



Pflanzgerät, das immer nur eine Reihe am Stück bearbeiten konnte.“ Nach der Keimung mussten die Felder per Hand ausgedünt werden, die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln funktionierte mit schweren Tanks, welche die Erzeuger auf ihrem Rücken trugen. „Allerdings hatten die Insektizide und Fungizide der damaligen Zeit noch keine ausreichende Wirkung, weshalb immer wieder gespritzt werden musste.“

Erzählungen von Kanner zufolge war auch die Ernte damals noch ein richtiges Abenteuer. „Nachdem ein Pflug, der von einem Pferd gezogen wurde, die Erde gelockert hatte, mussten die Karotten per Hand aus dem Boden gezogen werden. Diese wurden in Kisten zum Kanal getragen und dort ins Wasser geschüttet, um sie zu waschen – das sah oft so aus, dass die



Arbeiter im Wasser vorsichtig auf den Karotten herumtraten, um die Erde zu lösen.“ Die gewaschenen Karotten wurden dann per Hand sortiert und in Holzboxen verpackt. „Vor Sonnenuntergang sammelte ein Lkw diese auf und fuhr sie zum Markt.“ Trotz dieses hohen Arbeitsaufwandes galten Karotten damals als ein sehr profitables Produkt.

Heute produziert Gezer Shluhot Karotten in großem Stil mit modernsten Anbaumethoden und Sortier- sowie Packanlagen. Damit hat sich das Unternehmen zu einem der größten Erzeuger und Vermarkter von Karotten in Israel entwickelt. a. g.

volumen und geschmacklich gute Produkte sowie die Möglichkeit der chemischen Unkrautvernichtung durch Kerosin, einer damals revolutionären Methode.“ Doch gab es auch Probleme. „Die vorhandenen Sorten wurden alle lokal angebaut und hatten die Tendenz, im Frühling zu sprießen. Andere Anbaumethoden waren entweder sehr kompliziert oder extrem primitiv“, erläuterte Kanner. „Wir mussten bewässern, hatten aber keine andere Möglichkeit dazu, als Furchen zu graben, was vor der Pflanzung eine sehr genaue Niveauregulierung des Landes voraussetzt. Gepflanzt wurde mit einem per Hand operierten

SCHWEIZ

Apfelmarke Mairac® – Geschmack, der unter die Haut geht

Der Weg einer Markteinführung ist lang und dauert in der Regel zehn und mehr Jahre. Nachdem eine Apfelsorte die ersten Schritte in die Praxis getan hat, ist der weitere Werdegang abhängig von der Beurteilung der ersten Pioniere, die die Sorte gepflanzt

Die ältesten Anlagen sind 2003 gepflanzt und laut dem Schweizerischen Bundesamt für Landwirtschaft hat Mairac® in den wenigen Jahren mit 36 ha gepflanzter Fläche in 2008 bereits namhafte Clubsorten in der Schweiz überflügelt. Laut der Schweizer Obstmarketinggesellschaft VariCom soll die Anbaufläche so

schnell als möglich auf 80 ha Anbaufläche steigen.

Die Nachfrage im Schweizer Markt

Die Schweiz kann, aufgrund ihrer multikulturellen Gesellschaft, als Barometer in der Marktforschung betrachtet werden.

haben. Bei Mairac®, einer in der Europäischen Union registrierten, aber für den Produzenten frei zugänglichen Apfelmarke, sind die ältesten Erkenntnisse in der Schweiz zu finden. Genauer gesagt, im Waadtland am Genfer See und im Wallis.

Der Schwerpunkt der Verkaufskampagne 2008 lag in der französisch sprechenden Schweiz am Genfer See und in der Region um Bern und Biel. Die Nachfrage des Detailhandels und der Konsumenten im Frühjahr 2008 war erneut sehr positiv. Auffallend war die Akzeptanz bei Kindern, der „Generation Silber“ und auch Personen mit britischer Herkunft. Eine Menge von gesamt 180 to an Mairac® Äpfeln stand leider nur acht Wochen lang zur Verfügung. Alle Erfahrungen im Verkauf seit 2005 zeigen, dass der Start der Kampagne Anfang März die besten Resultate bringt. Die Apfelsäure ist nach einer 4- bis 5-monatigen Lagerzeit ausreichend abgebaut. Der Apfel findet ab März seine größte Aufmerksamkeit, während manche Standardsorten bereits im Geschmacksprofil nachlassen. Das feste Fruchtfleisch ist saftig, knackig und hinterlässt durch seine spritzige Fruchtsäure und einem Zuckergehalt von 13° bis 16° Brix einen starken Eindruck. Das herausragende Nachlagerverhalten ohne Kühlung zu Hause beim Verbraucher ist



sehr überzeugend. Dies erklärt auch den regelmäßigen Nachkauf durch den Verbraucher.

Die Lagerung von Mairac®

Von den Lagerhaltern und Vermarktern der Group Swiss gibt es bisher keine negativen Äußerungen in Bezug auf Ausfälle während der Lagerung. Die Früchte sind im Handling robust und Druckstellen der Äpfel sind daher kein Thema. Aufgrund des kompakten Fruchtfleischs sollte Mairac® nicht sofort nach der Ernte unter CA-Bedingungen gestellt werden. Die ULO Konditionen liegen bei 1,5% Kohlendioxid und 2,0% Sauerstoff. Der Sauerstoffgehalt sollte nicht zu niedrig gehalten werden. In manchen Jahren tritt zur Ernte eine leichte Glasigkeit einzelner Früchte auf, die während der Lagerphase zurückgeht. Die ausgeprägte Fruchtsäure zur Ernte ist nach einer Lagerdauer von zwei bis drei Monaten, soweit abgebaut, dass Mairac® optimal genussreif ist. Die Group Swiss, eine Interessengemeinschaft von fünf namhaften Kernobstvermarktern in der Schweiz haben sich dazu entschlossen, ausschließlich Früchte der Apfelsorte ‚La Flamboyante‘ unter dem Markennamen Mairac® zu handeln mit folgenden Mindesteigenschaften:

- Fruchtdurchmesser 65 mm,
- Fruchtfleischfestigkeit von 6,0 kg,
- Zuckergehalt von 12,5° Brix,
- Vitamin-C-Gehalt von 13,5 mg,
- Deckfarbe von 30%.

Individuelle Verkostungen haben gezeigt, dass dieser Apfel auch mit weniger Deck-

**Verbraucher sind bei der
Fruchtgröße ausgesprochen wählerisch**

farbe geschmacklich keine Wünsche übrig lässt.

Aufgrund seines mittelstarken Wachses und den schlanken, gut garnierten Fruchttästen kann zu einer engeren Pflanzung in der Reihe mit einem Pflanzabstand von 0,8 m bis 1,0 m geraten werden. Die Blätter zeigen ein kräftiges grün, die Blattoberfläche wirkt speckig und robust. Mangelsymptome an Nährstoffen sind in den meisten Anlagen Fehlanzeige. Die Schorfanfälligkeit wird als mittel eingestuft und einzelne Betriebe produzieren die Sorte sogar unter ökologischen Anbaubedingungen. Ein wichtiges Thema für den Obstproduzenten ist die Verteilung der Fruchtgröße, da heutzutage Markt und Verbraucher sehr wählerisch sind. Der Apfel hat sein Profil vor allem im Bereich von 75 mm bis 85 mm. Der relativ hohe Anteil über 85 mm ist vor dem Hintergrund der jungen Anlagen zu sehen. Die Verteilung dürfte sich in der Vollertragsphase auf 70 mm bis 85 mm einpendeln.

In der Schweiz werden eher mittelgroße Früchte vom Konsumenten bevorzugt, in Ländern wie Frankreich, Italien und Deutschland dürfte das Fruchtgrößenprofil ideal sein. Nördliche Anbauregionen, die immer etwas mit der Fruchtgröße zu kämpfen haben, sollte der Sprung über die 70 mm Marke gelingen. Neben der Ertragshöhe ist immer auch die Schwankung der Erträge von einem Jahr zum anderen eine wichtige Frage. Die Wissenschaftler an der ACW Versuchstation Les Fougères, Wallis haben in jahrelangen Messungen einen Index für Mairac® berechnet, der zwar stärker schwankt als ‚Golden Delicious‘ aber lange nicht so ausgeprägt ist, wie bei ‚Maigold‘, einer der Elternsorten. In der Praxis jedenfalls ist Alternanz kein größeres Problem, wenn bis zum 3. Standjahr kein Überbehang zugelassen wird.

Weitere Forschung?

Alles Wissen zu Mairac® ist noch nicht erforscht, sodass in den nächsten Jahren sicherlich noch neue Erkenntnisse hinzukommen. Aktuell von Interesse ist die Führung der Lagertemperatur, da zuerst die Empfehlung ausgesprochen wurde, Mairac® nicht unter +3° C zu lagern. Unter Praxisbedingungen kann dies nicht bestätigt werden. Daher sind zu diesem Thema neue Lagerversuche gestartet worden. Mairac® ist jedoch ziemlich sicher nicht so kältetolerant wie Diwa®. Von Interesse ist die Wirkung einer MCP Behandlung auf die Auslagerung von Mairac® gegen Ende der Lagerdauer sowie das Verhalten auf die Fruchtgrößenverteilung bei Anwendung verschiedener Ausdünnungsvarianten.

Die nächsten Jahre bringen sicherlich weitere Erkenntnisse sobald die ersten Pflanzungen aus den Kinderschuhen entwachsen sind. Aus Monatschrift 11/08
Autor: Michael Weber, VariCom GmbH



Erfolgreiche Verkostungsaktionen am PoS.



Individuelle Verkostungen haben gezeigt,



haben gezeigt, dass dieser Apfel auch mit weniger Deckfarbe geschmacklich keine Wünsche übrig lässt.