



Apfel, Birne, Quitte: Jetzt werden die Obstbäume in Form gebracht

Apfel, Birne, Quitte: Jetzt werden die Obstbäume in Form gebracht - Im Winter ist der richtige Zeitpunkt, um an frostfreien Tagen Obstbäume zu schneiden. Nur durch einen regelmäßigen Schnitt bleibt der Baum vital und trägt viele schmackhafte Früchte. Hobbygärtner sollten steil nach oben oder innen wachsende Äste entfernen, beschreibt der Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauer in Bonn. Auch Astpartien, die schon seit einigen Jahren Früchte tragen, werden beseitigt, da das Obst an jungen Zweigen qualitativ hochwertiger ist. An der Baumspitze ist das Wachstum besonders stark. Hier muss regelmäßig ausgelichtet werden, damit der Baum nicht zu hoch wird. Zudem reifen die Früchte nicht gleichmäßig aus, wenn das Licht die unteren Bereiche der Baumkrone nicht erreicht. Durch eine gute Luftzirkulation können Pilzkrankungen an Blättern und Früchten vermieden werden. Bei Kernobstarten wie Apfel, Birne oder Quitte ist auch ein Sommerschnitt möglich. Im Winter bleibt aber in der Regel mehr Zeit für solche Arbeiten, die bis zum Austrieb im Frühjahr beendet sein sollten. In Frostperioden ist das Schneiden von Obstbäumen nicht zu empfehlen, da in den offenen Wunden Holzschäden entstehen können. Bereits bei Temperaturen unter sechs Grad Celsius wird das Holz zu brüchig. Bei Steinobst wie Pflaume und Kirsche sollte man während der Vegetationsruhe von Oktober bis Februar auf das Schneiden verzichten. In dieser Zeit verheilen die Schnittwunden schlecht und es kann verstärkt zu Infektionen mit Krankheiten kommen. Pfirsiche und Aprikosen werden am besten während der Blüte in Form gebracht. In Schnittkursen wird der richtige Obstbaumschnitt vermittelt. Das aktive Lernen am Baum ist besonders wichtig, da viele Fachkenntnisse zum Wachstum der Bäume vorausgesetzt werden. Heike Kreutz, www.aid.de Weitere Informationen: aid-DVD "Obstbaumschnitt im Kleingarten", Bestell-Nr. 61-7596, Preis: 18,00 Euro Einzellizenz, www.aid-medienshop.de Fragen zu diesem Thema beantworten aid-Experten im Forum "Obst- und Gemüsegarten" auf www.was-wir-essen.de Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: aid@aid.de URL: <http://www.aid.de>

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.