

## Lehrfahrt ins Sortenerhaltungs- und Forschungszentrum Ravensburg-Bavendorf KOB am 21. Juli mit der Interessengemeinschaft Streuobst.

Jeder von uns Bundesbürgern verzehrt im Jahr ca. 20 kg Äpfel. Ein Teil davon wächst in Deutschland, der Rest wird importiert. Um uns mit gesundem Obst zu versorgen wird ein beachtlicher Aufwand betrieben. Der ist nötig, weil wir nicht die einzigen sind denen Äpfel schmecken. Mit uns interessieren sich -sauger, -wickler, -spanner, Mäuse, Pilze verschiedenster Arten. Hinzu kommt die Witterung. Trockenheit, Nässe, Frost, Hitze beeinflussen die Ausbreitung dieser Konkurrenz und die Entwicklung der Blüte und der Frucht.

Gegenstand von Forschungsprojekten ist hier z.B.: -Einfluss der Hagelnetze auf Belichtung und Wachstum; Kirschessigfliege: Erhebung und Auswertung der Daten zu Verhalten und Ausbreitung länderübergreifend mit Österreich und Schweiz, Erarbeitung von Maßnahmen zur Eindämmung

### **Lagerung:**

Wie jeder weiß, werden Äpfel im Herbst geerntet. Sie verbringen also u. U. ein Jahr im Lager bis wir sie ziemlich knackfrisch im Laden kaufen. Das Lager sind mehrere decken-hohe Räume in einer Halle, die jeweils mittels einer Schiebetür und entsprechender Technikluftdicht abgeschlossen werden. In die Räume werden die Sammelbehälter (jeder mit ca.400 kg Äpfeln) übereinandergestapelt. Tür zu - Jetzt wird der Sauerstoffanteil der Luft im Raum je nach Apfelsorte auf 1-2 % gesenkt und die Temperatur auf 0-3 Grad je nach Apfelsorte. Bei Birnen können es auch -1 Grad sein. Werden die Äpfel gebraucht, wird die Tür aufgemacht. Dieser Vorgang muss mit Vorsicht begleitet werden, da bis zum Sauerstoffausgleich naturgemäß Lebensgefahr besteht.

Gegenstand von Forschungsprojekten ist hier z.B.: - Senkung des erheblichen Energiebedarfs bei der Lagerung, - welche Apfelsorten können am besten zusammen gelagert werden, -Einfluss der Lagerbedingungen auf die Entstehung von Lagerschäden wie Schalen-, Fleisch-und Kernhausbräune

Des Weiteren ist Bavendorf die Sortenerhaltungszentrale für Baden-Württemberg. Ein paar der 30 Hektar sind reserviert für den Anbau von ca. 400 alten Apfel- und Birnensorten. Ihre Eigenschaften sind nach einem festgelegten Verfahren in einer Datei katalogisiert. An dem Aufbau einer Gen-Bank sind verschiedene Institutionen beteiligt. Anhand dieser Dateien lassen sich die verschiedenen Sorten bestimmen und so eben auch wiederfinden und vermehren.

Wozu machen wir uns die Mühe mit der Sortenerhaltung? :

Zunächst sind Äpfel ein Kulturgut. Man geht davon aus, dass Kreuzfahrer die ersten Äpfel aus Jerusalem mitbrachten. Manche noch heute angebauten Äpfel sind schon vor mehreren hundert Jahren gefunden oder gezüchtet worden (Goldparmäne um ca. 1500). Es gibt über tausend alte Apfelsorten. Zum einen möchte man die Biodiversität erhalten. Und zum anderen bei der Züchtung neuer Sorten auf Eigenschaften manch einer alten Sorte zurückgreifen. Die ungefähr 600 neuen Apfelsorten, die in den letzten Jahren gezüchtet wurden, haben vielfach die gleichen Eltern. Unter den alten Sorten finden sich z.B. welche mit intensivem Geschmack oder welche mit besonderer Robustheit gegenüber verschiedenen Krankheiten. Diese Eigenschaften sollen nicht verloren gehen, um sie bei Bedarf bei neuen Züchtungen verwenden zu können.

## **EU - Schulobstprogramm**

Seit 2009 hat die EU ein Schulobst- und -Gemüseprogramm aufgelegt. An Deutschland gehen ca. 20 Millionen aus dem entsprechenden Topf. Gefördert werden soll mit dieser finanziellen Unterstützung eine gesunde Ernährung in der Pause an Schulen und Kindertagesstätten. Die Einrichtungen sollen Eltern und Kinder über die Bedeutung einer gesunden Pause in Bezug auf Ernährung und Bewegung aufklären und so dieses Wissen in die Breite transportiert werden. Das Ministerium hat eine Liste von Betrieben erstellt, die als Lieferanten für das Obst und Gemüse zugelassen sind. Das KOB beliefert Schulen und Einrichtungen im Umkreis von ca. 200 km mit wöchentlich 19 Tonnen Obst und Gemüse (für über 80 000 Kinder). Für unsere Gegend sind das entsprechend andere Obstlieferanten.

Interessierte können sich informieren unter [www.eu-schulobstprogramm.de](http://www.eu-schulobstprogramm.de).