



Pablo Nett, Präsident Schaffhauser Blauburgunderland, Claudia Eimer, Stadtpräsidentin Stein am Rhein, und Beat Hedinger, Geschäftsführer Schaffhauser Blauburgunderland. (FOTO: MARK SCHIESER, STEINER ANZEIGER, SCHAFFHAUSEN)

20 Gastrobetriebe und etwa 40 Kellereien

Im Blauburgunderland sind es 20 Gastrobetriebe, die vom 1. bis 31. Mai Feinschmeckermenüs im Preisbereich um Fr. 100.– pro Person inklusive darauf abgestimmte Schaffhauser Weine anbieten. Eine Kostprobe erhielt die Eröffnungsgesellschaft im Restaurant Le Bateau des Chlosterhofs. Welche Restaurants sonst noch mit von der Partie sind und welche Menüs sie vorschlagen, erfährt man entweder aus einer handlichen Broschüre, die auf der Geschäftsstelle des Blauburgunderlands erhältlich ist, oder auf dem Smartphone mit einem Gratis-App (Gourmet-SH), das man vom Apple-Store herunterladen kann. Mitgetragen wird das Festival laut Geschäftsführer Beat Hedinger durch zwei Hauptsponsoren, nämlich der Schaffhauser Kantonalbank und dem Swiss Casino Schaffhausen. Nicht finanziell, aber ideell wird der Anlass auch von der regionalen Politik unterstützt, die an der Eröffnung durch die Steiner Stadtpräsidentin Claudia Eimer, den Schaffhauser Stadtpräsidenten Thomas Feurer und kantonsseitig durch Bildungsdirektor Regierungsrat Christian Amsler namhaft vertreten war.

Blauburgunderland ist gut aufgestellt

Es zeigt sich beim Blick auf die lange Liste der diesjährigen Schaffhauser Weinerlebnisse einmal mehr, wie gut die Schaff-

hauser Weinbranche werbetchnisch aufgestellt ist. Die Führung der Blauburgunderland Geschäftsstelle und von Schaffhauserland Tourismus in Personalunion durch Beat Hedinger erschliesst Synergien und Ressourcen, von denen man andernorts nur träumen kann. Die Entwicklung der lokalen Weine und ihre zunehmende Wertschätzung zeigen, dass man auf dem richtigen Weg ist. Selbst wenn es im Trend nach oben immer wieder auch Rückschläge geben wird, die Positionierung des Gourmet-Festivals und der Schaffhauser Wiiprob ist vorbildlich und die beiden Anlässe geniessen zu Recht hohes Ansehen in Wein- und Feinschmeckerkreisen. RUF ■

Kern- und Steinobst



Einfluss der regulierten Defizitbewässerung in Apfelkulturen

Das Ziel dieses Projekts war, den Einfluss der regulierten Defizitbewässerung (RDI) bei Apfelkulturen cv. «Gala» auf den Ertrag und die äussere und innere Qualität der Früchte zu untersuchen. Es wurden vier Bewässerungsverfahren (V1-4) während unter-

schiedlicher Perioden eingesetzt (P1-3), basierend auf der Fruchtentwicklung (P1 ab Vollblüte bis Ende Zellteilung, P2 während des Zellwachstums und P3 während des Zellwachstums und der Reife bis rund vier Wochen vor der Ernte). Die vier Verfahren wurden 2010 und 2011 verglichen:

- V1: nicht bewässert
- V2: Komfort-Bewässerung von P1 bis P3
- V3: keine Bewässerung während P2
- V4: regulierte Defizit-Bewässerung während P2 mit einem Schwellenwert für die Bewässerung ab -1.2 MPa Blattwasserpotenzial

Die Bewässerungsverfahren hatten keinen Einfluss auf den Fruchtertrag und die Zunahme des Stammdurchmessers. Hingegen wurden in den Verfahren ohne Bewässerung (V1 und V3) die Blattwasserpotenziale auf mehr als -1.2 MPa während P2 erhöht, was die äussere Qualität (Fruchtgrösse und Farbanteil) im Vergleich zur Komfortbewässerung (V2) negativ beeinflusste. Dagegen wiesen die Äpfel dieser beiden Verfahren mit erhöhtem Wasserstress leicht höhere Gehalte an Zucker, Vitamin C und Polyphenolen sowie eine leicht höheres antioxidatives Potenzial und eine etwas höhere Festigkeit auf. Die regulierte Defizitbewässerung (RDI, Schwellenwert für die Bewässerung bei -1.2 MPa Blattwasserpotenzial ab 60 Tagen nach voller Blüte bis

vier Wochen vor der Ernte) erlaubte eine Reduktion des Wasserverbrauchs von 47%, ohne den Ertrag und die äussere und innere Qualität der Früchte negativ zu beeinflussen.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 42(2), 92-101, 2013

PHILIPPE MONNEY, AGROSCOPE ■

Weniger Tafeläpfel als im Vorjahr

Der aktuelle Lagerbestand an Tafeläpfeln liegt deutlich unter dem Vorjahreswert. Per Ende April waren noch 20 794 t Äpfel an Lager, wie die aktuelle Bestandsaufnahme von Swisscofel und dem Schweizer Obstverband zeigt. Das sind 4088 t weniger als im Vorjahr und 2824 t weniger als im Jahr 2011. Den grössten Teil des Bestands macht mit 8111 t die Sorte Golden Delicious aus. Auf Platz zwei und drei folgen Gala (5077 t) und Braeburn (2257 t).

Die Lagerabnahme im April lag mit 8441 t höher als der Durchschnitt der letzten vier Jahren. Nur 2011 war sie noch leicht höher. Am stärksten abgenommen hat der Bestand der Sorte Gala.

Bereits ausverkauft sind die Tafelbirnen der letztjährigen Ernte. LID ■

«Tega Plus gegen Echten Mehltau und Schorf, die einfache Lösung für mein Kernobst.»

Peter Gsell
Obstbauer, Roggwil/TG
www.syngenta-tegaplus.ch

Vom Saatgut bis zur erfolgreichen Ernte. **syngenta®**