

Streuobstsorte des Jahres 2024

St. Veiter Pflzkersche

Streuobstbestände sind vielfältige und unersetzliche Lebensräume in unserer Kulturlandschaft. Im Streuobstanbau wird die traditionelle Obstsortenvielfalt erhalten und er liefert wertvolles Tafel- und Verarbeitungsobst. Mit der „Streuobstsorte des Jahres“ wird eine Sorte stellvertretend für alle gefährdeten Obstarten vom Verein **ARGE Streuobst** ins Rampenlicht gerückt.

Die St. Veiter Pflzkersche ist Botschafterin der Vielfalt 2024.



Zur Herkunft und Entstehung dieser Salzburger Kirschensorte ist nichts Näheres bekannt. Nach den Überlieferungen war sie bereits weit vor 1900 im Pongau verbreitet. Sie fühlt sich in den Höhenlagen des Salzachtals besonders wohl, da sie an die regionalen Boden- und Klimaverhältnisse gut angepasst ist. Die Bäume bevorzugen leichte sandig-schottrige Böden und windoffene Lagen, die im Pongau häufig anzutreffen sind. Der Schwerpunkt der Verbreitung der Sorte liegt in der Gemeinde St. Veit im Pongau und in deren Umfeld.

Der Name der Kirsche weist darauf hin, dass die Sorte schon seit langem durch Veredelung (vulgo „Pfelzen“, „Pelzen“) vermehrt wird. Als Unterlagen werden bevorzugt Sämlinge der Vogelkirsche, aber auch solche von Tafelkirschen verwendet. Veredelt wird meist im Frühjahr mittels Pfropfung.

Die vegetative Vermehrung durch Veredelung, ist eine alte Kulturtechnik, die zumindest seit römischer Zeit bekannt ist. Erst damit wird die Erhaltung der Obstsorten mit ihren typischen Eigenschaften möglich. Die „Sämlinge“ die bei der Aussaat von Obstkernen entstehen (generative Vermehrung), weichen in Eigenschaften und Fruchtqualität meist erheblich von den Elternsorten ab.

Die reifen Früchte der St. Veiter Pflzkersche sind schwarz und mittelgroß. Das weiche purpurrote Fruchtfleisch ist süß mit geringer Säure und voll aromatisch mit sortentypischem Geschmack. Auf Grund der Fruchteigenschaften ist sie als Tafelkirsche beliebt und wird auch in der Küche sehr gerne verwendet (Strudel, Kompott etc.). Auf Grund des vorzüglichen Aromas und des hohen Zuckergehalts, werden immer häufiger sortenreine Edelbrände daraus hergestellt, vereinzelt wird „St. Veiter Pflzkerschen-Essig“ produziert.

Die Bäume der Sorte sind sehr robust und holzfrosttolerant. Sie sind unverzichtbarer, landschaftsprägender Teil der Pongauer Streuobstwiesen. Die Bäume können aber auch in anderen Regionen ausgepflanzt werden, in denen ähnliche Boden- und Klimabedingungen gegeben sind.

(Text S. Bernkopf & C. Holler, Fotos: S. Bernkopf)

Infos zu Bezugsquellen der Sorte: www.argestreuobst.at/bezugsquellen-streuobstsorte-des-jahres
Bezug von Bäumen u.a. bei Baumschule Gurtner, baumschule@gurtnerpflanzen.at
Edelreiser-Info: OSOGO, Klaus Strasser, osogo@gmx.at

ARGE STREUOBST Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

c/o Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau, A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74
ZVR-Zahl 546313380, Obm. Hans Hartl, Tel. +43/(0)664 4300695, email: info@arge-streuobst.at www.arge-streuobst.at



St. Veiter Pfelzkirsche

Pomologische Beschreibung

(Dr. Siegfried Bernkopf)

Synonyme „St. Veiter Kirsche“, „St. Veiter Pelzkirsche“; **Herkunft** unbekannt; seit mindestens 1880 primär im salzburgischen Pongau kultiviert; benannt nach dem Verbreitungsschwerpunkt im Raum St. Veit; im übrigen Österreich nur vereinzelt anzutreffen

Fruchtmuster von ca. 70-jährigem Hochstamm auf Sämling, Standort St. Veit Niederunterberg (ca. 700 m Seehöhe).



Frucht:

Größe: klein bis mittelgroß; 19,8 – 23,2 mm hoch; 19,9 – 22,4 mm breit; 16,5 – 19,6 mm dick; 4,2 – 5,8 g schwer
Form: Vorderansicht breit bis schmal herzförmig; Seitenansicht typisch stumpf kegelförmig, teils schmal herzförmig; bauchseitig meist abgeflacht; rückenseitig flache breite Furche; Bauchnaht dünn, nicht auffällig; Stempelpunkt klein, grau, in minimal flachem Grübchen, teils mit stumpfem kurzem aufsitzendem Dorn

Haut: glatt, glänzend; dunkelpurpurrot bis schwarzpurpur, vollreif schwarz; dünn bis mitteldick, weich, leicht abziehbar, teils minimal bitter

Stielbucht: mitteltief, mittelbreit, Rand glatt

Stiel: mittellang, 42 – 52 mm, dünn, hellgrün, selten partiell rötlich gefleckt

Fleisch: purpurrot bis dunkelpurpurrot; weich, sehr saftig; Saft bläulich rot färbend; süß mit geringer Säure, voll aromatisch, gering bis mittelstark sortentypisch gewürzt;

Zuckergehalt: 16,7 – 19,3°KMW; 81 – 94°Oechsle; 19,1 – 22,1°Brix

Fruchtstein: mittelgroß; Länge: 10,4 – 12,4 (ø 11,5) mm; Breite: 6,6 – 7,6 (ø 7,0) mm; Dicke: 8,3 – 9,7 (ø 8,8) mm; Seitenansicht: stumpf kegelförmig bis oval, stempelwärts meist zugespitzt, stielseitiges Häkchen mäßig ausgeprägt; Vorderansicht: Bauchwulst mittelbreit; Mittelkamm stielwärts etwas hervortretend; rückenseitig teils scharfe Naht

Reifezeit: 3. – 4. Kirschwoche; am Standort St. Veit-Niederunterberg 3. – 4. Juniwoche

Baum: Blüte mittelspät; Wuchs auf Sämling starkwüchsig; Krone kugelig, im Alter hoch kugelig; Baum robust, holzfrostdolerant

Verwendung: Tafel, Küche, Schnaps

Autor und Kontakt: Dr. Siegfried Bernkopf, Email: siegfried.bernkopf@aon.at