

Tafeltrauben bieten auch für den heimischen Anbau eine Chance

Dr. V. Jörger, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg,
Dr. R. Engel, Regierungspräsidium Karlsruhe

Seitdem die neue Marktorganisation für Wein innerhalb der EU-Staaten am 1. August 2000 in Kraft getreten ist, sind Regelungen über Tafeltraubenanbau nicht mehr Bestandteil dieser Rechtsvorschriften. Seitdem können grundsätzlich alle Mitgliedsstaaten den Anbau von Tafeltrauben als obstbauliche Nutzung neu gestalten. Im Folgenden werden Hinweise zu einem Ausschnitt aus der sehr großen Vielzahl vorhandener Sorten, zu Anbausystemen, zur Kostensituation sowie zu den rechtlichen Rahmenbedingungen gegeben.

Der Tafeltraubenkonsum in der Bundesrepublik Deutschland liegt im Bereich von etwa vier Kilogramm pro Bundesbürger und Jahr. Der Bedarf an Tafeltrauben wurde bisher nahezu vollständig durch Importe gedeckt und erreichte ein Volumen von etwas mehr als 300 000 Tonnen pro Jahr.

Die Sortenfrage

Der Tafeltraubenanbau wird in den südlichen Ländern der EU, in den USA, den nordafrikanischen Ländern und in Israel teilweise schon sehr lange betrieben und weist eine sehr große Ausdehnung auf. Daher stehen dort natürlich sehr viele Sorten im Anbau. Diesen Sorten ist allen gemeinsam, dass sie unter unseren Anbaubedingungen für die Marktbeschickung, die mit der frischen Ernte ab Ende August begonnen werden sollte, zu spät reifen.

Andererseits handelt es sich bei den derzeit genutzten Tafeltraubensorten nahezu vollständig um Sorten, die keine Widerstandsfähigkeit gegen Echten und Falschen Mehltau aufweisen. Infolge ihrer langen Reifezeit muss dann eine sehr hohe Anzahl von Rebschutzbehandlungen durchgeführt werden (12 und mehr Behandlungen), um vollständig gesunde Trauben zu erzeugen. Da der Kunde bei der Forderung nach völlig gesunden und vollständig mit Beeren besetzten Trauben jedoch gleichzeitig auch extrem abweisend auf vorhandene Spritzflecken auf den Beeren reagiert, scheint die

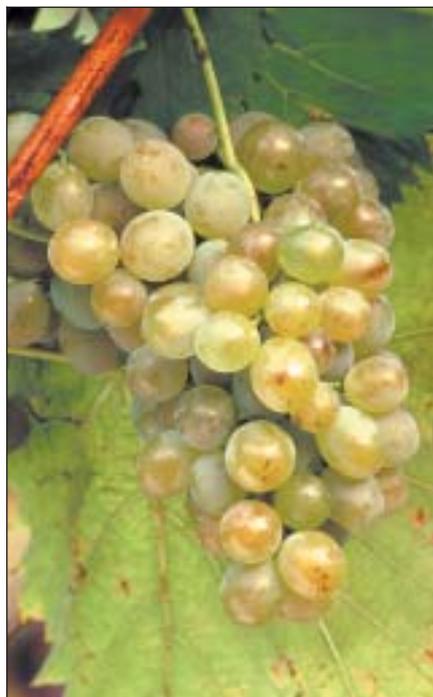


Abb. 1: Traube der Rebsorte Garant.

erfolgreiche Nutzung von traditionellen Tafeltraubensorten unter unseren Anbaubedingungen so gut wie ausgeschlossen.

In das Blickfeld für eine heimische Tafeltraubenerzeugung sind daher spezielle Sorten-Neuentwicklungen gerückt. Diese Sorten sollten einerseits ab etwa Ende August bis spätestens Mitte September Speisereife erreichen. Andererseits sollten sie gleichzeitig durch eine züchterisch erzielte, erhöhte Widerstandsfähigkeit gegen die beiden Hauptpilzkrankheiten auf den Reben ein sehr geringes Niveau an erforderlichen Rebschutzmaßnahmen

erfordern, welches im Idealfall Behandlungen ab einem frühen Stadium der Beerenentwicklung überflüssig werden lässt.

Etliche aussichtsreiche neue Sorten

- Der Winzerhof/Rebveredlung Wolf, Bad Dürkheim-Ungstein, hat in den letzten Jahren die ungarischen Sorten Lilla, Fanny, Angela (alle weiß) und Nero (dunkelblau) aus der Versuchstation Kecskemet zur Sortenzulassung angestellt.
- Nach den Ergebnissen von ZIPSE (2002) in der Gesamtbewertung von Pilztoleranz, Traubenoptik und Geschmack haben die Sorten Muscat Bleu (eine freie Sorte), Nero und Birstaler Muskat (weiße Sorte des Züchters Blattner, Schweiz) in der seit 1995 begonnenen Tafeltrauben-Vergleichspflanzung den besten Eindruck hinterlassen.
- Nach RASIM (2002) konnte am Standort Geisenheim der Forschungsanstalt Geisenheim während der Prüfljahre 1998 bis 2001 bei den weißen Sorten die ungarische Sorte Perle von Csaba und bei den rosa bis blau gefärbten Sorten die Sorte Muscat Bleu mit den meisten positiven Attributen versehen werden.
- Nach den Untersuchungen von HUGENTOBLE (2002) im Rahmen des Projektes Tafeltrauben im Thurgau an der LBBZ Arenenberg, Salenstein, Schweiz, weisen unter den bereits angebauten Sorten in der Gesamtbeurteilung für den zukünftigen Anbau und Markt in der Schweiz derzeit die roten Sorten Muscat bleu und Nero die besten Bewertungen auf. Die neu in Prüfung genommenen weißen Sorten Angela, Birstaler Muskat, Lilla und Palatina werden nach den Berichten von anderen Standorten als aussichtsreich eingestuft.

Interessantes aus dem WBI-Zuchtprogramm

Aus der über 50-jährigen Züchtungsarbeit des Staatlichen Weinbauinstituts (WBI) Freiburg im Bereich der Resistenzzüchtung gegenüber *Peronospora* und *Oidium*, die allerdings mit

Fortsetzung nächste Seite

Tabelle 1: Pilzwiderstandsfähige Tafeltraubensorten und Haus- und Zierreben* des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg

Sorte	Beerenfarbe	Wuchs	Trauben	Beeren	Reife	Besonderheiten
Garant	grün-gelb	kräftig	mittelgroß, lockerbeerig	groß, knackig, breit elliptisch, leichter Muskatgeschmack	früh	hohe Resistenz, lange Erntefähigkeit
Hecker	grün-gelb	kräftig	groß	groß, elliptisch, feinsüß	früh	Wuchs ähnelt der Gutedel-Rebe
Clara	grün	mittelkräftig	mittelgroß, relativ lockerbeerig	mittelgroß, kreisförmig	früh	leichter Muskatgeschmack
Calastra*	grün-gelb	enorm kräftig	mittelgroß, etwas ungleichmäßig geformt	groß, feinsüß	früh	Blätter sehr groß, tiefgrün, rund; sehr dekorativ, ideal zur Begrünung von Hauswänden und Pergolen
Ganita	rosa	kräftig, leicht filigran	sehr groß, lockerbeerig	mittelgroß, fein bukettiert	sehr früh	lange Erntefähigkeit
Decora*	rosa	mittelkräftig, gedrun-gen, robust, aufrecht	mittelgroß, kompakt, gleichmäßig geformt	mittelgroß, fein bukettiert	früh	dunkelgrüne, spitzzackige Blätter
Rosetta*	rosa	kräftig, kompakte Laubwand	mittelgroß, kompakt, gleichmäßig geformt	mittelgroß, verhalten bukettiert	mittel	Verzehr zum Ende der Herbst-saison
Galanth	blau-rot (noir)	kräftig	mittelgroß, lockerbeerig, gleichmäßig	groß, abgestumpft eiförmig, fest, knackig, süß	früh	dunkelgrünes Laub
Osella	blau-rot (noir)	kräftig	groß, lockerbeerig, gleichmäßig geformt	groß, knackig, süß	sehr früh	sehr dekorative Blätter
Rosina*	blau-rot (noir)	kräftig	mittelgroß, gleichmäßig geformt	groß, knackig, fein bukettiert	früh	dunkelgrüne spitzgezackte Blätter

der Ausrichtung auf die Keltertraubenerzeugung betrieben worden ist, sollen in der folgenden Auflistung aufgrund der offensichtlich verstärkten Nachfrage nach Rebsorten, die relativ frühe Reife, relativ gute Resistenzeigenschaften und eine gewisse bis gute Tafeltraubeneignung miteinander kombinieren, zehn Vertreter nach Beerenfarben gruppiert vorgestellt werden (vergleiche Tabelle 1).

Die Sorten sind nach den Merkmalen Wuchs, Form von Trauben und Beeren, Zeitpunkt der Reife und Besonderheiten beschrieben. Insgesamt sind sie eingeteilt in eine Sortenpalette von durchaus unter verschiedenen Gesichtspunkten „tafeltraubenfähigen Sorten“ (ohne * gekennzeichnet) und eine Palette von eher für den „Haus- und Zierrebenbereich“ geeigneten Sorten (mit * gekennzeichnet). Innerhalb der jeweiligen Farbgruppe steht jeweils an oberster Stelle in Tabelle 1 die Favoritensorte hinsichtlich der Eignungs-

fähigkeit als Tafeltraubensorte. Somit gelten unter den Züchtungsergebnissen der Freiburger Resistenzzüchtung im Bereich der Tafeltrauben die Sorten – Garant (weiß), – Ganita (rosa) und – Galanth (blau-rot) als die drei Sorten mit den besten Resistenzeigenschaften, kombiniert mit der besten Trauben- und Beerenstrukt-

Die zehn interessantesten Sorten aus Freiburg

turen und den besten Bewertungen hinsichtlich der Speise- und Geschmackseigenschaften (vergleiche auch Tabelle 2 und die Abbildungen 1, 2, 3).

● Die Rebsorte Garant liegt in der Reifezeit einige Tage vor Muscat bleu, die Verzehrrife ist spätestens ab dem 10. September gegeben. Die Resistenzeigenschaften übertreffen Muscat bleu deutlich und die Trauben- und Beeren-

merkmale sind als deutlich besser zu bezeichnen (vergleiche Abbildung 1). Gleichzeitig weist Garant eine relativ lange Erntezeit von mindestens vier Wochen auf.

● Die Sorte Hecker wurde einige Jahre im Bereich der Keltertraubenzulassung geprüft. Sie hat eine relativ lockere Traube mit ansprechenden, großen Beeren und festem knackigem Biss. Hecker ist gegenüber Oidium nur mäßig pilzfest und erfordert daher zur Traubengesunderhaltung im Bereich vor der Blüte bis längstens etwa Erbsengröße der Beeren in Abhängigkeit von der Standortqualität zwei bis drei Behandlungsmaßnahmen. Die Verzehrrife erreicht Hecker etwa ab dem 10. bis 15. September.

● Die Sorte Clara weist eine gute Pilzwiderstandsfähigkeit an den Trauben auf (Blätter etwas geringere Widerstandsfähigkeit). Die mittelgroßen Trauben sind einheitlich mit etwa mittelgroßen Beeren besetzt. Clara zeichnet sich durch einen feinen Muskatgeschmack aus. Die Trauben haben ab Anfang/Ende August eine gute Reife erreicht.

● Mit Calastra steht in der Gruppe der weißen Sorten aufgrund ihrer außerordentlichen Blattgröße eine zunächst eher als Haus- und Zierrebe geeignete Sorte. Enorme Wüchsigkeit und die Fähigkeit zur raschen Eingrünung von Plätzen und Gebäuden zeichnen sie besonders aus. Werden jedoch Mindest-

Tabelle 2: Übersicht über die favorisierten pilzwiderstandsfähigen Traubensorten aus Freiburger Züchtung

Sortenname:	Garant	Ganita	Galanth
Beerenfarbe:	grün-gelb	rosa	blau-rot
Reife:	früh	sehr früh	früh
Resistenz:	sehr gut	gut	sehr gut
Erntefähigkeit:	ausgeprägt lange	sehr lange	lange

maßnahmen im Bereich der Laubarbeit in der Traubenzone durchgeführt, bringt Calastra aufgrund ihrer sehr hohen Pilzwiderstandsfähigkeit an mittelgroßen Trauben große, feste, aromatische bis feinfruchtige Beeren hervor, die auch zum Verkauf geeignet sind.

- Innerhalb der Gruppe der Traubensorten mit rosa gefärbten Beeren erreicht die Sorte Ganita bezogen auf die Resistenz, die Beerenoptik und den Geschmack die besten Bewertungen (vergleiche Abbildung 2). Die Pilzfestigkeit ist der des Muscat bleu überlegen. Allerdings ist die Beerenfestigkeit bei Ganita nicht ganz so gut ausgeprägt wie bei den Sorten Garant (weiß) und Galanth (dunkelblau).

- Die Sorten Decora und Rosetta haben aufgrund ihrer kompakteren Traubenform und der zeitlich uneinheitlicheren Ausfärbung der Beeren überwiegend im Haus- und Zierrebenbereich eine gewisse Bedeutung und sind hier für die Selbstversorgung und den Frischverzehr geeignet. Dabei steht Rosetta mit ihrem späteren Reifeverhalten überwiegend im letzten Drittel der Traubensaison zur Verfügung.

- Innerhalb der Gruppe der blau-roten (noir) Traubensorten erreicht die Sorte Galanth die besten Bewertungen. Durch die im Vergleich zu Muscat bleu deutlich höhere Blühfestigkeit gelangt die Sorte zu gleichmäßig ausgeformten Trauben und einem sehr einheitlichen Beerenansatz (Abbildung 3). Die Resistenzleistung ist der von Muscat bleu zumindest gleichwertig. Im Geschmack ist die Sorte Galanth mit dem Muscat bleu vergleichbar. Die Beerengröße von Galanth ist geringfügig kleiner als

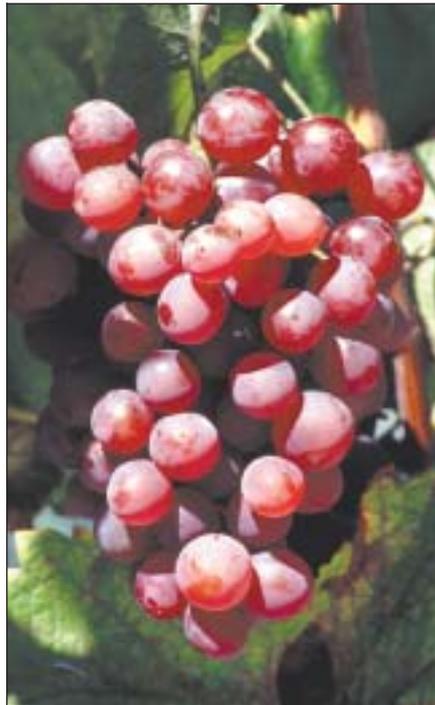


Abb. 2: Traube der Rebsorte Ganita.

bei Muscat bleu, wobei jedoch auch die Kerne kleiner sind.

- Die Sorte Osella gehört mit zu den am frühesten reifenden Sorten aus dem Freiburger Sortiment und erreicht die Verzehrrife bereits ab dem 25. August. Die Traube ist relativ locker, die Beeren sind groß und knackig und weisen ein fein-süßes Aroma auf. Die Resistenzleistung der Sorte ist mit der von Muscat bleu zumindest vergleichbar, die Trauben weisen eine bessere Widerstandsfähigkeit gegenüber Schadpilzen auf als bei Muscat bleu.

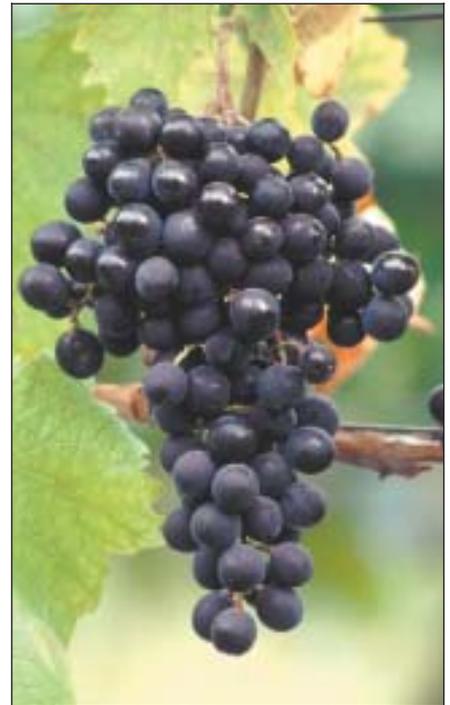


Abb. 3: Traube der Rebsorte Galanth.

- Rosina gehört aufgrund ihrer mittelgroßen, etwas kompakteren Trauben ebenfalls eher in den Bereich der Haus- und Zierreben mit Zielsetzung Selbstversorgung und Frischverzehr.

Anbausystem

Die Gestaltung des Anbausystems für eine Tafeltraubennutzung ist weitestgehend von der Zielsetzung und der Anbauintensität abhängig. Für eine kontinuierliche Beschickung eines kleinen Frischmarktes (ab Hof, Bauernläden, Wochenmarkt) und zur Erprobung einer neuen Sorte sind in entsprechenden Betrieben sicherlich keine Versuche angezeigt, irgendwelche neuen Anbausysteme zu testen. Hier wird man im Wesentlichen auf den Standarddrahtrahmen zurückgreifen und durch kontinuierlichen Fruchtschnitt die Trauben zum jeweils optimalen Reifezeitpunkt rechtzeitig aus der Anlage schneiden.

Die Erziehung im Drahtrahmen hat jedoch den wesentlichen Nachteil, dass an den senkrecht wachsenden Jahrestrieben die Trauben nach dem Absenken in die Blätter und Triebe hineinwachsen. Hierdurch wird nicht nur die Traubenlese wesentlich zeitaufwändiger. Der Umfang an unverletzt zu erntenden Trauben reduziert sich ganz erheblich (Abbildung 4).

Soll dieser Nachteil vermindert und gleichzeitig auch die Gestaltung

Fortsetzung nächste Seite



Abb. 4: Geschein in Drahtrahmen bei Standarderziehung – diese Erziehungsform birgt für den Tafeltraubenanbau eine hohe Beschädigungsgefahr. Bilder: Jörgen

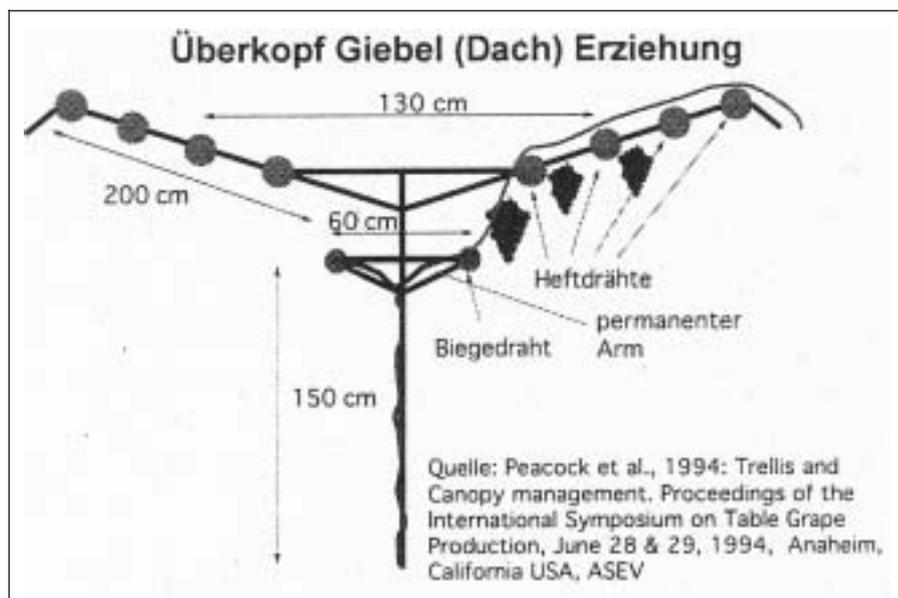


Abb. 5: Ein Erziehungssystem (nach Peacock, zit. bei Rühl, 2002) speziell für den Anbau von Tafeltrauben, das die Optimierung von Leseaufwand, Traubengesunderhaltung und Traubenqualität gewährleistet.

der Arbeit erleichtert werden, kommen Erziehungssysteme in Betracht, die mit Kordon-Umkehrerziehung oder mit Pergel-Dacherziehungssystemen verglichen werden können.

Unter solchen Erziehungsbedingungen trennt sich die Fraktion Triebe und Blätter von der Fraktion Lesegut/Trauben, ohne eine nachteilige Wirkung auf die Qualität auszulösen. Gleichzeitig können die Organisation der Ernte wesentlich verbessert und die Gesunderhaltung des Lesegutes auf höherem Niveau sichergestellt werden. Diese Entwicklungstendenzen sind auch in dem in Abbildung 5 nach PEACOCK et al. 1994 (zit. bei RÜHL 2002) dargestellten Erziehungskonzept für Tafeltrauben berücksichtigt, welches bei einem internationalen Symposium zur Tafeltraubenerzeugung in Kalifornien vorgestellt worden ist. Anbausysteme, die der Optimierung der Qualität und der Rationalisierung insbesondere der Arbeitszeit Rechnung tragen, haben aber erheblich höhere Kostenauf-

wendungen zur Folge, so dass sich entsprechende Spezialisierungen erst lohnen, sofern die Vermarktungsfähigkeit der Erzeugnisse für einen bestimmten Mindestumfang sichergestellt ist.

In Tabelle 3 ist eine grobe orientierende Schätzung für den Arbeitszeitaufwand, die Anschaffungskosten sowie die Arbeitsvollkosten bei der Erstellung, Pflege und Ernte einer Tafeltraubenanlage im Umfang von einem Hektar dargestellt. Die Übersicht zeigt,

Kostenschätzung

dass für die Erzeugung von zirka 20 bis 25 000 kg Tafeltrauben pro Hektar rund 6000 bis 10 000 Euro Vollkosten pro Jahr entstehen. Die Aufwendungen sind in Abhängigkeit von der Anlagegestaltung mit einem Arbeitszeitaufwand von bis zu 1000 Stunden pro Hektar und Jahr verbunden. Die Kosten für Material- und Pflanzgutbeschaffung liegen in der Größenordnung von

etwa 15 000 bis 20 000 €/ha. Unter diesen Aspekten ist die Erzeugung eines Kilogramms Tafeltrauben mit einer Gesamtgrößenordnung von etwa 0,45 bis 0,70 Euro Vollkosten verbunden. Darüber hinausgehende Erlöse könnten bereits als Gewinn verbucht werden.

Bei den angesprochenen Schätzungen muss jedoch nachdrücklich darauf hingewiesen werden, dass alle Planungen bei der Tafeltraubenerzeugung noch mehr als bei anderen Obstarten von der Vermarktungsfähigkeit und vom vermarktbareren Volumen pro Zeiteinheit abhängig sind. Die größten Herausforderungen an Interessenten einer solchen Erzeugung ergeben sich aus dem Erschließen von Absatzwegen auf den verschiedensten Wegen.

Andererseits können die regionale Herkunft, die hohe innere Qualität der reif am Stock geernteten Trauben und die Identität mit dem Erzeuger wesentliche Ursachen für den erfolgreichen Absatz heimisch erzeugter Tafeltrauben werden. Vor dem Verkauf steht jedoch noch die Beachtung einiger rechtlicher Rahmenbedingungen.

Rechtsrahmen für Anpflanzung/Vermarktung

Mit der Reform der Weinmarktordnung durch Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 unterliegen die Tafeltrauben nicht mehr dem Weinrecht und gelten somit als Obst wie Äpfel, Birnen oder Kirschen. Gerade im Grenzbereich zum Weinrecht ergeben sich jedoch einige Feinheiten. Folgende Vorschriften sind zu beachten:

- Beim Pflanzenschutz im Tafeltraubenanbau dürfen nur zugelassene oder nach § 18a Pflanzenschutzgesetz genehmigte Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Für die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge bestehen inzwischen ausreichende Bekämpfungsmöglichkeiten und es ist zu erwarten, dass sich die Pflanzenschutzmittelpalette diesbezüglich in den nächsten Jahren erweitert. Eine Gesamtübersicht über die derzeit im Tafeltraubenanbau einsetzbaren Pflanzenschutzmittel ist in der Tabelle auf der nächsten Seite dargestellt. In Baden-Württemberg wurde eine Liste der Tafeltraubensorten erstellt, nach der die Pflanzung pilzwiderstandsfähiger Tafeltraubensorten empfohlen wird. Auf diese Weise kann der Aufwand für den chemischen Pflanzenschutz deutlich reduziert und das eventuelle bestehende Risiko einer Rückstandsproblematik (Wartezeit!) minimiert werden.

Fortsetzung auf Seite 42

Tabelle 3: Arbeits- und Kostenübersicht für die Tafeltraubenerzeugung auf einer Fläche von 1 ha

	Akh	Anschaffungskosten Euro	Arbeitskosten Vollkosten in Euro
Erstellung	1 200	15 000–20 000	10 000–14 000
Jungfeld (2 Jahre)	600		2 000– 3 000
Ertragsanlage			
Pflege	200–300		2 000–4 000
Ernte	300–700		3 000–5 000

Zugelassene Pflanzenschutzmittel für Anwendungsgebiete in Tafeltrauben

Anwendungsgebiet	Wirkstoff(e)	Handelspräparat	Aufwand	Aufwandbedingung (BBCH)	Anzahl Anwendungen	Wartezeit
Rebenperonospora	Cymoxanil + Famoxadone	Equation pro	0,64 kg/ha	ES 75	max. 8	28 Tage
	Dimethomorph	Forum	0,48 l/ha	Basisaufwand ES 62 ES 71 ES 75	max. 6	28 Tage
			0,96 l/ha 1,44 l/ha 1,92 l/ha			
	Kupferoxychlorid	Kupfer-flüssig 450 FW	2,4 l/ha	ES 75	max. 2	35 Tage
		Kupferkalk Spiess-Urania	12 kg/ha	ES 75	max. 2	35 Tage
Metiram	Polyram WG	0,8 kg/ha 1,6 kg/ha 2,4 kg/ha 3,2 kg/ha	Basisaufwand ES 61 ES 71 ES 75	max. 6	56 Tage	
Echter Mehltau	Kresoxim-methyl	Discus	0,06 kg/ha 0,12 kg/ha 0,18 kg/ha 0,24 kg/ha	Basisaufwand ES 61 ES 71 ES 75	max. 3	35 Tage
		Stroby WG	0,06 kg/ha 0,12 kg/ha 0,18 kg/ha 0,24 kg/ha	Basisaufwand ES 61 ES 71 ES 75	max. 3	35 Tage
	Penconazol	Topas	60 ml/ha 180 ml/ha 240 ml/ha	Basisaufwand ES 71 ES 75	max. 3	28 Tage
	Netzschwefel	Thiovit jet	3,6 kg/ha 4,8 kg/ha	ES 09 ES 61	max. 4	56 Tage
Botrytis	Fludioxinil + Cyprodinil	Switch	0,24 kg/ha 0,48 kg/ha 0,72 kg/ha 0,96 kg/ha	Basisaufwand ES 61 ES 71 ES 75	max. 2	35 Tage
	Fenhexamid	Teldor	1,6 kg/ha	ES 75	max. 2	21 Tage
Phomopsis	Metiram	Polyram WG	0,8 kg/ha 1,6 kg/ha	Basisaufwand ES 61	max. 2	56 Tage
	Trifloxystrobin	Flint	0,06 kg/ha 0,12 kg/ha	Basisaufwand ES 61	max. 3	35 Tage
Traubenwickler	Bacillus thuringiensis	Xen Tari	1,2 kg/ha 1,6 kg/ha	ES 71 (Heuwurm) ES 75 (Sauerwurm)	max. 3	keine festgelegt
	Verwirrungsverfahren	RAK 1 + 2	500 Ampullen/ha	vor Flugbeginn 1. Generation	1 Anwendung	keine festgelegt
	Tebufenozid	Mimic	0,2 l/ha 0,4 l/ha 0,6 l/ha 0,8 l/ha	Basisaufwand ES 61 ES 71 ES 75	max. 2	28 Tage
Spinnmilben	Tebufenpyrad	Masai	0,1 kg/ha 0,2 kg/ha 0,3 kg/ha 0,4 kg/ha	Basisaufwand ES 61 ES 71 ES 75	max. 2	14 Tage
Pockenmilbe	Netzschwefel	Thiovit jet	3,6 kg/ha 4,8 kg/ha	ES 09 ES 61	max. 4	56 Tage
Kräuselmilbe	Netzschwefel	Thiovit jet	3,6 kg/ha 4,8 kg/ha	ES 09 ES 61	max. 4	56 Tage
Rhombenspanner	Tebufenozid	Mimic	0,2 l/ha	bei Sichtbarwerden der Symptome	max. 1	28 Tage
Springwurm	Tebufenozid	Mimic	0,2 l/ha 0,4 l/ha	Basisaufwand ES 61	max. 1	28 Tage
Schermas		Compo Wühlmaus- und Rattenblock	1 Stück je 3–5 m Gang	Befallsbeginn		keine festgelegt
		Wühlmausköder WUELFEL	5 g je 8–10 m Gang			
		Wühlmausköder Arrex	5 g je 8–10 m Gang			
		Ratron Schermas Riegel	1 Stück je 3–5 m Gang			
		Wühlmausriegel Cumatan	1 Stück je 3–5 m Gang			
		frunax-DS Ratenriegel	1 Stück je 3–5 m Gang			
Feld- und Erdmaus		Ratron Feldmausköder	10 kg/ha		max. 1	

Stand Februar 2003 nach dem Mittelverzeichnis der Biologischen Bundesanstalt (keine Gewähr für Vollständigkeit)

● Tafeltrauben dürfen innerhalb und außerhalb der parzellenmäßigen Abgrenzung der Weinbaugebiete angepflanzt werden. Es sind daher keine Pflanzrechte für das Grundstück erforderlich. Wiederbepflanzungsrechte für Keltertrauben können allerdings trotz der Pflanzung von Tafeltrauben innerhalb der Weinbaugebiete nur innerhalb der Frist von derzeit 13 Jahren genutzt werden. Durch die Pflanzung einer Tafeltraubensorte können also keine Pflanzrechte für Keltertrauben „konserviert“ werden.

Anbau nur in Weinbaugebieten

● Die Anpflanzung von Keltertraubensorten außerhalb der Weinbaugebiete ist nicht zulässig. Es dürfen nur Tafeltraubensorten angepflanzt werden, wenn auch manche Keltertraubensorten wie zum Beispiel Gutedel, Trollinger und Regent auch gerne als Tafeltrauben verwendet werden. Gemäß der Reblausverordnung dürfen auch im Tafeltraubenanbau nur Pfropfreben mit entsprechender reblausresistenter Unterlage angepflanzt werden. Verstöße werden geahndet.

● Auch mit Tafeltrauben bepflanzte Grundstücke sind der Weinbaukartei zu melden. Dabei sind Angaben über den Bewirtschafter, die Gemarkung, die Flurstücksnummer, die Gesamtfläche sowie das Pflanzjahr und die Rebsorte zu machen. Zusätzlich ist die bepflanzte Fläche in eine Planskizze einzuzeichnen – üblicher Maßstab ist in Baden 1:1500, in Württemberg 1:2500.

● Bei Teilflächen eines Flurstücks sind die Länge und die Breite exakt in Metern anzugeben. Zuständig für Baden ist das Staatliche Weinbauinstitut, Merzhauser Str. 119, 79100 Freiburg, und für Württemberg die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein und Obstbau, Traubenplatz 5, 74189 Weinsberg. Bei den jeweils zuständigen Stellen sind auch die entsprechenden Meldeformulare erhältlich.

● Aus den Tafeltrauben darf kein Federweißer, Traubenmost oder Wein erzeugt werden, auch nicht für den Eigenbedarf. Die Herstellung von Traubensaft oder Traubenbrand (nicht jedoch Weinbrand) ist hingegen zulässig.

● Tafeltrauben, die frisch in den Verkehr gebracht werden, unterliegen den EG-Vermarktungsnormen 2789/1999 und 2137/2002, welche die Güteeigenschaften, die Größensortierung, die To-

leranzen sowie die Aufmachung und Kennzeichnung regeln. Danach müssen die Tafeltrauben gesund, sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, Schädlingen oder Schäden durch Schädlinge sowie frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit und von fremdem Geruch und Geschmack sein. Sie müssen zudem einen bestimmten, von der Sorte abhängigen Refraktionsindex aufweisen. Je nach äußerer Qualität und Traubengewicht werden sie den Handelsklassen Klasse Extra, Klasse I oder Klasse II zugeordnet. Für die einzelnen Klassen bestehen unterschiedliche Gewichts- und Größentoleranzen. Grundsätzlich müssen Tafeltrauben einheitlich und so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind. Zudem müssen sie so gekennzeichnet sein, dass eine Identifizierung nach Verpacker, Art des Erzeugnisses, Ursprungsland, Handelsklasse gewährleistet ist.

Zusammenfassung

Der Anbau und die Vermarktung von Tafeltrauben stellen für obstbaulich und weinbaulich orientierte Erzeugerbetriebe aufgrund der Rechtsänderungen im Bereich der Marktorganisation für Wein eine Möglichkeit der Betriebsentwicklung dar.

Die gesamten Entwicklungsmöglichkeiten in diesem Erzeugungsbereich sind in hohem Maße von den Vermarktungsmöglichkeiten abhängig, die sich die jeweiligen Erzeugerbetriebe erschließen können. Einerseits ist die Traubenvermarktung auf einen sehr raschen Absatz der Ernteprodukte ausgerichtet. Andererseits kann die hohe Qualität der Inhaltsstoffe von reif am Stock geernteten Trauben, vermarktet aus der Erzeugerregion in der Erzeugerregion zu einer sehr starken Kundenbindung und damit zur Erschließung nicht unerheblicher Marktanteile führen. Derzeit wird der Tafeltraubenmarkt nahezu ausschließlich aus dem südlichen Ausland beliefert. Die Bevorzugung pilzwiderstandsfähiger, frühreifender Sorten in einer neu anzulegenden Fläche wurde aus erzeugungstechnischen Erfordernissen begründet.

Bestimmte rechtliche Rahmenbedingungen, insbesondere die Erfordernis der Meldung der Pflanzflächen und das Verbot der Verwertung entsprechender Erzeugnisse als Wein oder Weindestillat, sind zu beachten. Bei der Erzeugung von vollständig gesunden Trauben, die für die Vermarktung Voraussetzung sind, ist auf die Einhaltung der Pflanzenschutzbestimmungen zu achten. □

Tafeltrauben bieten neue Marktpotenziale

„Einheimische Trauben sind für die baden-württembergischen Erzeuger eine Chance, sich neue Marktnischen zu erschließen. Für Verbraucher bedeutet es eine Erweiterung des Angebotes an einheimischem Obst und damit mehr Transparenz und Sicherheit.“ Dies sagte der baden-württembergische Minister für Ernährung und Ländlichen Raum, Willi Stächele MdL, Ende Februar in Stuttgart. Auf Grund einer Änderung der EU-Weinmarktordnung könnten landwirtschaftliche Betriebe in Baden-Württemberg seit einiger Zeit, unabhängig von weinwirtschaftlichen Beschränkungen, Tafeltrauben anbauen.

„Zu den Vorzügen von heimischen Tafeltrauben zählen ein reduzierter Pflanzenschutzmittelaufwand durch die Pflanzung pilzwiderstandsfähiger Sorten, kürzere Transportwege und geringere Lagerzeiten“, so Minister Willi Stächele. Außerdem stehe ein größeres Sortenspektrum mit unterschiedlichen Geschmacksprofilen zur Verfügung.

„Die neugewonnene Freizügigkeit hat bei vielen Obstbauern und Winzern das Interesse geweckt, sich

ein neues Standbein aufzubauen“, so Stächele. Eine Reihe von baden-württembergischen Obstbauern sei bereits in den Tafeltraubenanbau eingestiegen oder plane einzusteigen. Derzeit würden auf zirka 80 Hektar Fläche Tafeltrauben in Baden-Württemberg angebaut. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 4,2 Kilogramm pro Jahr sind die Deutschen Weltmeister im Tafeltraubenessen. Jährlich werden über 300 000 Tonnen Tafeltrauben nach Deutschland importiert. Die wichtigsten Lieferländer sind während der Saison von August bis Oktober die Mittelmeerländer Italien, Griechenland, Türkei und Spanien, von März bis Mai Südafrika und Chile. Welche Größenordnungen der Tafeltraubenanbau in Baden-Württemberg annehmen wird, werden die Erfahrungen der nächsten Jahre zeigen.

Das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum hat ein Merkblatt zur Anpflanzung von Tafeltrauben erstellt, das Interessenten im Internet zur Verfügung steht unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de in der Rubrik Landwirtschaft, Markt/Landwirtschaft/Obst. red