Landwirtschaftsamt Backnang Beratungsstelle für Obst- und Gartenbau



Landratsamt Rems-Murr-Kreis | Amt 41 | Postfach 1413 | 71328 Waiblingen

Rundbrief Nr.: 4/2023

Sehr geehrte Damen und Herren,

Themen dieses Rundbriefs:

- 1. Veranstaltungskalender 2023/2024
- 2. Schadsymptome an Äpfeln
- 3. Obstbaumpflege im Winter
- 4. Zweitägige Schnittkurse 2023/2024
- 5. Anmeldungen: Sachkundefortbildung, Sachkundelehrgang und Fachwartausbildung

Erbstetter Straße 58 71522 Backnang

Auskunft erteilen

Johannes Eder 07191 / 895-4228 <u>i.eder@rems-murr-kreis.de</u>

Marion Häußler 07191 / 895-4230 m.haeussler@rems-murr-kreis.de

Adrian Klose 07191 / 895-4231 a.klose@rems-murr-kreis.de

17. November 2023

1. Veranstaltungskalender 2023/2023

Als Anlage erhalten Sie den Veranstaltungskalender für das kommende Winterhalbjahr. Selbstverständlich ist der Veranstaltungskalender auch digital veröffentlicht: https://rems-murr-kreis.landwirtschaft-bw.de/pb/MLR.ULBWN.Lde/Startseite/Veranstaltungskalender WN .

2. Schadsymptome an Äpfeln

Bei der Apfelernte entdecken wir immer wieder irgendwelche Makel an unseren Früchten. Manchmal sind es nur kleinere Flecken oder Veränderungen der Fruchtschale. Ein andermal sind es aber auch Schäden, die eine Verwertung nicht mehr erlauben und manche Schäden zeigen sich aber erst nach einiger Zeit im Lager.

Die Ursachen hierfür sind vielfältig. Es können Witterungseinflüsse, Nährstoffmangel aber auch Krankheiten oder Schädlinge sein.

Zentrale: 07191 895-4210 07191 895-4233

Allgemeine Sprechzeiten

Mo. - Fr. 8:30 - 12:00 Uhr Do. Nachm. 13:30 - 18:00 Uhr

Bankverbindung

Kreissparkasse Waiblingen BLZ 602 500 10 Konto 200 037

VVS-Anschluss Bahnhof Backnang S 3

R-Bahn

www.rems-murr-kreis.de

Die wichtigsten Veränderungen/Schäden:



Stippe oder Stippigkeit:

Die Ursache für die Stippe ist in der Regel ein Mangel an Kalzium, der jedoch verschiedene Ursachen haben kann. Großfrüchtige Apfelsorten, wie zum Beispiel: 'Boskoop', 'Jonagold' oder 'Gravensteiner', reagieren bei geringem Behang mit einem übermäßigen Triebwachstum. Dies führt zu einer physiologischen Störung des Kalzium-Haushalts im Baum, da dieser das vorhandene Kalzium lieber an die Triebe zum Ausreifen, als an die Früchte verteilt. Als Symptome zeigen sich leicht ein-

gesunkene Flecke auf der Schale, die im extremen Fall auch bis zum Kernhaus reichen können. Das Fruchtfleisch um die Befallsstellen schmeckt bitter, wodurch die Frucht nahezu ungenießbar wird. Sollte dieses Phänomen regelmäßig auftreten, können vier bis fünf Kalziumdüngungen Abhilfe schaffen. Sehr wichtig ist es aber auch, sehr triebige Bäume durch einen maßvolleren Schnitt wieder im Triebwachstum zu beruhigen.



Glasigkeit:

Ebenso wie die Stippe hat die Glasigkeit eine physiologische Ursache: Ist es im Sommer längere Zeit sehr warm, lagern die Äpfel Stärke und Zucker im Übermaß in die Zellen ein. In der Folge kommt es zu osmotischen Prozessen, die zu einer hohen Zuckerproduktion in der Frucht führen. Dadurch gelangt Wasser in die mit Luft gefüllten Zellen. Glasige Früchte können ohne Bedenken gegessen oder verarbeitet werden. Für eine Lagerung sind sie allerdings absolut ungeeignet.



Frostzunge oder Frostringe:

Sehr niedrige Temperaturen während der Blüte führen zum Absterben mehr oder weniger großer Zellpartien. An den betroffenen Zellen kommt es dadurch zu Berostungen an der Fruchtschale. Der Schaden ist jedoch eher von optischer Natur und die befallenen Früchte können sowohl verzehrt als auch problemlos eingelagert werden.





Sonnenbrand:

Durch den zunehmenden Klimawandel verursacht die intensive Sonneneinstrahlung mehr oder weniger starke Verbrennungen der Fruchtschale. Verstärkt wird dies unter anderen auch durch die zunehmende Anzahl der Tropennächte. Soweit noch möglich sollten geschädigte Früchte möglichst bald verwertet

werden. Besonders wichtig zur Vermeidung von Sonnenbrandschäden: An heißen Tagen mit Temperaturen über 20 °C keinen Sommerschnitt durchführen.



Hagelschäden:

Je nach Stärke des Hagelschlags sollten noch verwertbare Früchte sofort verarbeiten werden.



Apfelsägewespe:

Während sich die erste Generation dieses Schädlings in die noch junge Frucht einbohrt und diese um das Kernhaus aushöhlt, verursacht die Sommergeneration spiralförmige und verkorkte Fraßgänge. Auch dieser Schaden ist eher von optischer Natur. Befallene Früchte können bedenkenlos verwertet oder eingelagert werden. Da sich der Befall in der Regel in Grenzen hält, ist eine Bekämpfung nicht erforderlich.



Apfel- und Birnenschorf:

Je nach Befallszeitraum bildet der Apfelschorf unterschiedlich Symptome aus. Während ein Frühbefall (rechter Apfel) die noch jungen Früchte massiv schädigt, verursacht der Sommerbefall mehr oder weniger große Flecken auf der Schale (linker Apfel). Eine Bekämpfung ist mit zugelassenen Fungiziden möglich. Diese muss jedoch, je nach Blattnässedauer

und Temperaturverlauf, in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden. Im Haus- und Kleingartenbereich ist es daher besser, gegen Schorf widerstandsfähige Apfel- bzw. Birnensorten zu pflanzen. Beim Apfel zum Beispiel: 'Discovery', 'Freya', 'Allegro', 'Admiral', 'Natyra', 'Kardinal Bea', 'Ladina' oder 'Gewürzluike'. Bei den Birnen: 'Alexander Lukas', 'Concorde', 'Vereinsdechantsbirne', 'Conference' oder 'Harrow Sweet'.



Monilia:

Eine Infektion ist bei allen Stein- und Kernobstarten möglich, wobei die Blüteninfektionen mit nachfolgender Spitzendürre (Bild oben links) bei Pfirsich, Zwetschge und der Sauerkirsche eine größere Rolle spielen, als beim Kernobst.

Verursacht wird die Fruchtfäule meist durch den Pilz Monilia fructigena. Dieser dringt über kleine Verletzungen an der Schale ein. Zunächst bilden sich braune, faulende Flecken, die sich rasch vergrößern. Im späteren Stadium zeigen sich auf dem Fleck kreisförmig angeordnete Sporenpolster (Bild unten links), die sich im selben Maße ausbreiten.

Zusätzlich trocknen einige der Früchte ein und werden so zu sogenannten Fruchtmumien (Bild unten rechts), die den Winter über am Baum verbleiben oder auch abfallen. Die Pilzsporen überdauern sowohl am Baum als auch auf dem Boden. Befallende Früchte daher unbedingt aussammeln und aus der Anlage entfernen.



Alters- bzw. Fleischbräune:

Bei der Alters- bzw. Fleischbräune tritt Saft in das Fruchtfleisch aus, wodurch sich dieses durch den Zutritt von Sauerstoff braun verfärbt. Über die genauen Ursachen besteht keine klare Übereinstimmung. Entscheidende Kriterien scheinen jedoch der Erntezeitpunkt und die Lagertemperatur zu sein. Die Früchte

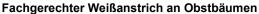
sollten deshalb nicht allzu spät geerntet und nicht unter 2° Celsius - das heißt nicht in der Garage oder in der Gartenhütte - gelagert werden.

Fotos: Johannes Eder, ULB Backnang

4. Obstbaumpflege im Winter

Kalken der Baumstämme







Frostriss
Quelle: NABU, Frostrisse Hans-Joachim Bannier

Wenn in den ersten Monaten eines Jahres die Sonne immer mehr an Kraft gewinnt, die Nächte aber noch empfindlich kalt sind, besteht die Gefahr, dass die Bäume durch sogenannte Frostrisse ernsthafte Schäden erleiden. Gefährdet sind hier vor allem exponierte Standorte an Südostund Südhängen, da diese der intensiven Morgensonne besonders ausgesetzt sind. Problematisch wird es immer dann, wenn auf eine Frostnacht mit sehr tiefen Temperaturen, ein deutlich wärmerer Sonnentag beginnt. Durch die Sonneneinstrahlung erwärmt sich das gefrorene Holz so schnell, dass es im Holz zu enormen Spannungen kommt, was zu diesen Frostrissen führen kann. (Man kann diesen Zusammenhang mit einem heißen Glasstab vergleichen, der ins kalte Wasser geworfen wird: er zerspringt)

Um dieser Gefahr zu begegnen, ist es empfehlenswert, die Stämme bis in den Kronenbereich mit einem weißen Anstrichen zu schützen. Dadurch wird die heiße Sonneneinstrahlung reflektiert und übermäßige Temperaturdifferenzen innerhalb des Stammholzes ausgeglichen. Für den Kalkanstrich gibt es im Fachhandel eine Reihe von geeigneten Präparaten.

Kontrolle der Baumpfähle

Bei den winterlichen Schnittarbeiten sollten auch die Baumpfähle sorgfältig kontrolliert werden. Zu prüfen ist vor allem, ob der Pfahl noch erforderlich ist und ob er noch stabil genug ist, um seine Stützfunktion noch zu erfüllen. Ebenso muss geprüft werden, ob die Anbindeschnur für den jeweiligen Stammumfang noch ausreicht, oder ob sie ggf. gelockert oder erneuert werden muss.

Pflege des Stammgrunds

Der Stammgrund verdient vor allem bei schwach wachsenden Unterlagen und bei Jungbäumen besondere Aufmerksamkeit. In diesem Bereich siedeln sich gerne die verschiedensten Schädlinge wie z.B. Blutlaus, Apfelglasflügler oder Rindenwickler an. Diese Schädlinge suchen gerne Stämme auf, deren Baumscheibe stark verunkrautet ist und während des Winters noch mit langem Gras bewachsen sind, denn hier finden sie einen geeigneten Unterschlupf zum Überwintern.

Auch Wühlmäuse schätzen verunkrautete Baumscheiben mit langem alten Gras. Gepflegte Baumscheiben helfen also, die Bäume gesund zu erhalten.

3. Zweitägige Schnittkurse

Bislang gehen die Anmeldungen zu den zweitägigen Schnittkursen 2023/2024 leider nur sehr spärlich bei uns ein. Es wäre sehr schade, wenn die beiden Kurse in Kirchberg bzw. Weinstadt aufgrund zu geringem Interesses nicht stattfinden könnten. Deshalb bitten wir Sie, für die beiden Kursangebote über Ihre Vereinsnachrichten bzw. Ihre Gemeindeblätter noch einmal zu werben.

Zweitägige Schnittkurse 2023/2024

Wann ist der beste Zeitpunkt für einen Obstbaumschnitt? Wie schneide ich einen Obstbaum? Welche Äste müssen entfernt werden? Welche Schnitttechniken gibt es? Welche Werkzeuge brauche ich? Diese und viele andere Fragen stellen sich Obstbaumbesitzer von Frühjahr zu Frühjahr. Antworten erhalten die Teilnehmer bei den zweitägigen Schnittkursen, welche die Kreisobstbauverbände Waiblingen und Backnang, die Obst- und Gartenbauvereine, die Baum- und Fachwartvereinigung Rems-Murr e.V. sowie der Obst- und Gartenbauberatung im kommenden Winter anbieten.

Das Kursangebot richtet sich an alle Einsteiger und Stücklesbesitzer, welche die Grundlagen des Obstbaumschnitts und der Obstbaumpflege in Theorie und Praxis intensiver erlernen wollen. Der Kurs beginnt mit einem Einführungsvortrag über die "Theoretischen Grundlagen des Obstbaumschnitts". Danach haben die Teilnehmer die Möglichkeit unter der Anleitung der Fachberater und Fachwarte, praktische Erfahrungen beim Obstbaumschnitt zu sammeln.

$\hat{}$	-	•	•		-	•	^
е							
•				•		•	•

Kirchberg/Murr:

Vortrag:

05. Dezember 2023, 18.00 Uhr

Praxis:

Freitag, 08. Dezember und Samstag, 09. Dezember

jeweils 09.30 bis ca. 16.00 Uhr

Weinstadt-Großheppach

Vortrag:

06. März 2024, 18.00 Uhr

Praxis:

Freitag, 08. März und Samstag, 09. März

jeweils 09.30 bis ca. 16.00 Uhr

Die Teilnehmergebühr, inklusive Fachbuch, beträgt für zwei Tage 50 Euro. Den Treffpunkt und alle weiteren Informationen erhalten die Teilnehmer nach der Anmeldung. Anmeldeschluss ist jeweils 14 Tage vor Kursbeginn.

Ansprechpartner/Anmeldungen:

Marion Häußler	Adrian Klose	Johannes Eder			
07191 / 895-4230	07191 / 895-4231	07191 / 895-4228			
m.haeussler@rems-	a.klose@rems-murr-	j.eder@rems-murr-			
murr-kreis.de	kreis.de	kreis.de			

4. Sachkundefortbildung, Sachkundelehrgang und Fachwartausbildung

Ende kommenden Jahres endet für die meisten Sachkunde-Chipkarten-Inhaber der vierte Fortbildungszeitraum 2022 bis 2024. Für den Herbst 2024 sind wieder entsprechende Fortbildungen geplant. Hierzu können Sie sich bzw. Ihre Mitglieder gerne anmelden. Für die Anmeldung benötigen wir die Postanschrift, das Geburtsdatum sowie den Geburtsort. Um möglichst vielen Interessierten die Teilnahme zu ermöglichen, bitten wir Sie, dieses Kursangebot über die Gemeindeblätter bzw. Mitgliederrundschreiben zu veröffentlichen. Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Da wir den Schulungsbedarf für das Jahr 2024 nicht abschätzen können, müssen wir für reibungslose Planungen eine Anmeldefrist setzen.

Anmeldeschluss für eine Sachkundefortbildung bis Ende 2024 ist der 15. September 2024.

Anmeldungen zur Fachwartausbildung bzw. zum Sachkundelehrgang für Pflanzenschutzsachkunde sind bei der Obstbauberatung jederzeit möglich. Sobald die erforderliche Teilnehmerzahl erreicht ist, werden wir die entsprechenden Kurse organisieren.

Mit freundlichen Grüßen

gez.: Johannes Eder