


NORDDEUTSCHE
APFELTAGE
23.-24. SEPTEMBER 2017
WWW.APFELTAGE.DE

Abschlussbericht

2 Workshops + Vorträge



Volker Ciesla, Joelle Förster, Sebastian Dorn (v.li.)
warten auf die Teilnehmer des Workshops „Obstbaumpraxis“ vor der grünen Schule

Kooperationspartner:



Förderer:



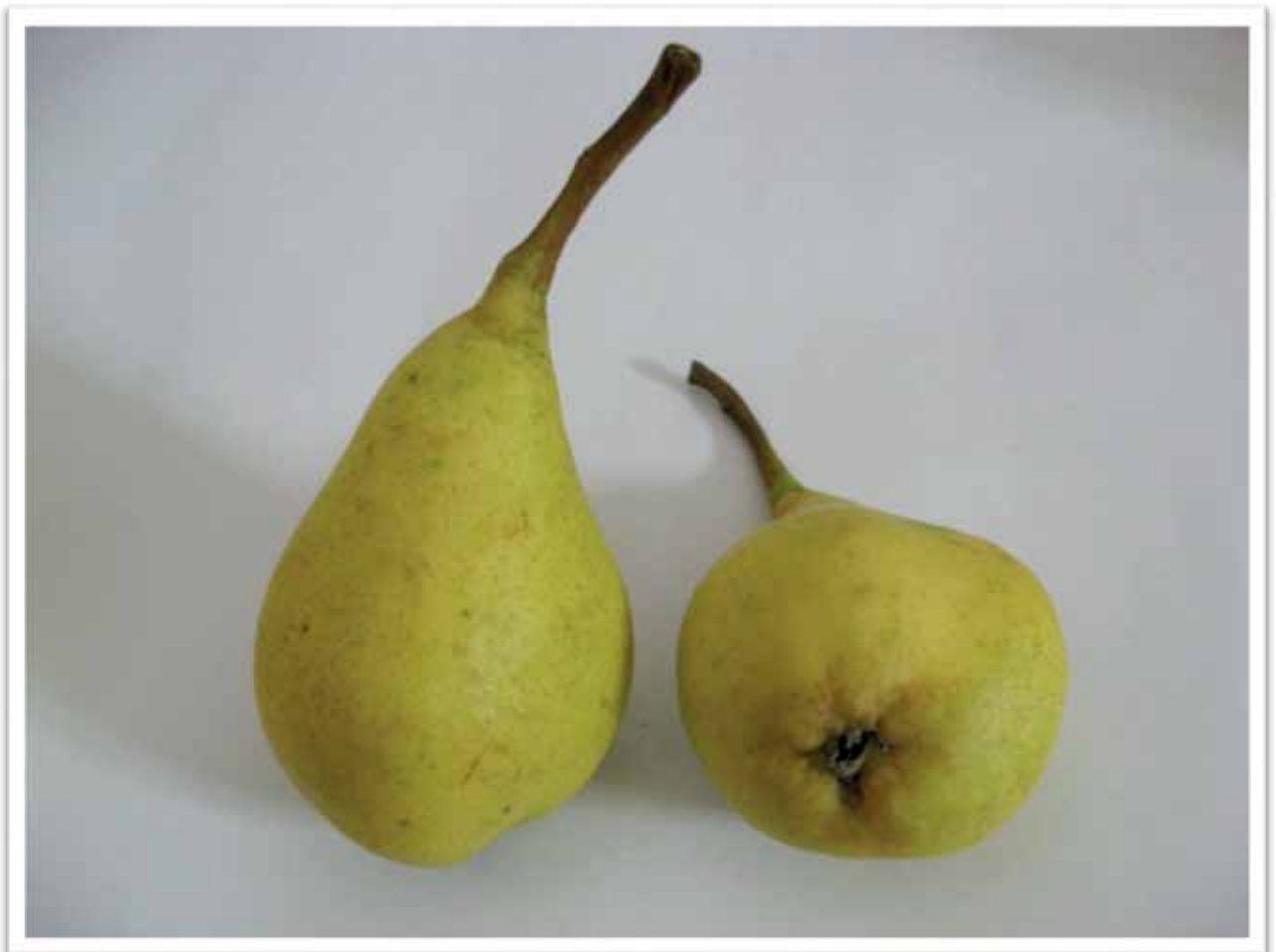
Sortenbestimmung

Frühe Sortenbestimmung

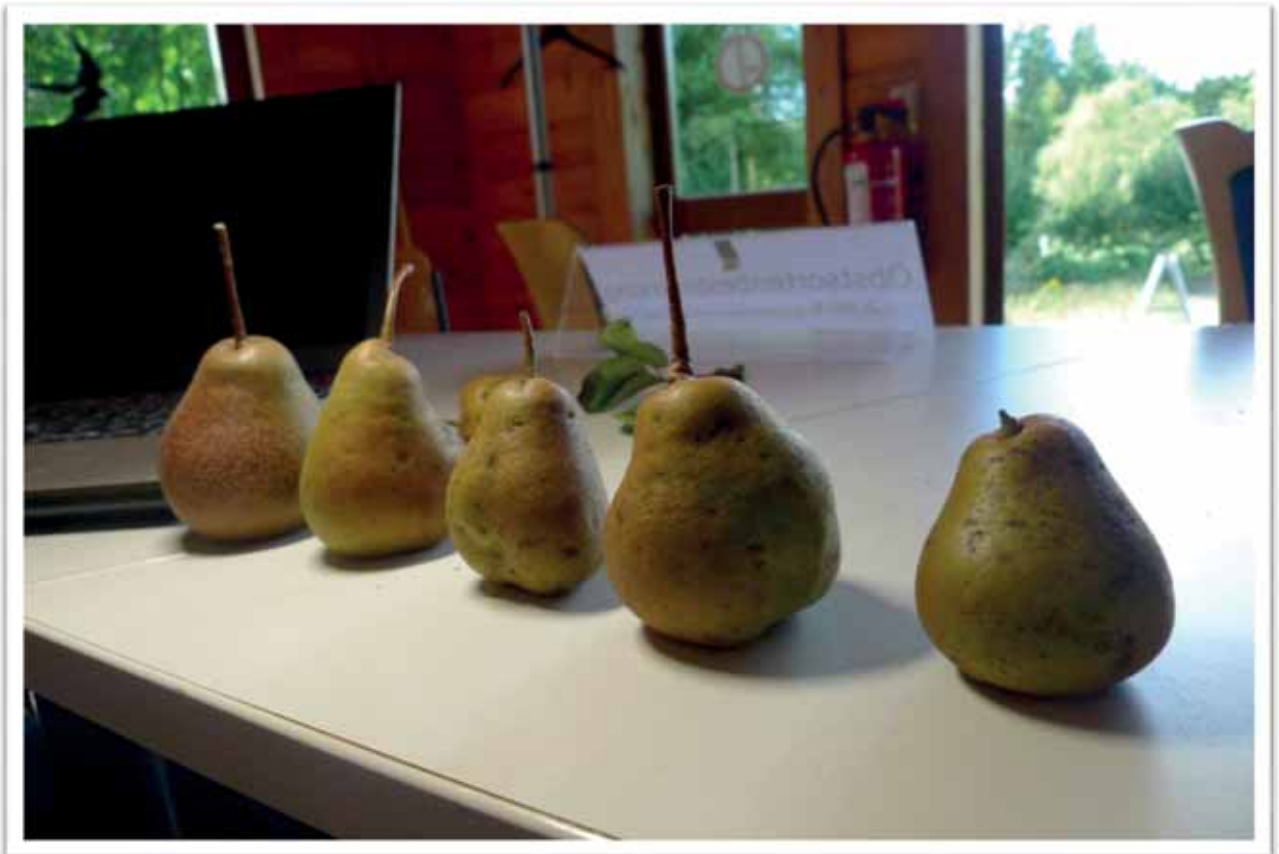
Am Sonntag, 03.09.2017, 13-17 Uhr, wurde ein Bestimmungstermin im Vorfeld der Norddeutschen Apfeltage in der Grünen Schule im Botanischen Garten für die frühen Apfel- und Birnensorten angeboten.

Der Pomologe Jens Meyer, Kuhlrade hat insgesamt nur 23 Apfel- und Birnensorten erfolgreich bestimmt. Diese geringe Anzahl spiegelt die absolute Apfel- und Birnenarmut im Jahre 2017 wider. Durch den späten Frost im Mai 2017 wurde die Birnen- und Apfelblüte empfindlich getroffen. Dort wo keine Frostschutz-Beregnung eingesetzt wurde, ist die Kernobsternte 2017 in den meisten Teilen Deutschlands fast ganz ausgefallen.

Allerdings wurde auch einige echte Raritäten zur Bestimmung vorgelegt.



Eine der Raritäten: Sommerbürgermeister-Birne, die ein Baumbesitzer aus Bremen vorgelegt hat.



Bislang unbekannte Birnensorte(n), die auch noch gut schmeckten!

Workshop 1

Birnenbestimmung für Einsteiger und Fortgeschrittene

Am Freitag, 22.09.2017 fand unter der Leitung von Jan Bade, Kaufungen und Jens Meyer, Kuhlrade im Großen Gewächshaus ein Workshop zur Birnenbestimmung statt.

Neun Teilnehmerinnen und Teilnehmer nahmen die Gelegenheit wahr, alles über Birnen erfahren zu können:

- kleine Einführung in die Sortenbestimmung
- Vorstellung von Birnensorten für Norddeutschland
- spezielle Krankheiten von Birnensorten und den Bäumen
- Ernte und Lagerung von Birnen
- Verkostung von Birnensorten
- Bestimmung mitgebrachter Proben



TeilnehmerInnen des Birnen-Workshops +
des Obstbaum-Workshops (unten)



Workshop 2

Obstbaumpraxis: Auswählen. Pflanzen. Schneiden.

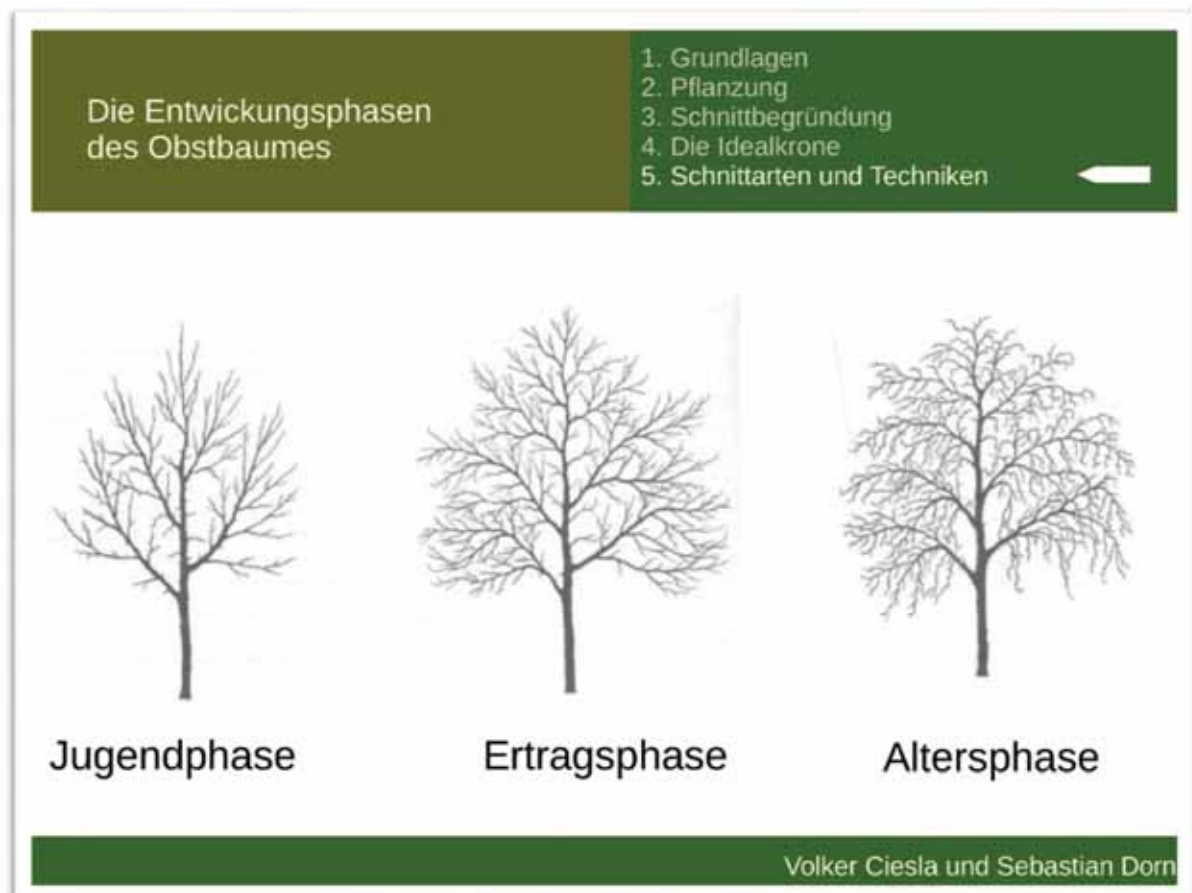
Volker Ciesla + Sebastian Dorn fingen ganz unten an, im Boden. Sie führten die sechzehn TeilnehmerInnen durch das Leben eines Obstbaumes: von der Pflanzung bis zur Pflege.

Der Workshop hatte als Zielgruppe Ein- und Wiedereinsteiger in die Thematik der fachgerechten Obstbaumpflege und vermittelte ein Basiswissen als Grundlage zum Weitermachen:

- Welche Böden werden von unseren Obstgehölzen benötigt?
- Wie sind sie aufgebaut?
- Wie werden Obstgehölze vermehrt?
- Welche Arten und Erziehungsformen gibt es?

Es wurde von der Auswahl der richtigen Pflanzware über die Planung und Durchführung einer fachgerechten Pflanzung bis zum weitläufigen Thema der Pflege alles erörtert. Das bekannteste Pflegemittel, der Obstbaumschnitt, kam natürlich auch nicht zu kurz.

Dieser Workshop vermittelte den TeilnehmerInnen einen guten Einblick in die umfangreiche und vielfältige Welt der Obstgehölzpflege.



Vortrag

Sonnabend, 23.09.2017, 16 Uhr

Dr. Susanne Becker, Pomologen-Verein e.V. hielt vor rund 40 interessierten ZuhörerInnen in der Grünen Schule den Vortrag „Dieses Kribbeln im Mund: Apfelallergie aus pomologischer Sicht“.

Aus den Ausführungen heraus entstand eine lebhafte Diskussion: Es wurde über Ursachen der Apfelallergie und Strategien zu deren Desensibilisierung gesprochen und engagiert diskutiert.



Dr. Susanne Becker

Vortrag

Sonntag, 24.09.2017, 11 Uhr

Dr. Carsten Schirarend, wissenschaftlicher Leiter des Botanischen Gartens der Universität Hamburg hielt den Vortrag „Der Apfel aus botanischer Sicht“. 35 ZuhörerInnen folgten seinen exzellent recherchierten und spannenden und Ausführungen u.a. zum Urahn des Kulturapfels.

Der Urahn des Kulturapfels: *Malus sieversii*



Alma Aata von Alma = Apfel und Ata = Großvater

Der Urahn des Kulturapfels: *Malus sieversii*



Vorträge

Sonntag, 24.09.2017, 13-15 Uhr

Bericht über den 2. Teil der Vortragsreihe im Rahmen der Norddeutschen Apfeltage 2017

Verfasser: Michael Richter, Arnoldstraße 20, 22765 Hamburg, Landessprecher Hamburg/Schleswig-Holstein im Pomologen-Verein e.V.

13 Uhr

Warum Jungbäume nicht wachsen.

Referent: Dipl.-Forstwirt Roland Jeschke, Flügel GmbH

Herr Jeschke stellte zunächst sich und sein Unternehmen Flügel GmbH vor ca. 35 Zuhörern vor. Er ist wohnhaft in Mecklenburg-Vorpommern und dort in erster Linie tätig. Dementsprechend resultierten die gebrachten Beispiele von dort, sind aber auf andere Standorte übertragbar.



Roland Jeschke, Flügel GmbH

Als Ursachen, warum Jungbäume nicht wachsen, stellte Herr Jeschke insbesondere folgende Hauptfaktoren vor:

- Pflanztiefe (Veredelungsstelle 10 cm über der Erde, Wurzeloberkante 10 cm unter der Erde)
- Düngung (meist unterversorgte Standorte, Bodenprobe angeraten!)
- Wasser (Trockenperiode im Frühjahr, Gießen!!, öffentliche Hand ist dafür meist nicht ausgestattet bzw. personell nicht in der Lage)
- Drahtkörbe für Wurzelwerk gegen Wühlmäuse
- Stammschutz (Weißanstrich, Rattanmatte, alles auf voller Stammhöhe, Kunststoffschutz (meist in grünen löchrigen Spiralen um den Stamm ausgeführt) lässt Stamm im Sommer zu heiß werden, die Präsentation zeigte erhöhte Temperaturmesswerte für das Kambium von Bäumen unter dem Kunststoffschutz)

Auch J.H. Cordes von der Baumschule Cordes (www.cordes-apfel.de) befand sich unter den Zuhörern, eine Diskussion bzgl. der FFL Vorschrift bei Pflanzung entspann sich zwischen Herrn Jeschke und Herrn Cordes, weil dabei die Wurzeln zu tief in den Boden geraten, evtl. sogar die Veredelungsstelle unter der Erde liege, und damit ein Gedeihen des Jungbaumes verhindert würde.

Ein Konsens über die Höhe der Veredelung von 10 cm über Erdniveau konnte zwischen den beiden allerdings schnell hergestellt werden. Dazu sei allerdings die Anpassung der FFL Vorschrift notwendig.

Die Rindentemperatur mit Kunststoffschutz steige bis $>40^{\circ}\text{C}$, dies zerstöre das Kambium, töte den Baum, vorgestelltes Mittel der Wahl sei den Stamm zu weißen, oder mit Rattan und Weißen zu arbeiten. Der Weißanstrich sei gut, weil er ein Erwärmen des Baumstammes verhindert (Reflektion der Sonnenstrahlen). Gleichzeitig dünge er den Baum beim Abwaschen durch Regen und halte Schädlinge in der Rinde in Schach.

Ein weiter aufkommender Kritikpunkt war, dass eine suffiziente Pflege nach der Pflanzung von Obstbäumen meist nicht erfolge. Zumindest, wenn die Anlage sich in öffentlicher Hand befände.

14 Uhr

Wie kommt der Geschmack in den Apfel?
(mit Verkostung)

Referentin: Dr. Susanne Becker, Pomologen-Verein e.V.

Frau Dr. Becker trug vor ca. 50 interessierten Zuhörer vor, wie der Konsument zu dem Geschmack im Apfel kommt. Der Vortrag begann zunächst mit den anatomischen Grundlagen, Anatomie des Mundes und der Zunge, um zu klären, wie Geschmack entsteht. Nur gelöst kann der Körper über bestimmte Miniorgane auf der Zunge aufnehmen, anschließend über unser Nervensystem in unserem Kopf verarbeiten.

Die Physiologie des Schmeckens erklärte Fr. Dr. Becker

Nur gelöst kann der Körper über bestimmte Miniorgane auf der Zunge aufnehmen. anschließend über unser Nervensystem in unserem Kopf ankommen, wo sie über das limbische System (den Hirnanteil, der unsere Gefühle verarbeitet)

Dabei wird für alle Geschmäcker eine Mischung aus den Geschmacksrichtungen: sauer, süß, bitter erzeugt.

Anschließend ging Fr. Dr. Becker auf unsere Apfelsorten und deren Inhaltsstoffe ein. Dabei clusterte sie diese in Tafeläpfel, Koch- und Backäpfel und arbeitete hier Unterschiede in den Inhaltsstoffen heraus (s. Abbildung 1).

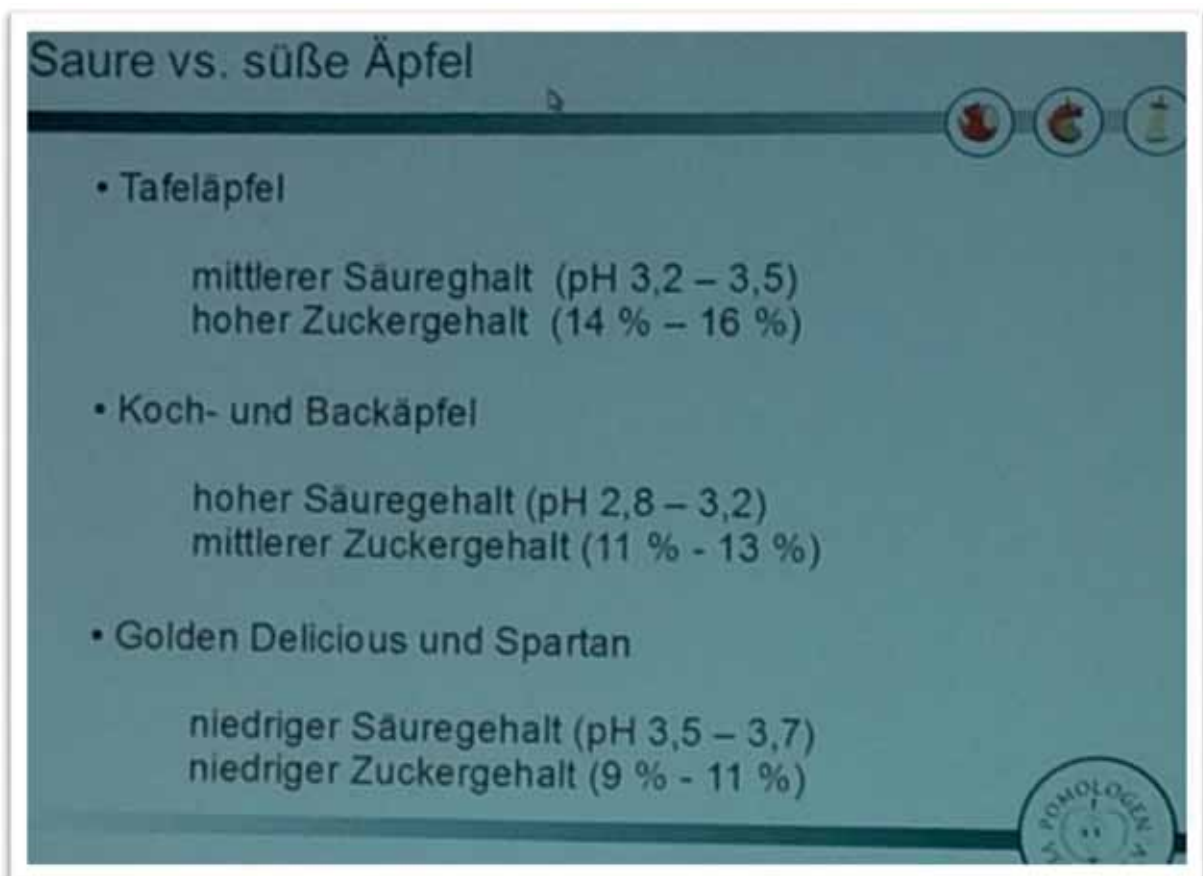


Abbildung 1: Säure- und Zuckergehalt in verschiedenen Apfelsorten

Fr. Dr. Becker stellte aber auch komplexere Geschmacksstoffe des Apfels dar und konnte so auch auf die Vielfalt der Geschmacksträger hinweisen (s. Abbildung 2).

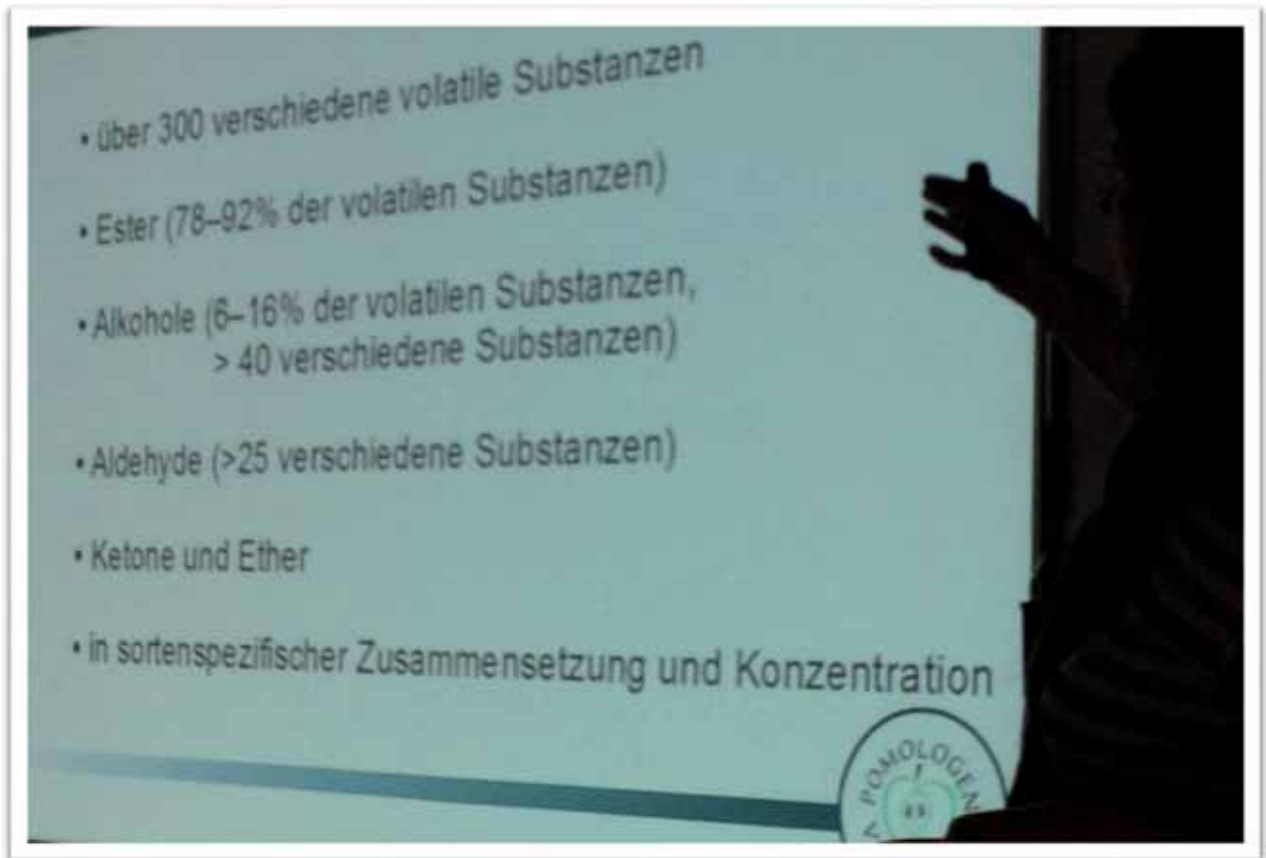


Abbildung 2: Komplexe Inhaltsstoffe der Apfelsorten

Unser Hirn empfängt die vielfältigen Geschmacksinformationen und kann dadurch mit einer gewissen Übung z.B. das Wiedererkennen von Apfelsorten auf Grund von geschmacklichen Merkmalen ermöglichen.

Bei der Zusammenstellung prinzipieller Geschmacksrichtungen von Äpfeln wurden folgende Cluster besprochen (s. Abbildung 3):

- Erdbeer/ Himbeeraroma
- Birnenaroma
- Ananasaroma
- Kräuteraroma
- edelaromatisch
- nussig
- wenig

Bei der abschließenden Verkostung entstand eine Intensive Diskussion über Geschmäcker und Haptik des Obstes, mit den Apfelsorten: Holsteiner Cox, Gravensteiner, Alkmene und Manks Küchenapfel (alle von Eckehard Brandt, Boomgarden Projekt – zur Verfügung gestellt).



Abbildung 3: Cluster von Geschmacksrichtungen von Äpfeln

15 Uhr:

Streuobst in Schleswig-Holstein

Referent: Volker Ciesla, Obstgehölzpflege Ciesla

Herr Ciesla führte zunächst eine Begriffsklärung von „Streuobstwiese“ vor ca. 25 Zuhörern durch, um anschließend zu zeigen, dass es Historisch keine Streuobstwiese nach heutiger Definition einer in Schleswig-Holstein bis ins 19. Jahrhundert gab.

Streuobstwiese sind in Süddeutschland übliche Kulturflächen der letzten 150 Jahre, die dort traditionell einer 3 Nutzung unterliegen: Gras für Tiere, als Erholungsfläche, Holz für Brand, Früchte zum Essen.

Früher gab es in Schleswig-Holstein Wirtschaftsgärten an Häusern mit Obstgehölz-Bestand. Dies war insbesondere an größeren Gehöften und an Gebäuden der Kirche und des Adels der Fall. Diese sind auch heute noch zahlreich zu finden.

Heute entstehen Streuobstwiese häufig als Ausgleichsmaßnahme, ihre Pflege und Nutzung wird leider häufig vernachlässigt und vergessen, damit verkümmert die Anlage zusehends und steht auch ihrem ursprünglichen Sinn entgegen, nämlich nachhaltig gesundes Obst zu generieren.

Dies wurde unter den Teilnehmern meist zustimmend diskutiert und Verbesserungsmöglichkeiten – auch mit Hilfe der Politik und lokaler Verbände beleuchtet.

