

Eine eigene Vinschger Marille?



Über unseren Arbeitseinsatz am Hof der Familie Vent am Schlanderser Nördersberg in Südtirol

Den Wiebenhof hoch über Schlanders „entdeckten“ meine Tochter Anna und ich im Sommer 2010. Gemeinsam haben wir uns für einen freiwilligen Arbeitseinsatz am Südtiroler Bergbauernhof gemeldet. Anfang August konnten wir bei der Ernte der Marillen mit anpacken. Ein wahrhaft prägendes Erlebnis.

Der Hof der Familie Vent liegt auf einer Seehöhe von knapp 1.100 m. Als wir damals die immer schmalere werdende Straße von Schlanders aus hinauf fuhren staunten wir nicht schlecht, als wir uns inmitten von ca. 1.200 Marillensäulen wieder fanden. Wie goldgelb-orangerote Trauben hingen die Marillen an den Bäumen. Wir wurden herzlichst empfangen und konnten bereits am ersten Tag unseres Arbeitseinsatzes Bekanntschaft mit diesem herrlichen Obst aus nächster Nähe machen - eine Stunde nach unserem Eintreffen waren wir nämlich schon mitten drin bei der Erntearbeit. Während unseres zweiwöchigen Aufenthalts lernten wir viel über diese Marillensorte.

Bereits seit mehr als 100 Jahren werden im Vinschgau Marillen angebaut. Wer kennt sie nicht, die echte „Vinschger Marille“. Sie hat typischerweise einen süß-säuerlichen Geschmack, ist saftig und aromatisch. Am besten kommt der volle Geschmack natürlich baumreif geerntet zur Geltung. Am liebsten aßen wir sie sonnenwarm direkt am Marillenhain – wirklich Unmengen davon.

Die Haupterntezeit liegt zwischen Mitte Juli und Mitte August. Die sommertrockenen und warmen Anbaulagen bieten hier günstige Voraussetzungen für diese Sorte. Für eine optimale Ernte sollten Durchschnittstemperaturen um 15° C erreicht werden. Die Vinschger Marille steht frei, liebt dauernde Belüftung und lockere leichte Böden.



In früheren Jahren wurden die Marillen zusammen mit einer so genannten Unterkultur wie Roggen, Hafer, Gerste, etc. angebaut. Diese Anbauverbindung wurde aufgrund der Wasserknappheit im Frühjahr gepflegt, das Getreide wurde zwei-, höchstens dreimal über Boden bewässert, das reichte auch vollkommen für die Marille. Am Hof der Familie Vent gibt es auch noch einige dieser alten Bäume, unterhalb des Hofes, sie sind zum Teil 60 Jahre alt. Die Beerntung erfolgt hier mittels Leitern, da die Früchte hoch oben hängen - was oftmals zeitaufwendig und mühsam ist. Deutlich ist bei diesen Bäumen die Veredelungsstelle ca. einen Meter über dem Boden zu erkennen. Oft habe ich mir während der Arbeit vom Altbauern aus den Anfangszeiten erzählen lassen, zu jedem Baum gibt es eine eigene Geschichte. Es machte mir große Freude, ihm zuzuhören. Wie viel Wissen über den Marillenanbau von einst hier in einer Person gesammelt ist!



Doch nach und nach werden diese alten Bäume entfernt und durch Jungbäume ersetzt. Einfach, weil der Ertrag ein höherer ist, die Pflege und die Ernte leichter von statten geht.

Im Vinschgau selber bauen ca. 120 Bauern Marillen meist im Nebenerwerb an. Unterstützt werden sie seit einigen Jahren vom Verein „Vinschgauer Marillenanbauer“. Als Mitglieder der insgesamt 7 Vinschgauer Genossenschaften liefern sie täglich die frische Ernte zwischen Naturns und Eyrns an. Die Früchte werden großteils zentral vermarktet, nur wenige gelangen außer Landes. In einem eigenen Leitfaden zum Marillenanbau erhalten die Bauern aktuelle Statistiken und Informationen über die Blüte, die Produktion, die Düngung, den Pflanzenschutz bei Krankheiten, die Marillensorten, die Bewässerung, die Unterlagen und die Baumerziehung.

Während unseres Arbeitseinsatzes war das Wetter recht regnerisch. Es tat weh zu sehen, was das Wasser mit der Marille am Baum tat. Die Vinschger Marille ist da sehr empfindlich, sie springt bereits am Baum auf und ist dann fäulnis anfällig. Die Qualität der Ernte leidet sehr darunter. Im Vergleich zu 2009, in welchem 374 Tonnen Marillen geerntet wurden, waren es 2010 „lediglich“ 325 Tonnen. Wie wohl die heurige Ernte ausfallen wird?



Ein Kurzbesuch zur Blütezeit

Um die Zeit bis zu unserem nächsten Arbeitseinsatz im Sommer zu verkürzen, fuhren wir mit einer kleinen Gruppe unseres Obst- und Gartenbauvereins am 9. April 2011 auf den Wiebenhof. Wir erhielten eine spezielle Führung durch die blühende Pracht, begutachteten die ca. 120 Stk. Jungbäume, die eine Woche zuvor gesetzt wurden, genossen mittags herrliche Marillenknödel und zur Marend vom Altbauern selbst gemachten Speck, Butter und selbstverständlich Marillenmarmelade. Es war ein schöner Ausflug in den Süden, der Himmel war blau, die Temperaturen aufgrund des Windes allerdings recht frisch. Dafür lässt die reiche Blüte eine gute Ernte im Sommer erwarten. Anna und ich haben unseren Urlaub sozusagen schon fix „gebucht“. Wir sind als freiwillige Erntehelfer wieder mit dabei.



Wie wär' das nun – eine eigene Vinschger Marille sein Eigen zu nennen?

Ob all dieser Eindrücke kam die Idee von einer eigenen Vinschger Marille im Garten recht rasch, schon letztes Jahr. Es interessierte mich nun, wie man zu einem Jungbaum kommt. Ich erfuhr, dass die Vinschger Marille eigens für die Bauern „produziert“ wird. Dazu sammeln sie Edelreiser der besten Bäume und eine Baumschule veredelt diese dann auf eine Unterlage. Die gängigste Sorte ist hier die St. Julien A, eine Pflaumensorte. Im Leitfaden zum Marillenanbau von Eugen Tumler steht folgendes über diese Unterlage zu lesen:

„Mittelstarkes Wachstum, gute Affinität und Winterhärte, geringe Chloroseanfälligkeit. Relativ später Ertragsbeginn, rascher Austrieb bei kurzzeitigen Schönwetterperioden im Frühjahr. Durch konsequentes Formieren kann der Ertragsbeginn deutlich verfrüht werden. Pflanzabstände unter 3x4 m sind nicht zu empfehlen.“



Im Alter von einem Jahr wird der Baum gepflanzt und in der Zeit danach erfolgen die Baumerziehung und der regelmäßige Schnitt. Im April haben wir einige der frisch gepflanzten Bäume fotografiert. Der Baum am linken Bild zeigt eine schöne Verzweigung. Hier wird es leicht sein, ihn in der gewünschten Form aufzubauen. Der Baum am



rechten Bild hat hingegen eine schwächere Basis, die Äste sind dünn und streben „noch“ steil nach oben. Ich sage „noch“, denn auch dieser Baum wird mit Liebe und Geschick und viel Erfahrung in der Erziehung in einigen Jahren den gewünschten Ertrag bringen.

Da mir einige unserer OGV-Mitglieder ihr Interesse an einer Vinschger Marille bekundet haben, nehme ich dies zum Anlass und biete euch an mir mitzuteilen, wer gerne eine Vinschger Marille haben möchte. Bis Ende Juni/Anfang Juli sollte ich wegen der zu bestellenden Stückzahl Bescheid geben. Ein Jungbaum kommt auf ca. € 20,00. Ob es alles

„linke“ Bäume werden, kann leider nicht versprochen werden. Ich werde auf alle Fälle einen für mich reservieren und Ende März 2012 im Vinschgau holen.

Wer also Interesse oder sonstige Fragen hat, den bitte ich um baldige Rückmeldung (bis 30. Juni 2011). Am besten per Mail unter ingrid.bistan@gmx.at oder telefonisch unter 0676 / 9 63 17 36.

Herzlichst!

Ingrid Bistan