

Literatur

BLANCARD, D. (2012): Tomato Diseases: Identification, Biology and Control. 2. Auflage, London: Manson.

BUTLER, E.J. und JONES, S.G. (1949): Plant Pathology. London: MacMillan & Co. LTD.

JONES, J.B. und JONES, J.P. (1991): Leaf mold. In: JONES, J.B.; JONES, J.P.; STALL, R.E. und ZITTER, T.A. (Hrsg.): Compendium of Tomato Diseases. St. Paul: APS Press, 18.

JONES, J.B. und JONES, J.P. (2014): Leaf mold. In: JONES J.B.; ZITTER, T.A.; MOMOL, T.M. und MILLER, S.A. (Hrsg.): Compendium of Tomato Diseases and Pests. 2. Auflage, St. Paul: APS Press, 34-35.

SENGBUSCH, R. VON und LOSCHAKOWA-HASENBUSCH, N. (1932): Immunitätszüchtung bei Tomaten. Der Züchter 11, 257-264.

Bio-Versuche der Versuchsstation für Spezialkulturen in Wies

Doris Lengauer

Die Versuche im Jahr 2015 umfassten Gemeinschaftsprojekte, bei denen wir als Projektpartnerin mitwirkten, wie das Projekt "Bauernparadeiser", Wintergemüsevielfalt oder Trockenbuschbohnen, sowie weiterführende Versuchsanstellungen zum Thema Blühstreifen und Kräuterstängelmulch, die Kulturerprobung von Sprossenbrokkoli, und auch Sortensichtungen bei Melanzani, Snack-Paprika, Karotten und Fisolen.

Blühstreifen – Untersuchungen zur Wirksamkeit

Blühstreifen bringen großen ökologischen Nutzen und tragen dazu bei, die Leistung räuberisch und parasitisch lebender Nützlinge zu erhöhen, indem ihre Nahrungsgrundlage und Überwinterungschance entscheidend verbessert wird. In den Jahren 2013 und 2014 wurde der Frage nachgegangen, welche wild lebenden Nutzorganismen sich durch einen Blühstreifen im Folientunnel ansiedeln. Zu diesem Zweck wurden im Folientunnel Fallen aufgestellt und die Tiere nach Tiergruppen determiniert. Derzeit erfolgt im Zuge einer Masterarbeit an der KF Uni Graz die Artenbestimmung der gefangenen Schwebfliegen.

2015 wurde mittels Vergleichsanbau die regulative Bedeutung wild lebender und über Blühstreifen anlockbarer Organismen untersucht. Zwei baugleiche Folientunnel wurden mit Paprika und Melanzani belegt. Ein Tunnel wurde innen mit einem Blühstreifen (Nützlingsweide – Graines Voltz) entlang der beiden Seitenlüftungen versehen, der zweite Tunnel diente als Vergleichsvariante. Über laufende Bonituren wurde der Schädlingsbefall beurteilt. Ende Juli war aufgrund der Witterung ein vermehrtes Aufkommen von Spinnmilben zu beobachten. Es zeigte sich, dass der mit dem Blühstreifen belegte Folientunnel einen deutlich geringeren Befall mit Spinnmilben aufwies als die Nullvariante. Somit kann davon ausgegangen werden, dass unsere einheimischen Nützlinge in der Lage sind, regulierend in einen aufkommenden Schädlingsbefall einzugreifen und es daher umso wichtiger ist, entsprechende Lebensräume anzubieten. Interessant war, dass sich weder bei Melanzani, noch bei Paprika ertragsmäßige Unterschiede durch das Vorhandensein der Blütenbesucher feststellen ließen.

Melanzanivielfalt

Obwohl es auch bei den Melanzanis (Auberginen), ähnlich wie bei ihren botanischen Verwandten, den Paradeisern, Paprika und Chilis, eine enorme Farben-, Formen-, Größen- und Geschmacksvielfalt gibt, fristen sie eher noch ein Schattendasein. Höchste Zeit also, auch diese Gemüsegruppe einmal in ihrer Vielfalt zu erfassen und für den steirischen bzw. österreichischen Anbau geeignete Sorten herauszufinden. Dafür wurden 16 Sorten Melanzani angebaut und im Zuge einer Bio Austria Gruppenberatung auch gebraten verkostet.



Sortenübersicht

< 5 cm

Rounde à oeuf (Baumaux) Emerald isle (GV)

~ 10 cm

Purpura F1 (Baumaux) Ophelia F1 (GV) Slim Jim (Deaflora) Beatrice F1 (GV) Pinstripe (GV)

längliche

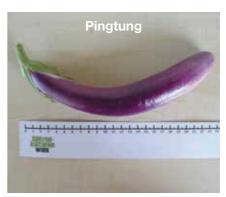
Pingtung (p.o.d) Cima viola (Baumaux) Sultane F1 (GV)

länglich-ovale

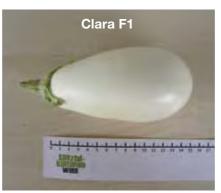
Bartok F1 (Vialis) Clara F1 (GV) Luiza (RS) Zora (Bingenheimer) Rania F1 (GV) Von den beiden kleinfrüchtigen Melanzanisorten mit einer Fruchtgröße bis 5 cm verblüffte uns aufgrund des hohen Stückertrags (>38 Stück/m²) die Sorte **Rounde à oeuf**. Die wunderschönen, matt weißen und hühnereigroßen Früchte mit einem Einzelfruchtgewicht von 20 g wurden 60 cm hoch. In der Verkostung allerdings schnitt diese Sorte aufgrund ihrer hohen Samenanzahl weniger gut ab. Als Blickfang im Garten oder als Balkongemüse kann man diese Sorte aber durchaus sehr empfehlen.













Bei den 10 cm großen Melanzanis ist die Sorte Slim Jim zu nennen, die einen Ertrag von 56 Stück/m² brachte. Typisch für **Slim Jim** sind die in Rispen gebildeten fingerdicken Früchte, die sehr aromatisch schmecken. Ihr dunkelviolett-grünes Laub macht diese Sorte darüber hinaus auch zu einem Hingucker in der Anbaufläche.

Unter den drei miteinander verglichenen Sorten mit etwa 25 cm langen Früchten war die Hybridsorte Sultane F1 am produktivsten. Geschmacklich und auch farblich interessant zeigte sich die Sorte Pingtung.

Die halbovalen, violetten Sorten, sind jene, die am bekanntesten sind. Die weiße Sorte **Clara F1** und die Sorte **Rania F1** könnten hier neue Kontraste bilden. Beide liegen mit ihrem Einzelfruchtgewicht bei ca. 300 g und brachten Erträge von 5, 2 kg/m² (Clara F1) bzw. 4,4 kg/m² (Rania F1). Beide sind aber auch geschmacklich sehr interessant. Clara verfügt über einen leicht süßlichen, Rania hingegen über einen mild fruchtigen Geschmack. Letztere war bei der Verkostung eine der Favoriten. Wer auf der Suche nach einer offen abblühenden Sorte ist, ist mit **Zora** gut beraten. Die Pflanzen zeichnen sich durch einen sehr einheitlichen Aufbau und eine gleichmäßige Fruchtbildung aus. Im Einzelfruchtgewicht etwas leichter (ca. 200 g), brachte **Zora** einen Ertrag von 2 kg/m².



Snack Paprika

Snack Paprikas zeichnen sich durch ihre Kleinfrüchtigkeit und einen süßen Geschmack aus und verführen zum gesunden Naschen. 14 Sorten Snack Paprika wurden im Folientunnel einer Sortensichtung unterzogen.

Sortenübersicht



Besonders gut gefielen uns die neuen blockigen Minipaprikasorten von Volmary: Midired F1 und Midyl F1, die sowohl einen sehr guten Geschmack als auch eine hohe Haltbarkeit aufwiesen. Ertraglich lagen sie bei 3 kg/m². Eine Besonderheit stellt die milde Habanero-Sorte Nu Mex Suave Red der Firma Reinsaat dar. Die nur 1 dag schweren Früchte besitzen das besondere Aroma von Habanero – Chilis, verfügen jedoch nur über eine leichte Schärfe (Schärfegrad 0–1).

Diese und weitere Versuchsergebnisse finden Sie in unseren jährlich erscheinenden Tätigkeitsbericht unter www.spezialkulturen.at.