

# Alte Obstsorten erhalten durch Veredlung ...

Um 1900 hat es allein in Deutschland über eintausend Apfelsorten gegeben. Heute sind im modernen Erwerbsobstbau dagegen nur noch wenige Sorten im Anbau. Diese sind zudem genetisch eng verwandt und wurden fast durchgängig aus denselben Elternsorten gezüchtet. So ist es auch nicht verwunderlich, dass sich die heute im Handel erhältlichen Sorten im Geschmack fast kaum unterscheiden. Viele gute Eigenschaften wie Schorfresistenz, Geschmack und Verträglichkeit gingen bei den Neuzüchtungen verloren. Zudem lässt sich bei den neuen Sorten vermehrt eine Unverträglichkeit bei Apfelallergikern feststellen. Eine Schlüsselrolle spielen dabei die Polyphenole, die aufgrund ihres säuerlichen Geschmacks und der schnellen Bräunung nach Aufschnitt des Apfels in den Neuzüchtungen fast gänzlich fehlen. Polyphenole, die das Apfelallergen ausschalten sind vor allem in alten Apfelsorten enthalten. Zu nennen sind hier beispielsweise die Sorten Altländer Pfannkuchenapfel, Freiherr von Berlepsch oder Roter Boskoop, die für Allergiker aufgrund ihrer Eigenschaften besonders verträglich sind. Das Veredeln von Obstgehölzen ist eine Art der ungeschlechtlichen Vermehrung. Nur so ist es möglich die Sorteneigenschaften zu erhalten. Informationen: [www.gartentage.eu](http://www.gartentage.eu)



Wenig geübte Gartenbesitzer können auf das Angebot regionaler Baumschulen zurückgreifen und dort ihre Lieblingssorte veredeln lassen. Im zeitigen Frühjahr können dazu die geschnittenen Reiser in der Baumschule abgegeben werden. Dort erhalten sie auf einer passenden Unterlage die neue Lebensgrundlage, werden getopft und im Gewächshaus über den Sommer gehegt und gepflegt. Im Herbst können sie dann in den Heimatgarten umziehen.

### Ihr Fahrplan zur alten Lieblingssorte:

#### Edelreiser schneiden

- an frostfreien Tagen im Januar und Februar ( Apfel und Birne )
- einjährige Triebe - gesund und bleistiftstark - 50 cm lang und unverzweigt - aus dem äußeren Kronenbereich

#### Edelreiser lagern

- in feuchtes Zeitungspapier einschlagen oder mit feuchtem Sand vollständig bedecken
- dunkel, kühl und frostfrei bei optimalen 2° C lagern
- Reiser dürfen weder austrocknen, noch zu nass liegen

#### Edelreiser abgeben

Wir nehmen Ihre Reiser vom 15. bis 28. Februar entgegen und ziehen Ihnen daraus einen sortengleichen Baum. Zur Sortenerfassung bitten wir um einige Informationen. Formulare dazu erhalten sie in Ihrer Baumschule.

### Hilfreich zur Seite stehen Ihnen::

Baumschule Graeff | Liebenwerdaer Str. 11a | 04924 Zeischa | 035341-12352 | [www.baumschule-graeff.de](http://www.baumschule-graeff.de)  
Gartenbau Winde | Eichwald 7 | 03253 Schönborn | 035326-666 | [www.gartenbau-winde.de](http://www.gartenbau-winde.de)