



Foto: Elisabeth Schleife...

Weingartenpfirsich

Registernummer: 106

Offenlegungsdatum

Weingartenpfirsiche werden seit dem 18. Jahrhundert in den Weingärten Österreichs angepflanzt.



Foto: Kulinari...

Titel

Weingartenpfirsich

Kurzdarstellung oder Behauptung

Traditioneller Anbau von Weingartenpfirsich in Österreich.

Weingartenpfirsiche sind Pfirsichsorten, die traditionell in Weingärten gepflanzt werden und spät, meist Ende August bis Anfang September, zur Zeit der Weinlese, reifen. Von diesem Typ gibt es eine Vielzahl von Selektionen. Charakteristisch ist aber ein etwas bitterer, jedoch angenehmer Ton im Geschmack, sowie hohe Resistenz gegen Krankheiten und Schädlinge. *Weingartenpfirsiche* werden über die Samen (den Pfirsichkern) und nicht durch Veredelung vermehrt.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Obst, Steinobst, Pfirsich

Name der Region

Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

DI Bernd Kajtna

ARCHE NOAH Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Die Geschichte des Pfirsichs als Nutz- und Kulturpflanze reicht rund 4000 Jahre zurück: Die frühesten Anbauversuche konnten in China für die Zeit um 2000 v. Chr. dokumentiert werden. Später gelangte der Pfirsich westwärts in den vorderasiatischen Raum in das Gebiet des heutigen Iran und Irak sowie Kleinasien, wo optimale klimatische Bedingungen für den Anbau herrschen. Von hier aus wurde er dann durch die Römer nach Süd- und Mitteleuropa gebracht. Im Mittelmeerraum, wo ebenfalls gute Wachstumsbedingungen gegeben sind, wird er bereits seit mehr als 1000 Jahren angebaut.

Im Laufe der Zeit sind durch menschliche Auslese zahlreiche Kultursorten geschaffen worden. Dabei wurden in fast allen Weinbauregionen Europas kleinfrüchtige Sämlinge selektioniert und weitervermehrt, da diese besonders gut an die Bedingungen im Rebberg angepasst waren. So entstanden verschiedene Sorten des *Weingartenpfirsichs*.

Weingartenpfirsich:

Der Weingarten ist eines der ältesten Elemente der europäischen Kulturlandschaft und existiert vermutlich seit dem organisierten Weinbau durch die Römer um etwa 280 n. Chr. Der römisch-antike Landwirtschaftsautor *Columella* (1. Jahrhundert n. Chr.) hat bereits in seinem umfangreichen Werk „*De re rustica*“ eine Modellrechnung für den Ertrag eines Weingartens entworfen.

In der Folge gingen bedeutende Impulse von der Kirche aus und Weingärten wurden überall dort gepflanzt, wo Trauben gedeihen konnten. Im 16. Jahrhundert erreichte der Weinbau in Österreich seine größte Ausdehnung mit zahlreichen Weingärten.

Der *Weingartenpfirsich* wird bereits in einer Weingartenordnung von 1749 erwähnt. Daraus geht hervor, dass der Pfirsich schon im 18. Jahrhundert im Österreichischen Weinbau seinen festen Platz hatte. Zum Fastenhauen (= das erste Behacken der Weinberge) im Frühjahr wird in der Weingartenordnung jener Zeitpunkt empfohlen, an dem „die Pferschablüa (Pfirsichblüte) dem Hauer in den Nacken rieseln“.

Ein Kälteeinbruch im 19. Jahrhundert, die aus Amerika eingeschleppten Pilzkrankheiten *Oidium* (Echter Mehltau) und *Peronospora* (Falscher Mehltau), sowie die um 1860 verbreitete Reblauskatastrophe verwüsteten die Weinbaugebiete beinahe vollständig. Es dauerte Jahrzehnte bis die Umstellung auf veredelte Rebsorten abgeschlossen war. Besonders zu der Zeit der Zerstörung durch die Reblaus, wurde der *Weingartenpfirsich* verstärkt gepflanzt.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die Rebstöcke noch nicht in Zeilen gepflanzt und auch nicht angebunden. Die Vermehrung durch Ableger der vorhandenen Rebstöcke war die Regel.

Mitten in diesem Durcheinander der Reben gediehen Gemüse, Gewürzpflanzen und Obst, wie etwa der Pfirsich.

In den Weingärten wurden früher nie veredelte Obstbäume gepflanzt, sondern die Sämlinge, die im Weingarten aus Kernen wild aufgegangen waren, ausgegraben und zwischen den Reben, etwa dort, wo ein Weinstock fehlte, gepflanzt.

Verwendung:

Inwieweit der *Weingartenpfirsich* Eingang in die häusliche Verarbeitung und Küche fand, ist nicht bekannt. Er wurde wohl frisch vom Baum bei der Arbeit genossen. Womöglich gelangten die *Weingartenpfirsiche* im 18./19. Jahrhundert aber auch in die herrschaftliche Küche.

Symbolik:

In China gilt der Pfirsich als Symbol der Unsterblichkeit.

Außerdem wurde im Chinesischen die geschwungene Form mit der runden Furche und der sprichwörtlichen Pfirsichhaut mit der weiblichen Rückseite in Verbindung gebracht.

Hsi Wang Mu, die ewig jugendliche Göttin des westlichen Himmels, besaß einen sagenhaften Pfirsichgarten, in dem der Legende nach zauberische Feste gefeiert wurden.

Medizinische Wirkung:

Der griechische Arzt *Dioscorides* (1. Jahrhundert v. Chr.) schreibt dem Pfirsich im reifen Zustand eine abführende, unreifen Früchten allerdings die gegenteilige Wirkung zu.

Hildegard von Bingen (1098 - 1179) schätzt den Holzsaft, Blätter und zerstoßene Borke in verschiedenen Zubereitungen als Mittel gegen Ekzeme und Wurmbefall.

Wortherkunft:

Die Bezeichnung „Pfirsich“ geht auf das mittelhochdeutsche Wort „pfersic“, welches sich vom lateinischen Wort „*Prunus persica*“ (persische Pflaume) ableitet, zurück.

- Gebiet/Region:

In Österreich wird der wärmeliebende *Weingartenpfirsich* in allen Weinregionen Österreichs (Niederösterreich, Burgenland, Wien, Steiermark) angepflanzt.

Der *Weingartenpfirsich* bevorzugt neben mildem Klima sandhaltige, durchlässige, tiefgründige, humose, feuchte und nährhafte Böden mit geringem Kalkgehalt.

- Weingartenpfirsich:



Foto: Elisabeth Schleifer

Weingartenpfirsiche sind einjährige Pfirsichsorten, die traditionell in Weingärten gepflanzt werden. Sie sind ein wichtiges Element zur Förderung der Biodiversität im Weinberg und tragen damit zur Harmonisierung des Ökosystems und zu gesünderen Trauben bei. Zudem eignen sich *Weingartenpfirsiche* als Wurzelgrundlage zahlreicher anderer Obstbäume, die an den Rändern oder sogar Mitten in den Weinbergen die vorherrschende Monokultur auflockern können.

Sortenbeschreibung:

Weingartenpfirsich gehört zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*), Gattung *Prunus*, Art *Prunus persica* (oder *Amygdalus persica* nach Linné, 1753) und zählt zum Steinobst.

Der *Weingartenpfirsich* hat sich im Laufe der Jahre im Weinbaugebiet Österreichs herausgebildet und zeigt demnach typische Merkmale einer Landsorte. Bei einer Landsorte handelt es sich um genetisch variable Populationen, die nicht einer zielgerichteten Züchtung entstammt. Ein Landsorte entwickelte sich in einer spezifischen Region durch kontinuierlichen Anbau und ist dort verbreitet. Sie wird von lokalen Bauern als ihnen zugehörig angesehen und oft nach traditionellen Methoden kultiviert.



Foto: Elisabeth Schleifer

Weingartenpfirsiche hatten ursprünglich einen Wildobstcharakter (schlecht steinlösend, bitter, kleinfrüchtig etc.).

Im Laufe der letzten 100 Jahre wurden Edelsorten von Europa und den USA nach Österreich eingeführt, die sich mit den ursprünglichen Typen vermischten und die Vielfalt erhöhten. Heute gibt es frühreifende, rotbackige *Weingartenpfirsiche*, genauso wie spätreifende, grüne Typen.

Sortenbeispiele:

Roter Weingartenpfirsich: auch „Roter Weinbergpfirsich“ genannt, ist eine sehr alte Sorte. Reife August-September, die Blüten sind intensiv rosafarben, die Früchte nicht allzu groß und haben eine pelzige Haut. Das Fruchtfleisch ist rot, der Geschmack intensiv würzig. Die Sorte ist gut steinlösend.

(Weißer) Weingartenpfirsich: Reife August, weißes Fruchtfleisch, typischer Wildpfirsichgeschmack, aromatisch, süß, mittel-kleine Frucht, grün-rot gefärbt, sehr robust gegenüber Mehltau, Kräuselkrankheit, Winter und Blütenfrost.

Weingartenpfirsich Eibesthal: ist eine lokale Sorte, die aus dem Weinviertel stammt und 1995 kartiert und selektioniert wurde.

Die Früchte sind klein mit heller Schale und weisen eine weiße Fruchtfleischfarbe auf. Der Geschmack ist eher neutral. Die Sorte ist sehr robust gegenüber Kräuselkrankheit.

Wachauer Weingartenpfirsich: ist ein besonders robuster Vertreter seiner Art. Er zeichnet sich durch seinen kräftigen, aromatischen Geschmack und seine Widerstandsfähigkeit aus. Gepflanzt wird er am besten in geschützten Lagen mit gutem, durchlässigem Boden. Reifezeitpunkt ist Anfang September. Die Frucht ist mittelgroß mit rot und gelb gefärbter Schale, leicht behaart und hat helles, saftiges Fruchtfleisch, welches vom Kern her stark rot eingefärbt ist. Er hat einen sehr intensiven Pfirsichgeschmack mit leichtem Mandelton.

Steirischer Weingartenpfirsich: Typ „Innerhofer 3“ seit 1960, ist eine neue Pfirsichsorte aus dem Hügelland der Weinregion Südweststeiermark. Er zeichnet sich besonders durch seinen kräftigen, aromatischen Geschmack und seine Widerstandsfähigkeit aus. In guten Lagen ist der Baum sehr tolerant gegen Kräuselkrankheit.

Die Frucht ist mittelgroß mit rot und gelb gefärbter Haut, leicht behaart, helles saftiges Fruchtfleisch, welches vom Kern her stark rot eingefärbt ist. Er hat einen sehr intensiven Pfirsichgeschmack mit leichtem Mandelton. Er reift Anfang September. Der Steirische Weingartenpfirsich gedeiht am besten in geschützten Lagen auf gutem, durchlässigem Boden.

Red Robin ist nach SCHREIBER (2007) ein „alter, bewährter *Weingartenpfirsich* mit rötlichem Fruchtfleisch. Der Wuchs ist kräftig, der Baum blüht reichlich und ist sehr ertragreich; gute Winterfrosthfestigkeit; die Fruchtgröße ist für diese Reifezeitperiode gut, die Frucht lässt sich noch fest ernten und ist sehr schön dunkelrubinrot gefärbt.

Das Fruchtfleisch ist sehr aromatisch, angenehm säuerlich im Geschmack und löst meist gut vom Kern.“ Die Steinlöslichkeit wird von MADER (2006) hingegen als schlecht bewertet.

Methode der Herstellung:

Vermehrung:

Pfirsiche sind selbstfruchtend. Die Nachkommen entsprechen weitgehend der Mutterpflanze. Das bedeutet, dass Pfirsichsämlinge von guten Mutterbäumen wieder qualitativ hochwertige Früchte hervorbringen.

Der *Weingartenpfirsich* wird über den Samen (Pfirsichkern) und nicht durch Veredelung

vermehrt. Dadurch entwickelte der *Weingartenpfirsich* eine große genetische Breite, die es ihm ermöglicht, sich an spezifische, regionalklimatische Bedingungen optimal anzupassen.

Anbau:

Pfirsichsamen weisen von der Natur aus eine dicke Schale und eine Keimhemmung auf. Das führt dazu, dass sie mehrere Winter im Erdboden überleben können und dann erst zu wachsen beginnen.

Die aus Kernen wild aufgegangenen Sämlinge werden ausgegraben und an geeignete Stellen zwischen den Reben gepflanzt.

Weiters besteht die Möglichkeit zur Vermehrung wie folgt: die Pfirsichkerne von reifen Früchten werden sorgfältig gereinigt, 8 Tage in Wasser gequollen, anschließend in eine Kiste mit grobem Sand (Kiessand, Betonsand) gelegt. Die Kiste kommt in den kühlen Keller oder in die frostfreie Garage. Sie kann auch in eine 50 - 70 cm tiefe Grube gestellt und mit Laub (als Frostschutz) abgedeckt werden. Das Gemisch aus Sand und Samen wird ca. einmal im Monat durchmischt. Pfirsiche brauchen keinen Frost, um zu keimen, Temperaturen über 8 – 10 °C verzögern aber die Keimung. Im Frühjahr geht die holzige Schale auf, dann werden die Samen ausgesät.

Pflege:

Weingartenpfirsiche sind sehr nährstoffbedürftig (> 100 kg Stickstoff/ha), da sie am einjährigen Fruchtholz, genauer an den Langtrieben, tragen und daher stark geschnitten werden müssen. Die Stammhöhe sollte bei 60 - 80 cm liegen, wegen Bodenfrost nicht tiefer. Es werden 3 - 5 Leitäste auf ca. 4 - 5 Augen angeschnitten. Die Stammverlängerung wird auf Scherenlänge oberhalb des letzten angeschnittenen Astes auf eine gesunde, kräftige Knospe zurückgeschnitten. Da ältere Äste stark zur Verkahlung neigen, ist eine laufende Anregung der Triebkraft durch regelmäßigen Rückschnitt notwendig.

Falsche Fruchttriebe (nur runde Blütenknospen) und Holztriebe (nur spitze Blattknospen) am besten während oder kurz vor der Blüte entfernen. Gut entwickelte, wahre Fruchttriebe (Mischung von Knospen und Blattknospen) sollen auf 8 - 9 Knospen-Drillinge und schwächer entwickelte wahre Fruchttriebe auf ca. 3 Knospen-Drillinge gekürzt werden. Im September werden die alten Fruchttriebe abgeschnitten.

Diese Schnittmaßnahmen müssen jährlich erfolgen, sonst ergeben sich im selben Jahr unzählige und damit geschmacklich oft minderwertige Früchte.

Als Winterschutz junger Bäume dient ein Drahtzylinder um den Stamm, in den lockeres Laub eingefüllt ist.

Ausdünnung:

Wenn Pfirsiche in der Blüte von Spätfrost verschont bleiben, haben sie einen sehr starken Fruchtansatz. Eine Ausdünnung von Hand ist sinnvoll und notwendig, damit eine gute Fruchtqualität und Fruchtgröße erzielt wird. Die verbleibenden Früchte sollen etwa eine Handbreite auseinander stehen, sich nach Erreichen ihrer vollen Fruchtgröße also nicht berühren, um Fäulnis zu vermeiden.

Ernte:

Aufgrund des unterschiedlichen Aufblühens werden Pfirsiche folgernd reif und müssen mehrmals durchgeerntet werden. Beim Ernten verhindert ein Abdrehen der Früchte das Aufreißen der Schale an der Stielgrube.

Die Lagerfähigkeit der *Weingartenpfirsiche* ist abhängig vom Zeitpunkt der Ernte. Zu früh und zu hart geerntet, ist das Aroma noch nicht voll ausgeprägt, die typische Nachreife findet nicht statt. Vollreif geerntet, sind sie jedoch auch nur wenige Tage lagerbar. 2 - 3 Tage vor der Essreife geerntete Früchte sind bis zu 6 Wochen lagerfähig, werden sie länger gelagert, werden die Pfirsiche fad im Geschmack und mehlig trocken. Die Lagertemperatur sollte zwischen -1 und 0 °C, die Luftfeuchte bei über 90 % liegen. In Kühllagern mit kontrollierter Atmosphäre (CA-Lager) sollte der CO₂ Gehalt bei 2 - 3 % liegen, der Sauerstoffgehalt bei 1 - 2 %.

Eigenschaften, Aussehen und Geschmack:

Weingartenpfirsiche sind im Allgemeinen kleinwüchsig, aber unempfindlicher gegen Krankheiten und Schädlinge als der normale Pfirsich, sodass keine bis wenig Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden müssen.

Die Früchte variieren je nach Standort in ihren Eigenschaften, haben aber größtenteils eine relativ späte Reifezeit (Ende August bis Anfang September, zur Zeit der Weinlese).

Es wird zwischen rotem und weißem *Weingartenpfirsich* unterschieden, wobei sie sich nur in ihrer Fruchtfleischfarbe, aber geschmacklich kaum unterscheiden. Die Frucht weist im Allgemeinen eine grün-rot gefärbte Haut auf, ist leicht behaart und sehr robust gegenüber Mehltau, Kräuselkrankheit, Winter- und Blütenfrost. *Weingartenpfirsiche* besitzen ein rotes oder helles (weißes) saftiges Fruchtfleisch, welches um den Kern herum auch stark rot ist und im Allgemeinen einen intensiven aromatischen, leicht bitteren bis herben, aber auch z.T. würzigen Geschmack hat. Diese Pfirsichsorten sind gegenüber dem normalen Pfirsich aromatischer, dafür aber weniger süß.

Der optimale Geschmack der Früchte ist jedoch abhängig vom Wasserangebot. Eine gleichbleibende Feuchtigkeit bis kurz vor der Ernte ist anzustreben. Vor der Ernte der *Weingartenpfirsiche* wird aber empfohlen das Wasser zu reduzieren, damit sich der typische Geschmack entwickeln kann.

- Vermarktung:

Weingartenpfirsich wird im Lebensmittelhandel, direkt und in der Gastronomie vermarktet.

- Verwertung:

Da das Fruchtfleisch weniger süß ist als andere Sorten, werden *Weingartenpfirsiche* selten roh gegessen, sondern überwiegend zu Marmelade, Säften, Likör, Bränden oder zu Kompott verarbeitet. Außerdem werden sie zur Herstellung von Bellini (Cocktail aus Schaumwein mit püriertem Pfirsich) herangezogen.

- Schutz:

-

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Steinobst, Pfirsich, Weingartenpfirsich, Roter Weinbergpfirsich; Weingartenpfirsich Eibesthal, Wachauer Weingartenpfirsich, Steirischer Weingartenpfirsich, Red Robin

Bibliographie/ Referenzen

- EGLE, K. Der österreichische Wein. Das große Handbuch, Pichler Verlag, Wien-Graz-Klagenfurt, 2007, S. 89
- ÖHLINGER, B. Untersuchung vegetativer und generativer Parameter von Pfirsich- und Nektarinsorten unter ökologischen Anbaubedingungen im pannonischen Klimagebiet, Diplomarbeit, Wien, März 2008
- Alte Obstsorten aus dem Wienerwald
<http://www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=147>
- Arche Noah Magazin
http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Arche_Noah_Magazin_4_08_screen.pdf
- Der Pfirsich
<http://www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Pfirsich.pdf>
- Der Weingartenpfirsich
<http://www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=114#wein>
- Die Geschichte des Weins in Österreich
<http://www.stadt-wien.at/index.php?id=wein-wien>
- Greenpeace des guten Geschmacks
http://idisk.mac.com/sgruber-Public/slowfoodwien/presse/format_jan08.pdf
- Obst im Weingarten - Durcheinander
Kritzendorfer Ribisel, Weingartenpfirsich und Erdbeeren
<http://www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=147#wein>
- Obstgehölze, Wildsträucher und Beeren
<http://www.biogarten.at/cms/images/pdf/obstb%E4ume,%20wildstr%E4ucher%20und%20beerenobst.pdf>
- Pfirsich
<http://www.obstkulinarium.at/000001986e0d5837d/000001986e0d67e9f/0000009a2d10f6c0d/index.html>
- Pfirsich
<http://www.biozac.de/biozac/capvil/Cypers.htm#Geschichte>
- Pfirsich
<http://www.artner.biobaumschule.at/index.php?id=69>
- Pfirsich – Nektarine
<http://www.artner.biobaumschule.at/index.php?id=69>
- Pfirsich Prunus persica
<http://www.obst-gemuese.at/product/pages/pfirsich>
- Pfirsichbäume (bot. Prunus Persica)
<http://www.bio-gaertner.de/Articles/I.Pflanzen-dieDatenbank/Obstbaeume-Baumfruechte/Pfirsichbaume.html>
- Roter Weinbergpfirsich
http://de.wikipedia.org/wiki/Roter_Weinbergpfirsich
- Roter Weinbergspfirsich
http://www.gartenakademie.rlp.de/Internet/global/startpage.nsf/start/Home_Gartenakademie?OpenDocument&ext_location=http://www.dlr-rheinpfalz.rlp.de/internet/global/themen.nsf/7683c11d82324367c1256ea600533a09/c4b7e3954d937fa9c1257035004d737a?OpenDocument
- Weinbau
<http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.w/w306686.htm>
- Weingartenpfirsich Robust und kräftig im Geschmack
http://www.gartenbauwruss.at/index.php?option=com_content&task=view&id=40&Itemid=47

- 1000 Weinbergpfirsiche für Schweizer Winzer
<http://www.delinat-institut.org/weinbergpfirsich.html>
- Weingartenpfirsich (Prunus persica)
http://www.hick-wachau.at/web/index.php?option=com_content&view=article&id=10&Itemid=18
- Weingartenpfirsich
<http://idisk.mac.com/sgruber-Public/archeprojekt/Weingartenpfirsich.pdf>
- Weingartenpfirsich
http://www.gartenbau-wruss.at/index.php?option=com_content&task=view&id=40&Itemid=47
- Weingartenpfirsich
http://www.archeprojekt.at/index.php?option=com_content&view=article&id=103&Itemid=99

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 19.01.2010.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

ARCHE NOAH Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt

DI Bernd Kajtna

Obere Straße 40

3553 Schiltern

Tel.: 0650/3228101

E-mail: bernd.kajtna@arche-noah.at

Autoren: Daniela Trenker B.A., Mag. Eva Sommer