



Die Aktion 2010 FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter

Der Fränkische Weinbauverband e. V. lädt alle Winzer ein, mit der Aprikose punktuell ihren Weinberg zu bereichern. Dazu hat der **Arbeitskreis Franken-Wein.Schöner.Land!** die Aprikose als Baum für Frankens Weinberge 2010 ausgewählt. Damit wird die Erlebnislandschaft Weinfranken noch attraktiver!

Die Volks- und Raiffeisenbanken unterstützen die Aktion im Frühjahr 2010 mit der kostenlosen Abgabe eines Aprikosenbaumes an alle Weinbauvereine in Franken. Doch auch Sie als Winzer sind angesprochen. Pflanzen Sie die Aprikose in Ihren Weinberg, setzen Sie blühende Akzente! Sie leisten damit einen persönlichen Beitrag, das Weinland Franken auszuschnücken. Haben Sie Fragen oder Pflanzwünsche, dann wenden Sie sich an eine der umseitigen Organisationen.

Baum für Frankens Weinberge 2000 – 2009

Im Jahr 2000 hat die Projektgruppe „Erlebnislandschaft Weinfranken“ mit dem roten Weinbergpfirsich erstmals einen Baum für Frankens Weinberge ausgewählt. Seitdem wurden mehr als 1000 Exemplare gepflanzt:

- 2000: Der rote Weinbergpfirsich
- 2001: Die Quitte
- 2002: Die Maulbeere
- 2003: Die Edelkastanie
- 2004: Die Mandel
- 2005: Die Kornelkirsche
- 2006: Die Kupferfelsenbirne
- 2007: Der Speierling
- 2008: Die Rose
- 2009: Die Apfelbeere

Pflanzen Sie auch weiterhin diese Gehölze in Ihre Weinberge entlang von Wegen, in Böschungen und an Weinberghütten!

Information



Hier sind **Faltblätter über die Bäume, die Rose sowie die Broschüre „Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“ erhältlich:**

Fränkischer Weinbauverband e. V.
Haus des Frankenweins
Hertzstraße 12 - 97076 Würzburg
Tel.: 0931/39011-0 - Fax: 0931/39011-55
kontakt@haus-des-frankenweins.de



Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken
Zeller Straße 40 - 97082 Würzburg
Tel.: 0931/4101-0 - Fax: 0931/4101-250
E-Mail: poststelle@ale-ufb.bayern.de



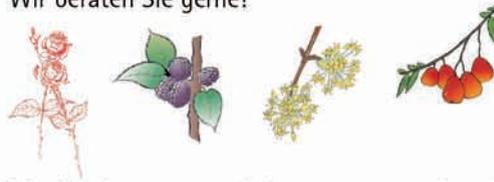
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Abt. Weinbau
Mainberheimer Straße 101 - 97318 Kitzingen
Tel.: 09321/382306-304 - Fax: 09321/382306-301
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Bayerische Gartenakademie
An der Steige 15 - 97209 Veitshöchheim
Tel.: 0931/9801-147 - Fax: 0931/9801-100
E-Mail: bay.gartenakademie@lwg.bayern.de



Wir beraten Sie gerne!



Die Aktion 2010 wird unterstützt durch



Impressum:

Layout und Zeichnungen:

JONATHAN DESIGN und ALE Unterfranken

Herausgeber:

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken
Zeller Straße 40, 97082 Würzburg



Fotos:

Hubert Siegler, Bay. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Thomas Riehl, AELF Kitzingen Gartenbauzentrum Bayern Nord



„Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“

Franken WEIN.SCHÖNER.LAND!

Aktion

Die Aprikose

Baum für Frankens Weinberge 2010



Ländliche Entwicklung in Unterfranken



Die Aprikose



Die Aprikose, in Österreich auch unter dem Synonym „Marille“ bekannt, zählt zur Familie der Rosengewächse und ist ein mittelgroßer Steinobstbaum. Ihr Ursprung liegt vermutlich in Mittelasien. Von dort begann ihre Wanderung mit den Feldzügen Alexanders des Großen nach Griechenland. Die Römer sorgten später für die Verbreitung in Europa.

In Deutschland steht die Aprikose mit ihrem dichten, breitkronigen Wuchs und dem gespitzten, herzförmigen Blatt hauptsächlich als Obstbaum an geschützten Stellen in den Hausgärten. Die frühe weißrosa Blüte präsentiert im März zusätzlich einen hohen Zierwert.



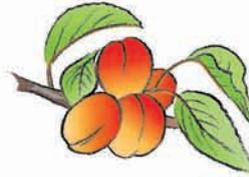
Gewerbliche Anbauggebiete in Deutschland liegen in Rheinhessen, der Rheinpfalz sowie im Elbtal bei Dresden und in Sachsen-Anhalt.



Verwendungsmöglichkeiten

Die Aprikose wird in den Monaten Juli und August geerntet. Die glatte Schale der typisch gelb-orangen („apricot-farbenen“) mittelfesten Früchte ist nur wenig behaart und auf der Sonnenseite rötlich gefärbt. Nach dem Pflücken erfolgt eine Nachreifung.

Insbesondere beim Frischverzehr oder als Dörrobst zeigt die süß bis feinsäuerlich, aromatisch schmeckende Aprikose ihre gesundheitsfördernde Wirkung. Aufgrund des hohen Gehaltes an wertgebenden Pflanzeninhaltsstoffen (Karotinoide) stärkt sie unser Immunsystem. Pakistanische Bergvölker genießen daher die Frucht regelmäßig für ein längeres Leben.



In der Weiterverarbeitung werden aus Aprikosen der bekannte Marillenschnaps und -likör sowie eine feine Marmelade hergestellt. Wie bei der Mandel enthält der Samenkern das für den Menschen giftige Amygdalin und sollte daher nicht verzehrt werden.

Aprikosenlikör

3 kg Aprikosen
Aprikosen gründlich zerkleinern oder pressen, 8 Tropfen Bittermandelöl zufügen, 1 l Weingeist zugeben, in Flaschen füllen.
4 Wochen an sonnigem Ort stehen lassen, täglich schütteln.
Danach filtern.
1 kg Zucker in ½ l Wasser erhitzen.
Erkaltet mit dem Likör vermengen, in Flaschen abfüllen.
Die Rückstände können für Süßspeisen verwendet werden.



Standort und Pflege

Die Aprikose ist ähnlich dem Pfirsich wärmeliebend und benötigt tiefgründige, durchlässige Böden mit Lehm- oder Lössanteilen. Ebenso werden kalkhaltige, steinige Standorte toleriert, was sie für das fränkische Weinland nahezu prädestiniert.



Nach einem erfolgten Pflanzrückschnitt auf drei Seitenäste wird in den ersten vier bis fünf Standjahren eine jährliche Kronenerziehung durchgeführt. In den

Folgejahren wird lediglich ausgelichtet. Ein günstiger Zeitpunkt für den Schnitt ist der frühe September nach der Ernte. Der Fruchtansatz erfolgt überwiegend am neuen, letztjährigen Holz. Obwohl der Aprikose eine höhere Winterhärte als dem Pfirsich zugesprochen wird, ist der Ertrag aufgrund der frühen Blüte vor dem Laubaustrieb sehr spätfrostgefährdet. Abhilfe kann hier die Wahl eines westexponierten Standortes bieten, um den frühzeitigen Blütenaustrieb zu verzögern.

Die meisten Aprikosensorten sind selbstfruchtbar und können daher alleine stehen. An einer Hauswand gepflanzt, ist die Spalierziehung möglich.



Kultursorten : Hargrand, Pinkcot, Goldrich, Orangered, Silvercot, Bergeron, Ungarische Beste, Luizet