

Fruchtqualität und Ertragsentwicklung bei alten Marillensorten

Lothar Wurm, Martina Staples, Michael Lukas,
Karin Silhavy-Richter

Einleitung

- Durch neue Sortenzüchtungen geraten traditionelle Marillensorten in den Hintergrund
- Aufgrund geringer Lagerfähigkeit und Aussehens oft nicht für Frischmarkt geeignet
- Wegen guter geschmacklicher Eigenschaften als Verarbeitungssorten interessant



Fruchtanalysen/Konfitürenverkostungen

- Innere und äußere Fruchtqualität
- Geschmacksbeurteilung
- Verarbeitungseignung
- 2019: 20 verschiedene Sorten analysiert
- 2020: neun verschiedene Sorten analysiert

Klosterneuburger Marille

- 2018 und 2019 zu Konfitüre verarbeitet
- Höhere Säurewerte der frischen Frucht
- Konfitüre in beiden Jahren überdurchschnittlich gut bewertet
 - Vor allem geschmacklich auffällig gut
- In diesem Versuch als Referenzsorte herangezogen



Honigmarille

- 2018 und 2019 zu Konfitüre verarbeitet, 2019 zusätzlich auch zu Nektar
- Bei Frischfruchtverkostungen im Mittelfeld
- Verarbeitungsprodukte erzielten sehr gute Ergebnisse
 - Konfitüren konnten mit Klosterneuburger Marille mithalten und wurden teilweise besser bewertet



Kremser Marille

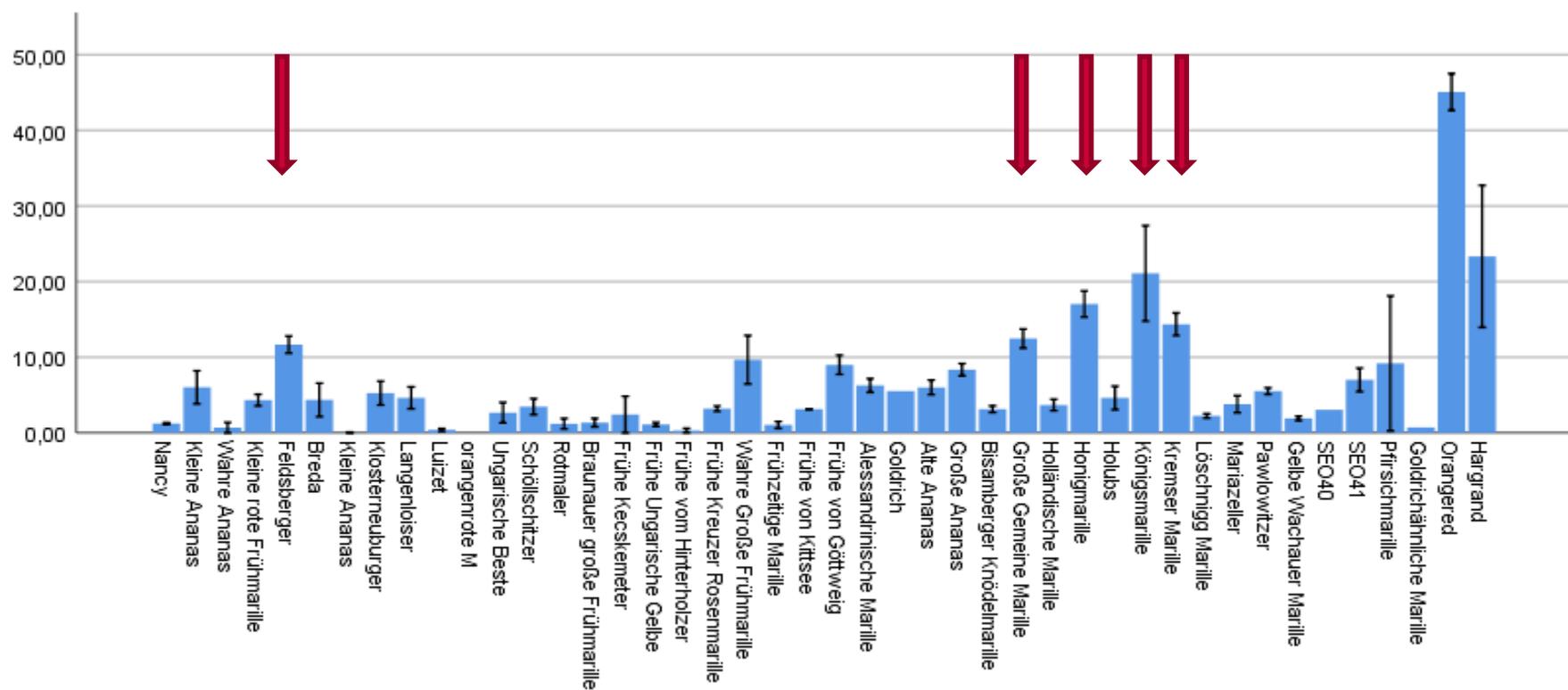
- 2018 und 2019 zu Konfitüre verarbeitet, 2019 zusätzlich auch zu Nektar
- Bei Frischfruchtverkostungen überdurchschnittlich gut
- Konfitüren wurden im Vergleich zur Klosterneuburger Marille geschmacklich und im Gesamturteil besser bewertet
- Nektar schnitt geschmacklich am Besten ab

Traditionelle Marillensorten

Eine Einrichtung des Bundesministeriums für
Landwirtschaft, Regionen und Tourismus



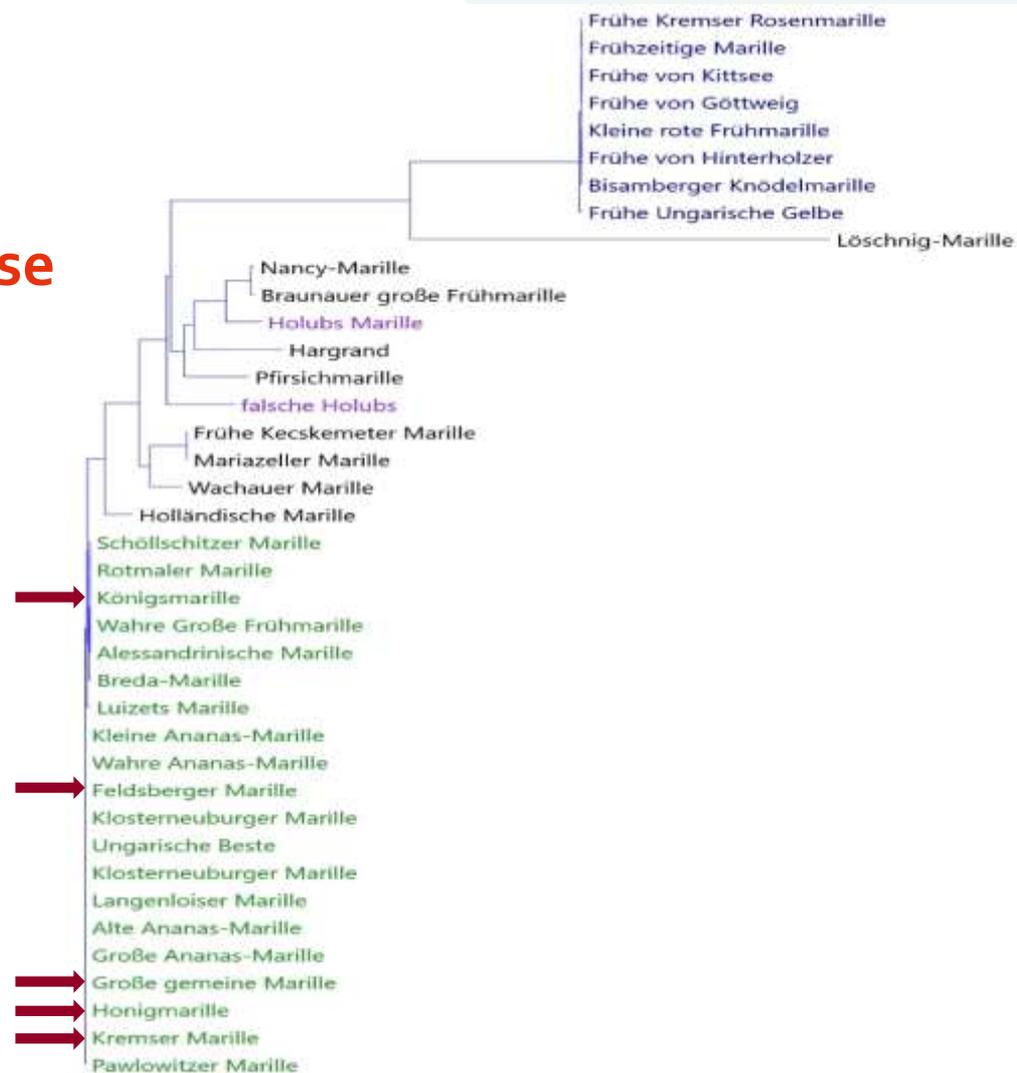
kg Baumertrag 17 bis 21



Fehlerbalken: 95% CI

Fehlerbalken: +/- 1 SE

Genetische Analyse



Vorläufige Schlussfolgerungen

- Aussehen traditioneller Marillensorten wenig attraktiv
 - Weniger ausgefärbt, selten rote Deckfarbe
- Ertragsmäßig vergleichsweise interessant: Königsmarille, Honigmarille, Kremser Marille, Große Gemeine Marille, Feldsberger Marille (eigene Sorten oder doch „Klosterneuburger“?)
- Reifen ungleichmäßiger als neue Sorten
- Geringere Lagerfähigkeit als neue Sorten
- Für Frischvermarktung über Großhandel wenig geeignet

Vorläufige Schlussfolgerungen

- Aromatisch zum Teil sehr gutes Potential
- Aromatik kann sich trotz ähnlicher Bewertung sehr unterscheiden
 - Konfitüre mit breiterem, intensiverem Aroma kann gleich gut bewertet werden wie Konfitüre mit feinerem, blumigerem Aroma
- Sorten sollten als Erweiterung des Sortiments der Verarbeitungsmarillen gesehen werden

Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!