

Anbau von Kriecherlselectionen unter Biobedingungen: erste Erfahrungen

Lothar Wurm, Martina Staples, Michael Lukas

Forschungsprojekt: Projektleitung Mag. Staples (Karenzvertretung bis Ende 2021
Michael Lukas)

Pflanzung 2016

3 gelbe Waldviertler Herkünfte (Pehendorf, Oberrosenauer Wald, Roiten), eine blaue
steirische Herkunft

Unterlagen: Myrobalane, Brompton, St. Julien A, INRA 2, GF 8/1

Anbausysteme: Hochstamm 5,5 x 4m, Hecke 3,5 x 3m

Produktionssystem: Biologisch

Kooperationspartner: Fs Silberberg, Ing. Georg Innerhofer; Genusregion Waldviertler Kriecherl, Christian Bisich

Ziel des Ernterversuches 2020

- Verarbeitungsqualität verschiedener Kriecherlsorten zu bestimmen
- Einfluss verschiedener Erntemethoden auf die Verarbeitungsprodukte
- Alle Varianten wurden zu reinsortigen Konfitüren verarbeitet und verkostet

Sorten

- Sorten zur Gänze vom Versuchsgut Haschhof der HBLA Klosterneuburg
- Gelbe Waldviertler Kriecherl
 - Pehendorf
 - Roiten
- Blaues Steirisches Kriecherl

Quartier



 HBLA und
Klosterneubrunn
Wein- und



ministeriums für
n und Tourismus

Ernte

- 2 verschiedene Erntetechniken
- Variante 1
 - Händisches Aufsammeln der bereits abgefallenen Früchte
- Variante 2
 - Ernte mithilfe eines Ernteschirms und Rütteln der Bäume

Ernte



Verarbeitung

- Am selben Tag zu sortenreinem Mark verarbeitet
- Danach zu reinsortiger Kriecherlkonfitüre verarbeitet
- Verarbeitungsprodukte wurden verkostet (Aussehen, Geruch, Geschmack, Harmonie, Gesamturteil)
- Mit SPSS ausgewertet

Steirisches Kriecherl

- Händisch aufgesammelte Früchte waren qualitativ nicht gut
 - Wurde nicht weiter verarbeitet
- Geschüttelte Ernte schnitt sehr schlecht ab
 - Sehr reife und weiche Frucht
 - Sehr dünne Schale
 - Platzen leicht auf und oxidieren sehr schnell

Waldviertler Kriecherl Roiten

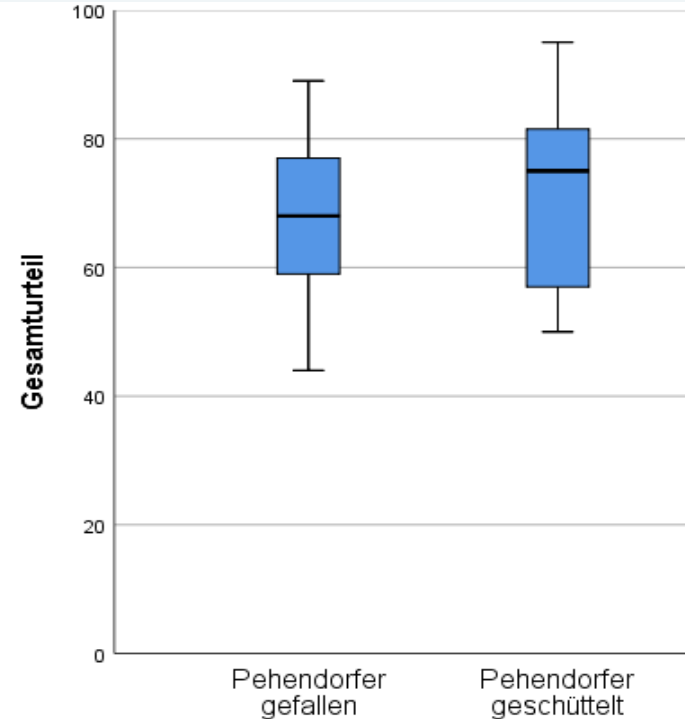
- Qualitativ gute Früchte sowohl bei Handernte als auch bei geschüttelter Ernte
- Händisch aufgesammelte Früchte als Konfitüre bei vielen Parametern besser bewertet als geschüttelte Früchte
- Händisch aufgesammelte Früchte bei Gesamturteil statistisch besser bewertet als geschüttelte Ernte

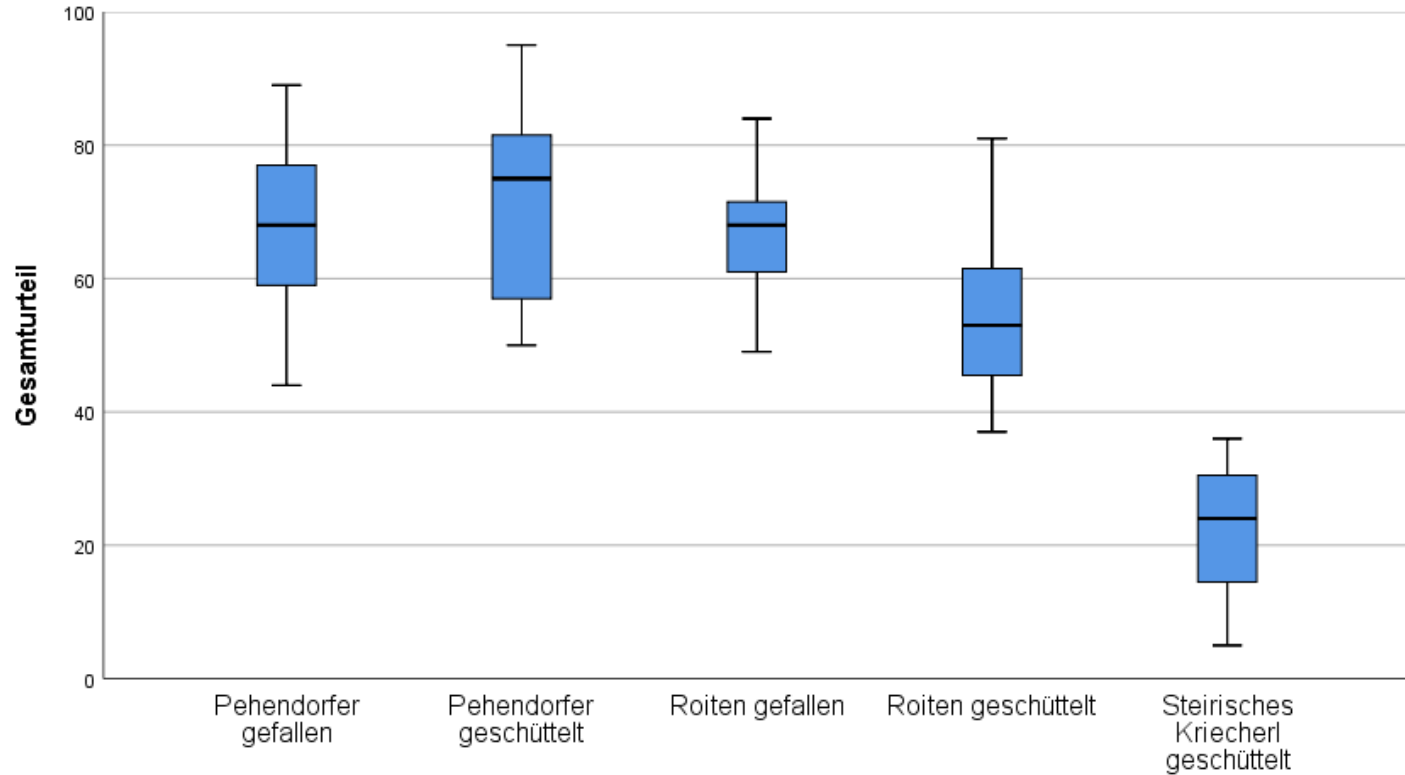


Waldviertler Kriecherl Pehendorf

- Qualitativ gute Früchte sowohl bei händisch aufgesammelten als auch bei geschüttelten Früchten
- Geschüttelte Früchte in allen Parametern besser bewertet als händisch aufgesammelte Früchte
- Geschüttelte Variante gesamt am Besten bewertet

Eine Einrichtung des Bundesministeriums für
Landwirtschaft, Regionen und Tourismus





Vorläufige Schlussfolgerungen

- Starke Alternanz bereits bemerkbar (Pflaumensägewespenbekämpfung!)
- Kriecherl für Verarbeitungsprodukte gut geeignet
- Eine eindeutig bessere Erntemethode konnte noch nicht gefunden werden
- Geschüttelte Variante erleichtert die Ernte
- Klima am Haschhof wärmer als in üblichen Anbaugebieten
 - Reifere Früchte; dadurch typisches Aroma des Kriecherls nicht so stark vorhanden
 - Zuckerlastigere Früchte

Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!