



Lebendige Moselweinberge

# DER MOSELWEINBERGPFIRSICH

Pflanz- und Pflegeanleitung für Kleingärtner und den  
Erwerbsanbau





Grußwort Landrat Gregor Eibes	3
Grußwort Dienststellenleiter Norbert Müller	4
Grußwort der Vorsitzenden des Vereins Roter Moselweinbergpfirsich	5
Botanische Zuordnung, Herkunft, Verbreitung	6
Standort	6
Blüte, Befruchtung	6
Pflanzung	7
Pflanzschnitt und Erziehung	7
Nährstoffversorgung	7
Schnitt	8
Ausdünnung	9
Ernte, Lagerung	9
Pflanzen natürlich schützen	10
Moselweinbergpfirsich und Pflanzenschutz 2021	16
Pflanzenschutz im Jahresverlauf	22
Die Diva unter den Pfirsichen - Superfood von der Mosel	24
Die Mosel und der Pfirsich	26
Mitgliedsantrag Moselweinbergpfirsich e.V.	28
Impressum, Autoren und Bildnachweis	31



## MOSELWEINBERGPFIRSICH: SYNONYM FÜR GENUSS

### Der rote Moselweinbergpfirsich

- steht in der neu als Markenfamilie aufgestellten Regionalinitiative „Faszination Mosel“ in der Säule „Faszination Genuss-Regionale Produkte“ für ein typisches Stück Heimat
- ist eine Frucht mit außergewöhnlichem Aroma, mit exzellentem Geschmack aus der ganz besonders köstliche, handgemachte Erzeugnisse wie Liköre, Brände und Fruchtaufstriche hergestellt werden
- ist neben dem Rieslingwein ein Synonym für kulinarischen Genuss der Moselregion
- sein Anbau wirkt der Verbuschung von brachliegenden Rebflächen entgegen und trägt damit maßgeblich zur Verschönerung des Landschaftsbildes, zum Erhalt der einzigartigen Weinkulturlandschaft Mosel und damit zur Förderung des Tourismus bei.

Die jetzt vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel gemeinsam mit der Regionalinitiative „Faszination Mosel“ veröffentlichte Broschüre spricht insbesondere Erwerbsanbauer sowie Haus- und Kleingärtner an und will die Ausbreitung dieser moseltypischen Baumart forcieren.

Mein herzlicher Dank gilt allen beteiligten Autoren und Experten für ihre fachlichen und kompetenten Beiträge.

Ich bin überzeugt, der rote Moselweinbergpfirsich beschert Einheimischen und Gästen unvergessliche Genussmomente und dient der regionalen Wertschöpfung.

Gregor Eibes

Vorsitzender der Regionalinitiative „Faszination Mosel“



## MOSELTYPISCH UND MODERN

Das Moseltal ist sicherlich eines der schönsten Flusstäler Europas: eine atemberaubende Landschaft mit Weinbergterrassen, Steil- und Steilstlagen, sanften Hängen und schroffen Felsen – hier wachsen Rieslingweine mit Weltruhm. Wegen des besonders warmen, mediterranen Klimas ist diese Landschaft aber auch Lebensraum für viele seltene Tier- und Pflanzenarten. Beide zusammen – die Landschaft und die biologische Vielfalt – schaffen ein unvergessliches Landschaftserlebnis mit allen Sinnen.

In dieser historisch gewachsenen Kulturlandschaft ist der „Rote Moselweinbergpfirsich“ ein ganz wichtiges Element. Er ist absolut moseltypisch, traditionell verhaftet und doch wieder modern als Bereicherung in der Produktpalette der Weinbaubetriebe – als frisches Obst mit wuchtigem Aroma oder verarbeitet als Marmelade, Senf oder Likör: ein Stück „Handwerk“ aus dem Moseltal.

Als Baum stellt er ein wichtiges ökologisches Trittsteinbiotop dar. Vor allem im zeitigen Frühjahr bereichert er die noch schlafende Natur mit der Pracht der Pfirsichblüte und lädt somit schon früh zu einem Aufenthalt an der Mosel ein. Baum und Frucht des Roten Moselweinbergpfirsich sind eine der Grundlagen für ein vielfältiges Naturerleben an der Mosel, für Genuss und Ambiente, Natur und Kultur, Typisches und Authentisches. Sie verbinden Landschaft, Gast und Gastgeber.

Das DLR Mosel unterstützt den Anbau des Roten Moselweinbergpfirsich durch fachliche Beratung, zu der auch die vorliegende Broschüre dient. Zudem können die Grundstückseigentümer in den laufenden Bodenordnungsverfahren kostenlos Bäume aus geprüftem Pflanzgut erhalten. Damit sollen das Interesse und das private Engagement für diesen besonderen Obstbaum der Mosel gefördert werden.

Norbert Müller

Dienststellenleiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) Mosel

Kontakt:

MoselWeinbergPfersich e.V.  
Klosterstraße 12, 56814 Ernst  
moselweinbergpfirsich@web.de  
www.moselweinbergpfirsich.de  
(registriert unter VR 20012 beim Amtsgericht Koblenz)



## VIELE SCHÄTZEN DIE EXKLUSIVE SPEZIALITÄT

Der Anbau von roten Weinbergpfirsichen ist nicht nur eine alte Tradition bei uns im Moseltal, sondern auch wirtschaftlich, touristisch, kulturell und kulinarisch von hohem Interesse. Die Nachfrage nach Früchten und Produkten war in den vergangenen Jahren stets höher als das verfügbare Angebot. Immer mehr Feriengäste wie auch Spitzenköche und Gourmets schätzen diese köstliche und exklusive Spezialität unserer Region. Auch Presse und Fernsehen berichten über diese besondere Moselfrucht.

Dank des milden Weinbauklimas hat sich hier seit Jahrhunderten eine alte Pfirsichsorte gehalten, die die Menschen begeistert: Die kleinen und pelzigen Früchte mit blutrotem Fruchtfleisch haben ein unübertroffenes Aroma. Die rosa Blütenpracht im Frühling wie auch der Duft und Geschmack der reifen Früchte sind ein unvergessliches Erlebnis.

Wie Funde aus Wittlich und Trier belegen, brachten die Römer den Pfirsichanbau an die Mosel. Es ist ein regionales Produkt, das seit Jahrhunderten hier kultiviert wird. Doch die leckere Frucht geriet etwas in Vergessenheit und ist längst nicht allen bekannt. Anfang dieses Jahrtausends wurde der rote Weinbergpfirsich auf Initiative einiger Winzer und Gastronomen der Terrassenmosel erfolgreich wiederbelebt. Unser Verein MoselWeinbergPfersich e.V. setzt sich für die Interessen der Produzenten und Verarbeiter sowie für die Qualitätssicherung und Vermarktung dieser leckeren Frucht ein.

Aus unserer Sicht lohnt es sich sehr, die Frucht gewerblich oder privat anzubauen. Die Nachfrage ist vorhanden, die Preise sind stabil, und das Klima im Moseltal bietet günstige Bedingungen für den Anbau dieser leckeren Frucht.

Unser Verein „MoselWeinbergPfersich e.V.“ vertritt die Interessen von haupt- und nebenberuflichen Anbauern, Verarbeitern wie auch Freunden und Förderern dieser lohnenswerten Frucht. Wir freuen uns über weitere Mitglieder. Am Ende dieser Broschüre finden Sie dazu weitere Informationen.

Mitglieder unseres Vereins können ihren Anbau durch uns zertifizieren lassen, um ein Qualitätssiegel zu nutzen. Sie können sich über fachliche Fragen zu Anbau und Verarbeitung austauschen und die Passiermaschine des Vereins für die Verarbeitung der eigenen Ernte verwenden. Sie können Setzlinge und Bäumchen bei fachkundigen Vereinsmitgliedern erwerben und Hilfen und Kontakte zur Vermarktung erhalten.

Diese „Pflanz- und Pflegeanleitung“ soll Sie begeistern und ermutigen, selbst mit dem gewerblichen oder privaten Anbau von roten Weinbergpfirsichen zu beginnen. Wir danken der Regionalinitiative „Faszination Mosel“ und den Fachleuten des DLR für die Erarbeitung dieser Publikation.

Peter Göbel (Vorsitzender)

Monika Servaty (Zweite Vorsitzende)



## WEIT GEREIST

### Botanische Zuordnung, Herkunft, Verbreitung

Das Genzentrum des Pfirsichs liegt im mittleren und nördlichen China. Dort wurden schon 2200 v. Chr. verschiedene Sorten unter der Bezeichnung „Sing“ geführt. 128 v. Chr. kommt der Pfirsich über Vorderasien nach Persien (daher der botanische Name) und durch die Römer dann nach Italien und Südfrankreich. In Deutschland sind in der Saalburg Pfirsichsteine (120 n. Chr.) gefunden worden. Der Pfirsich wird im Mittelalter im Capitulare de Villis als „persicarius“ erwähnt. Albertus Magnus bezeichnet ihn mit „persicum“. Auf den Pfirsichbaum weist ebenfalls die heilige Hildegard hin. Drei Sorten unterscheidet Hieronymus Bock, und zwar: „gemein weiß, ganz gäl, ganz bluthrot durchaus“. Im 16. und 17. Jahrhundert werden in Weinbauklimaten, so auch an der Mosel als dem nördlichsten Verbreitungsgebiet, kleinfrüchtige Pfirsichsämlinge (Weinbergpfirsiche) gezogen. Sie waren in vielen Varietäten vertreten, meist fäsig weißfleischig, durch natürliche Aufspaltung aber auch rot gefasert und ganz rotfleischig. Etwa zur gleichen Zeit erhält man in Südfrankreich durch Veredlung neben weiß- und rotfleischigen Sorten (z.B. Weiße Magdalene 1687, Früher Purpurpfirsich 1690) auch gelbfleischige Sorten, die dann ab 1870 auch in Deutschland angebaut werden. Durch die sortenechte Vermehrung über Veredlung werden die kleinfrüchtigeren Sämlingspfirsiche seit dieser Zeit ersetzt.

## WÄRME LIEBEND

### Standort

Der „Rote Weinbergpfirsich“ ist eine wärmebedürftige Obstart. Ein Anbau ist aufgrund der allgemeinen Klimaerwärmung auch außerhalb von Weinbauregionen möglich. Der Baum stellt nur geringe Ansprüche an den Boden und gedeiht grundsätzlich auf allen Garten- und Ackerböden, wobei vollsonnige, windgeschützte Lagen optimal sind. Leichte Hanglagen sind dann von Vorteil, wenn die Kaltluft während der Blüte schnell abfließen kann.

Pfirsiche sind in der Jugend schnellwüchsig und deshalb dankbar für eine regelmäßige Wasser- und Nährstoffversorgung. Für eine gute Fruchtqualität sowie eine lange Standzeit der Bäume ist ein dauerhaft gutes Triebwachstum erforderlich. Dies erreicht man durch jährlich kräftigen Schnitt. Besonders ertragreich sind die kräftigen einjährigen (im letzten Jahr gewachsenen) Triebe.



## GROSSES POLLENANGEBOT

### Blüte, Befruchtung

Der ‚Rote Weinbergpfirsich‘ ist selbstfruchtbar, das bedeutet, er kann auch ohne zusätzliche Befruchtersorte Früchte ausbilden. Aus Samen gezogene Bäume sind deshalb meist sortenecht.

Da in angrenzenden Gärten aber meist andere Pfirsichbäume und -sorten stehen, erhöht sich das Pollenangebot für die blütenbesuchenden Insekten, so dass die Erträge besser und vor allem sicherer werden. Das bedeutet, dass man aus einem ausgesäten Samen (Pfirsichstein) mit größter Wahrscheinlichkeit auch wieder einen Weinbergspfirsich erhält. In diesem Falle dann ein Sämling, der deutlich stärker wächst, aber auch als robuster und vitaler gilt als die veredelten Bäume. Und das sind bei den zunehmend trockenen Sommern beachtliche Vorteile.



## WINTERFEUCHTE NUTZEN

### Pflanzung

Für die Pflanzung in den Weinbergslagen kommen in der Regel wurzelnackte ein- bis zweijährige Veredelungen infrage. Diese sollten unbedingt zum Jahresende gepflanzt werden (November/Dezember), damit die Bäume in Ruhe anwachsen und die Winterfeuchte des Bodens ausnutzen können. Von einer Frühjahrspflanzung (März/April) ist ausdrücklich abzuraten, denn besonders in trockenen Frühjahren sind die Bäume mit gleichzeitiger Wurzel- und Triebbildung überfordert und die Ausfallrate ist sehr hoch.

Für den Garten werden ganzjährig Containerbäume mit ausgebildetem Wurzelballen angeboten (zwei- bis dreijährig). Der große Vorteil liegt in der ganzjährigen Verfügbarkeit, so dass auch im Sommer im belaubten Zustand gepflanzt werden kann, eine optimale Wasserversorgung vorausgesetzt. Die Bäume haben dann schon eine Krone mit ersten Blüten- oder Fruchtsätzen.

## SPINDELERZIEHUNG VON VORTEIL

### Pflanzschnitt und Erziehung

Der Pfirsich ist eine wärme- und sonnenliebende Kultur. Für einen optimalen Lichtgenuss hat man in den früheren Jahren die sogenannte Hohlkronenerziehung genutzt. Dabei wurde der Mitteltrieb spätestens im zweiten Standjahr entfernt, übrig blieb nur ein flacher Fächer, bei dem Triebe, Knospen und Früchte sehr gut belichtet wurden. Das erfordert jedoch einen höheren Arbeitsaufwand, da die Bäume immer wieder versuchen, eine Mitte zu bilden.

Dem natürlichen Wuchs mit einer zentralen Mitte (Stammverlängerung) kommt die Spindelerziehung näher. Die Stammhöhe liegt zwischen 60 und 80 Zentimeter, bevor die ersten Äste gezogen werden. Von den zahlreichen vorzeitigen Jahrestrieben wählt man vier bis fünf Gerüstäste aus, die im günstigsten Falle einen Winkel von etwa 45 Grad zur Mitte ausweisen.

Diese schneidet man bei wurzelnackten Bäumen auf vier bis fünf Augen (Knospen) an. Die Stammverlängerung wird auf „eine Scherenlänge“ (das sind etwa 20-25 Zentimeter) oberhalb der Höhe der Gerüstäste auf eine kräftige Knospe zurückgeschnitten. Damit gibt man dem Baum ein Zeichen, dass die Mitte (Stammverlängerung) über die Gerüstäste dominiert und so in der Lage ist, einen pyramidalen Baufbau zu garantieren. Containerbäume benötigen in der Regel keinen Pflanzschnitt, hier reichen bei Bedarf kleinere Korrekturen aus.

## GUT PFLEGEN, BESSER WACHSEN

### Nährstoffversorgung

Die schönsten Früchte wachsen an den kräftigen einjährigen „wahren Fruchtrieben“. Damit es davon immer genug hat, braucht es einen regelmäßigen kräftigen Schnitt und eine gute Nährstoffversorgung. Hiermit kann man bei der Pflanzung schon beginnen, indem man den Aushub im Verhältnis 3 : 1 mit gutem Kompost vermischt (drei Teile Erde, ein Teil Kompost). Die Baumscheibe wird dann ebenfalls mit Kompost abgedeckt (fünf bis zehn Liter), der leicht eingearbeitet wird. Das bringt zum einen Nährstoffe in den Boden und gleichzeitig eine Belebung und Vitalisierung durch die Milliarden von Mikroorganismen und Tausende von Bodentieren.

Im folgenden zeitigen Frühjahr (Mitte Februar) folgen noch einmal 150 Gramm pro Quadratmeter Urgesteinsmehl und eine Woche später fünf Liter pro Quadratmeter Kompost. Während der Saison kann die Baumscheibe dann mehrfach mit Grasschnitt abgedeckt werden, dies sorgt für eine kontinuierliche Nährstoffversorgung und eine bessere Wasserversorgung.

# TRIEBKRAFT ANREGEN

## Schnitt

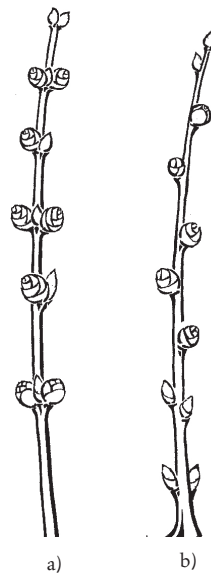
Die besten Früchte wachsen an den kräftigen einjährigen Langtrieben (30 bis 50 Zentimeter). An den Kurztrieben (5 bis 15 Zentimeter) reifende Früchte haben nur mindere Qualität, die Früchte bleiben auch deutlich kleiner. Ältere Zweige neigen stark zur Verkahlung, d. h. hier findet man nur wenige Blätter und unterentwickelte Früchte. Deswegen ist eine laufende Anregung der Triebkraft durch regelmäßigen und kräftigen Rückschnitt notwendig. Der schwache Trieb wird als falscher Fruchtrieb bezeichnet und ist im Vergleich zum wahren Fruchtrieb unerwünscht. Die Unterschiede zwischen falschem und wahren Fruchtrieb liegen in der Art der Fruchtknospenbildung:

Wahre Fruchtriebe a), steilstehend und kräftig, haben neben den Blütenknospen auch Blattknospen auf dem gleichen Knospenpunkt sitzen. Diese gemischten

Knospen, zwei Blüten mit einer mittelständigen Blattknospe, oder pro Blüte eine Blattknospe, garnieren nicht die gesamte Länge des wahren Fruchtriebes. Im Allgemeinen nehmen sie die Hälfte bis zwei Drittel des mittleren Triebteiles in Anspruch. Das Einkürzen der wahren Fruchtriebe auf sechs bis acht Blütenknospen führt zu einer besseren Fruchtqualität und es muss weniger ausgedünnt werden.



An jedem Baum finden sich die kräftigen wahren Fruchtriebe a), so wie die meist schwächeren, falschen Fruchtriebe b).



Bei solch einem Fruchtansatz werden zwar noch etliche Früchte abgestoßen, trotzdem sollte hier auf eine Handbreite ausgedünnt werden um eine gute Fruchtqualität zu erzielen.

Am falschen Fruchtrieb b) überwiegen die Blüten gegenüber den Blattknospen, so dass die Blätter für eine normale Fruchtentwicklung nicht ausreichen. Falsche Fruchtriebe können notfalls zur Trieberneuerung herangezogen werden, indem man sie auf ein bis zwei Augen zurückschneidet. Da sie später blühen, werden sie oft von Blütenfrost verschont.

Der beste Schnittzeitpunkt liegt kurz vor der Blüte, im Winter geschnitten verheilen die Wunden schlechter und es kann zu Gummifluss kommen. Dem Sommerschnitt sollte ebenfalls Beachtung geschenkt werden. Eine ein- bis zweimalige Triebkorrektur während der Vegetationszeit trägt wesentlich zur Gesunderhaltung und Leistungssteigerung des Baumes bei. Triebe, die man nicht zum Fruchten sowie zur Holzerneuerung im kommenden Jahr benötigt, sollten rechtzeitig entfernt werden. Die Assimilationsleistung und die Holzausreife der verbleibenden Triebe werden dadurch verbessert.



## WENN WENIGER MEHR IST

### Ausdünnung

Wenn Pfirsiche in der Blüte von Spätfrösten verschont bleiben, haben sie einen sehr starken Fruchtansatz. Eine Ausdünnung von Hand ist gerade beim kleinfrüchtigen „Roten Weinbergpfirsich“ sinnvoll und notwendig, damit eine gute Fruchtqualität und Fruchtgröße erzielt wird.

Es sollten so viele Früchte entfernt werden, dass der Baum durch das Gewicht der Früchte nicht überfordert wird.

Empfehlung: In Jahren ohne Blütenfrost-Einwirkung können an ausgewachsenen Bäumen 200 bis 300 und mehr Früchte hängen. Das Ergebnis wären viele kleine Früchte mit wenig Aroma (Verdünnungseffekt), ein unzureichender Neutrieb und hängende Äste. Deshalb reduziert man die Fruchtzahl auf 80 bis 100 Früchte. Die verbleibenden Früchte sollten etwa eine Handbreit auseinander stehen, damit sie sich nach Erreichen ihrer vollen Fruchtgröße nicht berühren, um Fäulnis zu vermeiden.



Optimaler Behang nach Ausdünnung. Hier wachsen aromatische und zuckerreiche Pfirsichfrüchte



Falsche Fruchttriebe sind meist schwach, haben nur Blütenknospen und am Ende eine Blattknospe. Hier fehlen die versorgenden Blätter für die zahlreichen Früchte. Die Frucht bleibt klein und zuckerarm.

## NICHT ZU FRÜH, NICHT ZU SPÄT

### Ernte, Lagerung

Aufgrund des unterschiedlichen Aufblühens werden Pfirsiche folgernd reif und müssen mehrmals durchgeerntet werden. Beim Ernten verhindert ein vorsichtiges Abdrehen der Früchte das Aufreißen der Schale an der Stielgrube. Die Lagerfähigkeit der Weinbergpfirsiche ist abhängig vom Zeitpunkt der Ernte. Zu früh und zu hart geerntet, ist das Aroma noch nicht voll ausgeprägt, die typische Nachreife findet nicht statt. Zu spät, also vollaromatisch und essreif geerntet, sind Pfirsiche nur wenige Tage haltbar. Zwei bis drei Tage vor der Essreife geerntete Früchte sind bis sechs Wochen lagerfähig, länger gelagert werden sie fade im Geschmack und mehlig-trocken.

Bei der Kühlung gilt: so kalt wie möglich bei gleichzeitig hoher Luftfeuchte (90 Prozent), optimal wären 0 Grad Celsius. Für wenige Tage ist auch eine Lagerung im Kühlschrank möglich. Bei höheren Temperaturen tritt sehr schnell die sogenannte Wolligkeit auf, eine physiologische Erscheinung mit Aromaverlust, fasrig trockenen Früchten und hoher Fäulnisrate.

## VORBEUGEN BESSER ALS HEILEN

### Pflanzen natürlich schützen

Die beiden wichtigsten Pilzkrankheiten sind die Kräuselkrankheit und die Monilia Fruchtfäule

#### *Kräuselkrankheit (Taphrina deformans)*

Die Infektion erfolgt schon zu einem sehr frühen Zeitpunkt des Knospenschwellens. Das kann schon im Januar sein, manchmal auch im Dezember. Dabei dringt der Pilz bereits in die noch nahezu geschlossene Knospe ein, und später entstehen daraus die für die Krankheit typischen bunten Blattverkräuselungen. Zu diesem frühen Zeitpunkt müsste dann die erste Bekämpfung erfolgen! Maßnahmen nach dem Knospenaufbruch oder beim ersten Erscheinen der „Harlekin-Blätter“ haben keine Wirkung mehr.



#### Vorbeugung und Schutz:

Der Weinbergpfirsich gilt als weniger anfällig bzw. robust gegen die Kräuselkrankheit. Deshalb kann er auch gut ohne fungizide Maßnahmen auskommen. Je nach Standort und Vitalität wird immer ein gewisser Prozentsatz der Blätter befallen sein. Diese fallen aber im Laufe des frühen Sommers ab und der Baum bildet wieder neue. Gerade im Hausgarten empfiehlt sich das möglichst frühe händische Entfernen und Entsorgen der befallenen Blätter. Dadurch wird Infektionspotential aus dem Baum genommen.

#### Informationen zur Anwendung von Essig

Produkte, die zur Bekämpfung von z.B. parasitären Schaderregern oder auch gegen Unkräuter bzw. Gräser empfohlen und eingesetzt werden können, müssen über eine nach dem aktuell gültigen Pflanzenschutzgesetz ausgesprochene Zulassung verfügen.

Wenn auch Erfahrungswerte aus der Praxis mit Essig in verschiedensten Bereichen im Anbau von Weinbergpfirsich bestehen, eine Zulassung als Pflanzenschutzmittel liegt für das Produkt in diesem Bereich nicht vor. Folglich ist eine Anwendung nicht zulässig und es kann keine Empfehlung zum Einsatz von unserer Seite ausgesprochen werden.

#### *Monilia-Triebspitzendürre und Monilia Fruchtfäule (Monilia laxa, Monilia fructigena)*

Beide Krankheiten sind meist auf befallene Triebspitzen und Frucht mumien aus den letzten Jahren zurückzuführen. Die Infektion der Triebe erfolgt meist über die Blüte, befallene Zweige trocknen ein, sehen aus wie verbrannt und reagieren in diesem Zusammenhang oft mit Gummifluss. Die reifenden Früchte werden durch Konidien über Wunden (z.B. Wachstumsrisse) oder durch die Berührung von kranken mit gesunden Früchten infiziert. Die typische Monilia Fruchtfäule ist erkennbar an den konzentrischen Ringen mit Sporenlager auf den Früchten. Insbesondere bei niederschlagsreicher Witterung während der Fruchtentwicklung treten Fruchtfäuleerreger stärker in Erscheinung.

#### Vorbeugung und Schutz:

Befallene, wie verbrannt wirkende Blütentriebe bei Bedarf mehrmals bis ins gesunde Holz herausschneiden und entsorgen. Die Ausfälle durch Fruchtfäuleerreger können durch Einzelstellung der Früchte gemindert werden (vgl. Pfirsich).

Allgemein können stabile und gestärkte Pflanzen leichte Infektionen verkraften und eventuell abwehren. Pflanzenstärkend können mehrmalige Spritzungen mit Ackerschachtelhalmbrühe, Knoblauchjauche sowie Präparate auf mikrobieller Basis wie Effektive Mikroorganismen (EM), FZB 24 (*Bacillus subtilis*) oder FZB 42 (*Bacillus amyloliquefaciens*) wirken.

### *Ohrwürmer (Forficula auricularia)*

Ohrwürmer gelten im Obstbau allgemein als Nützlichling und sind gern gesehene Helfer bei der Bekämpfung von Blattläusen. Bei Pfirsichen können sie jedoch in Massen auftreten und die Früchte schädigen. Eigentlich suchen sie nur kühle, feuchte und geschützte Stellen im Baum. Und die finden sie zwischen den zusammenhängenden Früchten und dichten Blättern. In trockenen Sommern kommt es dann zu kleinen Spannungsrissen in der Fruchthaut der Pfirsiche, den austretenden Fruchtsaft nehmen die Ohrwürmer dann dankbar auf zur Deckung Ihres Wasserbedarfes. Die Fraßlöcher werden dadurch immer größer, und das lockt zusätzlich Wespen und Vögel an. Durch die Verletzung werden ganze Früchte unbrauchbar und faulen bei Regen.

### **Gegenmaßnahmen:**

Beim Ausdünnen die Früchte möglichst einzeln stellen, damit sie keinen Kontakt haben und den Ohrwürmern keinen Schutz bieten. Bäume mehrfach abschütteln. In sehr trockenen Jahren Wasserschalen für Vögel aufstellen.

Weitere Informationen zum Pflanzenschutz im Nichterwerbsbereich /Haus- und Kleingarten finden Sie unter:

[www.gartenakademie.rlp.de/](http://www.gartenakademie.rlp.de/) / Pflanzenschutz im Garten

<https://hausgarten.pflanzenschutz-information.de>

---

Werner Ollig, Gartenakademie Rheinland-Pfalz, 67435 Neustadt

[www.gartenakademie.rlp.de](http://www.gartenakademie.rlp.de)

## DAMIT DER BAUM VITAL BLEIBT

### Weinbergpfirsichkultur im professionellen Anbau

Im Obstanbau wird die Kultur nach den unterschiedlichsten Bedürfnissen und Anforderungen unterschieden. Diese beginnt beim Anbau im Haus- und Kleingarten, bei dem in der Regel die Früchte geerntet werden, die vorhanden sind. Auf Pflanzenschutz wird in der Regel und auf Düngung häufig verzichtet, der Schnitt erfolgt oftmals nach Gefühl. Fruchtgröße, Schalenfehler oder Aussehen spielen eine untergeordnete Rolle, die Früchte können in ihrer vollen Reife selektiv geerntet werden.

Die extensive Kulturführung zeichnet sich durch einen möglichst geringen Pflege- und Kulturführungsaufwand aus, sie ist aber bestrebt, regelmäßige Erträge zu generieren. Hier findet bei relevanten Schaderregern eine Basisbekämpfung statt, Fruchtverluste und leichte Qualitätseinschränkungen werden mitunter in Kauf genommen. Die Fruchtqualität ist jedoch meist höher als im Hausgarten und für eine Verarbeitung gut nutzbar. Die Basis des extensiven Anbaus ist bereits eine akzeptable Wirtschaftlichkeit der Kultur.

Bei der intensiven Kulturführung wird versucht, durch entsprechende Kulturmaßnahmen eine optimale Fruchtqualität zu erzielen. Dies gelingt in der Regel dann, wenn die Pflanze möglichst wenig Stress ausgesetzt ist. Dazu gehören unter anderem die Versorgung mit Wasser und Nährstoffen, die Gesundheit des Gehölzes, ausreichend Blattmasse um die Früchte versorgen zu können und vieles mehr.

Im Erwerbsobstbau sprechen wir bei der Kulturführung von der integrierten Produktion. Hierbei wird Nützlingschonend gearbeitet und bei Krankheiten und Schädlingsbefall erst eingegriffen, wenn eine für den Erreger definierte Schadschwelle überschritten ist. Gerade bei geringem Schädlingsbefall kann dieser durch Nützlinge reguliert werden, bei Massenbefall kommen die Nützlinge zeitlich oftmals zu spät. Das Ziel der intensiven Kulturführung ist neben der Produktion von hochwertiger Handelsware und Nahrungsmittelversorgung (meist Tafel Früchte) auch die Einkommenserzielung für Betriebsleitung und Arbeitnehmer des landwirtschaftlichen Betriebs.

#### Professioneller Anbau:

Im professionellen Anbau steht die Fruchtproduktion eindeutig im Vordergrund. Entsprechend sind die Kulturmaßnahmen an die Bedürfnisse anzupassen, um dieses Ziel zu erreichen. An dieser Stelle soll auf die spezifischen Maßnahmen für den professionellen Anbau hingewiesen werden, sofern sie sich vom Anbau im Hausgarten unterscheiden. Die allgemeinen Informationen zur Kultur sind bereits für den Hobbyanbau im Haus- und Kleingarten weiter vorne beschrieben.

#### Standort, Flächenpflege und Versorgung

Die Pfirsichkultur hat einen relativ hohen Nährstoff- und Wasserbedarf. Entsprechend sollten geeignete tiefgründige und haltefähige Standorte gewählt werden. Für einen ertragsorientierten Anbau scheidet extreme Weinbergslagen in der Regel aus, wenn keine Bewässerungsmöglichkeit gegeben ist. Die Vor- und Nachteile von Sämlingsbäumen und Veredelungen wurden bereits diskutiert, die Auswahl sollte sich an den individuellen Bedürfnissen orientieren. Einheitlichere Fruchtqualität ist von veredelten Bäumen zu erwarten, da die Pflanzen genetisch homogen sind und diese ein selektionstypisches Erntefenster bei allen Bäumen haben. Dadurch reduzieren sich Erntedurchgänge und Sortierverluste. Die allgemeine Fruchtreife kann bei Sämlingsbäumen stark variieren, so dass in der Pflanzung jeder Baum individuell anzusprechen und zu beobachten ist.

Durch offene Baumstreifen und niedrig gehaltenen Aufwuchs in den Fahrgassen kann eine bessere Wasser- und Nährstoffversorgung der Bäume gewährleistet werden. Der Stickstoffbedarf von Pfirsich liegt zwischen 80 und 100 kg N/ha\*a, der Wasserbedarf bei etwa 800 bis 1000 mm. Diese Bewirtschaftungsvorgaben entsprechen nicht dem klassischen Streuobstanbau, ermöglichen aber das erforderliche Triebwachstum, um jährlich hochwertige Früchte zu erhalten. Ökologisch betrachtet zeigen auch diese verhältnismäßig intensiv bewirtschafteten Flächen eine relativ hohe Biodiversität und eine sehr gute Ökosystemdienstleistung, so dass diese Kulturführung durchaus bedeutende Lebensräume für Flora und Fauna schafft.

## Pflanzmaterial

Pfirsich wächst in der Anzucht bei entsprechender Kulturführung schnell und bildet am Mitteltrieb zahlreiche vorzeitige Triebe, aus denen sehr gut eine für die gewünschte Kulturform passende Baumkrone aufgebaut werden kann. Für eine professionelle Pflanzung sollten ausschließlich wurzelnackte Bäume mit einjähriger Krone Verwendung finden und die Gerüstäste aus den auf wenige Augen zurückgeschnittenen vorzeitigen Trieben gezogen werden.

## Schnitt und Pflege

Der Schnitt der Bäume sollte konsequent scharf sein, eine Ausdünnung bei Überbehang fördert die Fruchtqualität und hält den Baum vital. Als Richtwert für den Fruchtbehang gilt: Abstand zwischen zwei Früchten eine Handbreite, alternativ sollten ca. 40 Blätter zur Versorgung einer Frucht zur Verfügung stehen. Zur Ausdünnung stehen keine chemischen Mittel zur Verfügung, gegebenenfalls kann mit den handgeführten mechanischen Ausdünngeräten wie Electroflor oder mit Olivenrüttlern gearbeitet werden. Sehr genau, aber auch aufwendig und kostenintensiv ist die Handausdünnung.

Die Intensität des Pflanzenschutzes ist abhängig von den Ansprüchen an die Fruchtqualität und die Befallssituation. Die möglichen Schaderreger und die für den Erwerbsanbau aktuell (Stand 2020) zugelassenen Pflanzenschutzmittel finden sich in einem nachfolgenden Kapitel.

Die Bekämpfung der Kräuselkrankheit (*Taphrina deformans*) sollte als Mindestmaßnahme durchgeführt werden. Dadurch stehen bereits frühzeitig gesunde und leistungsfähige Blätter zur Versorgung der Früchte und für ausreichendes Triebwachstum zur Verfügung. Ebenfalls sollte das Laub zum Vegetationsende möglichst lange gesund gehalten werden. Gerade durch die Photosyntheseleistung nach der Ernte profitiert die Knospenqualität für das kommende Jahr. Die nachfolgenden Empfehlungen für den Pflanzenschutz zeigen alle Möglichkeiten auf, die von verantwortlicher Stelle zugelassen sind. Bei der Kultur gilt es immer abzuwägen, welche Behandlung notwendig ist und was nicht zum Einsatz kommen muss.

## Ernte und Lagerung

Die Ernte und Lagerung sollen den Nutzungs- und Vermarktungsbedürfnissen entsprechen. Diese können sich bei Verwertungsfrüchten beispielsweise für die Brennerei oder Likörbereitung und bei Tafelware für den Frischmarkt unterscheiden.

Dr. Jürgen Lorenz, Kompetenzzentrum Gartenbau im DLR Rheinpfalz



Älterer Baum, kontinuierlich gepflegt und jährlich geschnitten bringt dieser noch immer eine reiche Ernte.



Junger Baum vor dem Schnitt. Trotz starkem Wachstum befinden sich viele Blüten im Kroneninneren.



Fehlender Schnitt (hier ca. drei Jahre) bringt große Bäume, verlagert die Ertragszone aber nach außen. Pflege und Ernte sind dadurch erschwert.



Mit wenigen stärkeren Eingriffen und Ableitungen kann der Baum auch im extensiven Schnitt wüchsig gehalten werden.



Durch den Schnitt bilden sich in diesem Jahr neue einjährige Triebe mit viel Fruchtpotential. Im kommenden Jahr kann der untere (zu starke) Ast auf junges Holz zurück genommen werden.



Höhenbegrenzung, Auslichtung und gleichzeitig Wuchsaneignung für die Fruchttäste des nächsten Jahres mit einem beherzten Schnitt.

Schwacher Baum und vermutlich Überbehang im Vorjahr verhindern ausreichendes Wachstum und Blütenansatz. Hier kann sogar ein Pfirsich in die Alternanz kommen. Ein sehr starker Rückschnitt würde hier Neutrieb und Blüten für das nächste Jahr bringen.



Optimale Triebqualität mit zahlreichen wahren Knospen. Die sich bildenden Blätter versorgen Früchte und den neuen Trieb.

Wahre Knospen zeichnen sich durch eine Kombination von zwei Blütenknospen und einer mittigen Triebknospe aus. Hier stehen Versorgung der Frucht und Wachstum in einem guten Verhältnis.



Kompakt und wüchsig durch Schnitt und Düngung auf gutem Boden. Diese Bäume haben ausreichendes Wachstum um wohlschmeckende Früchte zur Reife zu bringen.

# MOSELWEINBERGPFIRSICH UND PFLANZENSCHUTZ 2021

## Integrierte Produktion

Pfirsiche im Allgemeinen und natürlich auch der Moselweinbergpfirsich sind übers Jahr bestimmten Schädlingen und Erregern ausgesetzt und werden in aller Regel auch in unterschiedlicher Stärke davon befallen. Um einen wirtschaftlich interessanten Ertrag zu realisieren, sollten daher auch entsprechende Maßnahmen im Anbau bedacht bzw. umgesetzt werden.

Virusfreies Pflanzmaterial sollte den soliden Start einer Kultur ermöglichen. Bei den Pflanzenkrankheiten spielt die Kräuselkrankheit (*Taphrina deformans*) die größte Rolle, als weitere folgen Monilia Fruchtfäulen, Pfirsichschorf, -mehltau und evtl. Blattläuse.

Im Folgenden sind die wichtigsten Erreger und Krankheiten kurz dargestellt.

Das bedeutet nicht, dass alle Erreger in jedem Jahr und an allen Standorten bekämpft werden müssen. Für eine gesicherte Produktion sind jedoch bestimmte Maßnahmen unerlässlich. Siehe dazu auch unsere weiteren Informationen unter: [www.dlr-rheinpfalz.rlp.de](http://www.dlr-rheinpfalz.rlp.de)

## Chlorotisches Blattrollen von Pfirsich und Aprikose

(European Stone Fruit Yellows = ESFY) Auch als zellwandloses Bakterium beschrieben (lt. J. Gross JKI)

Eine direkte chemische Bekämpfung der Krankheit ist nicht möglich. Die Bekämpfung der Phytoplasmaose hat sich in erster Linie auf befallsmindernde mechanische und anbautechnische Maßnahmen zu konzentrieren:

- Verwendung von gesundem, zertifiziertem Pflanzmaterial
- Roden befallener, kranker Bäume, die als Inokulumquelle dienen können
- Konsequentes Beseitigen der Wurzelaußschläge, da dort die Populationsdichte des Vektors *Cacopsylla pruni* im Vergleich zur Sorte wesentlich höher ist
- Verwendung von Unterlagen mit geringerer Neigung zur Bildung von Wurzelaußschlägen (keine Verwendung von GF 655/2)
- Wenn möglich Beseitigung von Schlehenhecken (*Prunus spinosa*) im direkten Umfeld der Anlagen.

## Vektorenbekämpfung:

Zur chemischen Bekämpfung des Vektors *Cacopsylla pruni* steht mit dem Zulassungsende von Vertimec derzeit kein Mittel mehr zur Verfügung. Die Bekämpfung müsste sich auf die jungen frisch geschlüpften Larven (Mitte/Ende April bis Mitte Mai) richten. Außerdem sollten befallene Bäume gerodet werden. Man erkennt sie am vorzeitigen Austrieb und Blüte im Februar gegenüber den gesunden Bäumen, die mehrere Wochen später in die Entwicklung kommen.

## Kräuselkrankheit (*Taphrina deformans*)

Der Erreger überwintert saprophytisch als Sprossmyzel auf Zweigen bzw. Knospenschuppen. Die Infektionen erfolgen während des Knospenschwellens mittels sogenannter Sprosszellen. Diese werden durch Regenwasser in die sich öffnenden Knospen eingespült. Das Eindringen des Erregers ins Blattgewebe erfolgt dann durch die Ausbildung von Keimschläuchen. Für das Zustandekommen von Infektionen müssen optimale Bedingungen herrschen: milde Witterung (Temperatur >5-8 °C) mit Regen (tropfbares Wasser) und beginnende Knospenentwicklung.

Infizierte junge Blätter werden im Verlaufe des Frühjahrs vom Pilzmyzel durchwachsen und zeigen im Frühsommer die typischen hellgrünen über gelb bis rot gefärbten Verkräuselungen. Besonders anfällig sind gelb fleischige Pfirsich- und Nektarinenarten, Aprikosen werden selten befallen.



Die Bekämpfung muss während des Knospenschwellens bis kurz vor Knospenaufbruch erfolgen. In den warmen Weinbauklimaten des Rheingrabens (Rheinhausen, Pfalz) ist in der Regel die erste Behandlung bereits Ende Januar/Anfang Februar durchzuführen. Bei Verzögerung der Knospenentwicklung durch Kälteeinbrüche sind mehrere Maßnahmen erforderlich. Daher lokale Warndiensthinweise beachten!

Empfohlene Mittel:

Delan WG (Dithianon) (Art.51)	0,25 kg, B4, WZ F, max. 3x oder
Syllit SC 460 (Dodine) (Art.51)	1,0 l (max. 2,0 l/ha), B4, WZ F, max. 3x.

Zur Befallsminderung können eingesetzt werden:

Funguran progress	1,0 kg, B4, WZ F, max. 3x
(Zulassung endet am 31.12.2020; Restmengen bis 30.06.2021 aufbrauchbar) oder	
Cuprozin progress	1,4 l, B4, WZ F, max. 3x.
Grifon SCAirone SC (Kupferhydroxid, Kupferoxychlorid)	1,33 l, B4, WZ F oder
COPRANTOL DUO (Kupferhydroxid, Kupferoxychlorid)	1,3 kg, B4, WZ F, max. 2x

### Triebspitzendürre (Monilinia laxa)

Nasskalte Witterung ab Ballonstadium und während der Blüte begünstigen Triebspitzeninfektionen. Der Erreger dringt in der Regel über die geöffnete Blüte ein und infiziert die Narbe. Über den Blütenstiel verbreitet sich das Pilzmyzel auf den Zweig und von dort aus auf andere Blüten. Das Myzel wächst in den Zweigen weiter und führt zu deren Absterben.

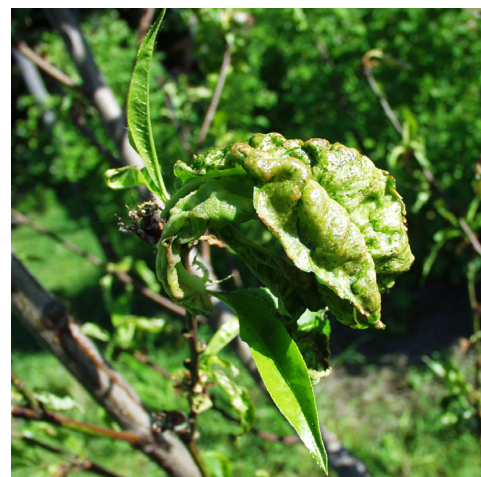
### Vorbeugende Maßnahmen:

Um den Infektionsdruck zu senken, sollten befallene Zweige aus dem Vorjahr und Fruchtmumien noch vor Blühbeginn mechanisch beseitigt werden.

Nur bei feuchter Witterung ab Ballonstadium und während der Blüte sind zwei bis drei Behandlungen im Abstand von ca. 8 Tagen einzuplanen. Empfohlene Mittel:

Grifon SCAirone SC (Kupferhydroxid, Kupferoxychlorid)	1,2 l, B4, WZ F,
COPRANTOL DUO (Kupferhydroxid, Kupferoxychlorid)	1,17 kg, B4, WZ F, max.2x,
Flint (Trifloxystrobin) (Art.51)	0,167 kg, B4, WZ 7 T., max. 2x,
Signum (Pyraclostrobin+Boscalid) (Art.51)	0,25 kg, B4, WZ 7 T., max. 3x,
Teldor (Fenhexamid) (Art.51)	0,5 kg, B4, WZ 3 T., max. 3x oder
Luna Experience (Fluopyram+Tebuconazol) (Art. 51)	0,2 l, B4, WZ 7 T., max. 2x
Switch (Fludioxonil+Cyprodinil) (Art.51)	0,3 kg, B4, WZ 14 T., max. 2x oder
Systhane 20 EW (Myclbutanil) (Art. 51)	0,225 l, B4, WZ 14 T., max. 2x, nur bei T >10 °C

Beachte: Insgesamt dürfen nicht mehr als 3,0 Kilogramm Reinkupfer pro Hektar und Jahr ausgebracht werden; auch in Verbindung mit anderen Kupferpräparaten.



## Monilia-Fruchtfäulen (*Monilinia laxa*, *Monilinia fructigena*)

- *Monilinia laxa*: befällt Blüten, Zweige u. Früchte (grau-braune Sporenpolster)
- *Monilinia fructigena*: befällt nur Früchte (gelbliche Sporenpolster)

Fruchtfäulen treten vor allem in den letzten zwei bis drei Wochen vor Erntebeginn bei nassem Sommerwetter auf. Ein Befallsmonitoring in 2002 (Albert, ehemalg LPP Mainz) hat ergeben, dass der Erreger *Monilinia laxa* in erster Linie für die Fruchtfäulen verantwortlich ist.

### Vorbeugende Maßnahmen:

Um das Risiko von Fruchtfäulen zu minimieren, sollte bei hohem Fruchtbehang eine Handausdünnung erfolgen. Früchte nach Möglichkeit einzeln stellen, dadurch wird auch der Fraß durch Ohrwürmer deutlich reduziert.

### Weitere befallsreduzierende Maßnahmen:

- lichte Baumkronen durch entsprechenden Schnitt (Mikroklima)
- Fruchtmumien im Winter beseitigen
- Monilia-Triebe nach Sichtbarwerden im Frühjahr entfernen

Behandlungen sollten bei lang anhaltender Nässe im Sommer während der Frucht- reifung erfolgen. Dabei ist die Wartezeit zu beachten. Nicht auf nasse Bäume spritzen und nur maximal 500 Liter Spritzbrühe pro Hektar verwenden (Gefahr der Spritz- fleckenbildung).

### Empfohlene Mittel:

Signum (Pyraclostrobin+Boscalid) (Art.51)	0,25 kg, B4, WZ 7 T., max. 3x,
Teldor (Fenhexamid) (Art.51)	0,5 kg, B4, WZ 3 T., max. 3x,
2)Flint (Trifloxystrobin) (Art.51)	0,167 kg, B4, WZ 7 T., max. 2x
oder	
Luna Experience (Fluopyram+Tebuconazol) (Art. 51)	0,2 l, B4, WZ 7 T., max. 2x
Switch (Fludioxonil+Cyprodinil) (Art.51)	0,3 kg, B4, WZ 14 T., max. 2x
oder	
Systhane 20 EW (Myclobutanil) (Art. 51)	0,225 l, B4, WZ 14 T., max. 2x,

Fruchtmumien infizieren Blüte und Trieb mit *Monilia*. Sie sollten niemals im Baum verbleiben.



## Pfirsichschorf (*Venturia carpophila*)

Der Pilz überwintert in Triebbläsionen am ein- bis zweijährigen Holz. Im Frühjahr erfolgt die Ausbreitung über spindelförmige Konidien. Erste Infektionen an Früchten erfolgen im Juni bei feucht-milder Witterung mit Regenperioden und langen Nässezeiten. Blätter werden in der Regel nicht befallen. Ascosporen fehlen entweder ganz oder haben keine Bedeutung. Insbesondere während der ersten zwei bis vier Wochen nach dem Abfall der Blütenreste von den Jungfrüchten (beginnende Laubentwicklung) sind vor Regenperioden Maßnahmen im Abstand von etwa acht Tagen erforderlich.



### Empfohlene Mittel:

2)Signum (Pyraclostrobin+Boscalid) (Art.51)	0,25 kg, B4, WZ 7 T., max. 3x
2)Flint (Trifloxystrobin) (Art.51)	0,167 kg, B4, WZ 7 T., max. 2x oder
2)Luna Experience (Fluopyram+Tebuconazol) (Art. 51)	0,2 l, B4, WZ 7 T., max. 2x
Sythane 20 EW (Myclobutanil) (Art. 51)	0,225 l, B4, WZ 14 T., max. 2x, nur bei T >10 °C

## Pfirsichmehltau (*Sphaerotheca pannosa*)

Der Erreger überwintert in den Knospen als Myzel. Das Myzel wächst mit dem Austrieb der Knospen aus. Die Ausbreitung erfolgt von diesen Erstinfektionen ausgehend mit Konidien. Feucht-milde Witterung kann zu einer explosionsartigen Ausbreitung im Frühjahr und/oder Sommer führen. Als besonders anfällig gelten Spätsorten wie z.B. Weinbergpfirsich.

Wird im Frühsommer und Sommer zur Bekämpfung von Schorf, Schrotschuss und Fruchtfäulen Sythane 20 EW oder Flint eingesetzt, wird der Mehltau mitbekämpft.

### Empfohlene Mittel:

Flint (Trifloxystrobin) (Art.51)	0,167 kg, B4, WZ 7 T., max. 2x,
Topas (Penconazol) (Art.51)	0,125 l, B4, WZ 14 T., max. 3x, nur bei T. >10 °C
2)Signum (Pyraclostrobin+Boscalid) (Art.51)	0,25 kg, B4, WZ 7 T., max. 3x,
2)Luna Experience (Fluopyram+Tebuconazol) (Art. 51)	0,2 l, B4, WZ 7 T.,
Microthiol WG (Netzschwefel)	2,5 kg, B4, WZ 7 T., max. 14x.
Sythane 20 EW (Myclobutanil) (Art. 51)	0,225 l, B4, WZ 14T., max. 2x, nur bei T. >10 °C.



## Blattläuse

z.B. Grüne Pfirsichblattlaus (*Myzus persicae*),

z.B. Schwarzgefleckte Pfirsichblattlaus (*Brachycaudus schwartzi*)

Die Stammütter beider Blattlausarten schlüpfen im März/April, und ab Ende April/Anfang Mai kann es in manchen Jahren zu einer massiven Kolonienbildung in den Triebspitzen kommen. Im Sommer wandern die Läuse auf krautige Pflanzen ab. Im Herbst (September) kehren sie auf die Bäume zurück und beginnen mit der Wintereiablage. Die Bekämpfung sollte bei Befallsbeginn spätestens aber bei Bildung erster Kolonien erfolgen (April bis Mai).

Empfohlene Mittel:

Mospilan SG (Acetamiprid) (Art.51) 0,125 kg, B4, WZ 14 T., max. 2x,

NeemAzal-T/S (Azadirachtin) 1,5 l, B4, WZ 7T., max. 3x oder

Pirimor Granulat (Pirimicarb) (Art.51) 0,25 kg, B4, WZ 7 T., max. 2x.

Beachte: Nach der Ernte (September) ist es ratsam, bei Rückkehr der Läuse auf die Bäume vor Eiablage eine Behandlung einzuplanen, da die Grüne Pfirsichblattlaus bei ihrem Suchflug von Baum zu Baum das gefährliche Scharka-Virus übertragen kann.

## Schildläuse

z. B. Gemeine Napfschildlaus (*Parthelocanium corni*)

Die Überwinterung erfolgt im L2-Stadium, im März werden die Larven wieder aktiv; ab Anfang April sind die Läuse erwachsen, wandern umher und setzen sich schließlich fest. Ab Anfang Mai bildet sich der Schutzschild aus; unter diesen legt jedes Weibchen mehrere hundert Eier ab und stirbt anschließend. Die Larven schlüpfen von Mitte Juni bis Juli, wandern zu den jüngsten Trieben, um diese zu besaugen. Die Larven im zweiten Stadium überwintern an Ästen und Zweigen.

Die Bekämpfung muss unmittelbar vor der Blüte bei Knospenaufbruch mit einem Öl-Präparat auf die überwinterten Wanderlarven erfolgen. Empfohlene Mittel:

2)Promanal Neu (Mineralöl) 10,0 l, B4, WZ F, max. 1x,

2)Promanal Neu Austriebsspritzmittel (Mineralöl) 10,0 l, B4, WZ F, max. 1x

2)Para Sommer (Mineralöl) 15,0 l, B4, WZ F, max. 1x.

Mit hohem Brüheaufwand arbeiten, Reihen nach Möglichkeit sofort gegenfahren. Behandlung bei bedecktem Wetter und Temperaturen >8 °C durchführen.

## Maulbeerschildlaus (*Pseudaulacaspis pentagona*)

Die Maulbeerschildläuse überwintern als bereits befruchtete Weibchen. Die Eiablage erfolgt unter dem Schild im April, ab Mitte Mai schlüpfen die Crawler (Wanderlarven). Ab Mitte Juni bis Ende Juli schwärmen die geflügelten Männchen, die ungeflügelten begatteten Weibchen legen ab Mitte Juli wiederum Eier ab. Im August findet man auf dem Holz erneut Wanderlarven, ab September bis Mitte Oktober fliegt die zweite geflügelte Männchengeneration.

Die Maulbeerschildlaus gilt generell als schwer bekämpfbar. Zudem stehen zur Zeit keine nur annähernd geeigneten Präparate zur Verfügung. Auch Mineralöle sind unwirksam. Daher sind Bäume, an denen Befall entdeckt wird (auffallend weißlicher Belag am Stamm), sofort zu roden, das Material ist aus der Anlage zu entfernen und wenn möglich zu verbrennen.

Beachte: Erfahrungen aus Baden und der Pfalz zeigen, dass der Maulbeerschildlausbefall am Holz während der Winterruhe (vollständiger Blattfall erfolgt), entweder im Herbst oder im zeitigen Frühjahr vor dem Austrieb, mit der Spritzpistole und einem Wasserstrahl von mindestens 20 bar Druck nahezu vollständig beseitigt werden kann (Problem: hoher Arbeitsaufwand, mind. 100 h/ha bei 100 % Baumbefall). Bei massivem Befall am Holz ist die Maßnahme sowohl im Herbst nach dem Blattfall als auch im Frühjahr vor Austriebsbeginn durchzuführen.

Nicht alle Krankheiten und Maßnahmen werden in jedem Jahr auftreten und auch zu bekämpfen sein. Auf die Kräuselkrankheit ist jedoch besonderes Augenmerk zu richten. Vor allem die etwas ungewöhnlichen Behandlungstermine (Januar/Februar) erfordern eine hohe Disziplin, um die Maßnahmen auch termingenaу durchzuführen.

Die tierischen Schädlinge spielen eher eine untergeordnete Rolle. Bekämpfungsmöglichkeiten dazu bestehen, sollte jedoch nur von Fall zu Fall in Abstimmung mit ihrer Beratung genutzt werden.

## Haftungsausschluss

Die Empfehlungen zum Pflanzenschutz erfolgen sorgfältig nach bestem Wissen. Für den Anwender eines Pflanzenschutzmittels ist die Gebrauchsanleitung verbindlich. Eine Haftung für Nachteile oder Irrtümer, die sich aus den Empfehlungen ergeben können, wird nicht übernommen.

Bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln sind die Grundsätze der guten fachlichen Praxis, die Gebrauchsanleitung, Anwendungsbestimmungen, Vorsichtsmaßnahmen, Wartezeiten, Bienenschutzverordnung sowie die sachgerechte Beseitigung von Restmengen zu beachten!

Die Dosierung in Liter oder Kilogramm bezieht sich auf einen Meter Kronenhöhe. Bei großen Bäumen muss ein Faktor hinzugefügt werden, bei zwei Meter also Faktor 2 und bei 2,5 Meter der Faktor 2,5.

Die vor dem Präparatnamen genannten Hochzahlen haben folgende Bedeutung:

- 1) Zulassung bzw. nach Artikel 51 EU-VO 1107/2009 (früher § 18a)–Genehmigung ist abgelaufen, Restmengen dürfen in der angegebenen Frist aufgebraucht werden.
- 2) Indikation ist nicht ausgewiesen, hier kann die Zusatzwirkung genutzt werden.

Franz-Josef Scheuer, Kompetenzzentrum Gartenbau im DLR Rheinpfalz

## Pflanzenschutz im Jahresverlauf bei Pfirsich

Indikation	Präparat	Aufwandmenge kg, l/m Kh u. ha	Nebenwirkung auf .....	Bemerkungen
Behandlungstermin: <b>Knospenschwellen</b>				
Kräuselerkrankheit	1) Syllit SC (Art 51)	1,0		1. Behandlung bei Beginn des Knospenschwellens (in der Regel Mitte bis Ende Januar)
	1) Syllit SC (Art 51)	1,0		2. Behandlung bei anhaltend milder Witterung ca. 8 – 10 Tage nach der 1. Behandlung
	Delan WG (Art51)	0,25		3. u. 4. Behandlung je nach Knospententwicklung im Abstand von ca. 8 Tagen
	Kupferhydroxid-Präp.	1,4		Delan max. 3x Cuprozin progress max. 3x
Behandlungstermin: <b>Knospenaufbruch</b>				
Schildläuse (z.B. Gemeine Napschildlaus, SJS)	Para Sommer oder Promanal Neu	15 10	Spinnmilben	Behandlung mit hohem Brüheaufwand arbeiten (mind. 1000 l/ha), Reihen sofort gegenfahren (2 x 500 l Wasser mit jeweils der halben Aufwandmenge), beste Wirkung bei bedecktem Himmel u. hoher Luftfeuchte
	Behandlungstermin: <b>kurz vor Blühbeginn</b> (Ballonstadium)			
Monilia-Spitzendürre	Switch (Art 51)	0,3		Switch eine Behandlung Ballonstadium bis Blühbeginn (erste Blüten offen) zulässig max. 2x
Behandlungstermin: <b>Blühbeginn bis Vollblüte</b> (März, April)				
Monilia-Spitzendürre	Teldor (Art 51)	0,5		max. 3x
Behandlungstermin: <b>Abgehende Blüte</b> (April)				
Monilia-Spitzendürre	Systhane 20 EW (Art 51)	0,225		max. 2x

Indikation	Präparat	Aufwandmenge kg, l/m Kh u. ha	Nebenwirkung auf .....	Bemerkungen
<b>Behandlungstermin: kurz Nachblüte (April - Mai) - Wartezeiten beachten! -</b>				
Pfirsichschorf, Schrotschuss	z.B. Systhane 20 EW (Art 51)	0,225		max. 2x
Pfirsichblattlaus	Mospilan (Art 51)	0,125	andere Blattläuse, junge Räumchen	max.2x (bei Befallsbeginn)
<b>Behandlungstermin: kurz Nachblüte (April - Mai) - Wartezeiten beachten! -</b>				
Blattläuse	Mospilan (Art 51)	0,125	junge Räumchen	max.2x (bei Befallsbeginn)
<b>Behandlungstermin: Fruchtentwicklung (Mai - Juni) - Wartezeiten beachten -</b>				
Fruchtmonilia, Schrotschuss, Pfirsichschorf, Pfirsichmehltau	Systhane 20 EW (Art 51)	0,225	Schrotschuss	max. 2x vor Regenperioden ausbringen WZ 14 Tg. Behandlungen im Abstand von ca. 10 Tagen durchführen,
Maulbeerschildlaus	Movento 100 SC (Art 53)	0,75	Blattläuse, Spinnmilben	max. 2x; ggf. im Juli wiederholen, WZ 21Tg.
Fruchtmonilia	Teldor (Art 51)	0,5		max. 3x im Abstand von ca. 8 - 10 Tagen bis kurz vor Ernte; Teldor WZ 3 Tg.
<b>Behandlungstermin: Nach der Ernte</b>				
Pfirsichschorf, Monilia-Fruchtfäule	Systhane 20 EW (Art 51)	0,225	Schrotschuss	max. 2x, WZ 14 Tg
Pfirsichblattlaus	1) Pirimor Granulat (Art 51))	0,25	andere Blattläuse	max. 2 Behandlungen bei Wiederbesiedlung im Sommer (nach Ernte) bzw. bei Rückkehr der Läuse im Herbst, Temp. bei Behandlung >15°C
<b>Behandlungstermin: Blattfall</b>				
Valsa leucostoma	Funguran progress	1,0	Pseudomonas- Bakterienbrand	2 Behandlungen durchführen (Beginn und Mitte des Blattfalls), insbesondere wenn Nachtfröste den Blattfall verursachen Funguran progress max. 3x,

## „DIE DIVA“ UNTER DEN PFIRSICHEN – DAS SUPERFOOD VON DER MOSEL

Im Obstregal liegt der Rote Weinbergpfirsich ganz unscheinbar neben seinen orange-gelb leuchtenden Verwandten. Erst wenn man die Frucht durchschneidet, besticht sie mit ihrer dunkel violett-rotten Farbe und beim Reinbeißen überwältigt der vollmundige, intensive Pfirsichgeschmack.

Der bräunlich-rot-violette Fruchtpelz ist eine perfekte Tarnung für die Diva unter den Pfirsichen. Wie ein Mantel schützt er die wertvollen Inhaltsstoffe durch die lange Reifephase vor Umwelteinflüssen, Temperatur und Schädlingen.

Roh schmecken die Früchte aromatischer als handelsübliche Pfirsiche, eher etwas herber und sie sind dabei weniger süß. Die pelzige Schutzschicht schmeckt bitter und wird daher gerne vor dem rohen Verzehr abgeschält. Aber hier teilen sich die Geschmäcker und jeder sollte die köstliche Frucht so genießen, wie er sie mag.

### Verwendung in der Küche

Der Weinbergpfirsich, die Diva unter den Pfirsichen ist sehr empfindlich und muss in der Küche zügig und sorgfältig verarbeitet werden.

Die reif geernteten Früchte sind nicht lange lagerfähig. Sie oxidieren schnell, d.h. sie werden braun, vom Kern aus beginnend, fangen sie an zu faulen.

Für die Verwendung in der Küche empfiehlt es sich die Weinbergpfirsiche zu schälen. Die Bitterstoffe in der Schale verfälschen sonst das besondere Aroma der Früchte.

Lässt man die reifen Früchte noch einen Tag nach der Ernte stehen, kann man die Schale gut mit einem Küchenmesser abziehen. Frisch lassen sich die Pfirsiche am besten mit einem Sparschäler bearbeiten.

Die Kerne lösen sich problemlos vom Fruchtfleisch. Tipp! Sie können die Kerne zur Deko in Glasvasen oder Kerzenhaltern verwenden.

Die Früchte des Weinbergpfirsichs sind innen leicht weiß mit einer dunkelroten Maserung. Das Fruchtfleisch behält auch nach dem Erhitzen seine rote Farbe. Die Großmütter haben immer vom Blutpfirsich gesprochen. Aus dem Fruchtpüree oder dem Fruchtsaft kann eine vorzügliche Konfitüre oder Gelee hergestellt werden. Der Geschmack und die Farbe des Roten Weinbergpfirsich sind einzigartig und intensiver als bei allen anderen Pfirsichen. Das macht den Fruchtaufstrich so einmalig.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten sind:

Das Einwecken in Gläser oder das Einfrieren der Früchte, die Zubereitung als Chutney, die Verarbeitung im Salat und Gemüse, als Zutat im Dessert oder einer Vorspeise, als Eis oder im Smoothie, als Belag eines herzhaften Gebäcks oder einer süßen Mehlspeise oder gar getrocknet als Topping fürs Müsli.



Der Weinbergpfirsich ist in der modernen Küche sehr vielseitig einsetzbar. Gerade zur Aufwertung von vegetarischen Gerichten z. B. Salaten, ist er in der Saison unbedingt zu verwenden. Frisch eingesetzt, muss der Weinbergpfirsich nicht geschält werden.



## Bedeutung als Superfood

Jedes Land führt eine Hitliste seiner Top 10 Superfoods. In Amerika wird sie angeführt von den Heidelbeeren. Für die Mosel könnte das der Rote Weinbergpfirsich sein, gefolgt von Brombeeren, Johannisbeeren und roten Weintrauben. Echtes Superfood kommt aus der Region und wird entsprechend der Saison verarbeitet.

Was zeichnet ein Superfood aus?

„Lebensmittel, insbesondere Obst und Gemüse, die aufgrund ihres Nährstoffgehaltes einen höheren gesundheitlichen Nutzen als andere Nahrungsmittel haben.“ (Europäisches Informationszentrum für Lebensmittel EUFIC). Meist sind es natürliche Lebensmittel mit hohen Gehalten an Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen oder Enzymen.

Die sekundären Pflanzenstoffe wirken wie Antioxidantien, indem sie freie Radikale binden und somit unsere Zellen schützen. Der Gehalt ist umso höher, je länger die Pflanzen unter möglichst natürlichen Bedingungen reifen durften.

Im Roten Weinbergpfirsich sind reichlich Polyphenole enthalten. Zum Beispiel die Flavonoide, die für die Farbe, das Aroma und den Geschmack der schmackhaften Frucht verantwortlich sind.

Carotinoide und Anthocyane – das sind Farbstoffe, die in der Haut und im Fruchtfleisch des Roten Weinbergpfirsich enthalten sind. Gerade rote, blaue und violette Früchte besitzen einen hohen Anteil dieser sekundären Pflanzenstoffe.

Wertvolle Vitamine im Roten Weinbergpfirsich stärken und unterstützen unsere Abwehrkräfte. (alle Angaben im Folgenden beziehen sich auf 100 g essbaren Anteil, DGE Nährwerttabelle 2017)

Vitamin C trägt zur Deckung unseres Tagesbedarfs bei, greift in viele Stoffwechselprozesse ein und hilft das Immunsystem zu stärken. 10 mg

Vitamin E schützt unsere Körperzellen vor den schädlichen freien Radikalen und beugt Alterungsprozessen vor. 0,9 mg

Vitamin A unterstützt unser Sehvermögen und verbessert zusätzlich die Funktion unseres Immunsystems. 80 µg

Der Kaliumgehalt liegt mit 190 mg ähnlich hoch wie bei vielen unserer heimischen Stein- und Beerenobstfrüchte.

Übersicht Nährstoffgehalt des Pfirsich:

Energie: 45 kcal, Eiweiß 1 g, Fett 0 g, Kohlenhydrate 9 g, Ballaststoffe 1,9 g

Da die Nährstoffdichte, Verhältnis vom Nährstoffgehalt zu der Energie, mit 0,4 kcal/g ebenfalls sehr gut ist, kann der Rote Weinbergpfirsich durchaus als heimisches Superfood ins Rennen geschickt werden.

**Wer „Die Diva“ einmal kennen gelernt hat, freut sich jedes Jahr auf ihren Genuss.**

Hannelore Jacobi, DLR Mosel und Melina Schützelhofer, DLR Westerwald-Osteifel  
Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz: [www.ernaehrungsberatung.rlp.de](http://www.ernaehrungsberatung.rlp.de)



## DIE MOSEL UND DER PFIRSICH

Als Marmelade kennt ihn eigentlich jeder bei uns an der Mosel: den Roten Weinbergspfirsich. Die pelzigen, roten und geschmacklich herben Früchte, auf moselfränkisch auch „ruude Peesche“ genannt, sind auch „eingemacht“ an der Mosel in fast jedem Keller zu finden.

Da in unserer schönen Weinkulturlandschaft nicht nur der Wein, sondern alle kulinarischen Gaumenfreuden einen hohen Stellenwert haben, hat der Rote Weinbergspfirsich auch jenseits der Marmelade Einzug in die Küche gehalten. Ich persönlich liebe den speziellen Geschmack seit Kindheitstagen und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten. Als ich mich Anfang der 2000er Jahre begann, mich für das Erprobungsprojekt zu engagieren, kamen zwei Aspekte zusammen: zum eine meine Begeisterung für den Roten Weinbergspfirsich und zum anderen die Situation im Steillagenweinbau. Immer mehr Winzer gaben Weinbergsflächen auf, Brachen entstanden. Es lag daher nahe, nach Alternativen zu suchen.

Die Rückbesinnung auf die traditionsreiche Delikatesse haben wir gemeinsam mit der Landesregierung und Akteuren vor Ort politisch mit zukunftsorientierten Lösungsansätzen verbunden. Die Idee einer alternativen, umweltverträglichen Nutzung stieß beim damaligen rheinland-pfälzischen Umweltministerium dankenswerterweise auf offene Ohren. Das Erprobungsprojekt verband ökologische, landschaftsästhetische und ökonomische Ziele miteinander. Die Projektteilnehmer verpflichteten sich, die Pflege der Flächen und die Bewirtschaftung der Bäume nach ökologisch orientierten Vorgaben für einen Zeitraum von 5 Jahren zu gewährleisten. Es wurden geeignete Flächen begutachtet, Pflanzmaterial herangezogen, gepflanzt und somit Lebensraum und Kulturlandschaft gesichert.

Das Ergebnis ist eine Augenweide und Gaumenfreude. Denn es ergab sich aus dem Erprobungsprojekt ein weiteres neues Projekt – ein Buchprojekt. „Rund um den Roten Weinbergspfirsich – Kochen und Backen mit der roten Mosel-Frucht“, dass ich 2007 mit meinen Freunden Frederik und Lars Eiden und dem Rhein-Mosel-Verlag von Arne Houben mittlerweile in der 2. Auflage realisiert hab. Denn viele Menschen kamen auf mich zu mit der Frage, was machen wir mit den vielen Pfirsichen, wenn Erntezeit ist? Ich dachte dabei immer an Österreich, die Wachau, die mit den Marillen wirklich ein regionales Markenprodukt international vermarktet. Das müsste doch auch bei uns gehen! Weinbergspfirsichbrand, Liköre, Essige, Marmeladen oder Chutneys machen wir doch ohnehin schon aus dem roten Pfirsich. Es gibt aber auch so viele traditionelle Rezepte wie Mähkleeß oder Deppekoche mit roten Weinbergspfirsichen, neue und innovative Rezepte wie Rote Liebe – Weinbergspfirsich in Tomate oder Rehsauerbraten mit Weinbergspfirsichen. Das wurde dann vervollständigt um köstliche Desserts wie Weinbergspfirsich im Winzersektschaum oder Torten wie die Mandel-Baiser-Torte mit Pfirsichen und Weinbergspfirsichbowle. Zahlreiche Gerichte findet man heute ganz selbstverständlich auf den Menükarten der regionalen Gastronomie.

Mir geht immer das Herz auf, wenn im frühen Frühjahr und die ersten Sonnenstrahlen wärmen, und zartrosa Tupfen die Pfirsichblüte ankündigen. Das lockt förmlich zum Spaziergang und zur Wanderung. Mittlerweile werden dazu vielfältige touristischen Angebote dazu gemacht: Pfirsichblütenfeste oder Weinbergspfirsichmärkte, wo die regionalen Produkte angeboten werden. Die Stadt Cochem hat auch eine Weinbergspfirsichfee, die neben der Weinkönigin die Moselregion repräsentiert. Der rote Weinbergspfirsich ist einfach ein tolles Produkt und auf Erfolgskurs.

Heike Raab. Staatssekretärin, Bevollmächtigte des Landes beim Bund und für Europa

# Rund um den Roten Weinbergspfirsich

Kochen und Backen mit der roten Mosel-Frucht

Heike Raab (Hrsg.)



Heike Raab (Hrsg.) • »Rund um den Roten Weinbergspfirsich«, 136 Seiten, ISBN 978-3-89801-326-0, Rhein-Mosel-Verlag Zell





# Moselweinbergpfirsich e.V.

c/o Klosterstraße 12, 56814 Ernst

moselweinbergpfirsich@web.de

## Ich möchte Vereinsmitglied werden:

Name
Vorname
ggfls. Organisation/Firma
Straße und Hausnummer
Postleitzahl und Ort
Telefon Festnetz
Telefon Mobil
Email

### *Datenschutzerklärung für Mitglieder des Vereins Moselweinbergpfirsich e.V.*

Ich willige ein, dass der Moselweinbergpfirsich e.V. als verantwortliche Stelle die oben genannten personenbezogenen Daten (nichtzutreffendes ggfls. streichen) zum Zwecke der Mitgliederverwaltung, des Beitragseinzuges und der Übermittlung von Vereinsinformationen durch den Verein verarbeitet und nutzt. Eine Übermittlung dieser Daten an Dritte findet nur im Rahmen der in der Satzung festgelegten Zwecke statt. Diese Datenübermittlungen sind notwendig zum Zwecke der Organisation des Vereinsbetriebes und ggf. zum Zwecke der Einwerbung von öffentlichen Fördermitteln. Eine weitere Datenübermittlung an Dritte findet nicht statt. Bei Beendigung der Mitgliedschaft werden die personenbezogenen Daten gelöscht, soweit sie nicht entsprechend den steuerrechtlichen Vorgaben aufbewahrt werden müssen. Mir ist bewusst, dass ich im Rahmen der Vorgaben der Datenschutz-Grundverordnung das Recht auf Auskunft über die personenbezogenen Daten habe, die zu meiner Person bei der verantwortlichen Stelle gespeichert sind. Außerdem habe ich das Recht, im Falle fehlerhafter Datenspeicherung auf Korrektur.

Ort/Datum:

Unterschrift:

**Optional:** Ich willige ein, dass der vorbezeichnete Verein meine E-Mailadresse und, soweit erhoben, auch meine Telefon-Handynummer zum Zwecke der Kommunikation nutzt.

Eine Übermittlung an Dritte wird nicht vorgenommen.

Ort/Datum:

Unterschrift:

**Optional:** Ich willige ein, dass der vorbezeichnete Verein Bilder von vereinsbezogenen oder gesellschaftlichen Veranstaltungen auf der Webseite des Vereins oder sonstigen Vereinspublikationen veröffentlicht und an die Presse zum Zwecke der Veröffentlichung ohne spezielle Einwilligung weitergibt.

Ort/Datum:

Unterschrift:



## IMPRESSUM

Herausgegeben vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel, Görresstraße 10, 54470 Bernkastel-Kues, Tel.: 06531/956-0, lebendige-moselweinberge@dlr.rlp.de, dlr-mosel@dlr.rlp.de

Finanziert durch das Land Rheinland-Pfalz

1. Auflage; 2021

## AUTOREN

Manfred Hellmann, Obstbauliches Kompetenzzentrum, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinlandpfalz, Dienstsitz Campus Klein-Altendorf 2, 53359 Rheinbach, Tel.: 02225 98087 27, manfred.hellmann@dlr.rlp.de, www.obstbau.rlp.de, www.dlr-rheinpfalz.rlp.de

Dr. Jürgen Lorenz, Kompetenzzentrum Gartenbau (KOGA), Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinlandpfalz, Dienstsitz Campus Klein-Altendorf 2, 53359 Rheinbach, Tel.: 02225 98087 38, juergen.lorenz@dlr.rlp.de, www.obstbau.rlp.de, www.dlr-rheinpfalz.rlp.de

Werner Ollig, Gartenakademie Rheinland-Pfalz, Breitenweg 71, 67435 Neustadt a. d. Weinstraße werner.ollig@dlr.rlp.de, Tel.: 06321 671262, www.gartenakademie.rlp.de

Franz-Josef Scheuer, Kompetenzzentrum Gartenbau im DLR Rheinlandpfalz, Pflanzenschutz im Gartenbau, Tessenowstr.6, 54295 Trier, Tel.: 0651 9776 324 oder 0160 5342882, franz-josef.scheuer@dlr.rlp.de

Melina Schützelhofer, DLR Westerwald-Osteifel, 56410 Montabaur, Tel.: 02602 9228 33, Melina.Schuetzelhofer@dlr.rlp.de

Hannelore Jacobi, DLR Mosel, 54470 Bernkastel-Kues, Tel.: 06531 956 427, Hannelore.Jacobi@dlr.rlp.de

Heike Raab, Staatssekretärin, Bevollmächtigte des Landes beim Bund für Europa, für Medien und Digitales, In den Ministergärten 6, 10117 Berlin, Tel.: 030 374346 1100, heike.raab@stk.rlp.de, www.landesvertretung.rlp.de

## BILDNACHWEIS

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel: Titelbild; Seite 2, Bild 1,2,5; Seite 4, 6, 24 und 30

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinlandpfalz: Seite 10; Seiten 17 – 19

Gerhards, Thomas: Seite 28;

Lorenz, Dr. Jürgen: Seite 2, Bild 3 und 4; Seiten 8 und 9; Seiten 14 und 15;

Dübner, Christian: Seite 2, Bild 6;

Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich: Seite 3

MoselWeinbergPfersich e.V.: Seite 5

Rudolf Metzner: Zeichnung Seite 8

Heike Raab: Seite 26

Rhein-Mosel-Verlag Zell: Seite 27



Rheinlandpfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM  
LÄNDLICHER RAUM MOSEL

# MITTELMEER? MOSEL!

Der Weinbergpfirsich liebt die Sonne. Kein Wunder, dass er sich an der Mosel wohlfühlt. Inmitten von mineralischem Schiefer, der die Sonnenstrahlen des Tages für die Nacht bewahrt, gedeiht eine einzigartige Südfrucht: der Moselweinbergpfirsich. Außen rau mit zartem Flaum, innen burgunderrot und voller Aroma – nicht nur für Steinobstfreunde ein Genuss. Doch damit der Weinbergpfirsich zu etwas Besonderem wird, bedarf es vieler Einzelfaktoren. In der vorliegenden Broschüre erfahren Sie alles über Anbau und Pflege dieser köstlichen Frucht.

Lebendige  
Moselweinberge

