. In der Baumschule der ACW stehen rund 1000 Neuzüchtungen (jeder Baum ist eine andere Sorte) mit Schorf-, Mehltau- und neu auch Feuerbrandrobustheit.

Doch nicht nur die Haushaltsausgaben, sondern auch die eingekaufte Obstmenge war im vorigen Jahr rückläufig. Rund 77 kg Obst wurden 2011 in Deutschland je Haushalt eingekauft, 6% weniger als 2010. LID ■

### D: Kleinere Pflaumen- und Zwetschgenernte

Deutlich geringer ausfallen als 2011 wird in diesem Jahr die Erntemenge von Pflaumen und Zwetschgen. Darauf hat der Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauern Mitte Juli 2012 mit Blick auf den Erntestart hingewiesen. Demnach ist davon auszugehen, dass im Rheinland rund 40% weniger Pflaumen und Zwetschgen geerntet werden können als im vergangenen Jahr. Der Grund hierfür liegt vor allem in den schlechten Witterungsbedingungen während der Blüte. Nachfröste und kühles, regnerisches Wetter haben dafür gesorgt, dass die Blüten erfroren oder aber nicht, beziehungsweise nur unzureichend, befruchtet worden sind. Hinzu kommt, dass die Bäume durch die überaus grosse Vorjahresernte geschwächt gewesen sind und zum Teil nur wenig geblüht haben.

### Merkmale von Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen und Renekloden

Zwetschgen sind ein gesunder Genuss; sie enthalten Provitamin A und die Vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> und C. Daneben sind auch Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Eisen und Kalzium enthalten. Zwetschgen gehören zur grossen Gruppe der Pflaumen, die aus Kreuzungen von Schlehen und Kirschkpflaumen entstanden sind. Man unterscheidet Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen und Renekloden. Pflaumen sind rund, sehr saftig, oftmals schlecht steinlösend und ohne Bauchnaht. Zwetschgen hingegen weisen eine Bauchnaht auf, haben ein wesentlich festeres Fruchtfleisch