

FiBL Obstbautagung 29.01.2003 in Frick

Sortenwahl: Nicht nur neue Sorten – auch neue Impulse braucht das Bio-Obstland

Franco Weibel, Andi Schmid und Andi Häseli, FiBL, Frick

Ziel der Apfel-Sortenprüfung des FiBL ist die spezifische Prüfung robuster oder resistenter Sorten unter Bedingungen des Bioanbaus aber auch des Biomarktes. Wenn immer möglich gilt es, möglichst rasch, eine Auswahl an Sorten zusammenzustellen mit denen auch grössere, auf Tafelobstbau spezialisierte Betriebe sowohl gute Erfolge im Anbau als auch auf dem Markt erzielen können. Damit die Resultate der Sortenprüfung mit möglichst viel Sicherheit auch für unterschiedliche Anbaugebiete und Lagen gelten, prüfen wir die Apfelsorten sowohl in Exaktversuchen auf dem Institutsgelände wie auch in einem Ringversuch auf zur Zeit 6 Biobetrieben geprüft. Die Prüfung von Kirschen Sorten führen wir in Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Wädenswil auf dem Steinobstzentrum Breitenhof durch. Eine Erweiterung der dort stattfindenden Versuche um Bio-Zwetschgen- und –Sauerkirschen Sorten ist in Planung.

1. Apfelsorten

Im Ringversuch wurden im Herbst 2000 die Sorten Julia, Ecolette, Initial, CQR und GoldRush an die Betriebe ausgehändigt. Diese Bäume werden 2003 ihr drittes Standjahr bestreiten und damit erst langsam richtig interessant. An dieser Stelle sei den beteiligten Betrieben nochmals ein sehr herzlicher Dank ausgesprochen: Gérard Constantin, Sion; Ruedi Hirsbrunner, Sissach; Christoph Meili, Pfyn; Christoph Suter, Aubonne; sowie die Fachstellen für Obstbau Oeschberg und Sursee!

In den Exaktversuchen wird im Winter 2002/03 zünftig gerodet und neue Prüf-Selektionen angebaut. Darunter sind Selektionen von: Forschungsanstalt Wädenswil, Rheinbaumschule in Buchs, INRA Frankreich, Baumschule Davodeau Ligonnaire Frankreich, PRI aus USA, IVT Holland sowie weitere.

1.1 Zwischenstand

Neue schorfresistente und auch sonst bio-taugliche „Wundersorten“ sind vorerst keine vom Himmel gefallen; auch nicht in den Prüfungen unserer ausländischen Kollegen, die wir selbstverständlich sehr aufmerksam mitverfolgen. Es gelten damit weiter die letztjährig veröffentlichten Einschätzungen zur Sortenwahl.

Dank der wiederholt sehr guten Ergebnisse von **GoldRush** an den Degustationen hier in Frick (siehe Graphik) und andernorts sowie den passablen agronomischen Eigenschaften in Weinbauklimaten, sind einige Walliser Bioobstproduzenten in den versuchsweisen Anbau dieser Sorte eingestiegen. In anderen Anbauregionen sehen wir für GoldRush hingegen wenig Chancen, da die Sorte z.T. auch im November noch nicht richtig reif ist, dann aber schwarz von Regenflecken ist ... Eine doch als mittelstark zu bezeichnende Mehltauanfälligkeit und ausgeprägte Alternanz falls die Behangregulierung unterlassen wird, sind die Minuspunkte von GoldRush.

Mit verhaltener Begeisterung, da sie nicht schorfresistent ist, haben wir in der letzten Einschätzung ja auch Pinova in die Liste aufgenommen. Es gibt zwei grössere Bio-Pinova-Produzenten in der Schweiz, wobei jener im etwas feuchteren Klima die an sich gut produzier- und lagerbare Sorte bereits im Herbst verkaufen muss, da der sich im Lager ausbreitende Befall mit Gloesporium-Fäule sehr gross ist. Auch Topaz hat weite, nur mit einer entsprechend dünnen Wachsschicht geschützte Lentizellen und ist damit anfällig auf Gloesporium Befall. Das FiBL führt deshalb seit zwei Jahren Versuche mit Heisswasser-Tauchen und anderen Methoden wie natürlichen Oxidantien (Tees, Ozon und andere Substanzen) durch.

1.2 Bioanbau setzt auf Sorten-Teams statt Sortenclubs

Wie von uns vorausgesagt, nimmt der Druck für grössere Neupflanzungen und damit zur Sortenentscheidung in den Bioobstbetrieben mehr und mehr zu. Doch in jeder Beziehung top-geeignete Bio-Sorten, mit welchen die heutigen Standard- oder Trendsorten des konventionellen Marktes wie z.B. Gala eins-zu-eins ersetzt werden könnten gibt es momentan nicht. Baumschulen und Züchter resistenter

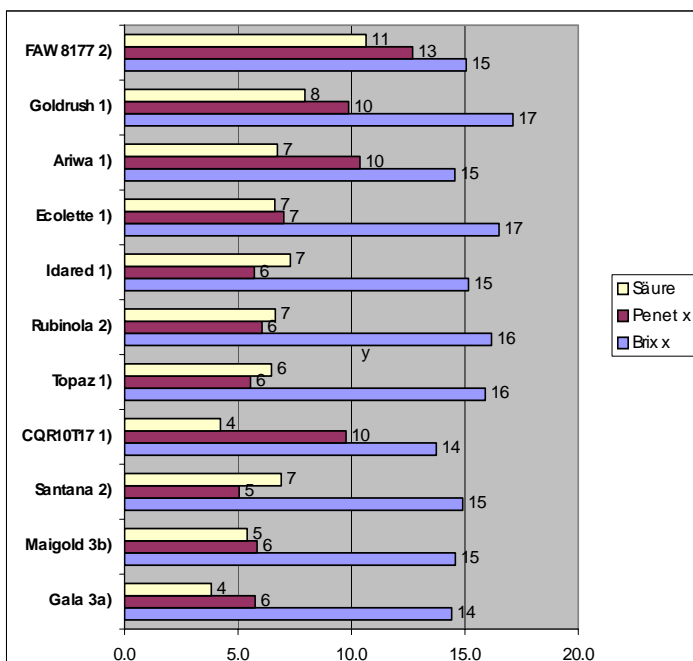
Sorten „pushen“ heute keine Sorte mehr, ausser Topaz, die von alleine im In- und nördlichen Ausland recht gut läuft. Damit besteht eine Nichts-Geschieht-Situation in der alle Beteiligten von Züchter, Baumschule, Anbauer, Handel und auch Sortenprüfer auf irgend einen Impuls des andern warten – und deshalb alles still steht. Dennoch ist die Ausgangssituation für den Bioobstbau recht gut; und zwar insbesondere deshalb, weil die Vermarktung der Bioäpfel mit dem **«Geschmacksgruppen-Konzept»** sich sehr gut bewährt und sogar für integriertes Obst eingeführt wurde. Dazu kommt, dass mit der Ernte 2002 sogar die Migros das Geschmacksgruppen-Konzept eingeführt hat, wenn auch nur mit zwei Geschmacksgruppen «süsslich» und «säuerlich» statt wie die Coop-Gruppe, die an drei Geschmacksgruppen festhält (die Einführung von vier wurde intensiv diskutiert).

Der grosse Vorteil des Geschmacksgruppenkonzeptes ist, dass die Produktion einfacher „unbekannte“ Sorten einschleusen bzw. wenn nötig auch „ausschleusen“ kann. Es kann also mit viel weniger Risiko als bisher mit einigermaßen erfolgverheissenden Sorten „experimentiert“ werden. Diese Möglichkeit darf aber nicht dazu verleiten, dass nun unkoordiniert alle möglichen und unter Umständen qualitativ zweifelhaften (Bio-)Sorten angebaut werden. Vielmehr ist nun die Chance und der Zeitpunkt gegeben, die Gestaltung eines Sortimentes, das sensorisch, anbau- und verkaufstechnisch sowie ökologisch hohen Ansprüchen genügt aktiv in die Hand zu nehmen!

Der Vorschlag des FiBL um in dieser Richtung weiter zu kommen besteht darin, dass sich eine Kerngruppe, ein sogenanntes **«Sortenteam»** formiert, zur 1) Auswahl bestimmter Sorten für ein attraktives Sortiment und 2) zur aktiven Förderung derselben durch Startanbau auf verschiedenen Betrieben und Testverkäufe in der Größenordnung von rund 10 Tonnen.

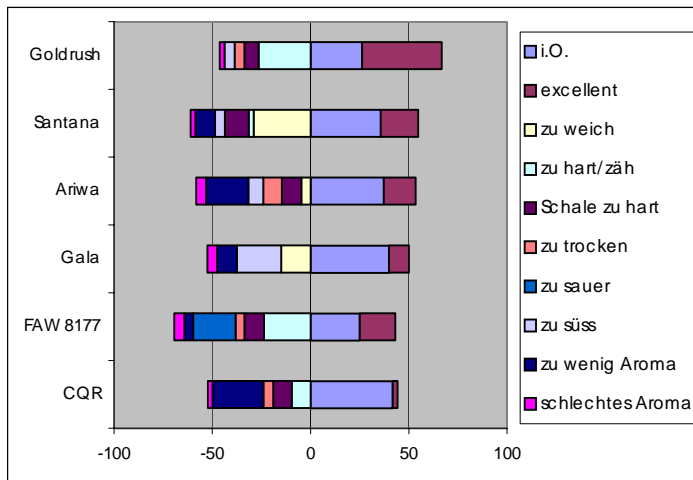
Zentral am Konzept **«Sortenteam»**, ist dass dort Bio-Anbauer, Handel und Sortenprüfer zusammenkommen, um mit objektiv-kritischer Distanz einzelne, in Versuchen bereits vorgeprüfte Sorten auf ihre Anbau und Vermarktungsstärken und Schwächen zu analysieren und um gemeinsam die Aufgaben und Risiken zu teilen, die nötig sind um die für gut befundene(n) Sorte(n) in Anbau und Vermarktung zu etablieren.

Favoritin und Pionierin für einen Einstieg mit dem «Sortenteam» ist momentan die Sorte Ecolette. Ecolette ist eine Kreuzung von Elstar und Prima aus Holland und in ihren Baum- und Fruchtigenschaften relativ Elstar-ähnlich. In Holland ist sie nicht zum Durchbruch gekommen, weil dort Santana mehr gefördert wurde, obwohl dies anbautechnisch nicht unbedingt nachvollziehbar ist. Was eben zeigt, dass es oft mehr die besonderen Umstände sind, als die eigentlichen Eigenschaften einer neuen Sorte sind, die deren Erfolg oder Misserfolg ausmachen. Diese Situation etwas weniger dem Zufall zu überlassen und statt dessen die Entwicklung pro-aktiv aber immer auch realistisch und objektiv-kritisch zu gestalten, dies ist die Hauptaufgabe des Bio-«Sortenteams».



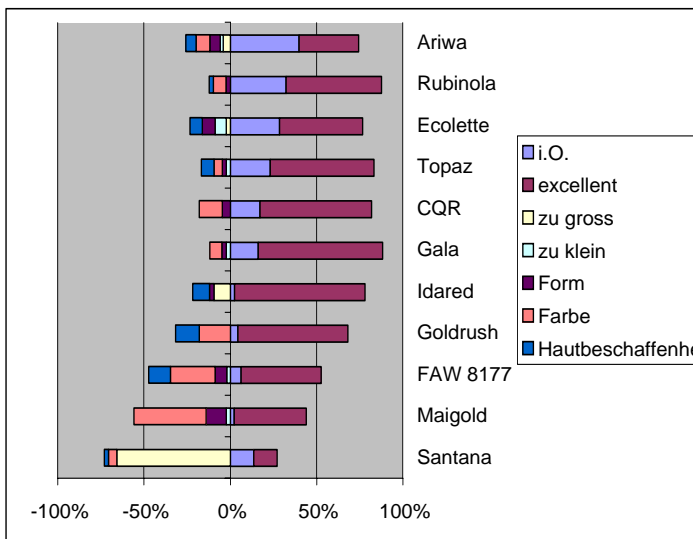
Graphik 1: Die Qualitätswerte der an der FiBL-Obstbautagung am 31. Januar 2002 degustierten Apfelsorten. 1) Aus FiBL-Sortenversuchen, ab Okt. in CA-Lager, am 8. Januar in Kühllager. 2) Von Forschungsanstalt Wädenswil im CA-Lager bis 21. Januar. 3a) von Coop-Frick IP; 3b) von Coop-Frick Bio.

Fast alle Sorten zeigten hohe Brix- (Zucker) Gehalte. FAW 8177 und GoldRush sind dazu auch besonders säurerreich. Vor allem die Sorten aus den FiBL-Versuchen sowie dem Coop-Frick hatten bedingt durch die relativ lange Zeit zwischen Auslagerung aus dem CA-Lager und der Verkostung in der Festigkeit abgebaut und fielen auf Werte unter 6 kg pro cm².

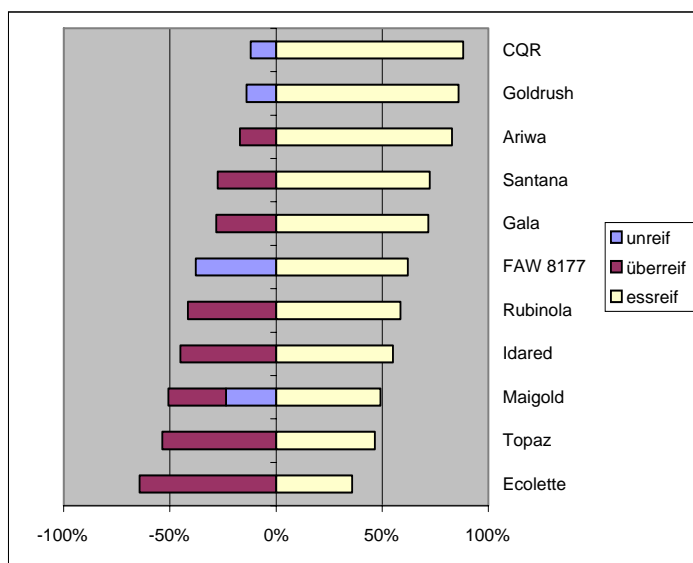


Graphik 2: Beurteilung des Aussehens durch die Degustatorinnen und Degustatoren (43). Bei den „ungenügend“-Nennungen, links der Achse sind Mehrfachnennungen kumuliert.

Ariwa, Rubinola, Ecolette, Topaz und Gala hatten die besten Beurteilungen. Die Hauptgründe der für eine als «nicht genügende» Beurteilung waren bei Santana das grosse Fruchtkaliber, bei Maigold und FAW 8177 die ungenügende Färbung sowie bei GoldRush die – trotz Reinigungsversuchen – starke Verschmutzung mit Russflecken.



Graphik 3: Bewertung der Essreife durch die Degustatorinnen und Degustatoren. Viele Sorten wurden als bereits überreif empfunden und sind deshalb in der anschließenden Geschmacksbewertung nicht dargestellt (Ecolette, Topaz, Maigold, Idared, Rubinola). CQR, Ariwa und GoldRush zeigten von allen Sorten aus dem FiBL-Versuch trotz langen 3 Wochen zwischen CA-Lager und Degustation ein gutes Shelf-Life.



Graphik 4: Beurteilung der mehrheitlich als gut-essreif empfundenen Sorten (gemäss Graphik 3). Mehrfache Negativwertungen sind kumuliert dargestellt. GoldRush, Ariwa, Santana und Gala haben recht gut abgeschnitten. Bei GoldRush ist's den einen auch schon mal zu hart, besonders auch die Schale. Santana fand trotz weichem Fruchtfleisch (obwohl erst 10 tg. aus dem CA-Lager) gute geschmackliche Akzeptanz, ganz im Gegensatz zum Aussehen. Ariwa ließ es z.T. an Aroma missen. Eine bekannte Schwäche von Ariwa, der mit Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt und optimaler Lagerung entgegnet werden muss. Die Selektion FAW 8177 hat die Meinungen

polarisiert. Den einen gefällt gerade dieser hohe Säuregehalt währenddem bei andern gerade dies der Grund für die Bewertung «nicht in Ordnung» bedeutet. Die bekanntermaßen überaus knackig-frische, aber auch etwas aroma-flaue CQR kam ordentlich, aber bei diesem Publikum nicht überragend an.

Fazit der Degustation

- Die guten Resultate mit GoldRush und Ariwa bestätigen Resultate der Vorjahre.
- Etliche Sorten hielten der sich hier ergebenden Stressbedingung von etwas langer Auslagerzeit (22 tg. nach CA-Auslagerung) nicht stand; darunter Idared, Ecolette, Topaz.
- Santana kam zwar degustativ gut an, war aber schon sehr weich angesichts der erst kurzen Auslagerungszeit. Ihr Aussehen stieß mehrheitlich auf Ablehnung.
- CQR wäre als gut selbst-ausdünnende, schorfresistente Sorte mit sehr knackig-saftigem Fruchtfleisch und gutem Shelf-life eine interessante Bio-Sorte; doch die Aroma-„Leere“ ist ein Minuspunkt. Da CQR im Ringversuch steht, werden wir sie dort weiter beobachten.
- Die Resultate geben keinen Anlass, in der Sortimentsgestaltung oder Sortenprüfung bedeutend andere oder neue Schwerpunkte zu setzen.
- **Achtung!** Sogar Referenzsorten (Gala, Maigold) aus den Läden bzw. Früchte in Qualitäten wie sie im Angebot gang und gäbe sind, hat das kritische Fach-Publikum aus mehrheitlich Obstbauern häufig als «nicht genügend» beurteilt. Dies zeigt einmal mehr, dass es viele und in der Kette von Produktion bis ins Ladengestell gut aufeinander abgestimmte Anstrengungen braucht, um selbst unseren eigenen Vorstellungen eines guten Apfels gerecht zu werden (geschweige denn jenen der KonsumentInnen)!