

Edelreiser zur Obstbaumveredelung schneiden

Der richtige Zeitpunkt

Wenn Sie Edelreiser schneiden möchten, um Ihre Obstbäume im Frühjahr mit diesen zu veredeln, ist an einem frostfreien Tag im Januar oder Februar die richtige Zeit dafür. Der Mutterbaum muss sich in Winterruhe befinden, darf also noch nicht im Saftfluss stehen. Da bei Steinobst der Saftanstieg in milden Wintern bereits vor Mitte Januar beginnen kann, sollten Edelreiser von Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen und Aprikosen zwischen Mitte bis Ende Januar entnommen werden. Bis Mitte Februar hingegen können Reiser von später austreibenden Birn- und Apfelbäumen gewonnen werden. Auf jeden Fall sollen die Knospen noch nicht angeschwollen sein.

Gesunde Triebe auswählen

Um Edelreiser schneiden zu können, benötigen Sie eine scharfe und saubere Schere. Am besten verwenden Sie hierzu eine Bypass-Schere, da diese sauberer als Amboßscheren schneidet. Zur Veredelung eignen sich einjährige, unverzweigte Triebe, die mindestens bleistiftstark und dreißig bis vierzig Zentimeter lang sind. Idealerweise entnehmen Sie die Triebe aus dem gut belichteten und äußeren Kronenbereich von gesunden, wüchsigen Mutterbäumen. Die auserkorenen Exemplare sollten zudem unbedingt frei von sichtbaren Krankheiten wie Obstbaumkrebs, Mehltau oder Rotpustel sein.

Edelreiser lagern

Entnehmen Sie stets von jeder gewünschten Sorte mehrere Reiser, die Sie dann bündeln und wasserfest beschriften damit diese nicht vertauscht oder verwechselt werden können. Achten Sie darauf, die Schnittflächen nicht mit den Händen zu berühren.

Die Edelreiser dürfen nicht austrocknen, aber auch nicht zu nass liegen. Sie können die Triebe zum Beispiel in feuchtes Zeitungs- bzw. Küchenpapier oder feuchte Tücher einschlagen. Auch umhüllt mit feuchtem Moos und anschließend in gelochte Plastiktüten gegeben lassen sich die Reiser lagern. Mit der Schnittstelle voraus in einen Topf oder Eimer mit feuchtem Sand gestellt und dann ca. 10 Zentimeter tief mit weiterem feuchtem Sand angehäuft halten die Edelreiser ebenfalls frisch.

Für die Lagerung der Edelreiser eignet sich ein dunkler, kühler Ort. Eine Temperatur von null bis zwei Grad Celsius ist ideal. Gut geeignet sind Lehm- oder Felsenkeller sowie Kühlschränke mit entsprechend kaltem Gemüsefach. Wichtig: Die Edelreiser sollen nicht zusammen mit reifendem Obst gelagert werden. Um die Reiser im Freien zu lagern, wird auf der Nordseite von Gebäuden eine etwa 40 Zentimeter tiefe Grube ausgehoben. Zum Schutz vor Mäusefraß wird das Reiserbündel mit dichtem Drahtgeflecht umwickelt, flach in die Grube gelegt und erst mit Sand, dann mit dem Erdaushub bedeckt. Idealerweise wird die Lagerstelle noch mit Fichtenreisig bedeckt, um die Kühle besser zu halten.

Die Edelreiser dürfen zum Zeitpunkt der Veredelung im März oder April nicht an- oder ausgetrieben haben. Sie müssen prall, fest und dürfen beim Querschneiden nicht verbräunt sein. Das unter der Rinde befindliche Kambiumgewebe soll grün und saftig aussehen.

Sollten Sie hierzu noch Fragen haben, dürfen Sie sich gerne an unseren Ehrenvorsitzenden Rudolf Brenkel unter Telefon 23220 wenden.

Autor: Birgit Masur