

Vorbereitung von Edelreisern zur Obstbaumveredelung

Wann ist der richtige Zeitpunkt?

Die Reiser werden im November/ Dezember (Steinobst) bzw. November bis Mitte Februar (Kernobst) an einem frostfreien Tag geschnitten. Der genaue Zeitpunkt ist nicht so wichtig, die Reiser sollten aber noch deutlich in Winterruhe sein. (Steinobst beendet die Winterruhe sehr früh!).

Welche Reiser kann man nehmen?

Die Reiser sollten von einjährigen Trieben eines gesunden und „ruhigen“ Baums (älterer Baum, der nicht mehr riesige Jahrestriebe bildet) und aus gut besonnten Kronenbereichen geschnitten werden. Man sollte gerade, kräftige und gut verholzte Triebe nehmen, Wasserreiser sind eher weniger geeignet, notfalls können sie aber genommen werden. Natürlich sollte der Trieb keine Krankheiten aufweisen.



Günstig ist es, wenn die Bereiche zwischen den Knospen möglichst lang sind (zwischen 5- cm), da dies das spätere Veredeln erleichtert. Ein gutes Edelreis ist zwischen 30 bis 45 cm lang und ungefähr so dick wie ein Bleistift und mindestens 3-5 Knospen enthalten (mehr schadet auch nicht).

Wie bewahrt man die Edelreiser auf?

Die Aufbewahrung sollte möglichst in einem Temperaturbereich um die 0°C liegen und feucht, aber nicht nass sein. Dies erreicht man gewöhnlich am besten im Freien an einem frostfreien Platz, oder in einem kühlen(!) Keller. Auch die Aufbewahrung in einer Plastiktüte im Kühlschrank ist möglich.

Lagerung im Freien: die Reiser an schattigen Stellen aufrecht in die Erde stecken. Alternativ in Drahtgeflecht (wegen möglichem Mäusefraß) und/oder Tuch/Moos eingewickelt in Erde eingraben. Dazu eine kleine Grube ausheben, die Reiser flach in Sand betten und danach die Erde darauf schichten. Die Schnittstellen davor mit Baumwachs verschließen.



Abb.links: Unkomplizierte Art der Aufbewahrung (kühl, schattig und frostfrei)

Abb. links: Die Schnittfläche mit Baumwachs versiegeln
Abb. unten: Die Reiser werden in ein Tuch gewickelt, mit Kaninchendraht gegen Wühlmausfraß geschützt und anschließend in einer kleinen Grube in Sand gebettet



Nehmen Sie von jeder gewünschten Sorte mehrere Edelreiser und beschriften Sie sie wasserfest.



Abb.: Die Reiser werden mit Sand bedeckt und danach die Grube mit Erde bedeckt.
Nicht vergessen, die Stelle zu markieren: bis
Februar ist noch viel Zeit!

Lagerung im Keller: die Reiser in feuchten Sand stecken. Bis zur Veredelung feucht halten!
Bei Aufbewahrung im Keller sollte sich dort kein eingelagertes Obst befinden, da dieses vor-
zeitig die Winterruhe der Reiser beenden kann.

Kurz vor der Veredelung

Die Reiser neu anschneiden und 2 Stunden in Wasser stellen.