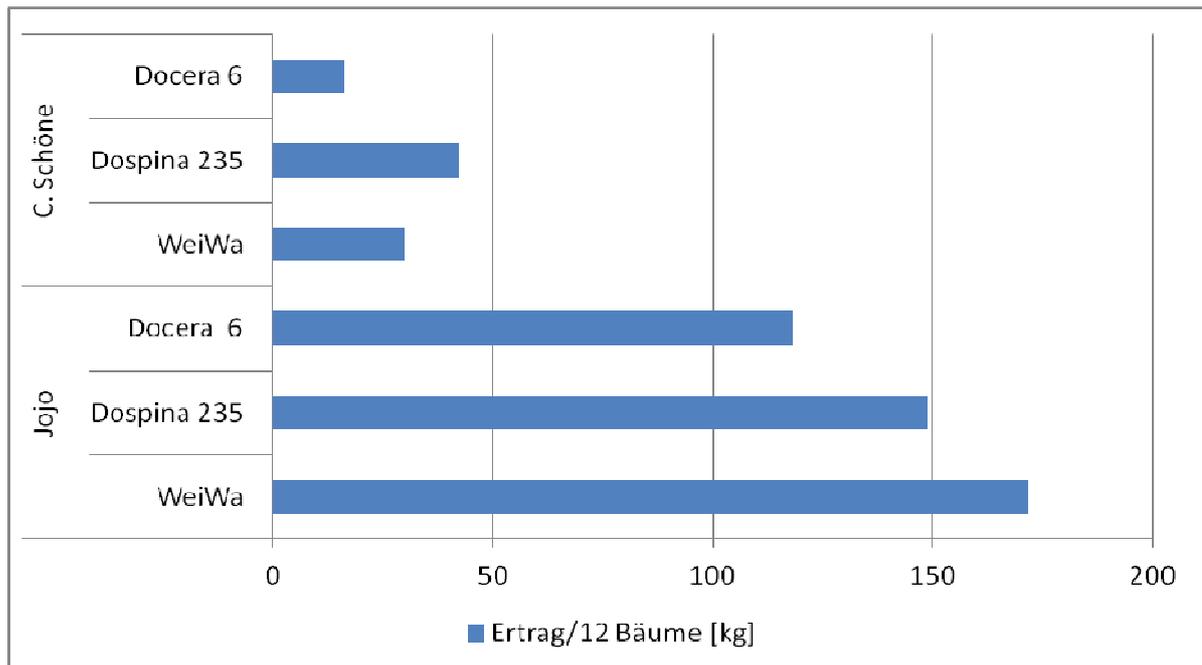




Abb. 7: Jojo auf der Unterlage Dospina; eine Wiederholung bestehend aus vier Bäumen im zweiten Stand- und ersten Ertragsjahr

**Grafik 2: Kumulierte Anfangserträge aller Versuchsbäume (12 pro Variante) von Jojo und Cacaks Schöne auf verschiedenen Unterlagen im 2. Standjahr.**



**Die Anfangserträge besitzen nach dem Trockenjahr 2015 keine endgültige Aussagekraft. Vom gesamten Erscheinungsbild macht bislang die Standardunterlage WeiWa den besten Eindruck.**



**Erwin Meyer**

**Staatlich geprüfter  
Obst- und Kleinbrenner**

### **3. Obstveredelung in der Brennerei**

Der Erhalt von Streuobstanlagen und regionaltypischen Obstsorten gelingt, wie in anderen Bereichen auch, am allerbesten durch erfolgreiche wirtschaftliche Nutzung. Die Veredelung von anfallendem Obst zu edlen Destillaten bietet gerade den kleineren süddeutschen landwirtschaftlichen Betrieben eine interessante Nische.

Genau diese Tatsache führte im Jahr... zur Einführung des deutschen Branntweinmonopols: staatlich garantierte Abnahme des erzeugten Alkohols. Das nicht mehr ganz zeitgemäße Monopol läuft Ende 2017 aus. Zukunftsfähige Brennbetriebe haben die Weichen bereits gestellt und sind für einen offeneren Wettbewerb gut gerüstet.

Ein Schlüssel zur Qualitätsproduktion liegt wie in anderen Branchen in einer fundierten Ausbildung. Die gründliche Hinführung zum Gehilfentitel erfolgt in Spezialkursen an weltweit nur drei Orten: Weinsberg, Offenburg und seit 2010 für Bayern in Veitshöchheim – Deutenkofen. Die drei bayerischen Brennerverbände Südostbayern, Lindau und Franken regen mit eigenen Initiativen, Fortbildungen und Branntweinprämierungen zur Qualitätssicherung und zum Wettstreit der Praktiker untereinander an.

Aus pomologischer Sichtweise ist der Trend zu ausgefeilten Cuvees bemerkenswert, die sich die Aromafülle möglichst vieler verschiedener Sorten zu Eigen machen. Mit drei Obstarten wird diese Thematik in Deutenkofen bearbeitet:

- 1. Pflaume:** Klassische Brennsorten aus dem Reich der Zwetschge sind die Hauszwetschge, Schönberger und die Wangenheimer Frühzwetschge. Von den neuen Sorten scheint sich Toptaste zu bewähren. Im Reich der Mirabellen führt kein Weg an der althergebrachten Nancy – Mirabelle vorbei; die großfruchtigen Neuzüchtungen Bellamira und Miragrande sind sensorisch leider enttäuschend. Mit einem breiten Mirabellen- und Reineclaudensortiment sollen in den nächsten Jahren weitere Erfahrungen gemacht werden.



*Abb. 1: Bellamira: hohe Pflückleistung; wie so oft geht Quantität zu Lasten der Qualität*



*Abb.2+3: Viele Formen (links Reineclaude Souffriau, rechts gelber Spilling aus dem Gemisch von Prunus cerasifera) sind verarbeitungstechnisch noch nicht untersucht*

2. **Quitte:** Die Aromafülle der Quitte ist fast mit jeder Sorte in der Lage den „Geschmackstransporter Alkohol“ ausreichend aufzutanken. Die Deutenkofener Sortenversuche zielen daher auch auf den Zuckergehalt und damit die mögliche quantitative Ausbeute ab. Im Endprodukt hat sich bislang dennoch am besten das kombinierte Aroma von über 40 verarbeiteten Sorten bewährt.



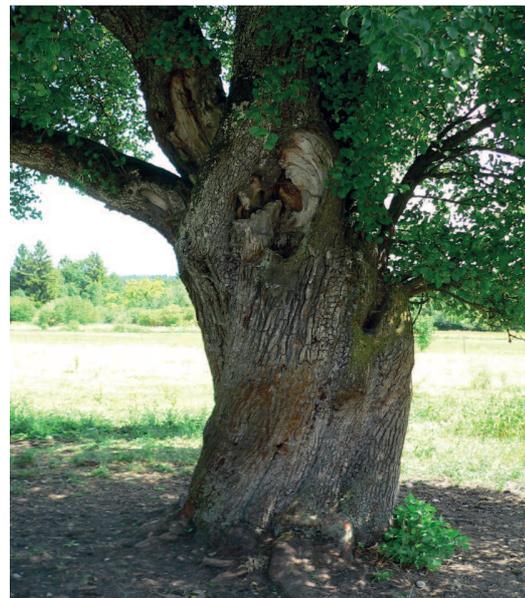
*Abb.4: Uspech besticht durch herausragende Zuckergehalte*

3. **Birne:** Jeder kennt die Williams Christbirne in ihrer verarbeiteten Form – für den Brenner aufgrund der schlechten Ausbeute eher ein Greuel. Die meisten wissen mittlerweile daß klassische Brennsorten wie Wahl'sche Schnapsbirne, Süli-, Nägilis- oder Palmischbirne oder aus dem Bereich der Tafelbirnen Gute Luise hervorragende Destillate ergeben.

Was aber ist mit der Fülle an Koch-, Most- oder Saftbirnen mit denen noch nie jemand systematisch experimentiert hat?

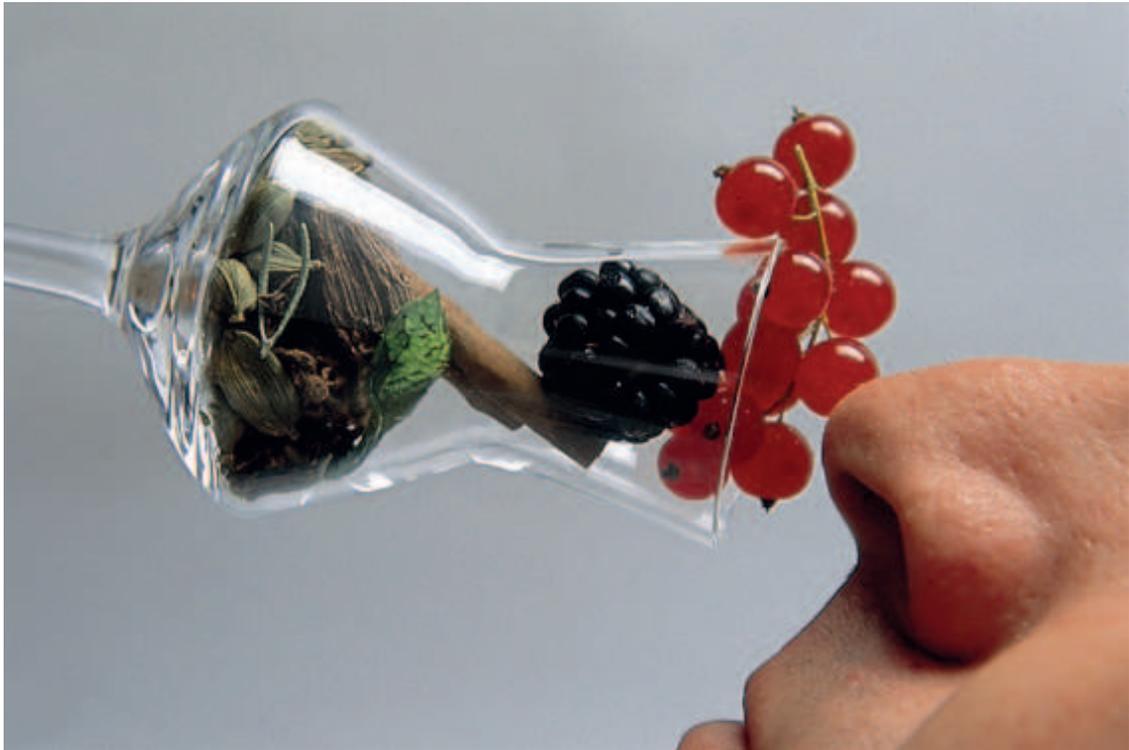
Aus Oberpfälzer, niederbayerischen und Wachauer Beständen wurden in Deutenkofen ca. 150 Sorten zusammengetragen die zunächst auf Wuchs-, später auf Ertrags- und bei entsprechenden Erntemengen auf Brenneigenschaften untersucht werden.

Parallel erfolgen Tastversuche die subjektive menschliche Sensorik technisch zu begleiten und zu ergänzen.



*Abb. 5-8: Pyrus communis beinhaltet schier unendliche Vielfalt und Vitalität*

Im Rahmen der Exkursion des 14. Internationalen Pomologentreffens nun eine kleine Hinführung an die Profisensirik:



Bei einer Destillatverkostung hat sich folgende Vorgehensweise bewährt:

Grundlage sind zunächst einmal geeignete Gläser. Für jedes Destillat ist ein neues Glas zu verwenden. Die Gläser müssen geruchsneutral sein, sie dürfen nicht nach Aufbewahrungskarton oder Schrank riechen, ansonsten sind sie vorher zu reinigen, mit viel Wasser nachzuspülen und zu trocknen. Am besten geeignet sind tulpenförmige Gläser, auf alle Fälle sollten sie einen Kamin haben (keine Stämperln).

Für eine optimale Aromaentfaltung sind die Destillate bei einer Temperatur von 18-20 Grad C (Zimmertemperatur) zu verkosten.

Bezüglich der Reihenfolge:

- von Kern- zu Steinobst
- von niedrigerem Alkoholgehalt zu höherem
- von ungezuckert zu gezuckert
- von weniger aromatisch (z.B. Apfel) zu höher aromatisch (z.B. Williams-Christ)

Beim Verkoster werden die drei Sinne Sehen, Riechen und Schmecken angesprochen.

Zunächst wird die Klarheit des Destillates beurteilt. Dann wird das Glas ein- bis zweimal geschwenkt, die Nase herangeführt und geschnüffelt. Anschließend wird der Geschmack und am Ende die Harmonie (Zusammenspiel von Geruch und Geschmack) beurteilt.

Für Prämierungen o.ä. stehen professionelle Schemata zur Verfügung. So werden beim 5 Punkte-Schema der DLG Klarheit, Geruch, Geschmack und Harmonie jeweils mit 0 - 5 Punkten bewertet, diese addiert und durch 3 dividiert.

## 4. Neue Schaderreger erobern unsere Region



**Eva Satzl, Dipl.-Ing. (FH)**

**Obstbauberaterin  
für Ober- und Niederbayern**

Klimawandel und globaler Warenverkehr führen zum gehäuften Auftreten von Schadursachen.

1. **Klimawandel:** Bayern ist weniger als andere Regionen der Erde von negativen Folgen des Klimawandels betroffen. Prognostiziert sind eine Erhöhung der Jahresniederschläge um ca. 20% mit deutlicher Tendenz zu Starkniederschlägen abwechselnd mit ausgeprägten Dürreperioden und ein Temperaturanstieg um ca. 2 Grad Celsius, am deutlichsten messbar im Herbst. Wärme und Feuchtigkeit können grundsätzlich das Pflanzenwachstum und damit auch Erträge und Qualitäten fördern, begünstigen aber auch Auftreten und Ausbreitung vor allem pilzlicher und tierischer Schaderreger.
2. **Schadursachen im Obstbau** sind Viren, Mykoplasmosen, Bakterien, Pilze, Insekten und Nagetiere. Viren sind Teile von Erbsubstanz die künstlich in geeignete Wirtszellen eingebracht, diese krankhaft verändern. Etwas größer und agiler sind Mykoplasmosen (zellwandlose Bakterien, also auch auf eine Wirtszelle angewiesen) und Bakterien. Pilze verbreiten sich über Sporen und treten in der Regel saisonal auf. Das Mycel – Wurzelgeflecht ist in der Regel bereits deutlich größer als der sichtbare Schaden, der erst nach Ablauf der sog. Inkubationszeit erkennbar ist. Es gibt aber auch riesige, für den Obstbaum lebensbedrohliche Pilze mit entsprechendem Fruchtkörper – den allbekannten Hallimasch. Zur großen Gruppe der Insekten zählen u.a. Milben, Blattläuse, Blattsauger, Wespen, Fliegen und Schmetterlinge. Dabei ist immer zu bedenken dass nur wenige Prozent der im Obstgarten anzutreffenden Insekten wirklich schädlich oder nützlich sind – der überwiegende Teil ist „indifferent“ – d.h. ohne Bedeutung für unsere Kulturen.

### 3. Aktuelle Beispiele:

- a.) Marssonina
- b.) Kirschessigfliege
- c.) Birnenverfall (pear decline)

# Auftreten von *Marssonina coronaria* an Apfel in Bayern

## Monitoring

Flecken und Verfärbungen auf Apfelblättern und vorzeitiger Blattfall treten immer wieder auf. Es kann sich hier z.B. um Schorf- oder auch Phyllosticta-Befall handeln. In den letzten Jahren wurde im Hausgärten und im biologischen Apfelanbau öfters ein vorzeitiger Blattfall beobachtet, bei dem die Blätter z.T. ähnliche Symptome wie bei der Phyllosticta-Krankheit hatten, als Erreger wurde in diesen Fällen allerdings *Marssonina coronaria* nachgewiesen. Nachdem zum Ausmaß des Auftretens von *M. coronaria* in Bayern keine Kenntnisse vorlagen, wurde die Verbreitung durch ein Monitoring 2014 festgestellt. In einem Artikel in der Gartenbauzeitschrift „Der praktische Gartenratgeber“ (Monatszeitschrift des Obst- und Gartenbauverlags des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e.V.) Heft 08/2014 wurde ein kurzer Bericht über die Blattfallkrankheit *M. coronaria* veröffentlicht. Es wurde dazu aufgerufen, verdächtige Blätter einzuschicken.

## Biologie

Im Juni und Juli werden die Fruchtkörper (Acervulus) der ungeschlechtlichen Fortpflanzungsform mit zweizelligen Konidien gebildet (*Marssonina coronaria*). Die Verbreitung erfolgt durch Regen und Wind, die stärkste Ausbreitung über diese Sommersporen setzt nach längeren Regenperioden (3 Tage Blattnassdauer) und warmer Witterung (20 - 25°C) ein. Im Herbst werden Fruchtkörper mit Spermarien ausgebildet und die Fruchtkörper (Apothecium) der Hauptfruchtform *Diplocarpon mali* werden gebildet. Die Überwinterung des Erregers erfolgt im Falllaub. Im Frühjahr werden die reifen Ascosporen bei ausreichender Feuchtigkeit ausgeschleudert.

## Ergebnisse aus dem Monitoring 2014

Insgesamt konnte der Erreger an 85 von 111 aus dem Haus- und Kleingartenbereich eingesandten Proben (73 %) festgestellt werden. Das Verhältnis ist größer als erwartet. Die Schadensentwicklung wurde wohl durch die feuchte Witterung im Sommer 2014 begünstigt. An den restlichen Proben wurden am meisten folgende pilzlichen Schaderreger gefunden: *Venturia inaequalis*, *Cladosporium* sp., *Phyllosticta* sp., *Phoma* sp. und *Alternaria* sp.. Diese sind leicht mit den Symptomen von *M. coronaria* zu verwechseln. Außerdem waren oft Spinnmilben ursächlich für die Auffälligkeiten am Blatt.

Es wurden außerdem vier Proben von Quitte zugesandt. Ursächlich für diese Blattflecken war *Entomosporium* sp. bzw. *Diplocarpon soraueri*. Bisher gibt es keine Meldungen in Bayern von *M. coronaria* an Birne und Quitte.

Die Symptome von *M. coronaria* zeigten sich sortenbedingt unterschiedlich. Bei der Sorte `Golden Delicious` waren auf den Blättern nekrotische Maserungen sichtbar. Während sich bei der Sorte `Boskoop` das Blatt gelb färbte und mit sprenklerweise grünen Punkten versehen war. Bei der Sorte `Idared` fielen diese Sprengler weniger auf (Abb. 1-3).



Abb. 4: *Marssonina coronaria* an der Sorte `Golden Delicious`



Abb. 5: *Marssonina coronaria* an der Sorte 'Boskoop'



Abb. 3: *Marssonina coronaria* an der Sorte 'Idared'

An 26 Sorten konnte *M. coronaria* nachgewiesen werden, darunter 18-mal bei der Sorte 'Boskoop' und 6-mal bei der Sorte 'Topaz'. Außerdem an folgenden Sorten: 'Alkmene', 'Berlepsch', 'Blanik', 'Cox Orange', 'Flordika', 'Fragrance', 'Golden Delicious', 'Goldparmäne', 'Goldrenette', 'Gravensteiner', 'Idared', 'Jakob Fischer', 'James Grieve', 'Jonagold', 'Jonathan', 'Kaiser Wilhelm', 'Klarapfel', 'Kronprinz-Rudolf', 'Winterrambour'. Die Symptome auf den Blättern waren nach den Auskünften der Einsender seit etwa 2-3 Jahren sichtbar. Somit ist diese Krankheit auch in Bayern schon länger etabliert.

Der Befall erstreckt sich über ganz Bayern (Abb. 4). Aufgrund der ungleichen Verteilung der Abonnenten des „Praktischen Gartenratgebers“ lag der Schwerpunkt der Einsendungen und damit der Befallsnachweise in Ober- und Niederbayern.

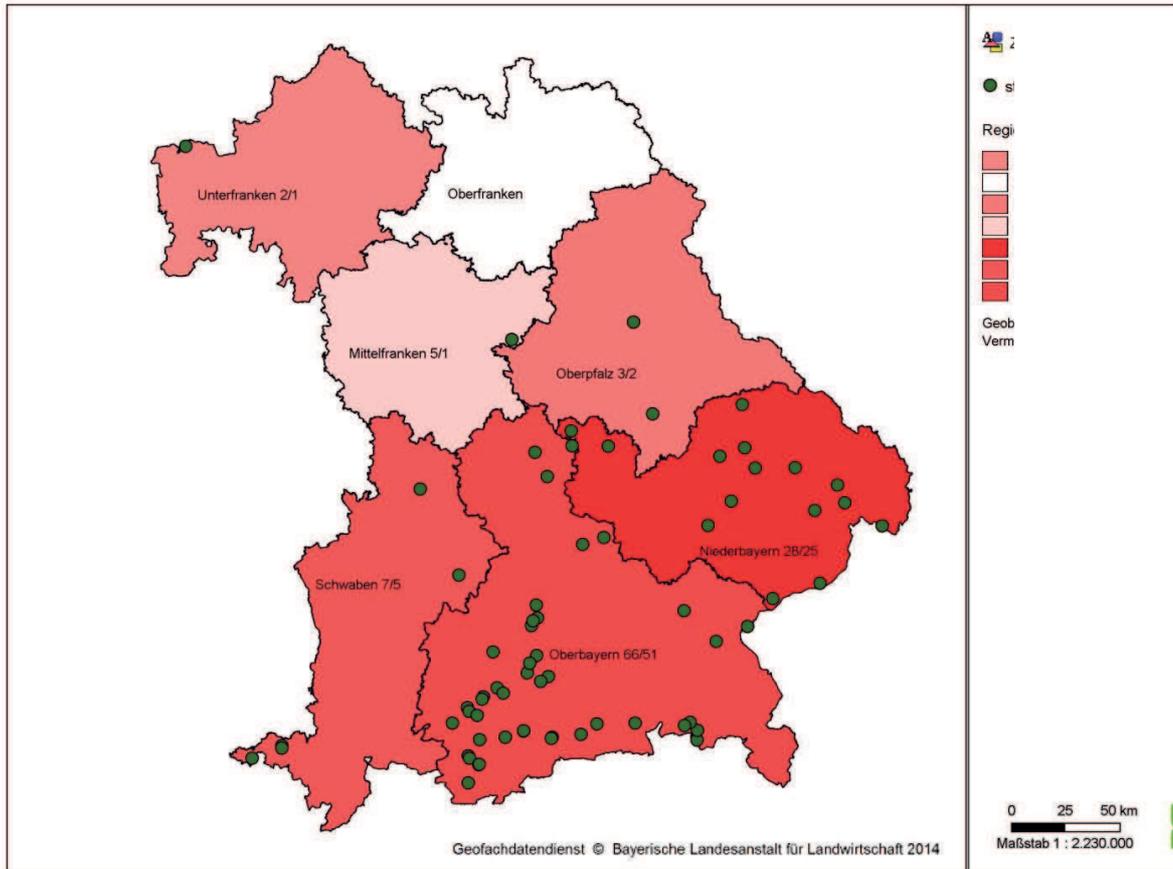


Abb. 4: Auftreten von *Marssonina coronaria* in Bayern auf Regierungsbezirksebene. Der Rotanteil je Bezirk ergibt sich aus dem prozentualen Befall. Die erste Zahl gibt die Anzahl der untersuchten Proben an und die zweite Zahl die Anzahl der befallenen Proben.

Das Monitoring wurde von Fr. Wiethaler (LfL, IPS 3d) durchgeführt. Bei Ihr möchte ich mich bedanken, für das zur Verfügung stellen der umfangreichen Daten und Bildern.

## Auftreten der Kirschessigfliege – Aktueller Stand

Der neue Schädling, die Kirschessigfliege *Drosophila suzukii* (Matsumura, 1931), stammt ursprünglich aus Asien und gehört zu den Obst-, Essig- oder Taufliegen. Sie befällt im Gegensatz zu den anderen Arten dieser Gattung gesunde Früchte und verfügt über ein sehr breites Wirtspflanzenspektrum, ein enormes Vermehrungspotential und einen kurzen Entwicklungszyklus.

Die Ausbreitung erfolgte sehr schnell über Verschleppung. In Europa konnte sie 2008 in Spanien nachgewiesen werden. Inzwischen hat die Art in Spanien, Frankreich und Italien bereits hohe Schäden verursacht und zu enormen wirtschaftlichen Verlusten geführt. In Deutschland wurde sie erstmals ab Herbst 2011 in Bayern, Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz in Fallenfängen nachgewiesen. Die Bekämpfung ist sehr schwierig, da sie vor allem reife Früchte befällt. Es wird nicht mit einer einzelnen Maßnahme gelingen, den Schädling in Schach zu halten, dabei werden viele unterschiedliche Maßnahmen nötig sein.

### **Biologie:**

Eine Generation dauert 8 bis 14 Tage und ein Weibchen kann 300 bis 400 Eier legen. Die Lebensdauer eines Tieres kann mehrere Monate betragen. Es können in einem Jahr zahlreiche Generationen gebildet werden. Wenn Temperaturen länger unter +3°C liegen und bei Frost ist die Sterberate der Kirschessigfliege hoch. Die erwachsenen Fliegen überwintern vermutlich an geschützten Orten (Komposthaufen, frostfreie Schuppen). Bei wärmeren Temperaturen über 30°C wird die Aktivität der Fliegen geringer. Die Kirschessigfliegen halten sich dann bevorzugt im Schatten auf.

### **Merkmale:**

Als eines der einfacheren Erkennungsmerkmale kann man bei den Männchen einen schwarzen Punkt auf den Flügeln beobachten. Die Weibchen haben keinen schwarzen Punkt auf den Flügeln, sie haben dafür einen kräftigen sägeartigen, mit dunklen Zähnen besetzten Eilegeapparat. Mit diesem können sie die unbeschädigte Fruchthaut durchdringen und verursachen damit die Schäden.



© Julius Kühn Institut

### **Wirtspflanzen:**

Es werden alle weichschaligen Obstarten befallen. Vor allem rote, blaue und schwarze Früchte sind betroffen. Bisher wurde ein Befall an folgenden Kulturen festgestellt: Holunder, Brombeere, Himbeere, Traubensorten mit dünner Fruchthaut (z.B. Vernatsch, Spätburgunder, Grauburgunder, Roter Gutedel), Kirsche, Pflaume, Pfirsich, Erdbeere, Gojibeere, Pflaume, Johannisbeere und Heidelbeere. Auch an Heckengehölzen, z.B. Liguster, Hartriegel und Hagebutte konnten Eier in Früchten gefunden. Die höchsten Fänge konnten, oft an Hecken mit Holunder, Brombeeren und Himbeeren, am Waldrand verzeichnet werden.

### **Schäden:**

In den Früchten werden die Eier abgelegt, es erfolgt eine Vermadung der Früchte. Durch die Beschädigung der Schale tritt Saft aus, es siedeln sich Fäulniserreger an und die Früchte verfaulen extrem schnell.

### **Monitoring und Befall in Bayern:**

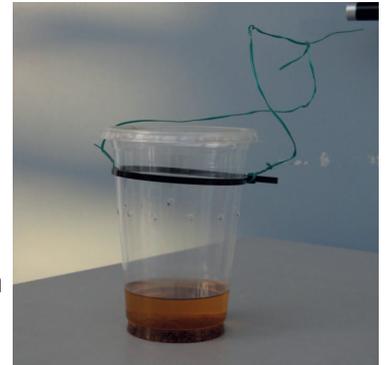
Ab 2012 wurde ein Monitoring mit einfachen Plastikfallen durchgeführt. Die Öffnungen rund um den Becher hatten einen Durchmesser von 3mm. Die Fangflüssigkeit bestand anfangs aus 50% naturtrüber Apfelessig und 50% Wasser und einigen Tropfen Spülmittel, später aus 1/3 Apfelessig, 1/3 Rotwein und 1/3 Wasser und einigen Tropfen Spülmittel.

Die Fallen wurden wöchentlich geleert und die gefangenen Essigfliegen bestimmt. Die Fallen wurden bayernweit in verschiedenen Obst- und Weinanlagen und an Hecken aufgehängt.

2015 waren die ersten Funde Mitte Juni in Lindau an Süß- und Sauerkirschen, dann folgten bayernweit Funde in den Landkreisen Bad Tölz, Deggendorf, Forchheim, Freising, Kitzingen, Landshut, Mühldorf, München, Passau, Rosenheim, Schweinfurt, Traunstein, Weilheim-Schongau und Würzburg. Es waren fast alle weichfleischigen Kulturen betroffen, wie Erdbeeren, Heidelbeere, Himbeere, Zwetschge, Holunder, Süß- und Sauerkirsche, roter Johannisbeere und verschiedene Rebsorten.

2015 waren die Fallenfänge und Befallszahlen gering. Es wird davon ausgegangen, dass aufgrund der heißen und trockenen Witterung im Sommer die Aktivität der Kirschessigfliege eingeschränkt war und dadurch, außer in Einzelfällen, keine Massenvermehrung erfolgte.

Am bayerischen Bodensee und in Veitshöchheim werden auch im Winter Fallen aufgehängt und ausgewertet, um einen Überblick über das mögliche Flugverhalten im Winter bei höheren Temperaturen zu erhalten.



### **Bekämpfungsmöglichkeiten:**

- Massenfang ?
- Einnetzen ?
- Hygienemaßnahmen:
  - Kontinuierliches Durchpflücken der Anlage
  - vollständiges Abernten, keine abgefallenen Früchte am Boden belassen, abdecken der Reihen mit Sägemehl, um die abgefallenen Früchte besser sehen zu können
  - Erntereste entsorgen (Biogas, Solarisation)
  - Hecken mit Wirtspflanzen beseitigen oder Wirtspflanzen roden
- Insektizide: Im Jahr 2015 waren einige Insektizide nach Art. 53 EG VO (Notfallsituation), nur für den Erwerbsanbau, für 120 Tage genehmigt. Wie es 2016 aussehen wird, muss abgewartet werden.
- Sofortiges Kühlen der Früchte als eine der wichtigsten Maßnahmen, die Kühlkette nicht unterbrechen und am besten sofort verkaufen

### **Weitere Informationen**

finden Sie auf folgenden Internetseiten:

<http://www.lfl.bayern.de/ips/obstbau/index.php>

<http://drosophila.jki.bund.de/>

## Birnenverfall (pear decline)

Als Mykoplasmen können die Erreger des Birnenverfalls nicht aus eigener Kraft in die Wirtspflanze eindringen. Die Übertragung erfolgt in der Regel über adulte Birnblattsauger und hierbei meist über den Gemeinen Birnblattsauger. Die Eiablage und Entwicklung der eigentlich fruchtschädigenden Larven erfolgt klimabedingt immer früher, so dass den adulten Birnblattsaugern nach der Paarung immer mehr Lebenszeit übrigbleibt um ihrem namensgebendem Lebensinhalt nachzugehen: an Birnbaumtrieben zu saugen. Grundsätzlich ist die Übertragung, aber keine großflächige Ausbreitung, auch durch die Mehligte Birnblattlaus möglich.

Betroffene Bäume fallen vor allem im Herbst durch vorzeitige intensive Rotfärbung auf:



*Bild 1: Rotlaubiger Baum, links und rechts gesunde Baumreihen*



*Bild 2: Rotfärbung noch vor Abreife der Frucht*

Wie bei allen virösen und mykoplasmatosen Erkrankungen geht mit den Symptomen eine Schwächung der Wuchs- und Ertragsleistung bis zu 30% bis hin zum vorzeitigen Absterben des Baumes einher. Mittlerweile wird empfohlen nach Rodung eines betroffenen Baumes ein Jahr mit der Neupflanzung zu warten.

# Pflaumengenbank Weihenstephan:

## Partner der Deutschen Genbank Obst zur Erhaltung alter Obstsorten für Züchtung und Forschung



**Dr. Johannes Hadersdorfer, Prof. Dr. Dieter Treutter**, Technische Universität München  
Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung,  
Landnutzung und Umwelt  
Professur für Obstbau Dürnst 2  
85354 Freising  
[johannes.hadersdorfer@wzw.tum.de](mailto:johannes.hadersdorfer@wzw.tum.de)

Die Deutsche Genbank Obst DGO (<http://www.deutsche-genbank-obst.jki.bund.de/>) wurde ins Leben gerufen, um die genetischen Ressourcen im Obstbau langfristig für Züchtung und Forschung zu erhalten. Die DGO setzt sich aus obstartenspezifischen Netzwerken zusammen. Jedes Netzwerk wiederum besteht aus mehreren Partnern, welche sich sowohl aus staatlichen Einrichtungen als auch aus privaten Organisationen zusammensetzen und jeweils ihre eigenen Sortensammlungen in die DGO einbringen und/oder unterstützend im weiteren Ausbau und Erhalt der Netzwerke mitwirken.

Neben den Netzwerken Apfel, Erdbeere, Kirsche und Rubus wurde auch ein Netzwerk zur Erhaltung und Sammlung von Pflaumensorten eingerichtet. Dem Netzwerk Pflaume haben sich bisher die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, das Institut für Züchtungsforschung an Obst des Julius Kühn-Instituts (JKI) in Dresden-Pillnitz, das Bundessortenamt in Wurzen, die Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau Sachsen-Anhalt, die Landwirtschaftlichen Lehranstalten Triesdorf, die Universität Hohenheim, das Obstbauzentrum Jork und die Professur für Obstbau der Technischen Universität München (TUM), die auch die Koordinierung innerhalb des Netzwerks übernimmt, angeschlossen. Die Einbindungen dieses als auch der weiteren Netzwerke in die DGO sowie deren Aktivitäten werden durch das Institut für Züchtungsforschung an Obst des JKI koordiniert.

Bisher sind 210 Sorten der Europäischen Pflaume (*Prunus domestica* L.) Bestandteil der DGO, die ihren Ursprung in bzw. einen soziokulturellen, lokalem oder historischem Bezug zu Deutschland haben oder wichtige obstbauliche Merkmale für Forschungs- und Züchtungszwecke wie beispielweise Resistenzen besitzen. Dieses Sortenspektrum spiegelt auch die Vielfalt der Europäischen Pflaume, die sowohl Pflaumen, Zwetschen, Renekloden als auch Mirabellen umfasst, wider.

Nach dem Sortenabgleich und -austausch zwischen den Netzwerkpartnern werden die Sorten der DGO sowohl pomologisch als auch molekularbiologisch evaluiert, um den Sortencharakter zu bestätigen und Redundanzen zu vermeiden.

Die Erhaltung der Variabilität der Europäischen Pflaume bietet die Basis für die aktuelle Pflaumenzüchtung und für zukünftige Züchtungsbemühungen zur Selektion neuer Sorten, die sowohl den Geschmack der Konsumenten treffen als auch die Anforderungen der Produzenten erfüllen.

Deutschland ist seit vielen Jahrzehnten das Mekka der Zwetschenzüchtung. Was aktuell sehr engagiert an der TU München – Weihenstephan in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Obstzentrum mit der Entwicklung gegenüber der Scharkakrankheit hypersensibler Sorten und Unterlagen betrieben wird, hat seinen Ursprung an den Hochschulstandorten Geisenheim (Prof. Helmut Jacob) und Hohenheim (Dr. Walter Hartmann).

Im folgenden sind die wichtigsten Ergebnisse der jüngeren Zwetschenzüchtung aufgelistet: