



Die Aktion 2013 FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter.

Der **Arbeitskreis Franken-Wein.Schöner.Land!** hat die Mirabelle als Baum für Frankens Weinberge 2013 ausgewählt. Der Fränkische Weinbauverband e. V. lädt nun alle Winzer ein, mit der Mirabelle ihre Weinberge zu bereichern und damit die Erlebnislandschaft Weinfranken noch attraktiver zu gestalten!

Die Volks- und Raiffeisenbanken unterstützen die Aktion im Frühjahr 2013 und finanzieren jedem Weinbauverein in Franken einen Mirabellenbaum. Wir appellieren an alle Winzer: Pflanzen Sie die Mirabelle in Ihre Weinberge, setzen Sie blühende Akzente! Sie leisten damit einen persönlichen Beitrag, die fränkische Weinlandschaft zu bereichern. Haben Sie Fragen oder Pflanzwünsche, dann wenden Sie sich bitte an eine der umseitigen Organisationen.

Die „Aktion Baum für Frankens Weinberge“ wird seit 2000 durchgeführt. Seitdem wurden der rote Weinbergpfirsich, die Quitte, die Maulbeere, die Edelkastanie, die Mandel, die Kornelkirsche, die Kupferfelsenbirne, der Speierling, die Apfelbeere, die Aprikose, die Zibarte und die Kirsche gepflanzt. Pflanzen Sie auch weiterhin diese Gehölze in Ihre Weinberge entlang von Wegen, in Böschungen und an Weinberghütten!

Rosen für Frankens Weinberge



Parallel zur „Aktion Baum für Frankens Weinberge“ werden seit 2008 auch Rosen in den Weinbergen gepflanzt. Die Rosen können von den Winzern im Frühjahr beim Fränkischen Weinbauverband bestellt werden.

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-ufr.bayern.de

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15 – 97209 Veitshöchheim
Tel.: 0931/9801-0
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

Abt. Weinbau – Fax: 0931/9801-550
Abt. Gartenbau – Fax: 0931/9801-300

Bayerische Gartenakademie – Fax: 0931/9801-139
Gartentelefon 0931/9801-147
E-Mail: bay.gartenakademie@lwg.bayern.de

Wir beraten Sie gerne!

Sponsoring



Impressum

Herausgeber:

Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) Unterfranken
Zeller Straße 40, 97082 Würzburg

Layout und Zeichnungen:

Jonath Design Randersacker und ALE Unterfranken

Fotos:

Bay. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Hubert Siegler
Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken

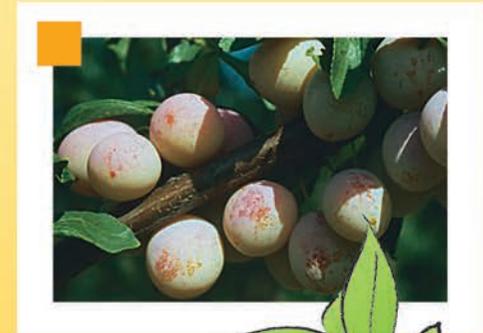


„Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“

Aktion

Die Mirabelle

Baum für Frankens Weinberge 2013



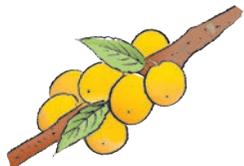
Fränkischer Weinbauverband e. V.



Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken



Die Mirabelle



Die Mirabelle ist eine Unterart der Pflaume. Ursprünglich aus Asien stammend, wurde das Gehölz zunächst in Lothringen und ab dem 18. Jahrhundert auch in Deutschland gepflanzt. Der mittelgroße Baum erreicht im ausgewachsenen, ungeschnittenen Zustand eine Höhe von 5 m. Das Wuchsbild ist spärlich und eher unregelmäßig. Typisch sind die leicht lila bereiften Neuaustriebe mit den elliptischen, dunkelgrünen Blättern.



Die Blüten erscheinen im April in kleinen, weißen Büscheln, was der Mirabelle zusätzlichen Zierwert verleiht. Die zarten Fruchtknospen wachsen häufig quirlständig, stets am mehrjährigen Holz. Im Alter kennzeichnet den Stamm eine eher hellgraue Borke mit einzeln verstreuten Korkwarzen.



Die Hauptanbaugelände der Mirabelle liegen im französischen Lothringen, am Mittelrhein, in der Pfalz und in Mainfranken.



Standort und Pflege



Die Mirabelle ist ein robustes, anspruchsloses Gehölz. Lediglich schwere Böden führen zur Kleinfrüchtigkeit und zum Gummifluß, einer harzigen Rindenausscheidung. Pflanzungen auf durchlässigen Böden im Weinbauklima werden mit einem guten Fruchtansatz belohnt. Nach der Neupflanzung erfolgt ein Rückschnitt auf drei Seitentriebe und einen Leittrieb. Die Enden werden auf „Außenaugen“ eingekürzt. Nachdem in den ersten fünf Standjahren eine Rundkronenerziehung stattgefunden hat, sollte nur ein gelegentlicher, leichter Erhaltungsschnitt erfolgen. Starke Kroneneingriffe führen zur „Alternanz“ (unregelmäßiger Fruchtansatz). Ein stärkerer Rückschnitt wird daher erst bei einem Ertragsrückgang empfohlen. Ohne Auslichtungsschnitt neigt die Mirabelle jedoch zur Verkahlung. Die Ertragszone verlagert sich dann unerwünscht an den äußeren Kronenbereich. Die Mirabelle ist selbstfruchtbar und kann daher alleine stehen.

Sorten: Mirabelle von Nancy (bekannteste Sorte), Mirabelle von Metz, Herrenhäuser Mirabelle (großfrüchtig).



Ein Weinbergpfirsich aus der ersten Pflanzaktion „Baum für Franckens Weinberge“ im Jahr 2000

Verwendung



Die anfangs grüngelben, kugeligen Steinfrüchte sind von August bis September pflückreif. Die Vollreife erkennt man an den rotblauen Bäckchen. Durch ihre Kirschgröße und die leichte Lösung vom Stein eignen sich die Mirabellen mit ihrem süßen, fein-aromatischen Geschmack hervorragend zum Frischverzehr. Desweiteren lässt sich die Frucht zu Kompott, Marmelade und Dörrobst verarbeiten. Im gewerblichen Anbau wird der feine Mirabellenbrand hergestellt.



Die stark zuckerhaltige Frucht ist reich an Vitamin C und stärkt somit unser Immunsystem. Der hohe Kaliumgehalt wirkt entwässernd. Die Lagerfähigkeit vollreifer Früchte ist auf ca. drei Tage begrenzt. Sie sollten daher im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Das rötliche Holz der Mirabelle ist hart und schwer. Es eignet sich zum Drechseln und für die Anfertigung kleiner Schmuckstücke. Auch im Instrumentenbau findet das Mirabellenholz Verwendung.

Mirabellenklößchen

(12-16 Stück)

Aus 250g Quark, 250g Mehl, 1 Ei, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1Pr. Salz einen glatten Teig herstellen und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Mirabellen entkernen und mit einem Würfelzucker füllen. Teig in gleich große Stücke teilen und die Früchte umhüllen.

Die Klößchen in leicht siedendem Salzwasser 20 Min. ziehen lassen. Etwas Butter in der Pfanne schmelzen, Semmelbrösel und Zucker dazu geben und bräunen. Die fertigen Knödel in den Bröseln wälzen. Dazu schmeckt eine Vanille- oder Weinschaumsoße.

