

Veredlung von Pflanzen – die höchste Kunst eines Gärtners

Was bezeichnet man als Veredlung?

Die Veredlung ist eine Lebensgemeinschaft von zwei Partnern, die durch ein Veredelungsverfahren entstanden ist. Dabei werden zwei Pflanzenteile zu einer gemeinsamen Einheit zusammengeführt. Zum einen gibt es die Unterlage, die als Wurzelteil dient, und zum anderen das sogenannte Edelreis, das die gewünschten Eigenschaften der Pflanze weitergibt. Bei einer gelungenen Veredlung verwachsen beide Pflanzenteile zu einer neuen, einheitlichen Pflanze.

Warum wird veredelt?

Wenn man zum Beispiel die Kerne eines Apfels aussät, erhält man nach vielen Jahren einen Baum, der dem „Mutterbaum“ in Größe und Fruchteigenschaften mehr oder weniger ähnelt. Die ursprünglichen Merkmale der Mutterpflanze können jedoch stark variieren, da sich die Gene beider Elternteile bei der generativen Vermehrung neu kombinieren. Nur durch Veredlung ist es möglich, die Eigenschaften der Mutterpflanze (vegetativ) exakt zu übernehmen. Ein weiterer Grund für die Veredlung ist die Erziehung von schwachwüchsigen Bäumen.

Welche Veredelungsmethoden gibt es?

Im Bereich der Obstgehölze werden häufig die Kopulation oder das Pfropfen als Methoden der Reiserveredlung eingesetzt. Eine weitere Methode ist die Augenveredlung, auch Okulation genannt, die oft im Sommer bei der Veredlung von Rosen angewendet wird.

Welche Möglichkeiten gibt es zur Umveredlung?

Die beste Methode zur Umveredlung von Obstgehölzen ist das Pfropfen hinter die Rinde.

Was wird zur Veredlung benötigt?

Zur Veredlung benötigt man ein Edelreis oder ein Auge beziehungsweise einen Chip (ein Auge mit Holzschildchen) der gewünschten Sorte. Edelreiser sind einjährige Triebe einer Obstsorte, mit denen man durch Veredeln eine hundertprozentige Kopie einer Baumsorte schaffen kann. Das Edelreis oder Auge liefert die gewünschten Sorteneigenschaften.

Was ist bei der Ernte von Edelreisern zu beachten?

Die Ernte von Edelreisern sollte in der Vegetationsruhe zwischen Dezember und Februar erfolgen. Eine zuverlässige Veredlung gelingt nur im Stadium der Safruhe im Frühjahr (März bis April). Bis zur Veredlung müssen die Edelreiser kühl und vor Austrocknung geschützt gelagert werden. Am besten geschieht dies, indem man sie in feuchten Sand bei Temperaturen von 1 bis 4 °C einlagert. Alternativ können die Edelreiser in Kunststoffolie oder Papier gewickelt und im Kühlschrank bei den genannten Temperaturen gelagert werden.

Welche Arten von Edelreisern gibt es?

Man unterscheidet zwischen Winterreisern und Sommerreisern. Die Veredlung mit Winterreisern erfolgt im Frühjahr mit den zuvor gelagerten Trieben. Sommerreiser hingegen werden im Sommer (Juli/August) geschnitten und ohne Lagerung direkt verwendet.

Was ist eine Unterlage und welche Auswirkungen hat sie?

Eine Unterlage, auch „Wildling“ genannt, stellt die spätere Wurzel der Pflanze dar. Sie wird in Baumschulen und Gärtnereien für Veredelungsverfahren benötigt, um Pflanzen mit spezifischen Eigenschaften für den Endverbraucher zu produzieren.

Die Unterlage beeinflusst die Pflanze in folgenden Bereichen:

- Wurzelgröße und Wurzeltiefe
- Wuchsstärke und Wuchshöhe
- Lebensdauer
- Blütenbildung
- Fruchtgröße und Fruchtqualität
- Ertragsbeginn und Ertragsverlauf
- Ertragsmenge
- Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge
- Frosthärte

Bei Obstbäumen sollte die Wahl der Unterlage sorgfältig auf die Bodenverhältnisse abgestimmt werden. Für leichte bis mittlere Böden empfiehlt sich eine mittelstark wachsende Unterlage, während für schwere Böden eine schwach wachsende Unterlage die bessere Wahl ist.

Sven Wachtmann, Gartenexperte für den Landesverband Berlin der Gartenfreunde e. V.