

Aktuelles von der AG Bauernparadeiser

Helene Maierhofer (ARCHE NOAH), Christine Judt (FiBL Österreich)

Seit mittlerweile zwölf Jahren widmet sich die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser der Züchtung des Liebesapfels. Die derzeit 15 Vielfaltsbetriebe werden von der ARCHE NOAH koordiniert und tatkräftig von der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies, dem Lehr- und Forschungszentrum Schönbrunn, der Fachschule Langenlois, dem FiBL und BIO AUSTRIA unterstützt. Ziel der Arbeitsgruppe ist es, verbesserte Sorten wieder der ganzen Gesellschaft zukommen zu lassen, und das Wissen über praktische Pflanzenzüchtung interessierten Erwerbs- und Hausgärtnern und -gärtnerinnen zu vermitteln. Im Mittelpunkt stehen standortangepasste Sorten, Geschmack und Pflanzengesundheit.

Ebendiese Kriterien wurden auch beim diesjährigen Septembertreffen bewertet und die gesammelten Erfahrungen ausgetauscht. An eineinhalb Tagen wurden 30 unterschiedliche Zuchtlinien und 10 Vergleichs- bzw. Elternsorten von Cocktail-, Salat- und Fleischparadeisern beurteilt (Abb. 1).

Gestartet wurde mit der Verkostung und Besichtigung grüner und gelber Cocktailparadeiser am Bäärenhof bei Grafenegg/NÖ. Um den Ertrag und die Wüchsigkeit der Sorte ‚Grüne Rispe‘ zu erhöhen, wurde diese mit einer gelben und einer roten Cocktailtomate gekreuzt. Die entstandenen Zuchtlinien zeichneten sich durch ihren süßen Geschmack aus und mundeten allen TeilnehmerInnen. Die Fruchtgröße reichte von Cocktail- bis Miditomate (Abb. 2).

Weiter ging die Reise in die Lehrgärtnerei in Langenlois und dann zum Lerchenhof nach Diendorf/Walde, wo weitere Zuchtlinien besichtigt wurden. Die braunrote ‚Pol Robson‘, eine Salatparadeiser, die für ihr weiches Fruchtfleisch und ihr kräftiges Aroma bekannt ist, wurde schon vor Jahren mit einer samtfleckenresistenten Sorte gekreuzt. Danach wurden mittels Rückkreuzungen ihre ursprünglichen Eigenschaften nach und nach wieder zurückgeholt. Die Eignung der nun samtfleckenresistenten Zuchtlinien wurde auf verschiedenen Standorten erprobt. Ertrag und Geschmack konnten überzeugen, jedoch zeigten sich die Zuchtlinien leider etwas anfällig für Fruchtrisse. Bei den Weiterentwicklungen der Fleischparadeiser-Raritäten ‚Schwarze Krim‘ und ‚Valencia‘ konnte die Wüchsigkeit deutlich verbessert werden, uneinig waren sich die TeilnehmerInnen jedoch beim Geschmack.



Abb. 1: In der Lehrgärtnerei Langenlois verkosteten die TeilnehmerInnen 40 unterschiedliche Paradeisersorten und -zuchtlinien. (© Judt)



Abb. 2: Die Cocktailparadeiser am Bäärenhof überzeugten geschmacklich. (© FiBL, C. Judt)

Am zweiten Tag wurden vor allem Freilandparadeiser am Betrieb Ackerschön im Tullnerfeld besichtigt. Dort war so wie heuer auch in vielen anderen Regionen nicht die Kraut- und Braunfäule das Problem im Freilandparadeiser-Anbau, sondern der Pilz *Alternaria solani* (Abb. 3). Der Boden dürfte dabei viel ausmachen – auf zwei nur wenig entfernten Äckern konnten wir große Unterschiede im *Alternaria*-Befall sehen. Auch die Sortenwahl spielt hier eine Rolle, die Themen werden der Arbeitsgruppe also so schnell nicht ausgehen...

Wer eine Bauernparadeiser-Sorte ausprobieren will, kann seit heuer Saatgut der Cocktailparadeiser ‚Aroma Cocktail‘ bei ARCHE NOAH beziehen. Im Frühling wird es auch wieder ausgewählte Zuchtlinien als Jungpflanzen direkt bei Bauernparadeiser-Betrieben geben. Aktuelle Infos dazu gibt es unter www.bauern-paradeiser.at.



Abb. 3: *Alternaria*-Befall. (© Maierhofer)

Kontakt

Helene Maierhofer
+43 (0)676/563 50 04
helene.maierhofer@arche-noah.at