

Innovative Obstsorten für Ihren Erfolg



www.bayoz.de

Profitieren Sie von den Sortenneuheiten
aus dem Bayerischen Obstzentrum!

Das Bayerische Obstzentrum

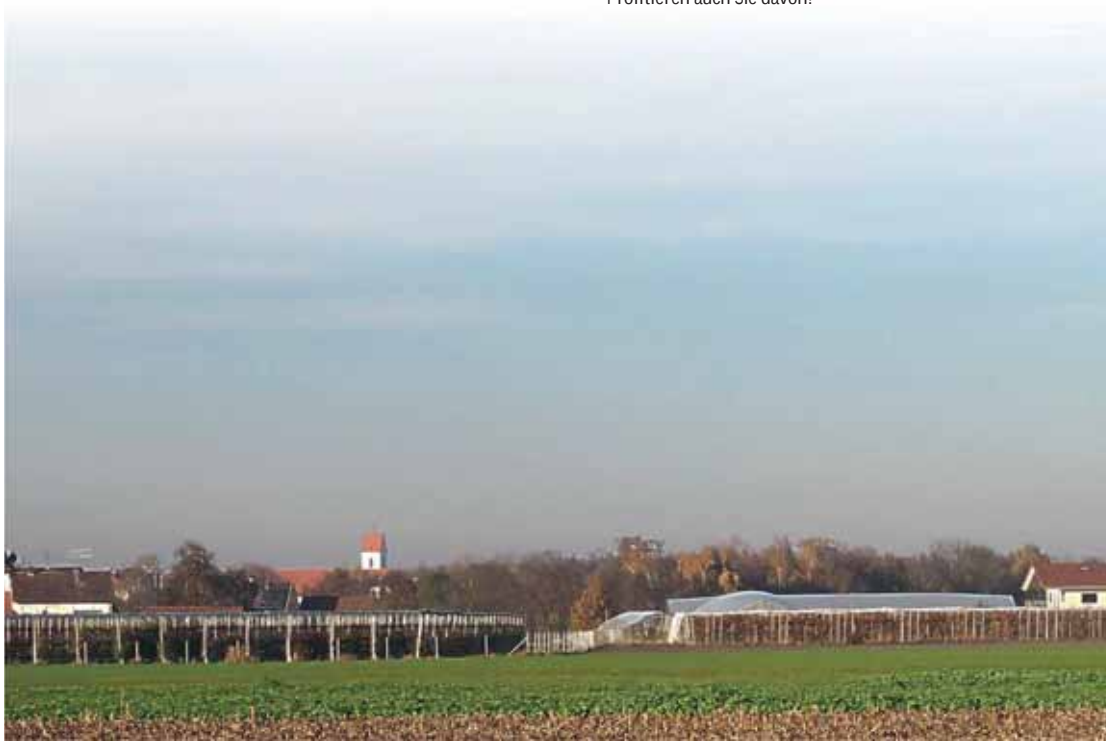


Das Bayerische Obstzentrum in Hallbergmoos, gelegen zwischen München und Freising, ist eine privat wirtschaftende Einrichtung im Dienst des Obstbaus.

In Versuchspartellen wachsen Obstsorten aus aller Welt. Sie sind das Ausgangsmaterial für die Züchtung neuer Apfel-, Birnen- und Zwetschensorten und -unterlagen.

Tausende Sämlinge werden alljährlich angezogen und einem strengen Selektionsprozess unterworfen. Dazu wird die Fruchtqualität der Neuzüchtungen im betriebseigenen Labor bewertet. In speziell ausgestatteten insektendichten Gewächshäusern werden die Pflanzen mit Quarantäneschaderregern infiziert, um ihre Krankheitsresistenz zu prüfen. Die besten Zuchtklone werden unter Praxisbedingungen auf Herz und Nieren geprüft. Ob die Früchte der Neuzüchtungen beim Kunden Gefallen finden, testen wir im Direktverkauf im Hofladen.

Diese Kombination aus Forschung, Züchtung und Praxis ist einzigartig in Europa. Sie bildet die Basis für Innovation und Kompetenz in Sachen Obstbau. Profitieren auch Sie davon!



„Züchtung ist unsere Leidenschaft!“

Liebe Obsterzeuger!

Unsere Kompetenz ist es, neue, qualitativ hochwertige Apfel-, Birnen- und Zwetschensorten zu züchten, die eine echte Innovation darstellen. Innovationen brauchen den richtigen Mittler, um sie an die Verbraucher zu bringen. Und die besten Mittler im Obstsektor sind Betriebe, die ihre Vermarktung in Eigenregie betreiben. Denn sie leben davon, besser zu sein als der Durchschnitt der obstvermarktenden Industrie. Sie kennen die Bedürfnisse des Konsumenten und erfahren von ihm in direkter Rückmeldung, ob ein Produkt gut ist oder nicht. Ständig müssen die Betriebsleiter nach dem Besseren Ausschau halten, um ihre Wettbewerbsfähigkeit auszubauen.

Deshalb möchten wir diesen innovativen Betrieben unsere hochqualitativen Sorten verfügbar machen. Dazu haben wir ein neuartiges Konzept entwickelt:

Jeder Obstproduzent kann Bäume der Sorten-
neuheiten erwerben und pflanzen, die von der
Bayerischen Obstzentrum GmbH & Co. KG in der
Züchtungsreihe „Professional“ freigegeben werden.

Diese Sorten möchten wir Ihnen in dieser Broschüre
vorstellen.



Gerne können Sie uns kontaktieren, wenn Sie Fragen zu unseren Sorten haben. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Nachricht per E-Mail!

Ihr

Michael Neumüller
(Dr. Michael Neumüller)



Äpfel mit rotem Fruchtfleisch



Eine attraktive Frucht aus den Händen von Mutter Natur

Rotfleischige Äpfel gibt es schon seit Jahrhunderten. Nur schmeckten die Früchte aller bislang verfügbaren Sorten so sauer, dass sie nur für die Verarbeitung zu Saft oder Gelee verwendet werden konnten.

Dem Bayerischen Obstzentrum ist es gelungen, die rote Fruchtfleischfarbe in eine geschmacklich wertvolle Sorten zu bringen: 'Baya® Marisa' und 'Baya® Franconia'.

Beide Sorten entstanden in langwieriger Züchtungsarbeit: Eine rotfleischige, aber saure Sorte wurde mit einem wohlschmeckenden Tafelapfel gekreuzt. Aus Tausenden von Nachkommen wurde als Startpunkt einer neuen Generation rotfleischiger Apfelsorten 'Baya® Marisa' ausgelesen.

Die Heimat von 'Baya® Marisa' und 'Baya® Franconia' ist das Bayerische Obstzentrum in Hallbergmoos. Zuhause fühlen sich die Sorten in der ganzen Welt – und auch in Ihrer Obstanlage!



Ein Genuss für Auge und Gaumen

'Baya® Marisa' und 'Baya® Franconia' sind die ersten rotfleischigen Apfelsorten, in deren Früchte man mit Genuss hineinbeißen kann. Die attraktive Fruchtfleischfarbe fasziniert und lädt geradezu ein, den Apfel frisch zu verzehren. So sind auch seine wertvollen Inhaltsstoffe am besten für den Körper verfügbar.

Apfelkuchen, gemischt mit weiß- und rotfleischigen Apfelstücken belegt, ist nicht nur ein kulinarischer, sondern auch ein optischer Genuss. Die Konditoren werden begeistert sein!

Gelee und Saft sind attraktiv rot gefärbt und verleihen den Produkten eine unverwechselbare Note. Und roter Cidre ist ein Geheimtipp der Extraklasse.

Getrocknet als Apfelringe oder Apfelchips leuchten 'Baya® Marisa'- und 'Baya® Franconia'-Fruchstückchen aus dem Meer der konventionellen Produkte heraus. Wer die Wahl hat, wird zuerst nach ihnen greifen!

Viel mehr rote Farbstoffe als herkömmliche Äpfel

Äpfel sind auf vielfältige Weise gesund. Ein Faktor, der diesen gesundheitlichen Wert bestimmt, ist der Gehalt an roten Farbstoffen, den Anthocyanen. Bei den rotfleischigen Äpfeln enthält nicht nur die Fruchtschale diese wertvollen Stoffe, sondern auch das gesamte Fruchtfleisch.

Die roten Farbstoffe, die zur Gruppe der Phenole gehören, sind nachweislich gesundheitsfördernd, indem sie bestimmte schädliche Reaktionen in menschlichen Zellen, die die Erbsubstanz schädigen und so zu Krebs führen können, abschwächen (Radikalfänger).*

Die rote Farbe bleibt auch nach dem Verarbeiten erhalten. Sie macht Apfelprodukte attraktiver und lässt sie uns noch mehr genießen.

Am meisten aber fördern 'Baya® Marisa'- und 'Baya® Franconia' unsere Gesundheit, weil wir noch mehr Äpfel essen, seit es diese Sorten gibt. Das werden Ihre Kunden und auch Sie bald merken!

*Das können Sie nachlesen z.B. bei: Boyer, J. und Liu, R. H. (2004): Apple phytochemicals and their health benefits. Nutrition Journal, 3:5, DOI: 10.1186/1475-2891-3-5; Gerhauser, C. (2008): Cancer Chemopreventive Potential of Apples, Apple Juice, and Apple Components. Planta Medica 75, DOI: 10.1055/s-0028-1088300).
Bitte beachten Sie: Wir raten davon ab, den gesundheitlichen Wert einzelner Apfelsorten zu sehr zu betonen. Der Verbraucher könnte daraus ableiten, dass andere Apfelsorten „ungesund“ sind, was so nicht zutrifft und dem Gesamtkonsum an Äpfeln nicht zuträglich wäre.



Apfelallergie – Was ist das?



Manchen Menschen ist es nicht vergönnt, frische Äpfel zu genießen: Sie reagieren allergisch auf die Früchte. Heute weiß man, dass stets ein bestimmtes Eiweiß, das in den Früchten vorkommt, die Allergie auslöst. Diese

Proteine, die eigentlich völlig unschädlich für den Körper des Allergikers sind, werden vom Immunsystem irrtümlicherweise als gefährlich eingestuft und wirken als Allergene. Damit wird eine über Antikörper vermittelte, übertrieben starke Immunreaktion ausgelöst, die zu den Allergiesymptomen führt.

Im Wesentlichen gibt es zwei Gruppen von Apfelallergien:

1. Mal d1-Allergie

In Nord- und Mitteleuropa leiden wenigstens 8 % der Menschen an der Mal d1-Äpfelallergie. In der Äpfelfrucht ist das Mal d1-Protein wohl an Abwehrreaktionen gegen pilzliche Krankheiten beteiligt. Allergiker besitzen Antikörper, die das Mal d1-Protein erkennen und eine Überreaktion des Immunsystems auslösen. Interessant ist, dass die gleichen Antikörper auch an allergieauslösende Proteine von Birken- und Haselnusspollen binden. Dies nennt man eine Kreuzreaktion. Viele Personen, die allergisch gegen Birkenpollen sind und im Frühjahr Heuschnupfensymptome bekommen, sind gleichzeitig allergisch gegen die meisten Äpfelrüchte.

Mal d1-Äpfelallergiker leiden meistens am sogenannten oralen Allergiesyndrom: Die Mundschleimhäute, die Zunge und/oder die Lippen fühlen sich pelzig an, schwellen und können sich entzünden. Auch Beschwerden an den Atemwegen sind möglich. Oft müssen sich die Allergiker nach Äpfelverzehr räuspern oder die Stimme versagt vorübergehend fast ganz. Die Symptome gehen einige Zeit nach der Exposition mit dem Allergen wieder zurück.

Wie stark die Symptome sind, hängt von mehreren Faktoren ab:

- der Konzentration der Mal d1-Proteine, an die die Antikörper binden können,
- der Art an Mal d1-Proteinen im Apfel: Man weiß heute, dass es mehrere Gene gibt, die für Mal d1-Proteine kodieren (sog. Isoallergen-Gene). Die Eiweiße unterscheiden sich geringfügig voneinander. Manche scheinen auch in niedrigen Konzentrationen bereits allergische Reaktionen auszulösen. Genau

genommen handelt es sich bei den Mal d1-Proteinen also um eine ganze Gruppe von ähnlich aufgebauten Stoffen. Bis vor kurzem dachte man, dass es ausreicht, mit relativ einfachen Tests den Mal d1-Gehalt von Apfelsorten zu bestimmen und so das allergene Potential von Apfelsorten abschätzen zu können. Das ist aber nicht der Fall.

- der Verfassung des Allergikers: Liegt z. B. eine Kreuzreaktion mit Birkenpollen vor, ist der Konzentrationsschwellwert, bei dem eine allergische Reaktion ausgelöst wird, deutlich niedriger in den Monaten, in denen Birkenpollen fliegen.
- der Empfindlichkeit des Allergikers: Die kritische Konzentration an Mal d1-Eiweißstoffen im Apfel, die eine Allergie auslöst, kann von Mensch zu Mensch verschieden sein.

In der Äpfelfrucht kommen die Mal d1-Proteine sowohl in der Schale als auch im Fruchtfleisch vor. Beim Erhitzen werden die Proteine so denaturiert, dass sie keine Allergie mehr auslösen. Pasteurisierter Apfelsaft, Apfelkuchen und -gelee lösen bei Mal d1-Äpfelallergikern also keine Reaktion aus. Bei Dörrobst kommt es darauf an, wie schonend die Äpfelringe getrocknet wurden: Erst bei Temperaturen deutlich über 60 °C geht das allergene Potential zurück. Bei der wünschenswerten vitaminschonenden Trocknung bei gut 40 °C (oder bei Gefriertrocknung) bleibt das allergene Potential vorhanden. Für allergikerfreundliches Dörrobst müssen daher Früchte spezieller Sorten verwendet werden.

2. Mal d3-Gruppe

In Südeuropa und dem Mittelmeerraum reagieren viele Menschen allergisch auf ein Eiweiß, das als Mal d3-Protein bezeichnet wird. Dieses Eiweiß kommt in relevanten Mengen nur in der Schale vor. Geschälte Früchte vertragen Mal d3-Allergiker. Das Eiweiß ist aber hitzestabil. Deshalb lösen auch Apfelsaft oder die Äpfelstücke im Kuchen diese Form der Allergie aus. Die Symptome reichen von Durchfall und Hautausschlägen bis zu Atemnot. In Mitteleuropa ist diese Form der Allergie recht wenig verbreitet. Die nachstehenden Ausführungen beziehen sich daher vorwiegend auf die Mal d1-Äpfelallergie.

Warum erzeugt der Apfel Stoffe, die allergen wirken?

An und für sich sind alle Bestandteile der Früchte unserer Kultursorten von Äpfeln für den Menschen harmlos. Nicht der Apfel an sich stellt also das Problem dar, sondern das Immunsystem mancher Menschen. Es stuft ein Eiweiß der

Äpfelfrucht als gefährlich ein und leitet eine übertrieben schnelle und starke Abwehrreaktion ein, die sich als Allergie äußert. Im Apfel haben die betreffenden Proteine eine noch nicht gänzlich bekannte Funktion, häufig sind sie an der Abwehr der Pflanze gegen bestimmte pilzliche Schaderreger beteiligt.



Wie kann man den Allergen-Gehalt beeinflussen?

Während der Lagerung nimmt der Gehalt an Mal d1-Protein zu. Je besser die Bedingungen zur Qualitätserhaltung der Früchte während der Lagerung sind, desto geringer und später nimmt der Mal d1-Gehalt zu. Verzögernden Effekt haben demnach 1-MCP-Behandlungen, ULO- und DCA-Lagerungsbedingungen. Bei der Ernte ist der Allergengehalt der Früchte am niedrigsten. **Den mit Abstand größten Einfluss auf den Gehalt mit Allergenen hat die Sorte. Daher ist der Anbau allergikerfreundlicher Sorten die beste Maßnahme.**

Welche Rolle hat der Gehalt an Phenolen?

Häufig ist zu lesen, dass das allergene Potential der Früchte umso niedriger ist, je höher deren Gehalt an Phenolen ist. Wissenschaftliche Studien konnten diesen Zusammenhang nicht bestätigen. Zunächst ist anzumerken, dass die Gruppe der Phenole sehr vielfältig ist und daher die Bestimmung des Gesamtphenolgehaltes sicher kein bestgeeignetes Maß für derartige Untersuchungen darstellt. Zum anderen ist die Theorie, dass bestimmte Phenole die Mal d1-Proteine so denaturieren, dass sie die allergische Reaktion nicht mehr auslösen, fragwürdig: Die Phenole befinden sich nämlich in der Zelle räumlich getrennt vom Mal d1-Protein. Erst beim Kauvorgang im Mund kommen Phenole und Allergene miteinander in Kontakt. Dann aber dürfte es für eine Denaturierung zu spät sein, denn die Mal d1-Proteine können unmittelbar die allergische Reaktion auslösen.

Wie kann man das allergene Potential von Äpfeln bestimmen?

Weil der Gehalt an Mal d1-Protein ein entscheidender Faktor ist, hat man sich bemüht, den Gehalt bei verschiedenen Apfelsorten zu bestimmen. Neuere Untersuchungen zeigen, dass es verschiedene Subtypen des Mal d1-Proteins gibt, die unterschiedlich stark an der allergenen Wirkung der Frucht beteiligt sind. Unbekannt ist bislang, welchen Beitrag die bekannten Gene zur allergenen Wirkung haben. Hier sind detaillierte Untersuchungen notwendig. Erst dann könnte aus der Untersuchung der Fruchtbestandteile das allergene Potential abgeleitet werden.

Bei klinischen Studien wird häufig ein Hauttest angewandt. Dabei wird das Allergen auf die Haut eines Patienten aufgetragen und diese danach leicht verletzt. Nun beobachtet man, ob es eine Rötung der Haut an der betreffenden Stelle gibt. Leider lässt sich so nur abschätzen, ob eine allergische Reaktion erfolgt. Es ist aber nicht möglich abzuschätzen, wie stark die Reaktion ausfällt.

Die beste Methode ist es, erwiesenermaßen allergischen Personen unter ärztlicher Aufsicht Früchte der Testsorten zum Verzehr zu geben und die Reaktionen zu dokumentieren.

Woher kommen die widersprüchlichen Angaben zum allergenen Potential von Früchten verschiedener Apfelsorten?

Das Internet und Zeitschriften sind voll mit Listen von Apfelsorten, die deren allergenes Potential beschreiben. Dabei kommt es nicht selten vor, dass ein und dieselbe Apfelsorte von

Studie zu Studie unterschiedlich bewertet wurde. Die Gründe dafür sind vielfältig: fehlende pomologische Prüfung der Identität der Sorten, fehlende Überprüfung des Grads der Allergie bei den Testpersonen, unterschiedliche Bewertung der allergischen Reaktionen, unzureichende Testsysteme (z. B. Bestimmung des Gesamtphenolgehalts oder des Mal d1-Gehalts mit nicht geeigneten chemischen Verfahren). Zudem spielt der Zeitraum der Verkostung eine Rolle: Im Herbst sind viele Sorten gut verträglich, während sich dies im Lauf des Winters ändert.

Was sind allergikerfreundliche Sorten?

Lebensmittel, die bei keinem Menschen eine allergische Reaktion auslösen können, gibt es nicht. Es kann also auch nicht behauptet werden, dass es Apfelsorten gibt, die mit Sicherheit keine Allergie auslösen können. Aber es gibt Sorten, die von den meisten Mal d1-Allergikern vertragen werden. Hochsensible Apfelallergiker reagieren auf diese Sorten entweder ohne oder mit einer wesentlich schwächeren Reaktion. Ist das nicht nur nach der Ernte, sondern auch im Frühjahr und Sommer nach längerer Lagerung der Früchte der Fall, dürfen diese Sorten als allergikerfreundlich bezeichnet werden.

Nachweislich allergikerfreundliche Apfelsorten:

Über zahlreiche Apfelsorten liegen Einzelberichte oder Hinweise über ihre allergikerfreundlichen

Eigenschaften vor. Meist basieren die Angaben auf Einzeldaten. Daher soll darauf verzichtet werden, diese teils widersprüchlichen Informationen aufzuzählen. Von den Apfelsorten aus der Züchtungsserie des Bayerischen Obstzentrums sind 'Baya® Marisa', 'Gräfin Goldach®' und 'Sonnenglanz®' allergikerfreundlich.



Schlussfolgerungen für die Praxis

Allergikerfreundliche Apfelsorten zu führen, ist gerade für direktvermarktende Betriebe von Vorteil. Sie können damit neue Kundengruppen erschließen und an den Hofladen oder den Marktstand binden. Für Apfelallergiker bringen diese Sorten eine Verbesserung der Lebensqualität, weil sie oft nach Jahrzehnten wieder frische Äpfel essen können. Neuzüchtungen wie 'Santana' und 'Baya® Marisa' (Herbstvermarktung) sowie 'Gräfin Goldach®' und 'Sonnenglanz®' (Vermarktung ab November bis ins Frühjahr) ermöglichen den produktiven Anbau von Früchten, die attraktiv aussehen und qualitativ hochwertig sind.



Sommernachtstraum® – der knackige



Frühäpfel gibt es viele. Doch eine Sorte ragt heraus: Die Frucht ist länglich und leicht konisch, die Schale völlig glatt und nicht berostet. Zu mehr als der Hälfte leuchtet ein sattes Rot aus der Kiste: Das ist der 'Sommernachtstraum®'. Sein Fruchtfleisch ist fest und abknackend. Sein Saft prickelt im Mund.

Von den inneren Werten her gesehen – seine Spritzigkeit und Knackigkeit suchen ihresgleichen – ist der 'Sommernachtstraum®' eigentlich ein Herbstapfel, aber er reift zwei Wochen vor 'Delbardestivale'. Damit ist er der frühest reifende Apfel mit exzellenter Fruchtqualität. Er ist der ideale Apfel, um die neue Apfelsaison zu eröffnen und die Brücke hin zu den frühen Herbstsorten wie 'Gala' und 'Elstar' zu schlagen.

Die Erfahrung im Hofladen zeigt, dass die Früchte anderer Frühsorten im Laden liegenbleiben, wenn der 'Sommernachtstraum®' angeboten wird. Das ist das beste Zeichen dafür, dass seine äußere wie innere Qualität überzeugen.

Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung

	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	9,0 kg/cm ²	13,5	8,0 g/l
nach vier Wochen	8,2 kg/cm ²	14,0	7,0 g/l



Frühreife bringt den Absatz in Schwung!

SORTENPORTRAIT 'Sommernachtstraum®'

Abstammung: 'Delbardestivale' x unbekannt

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches
Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung 'Bay 1938'.

Baum: Wuchs anfangs mittelstark, später schwach. Streng
schneiden, kurzer Fruchtholzschnitt. Ideal für
maschinellen Schnitt.

Ertrag: Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz.
Ausdünnung essentiell.

Blüte: Diploid. Blütezeit mittelfrüh.

Frucht: Reife zwei Wochen vor 'Delbardestivale'.
Mittelgroße, längliche Frucht. Rote Deckfarbe (50 %),
weißes Fruchtfleisch. sehr fest (9,0 kg/cm²). Mittelhoher
Säuregehalt (7-8 g/l). Hoher Gehalt an löslicher
Trockensubstanz (13,5-14,5 % Brix). Spritzig und
erfrischend.

Lagerung: *Kühlager*: Temperatur: ca. 2 °C. Für einen
Frühapfel sehr gut haltbar: Festigkeit bleibt ca. 8 Wochen
erhalten. Danach wird der Apfel weich.

CA-Lager: nicht erforderlich für den vorgesehenen
Vermarktungszeitraum.



Krankheitsanfälligkeit: mäßig schorfanfällig (ähnlich
'Jonagold').

Bewertung: Idealer Frühapfel mit hoher innerer Qualität
(vergleichbar mit sehr guten Herbstäpfeln).

Besonderheit: Fruchtgröße nimmt erst spät (drei Wochen vor
der Reife) entscheidend zu. Frucht färbt sehr gut aus auch bei
hohen sommerlichen Temperaturen. Die Früchte werden erst
ein bis zwei Tage vor der Pflücke richtig rot. Daher sind sie
einfach zu ernten: immer nur die roten auspflücken. Drei
Pflückdurchgänge empfohlen.



Baya® Marisa – der feurig rote Apfel mit



'Baya® Marisa' ist die erste rotfleischige Apfelsorte, in deren Früchte man mit Genuss hineinbeißen kann. Die attraktive Fruchtfleischfarbe fasziniert und lädt geradezu ein, den Apfel frisch zu verzehren. So sind auch seine wertvollen Inhaltsstoffe am besten für den Körper verfügbar.

Apfelkuchen, gemischt mit weiß- und rotfleischigen Apfelstücken belegt, ist nicht nur ein kulinarischer, sondern auch ein optischer Genuss. Die Konditoren werden begeistert sein!

Gelee und Saft sind attraktiv rot gefärbt und verleihen den Produkten eine unverwechselbare Note. Und roter Cidre ist ein Geheimtipp der Extraklasse. 'Baya® Marisa'-Apfelsaft ist dunkelrot und sehr farbstabil. Er kann mit 25% Saft von weißfleischigen Äpfeln verschnitten werden.

Getrocknet als Apfelringe oder Apfelchips leuchten 'Baya® Marisa'-Fruchtstücke aus dem Meer der konventionellen Produkte heraus. Wer die Wahl hat, wird zuerst nach ihnen greifen!

Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung			
	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	8,1 kg/cm ²	13,5	8,0 g/l
November (Kühlager)	7,7 kg/cm ²	13,3	7,5 g/l
Dez. (CA-Lager)	4,6 kg/cm ²	11,7	4,9 g/l
Dez. (CA+SmartFresh®)	7,7 kg/cm ²	12,4	5,1 g/l



dem Überraschungseffekt



SORTENPORTRAIT 'Baya® Marisa'

Abstammung: 'Weirouge' x 'Zuchtklon 166'

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutz unter der Bezeichnung 'Bay 3484'.

Baum: Mittelstarker bis starker Wuchs, mittlere Verzweigungsdichte, Wachstum schließt früh im Jahr ab.

Ertrag: Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz. Ausdünnung erforderlich.

Blüte: Rote, sehr attraktive Blütenblätter. Diploid. Guter Befruchter. Blütezeit mittelfrüh.

Frucht: Reife eine Woche nach 'Gala'. Mittelgroße bis große (190 g), rundliche Frucht. Fast vollständig dunkelrote Deckfarbe, Lentizellen treten deutlich hervor.

Fruchtfleisch fast komplett intensiv rot gefärbt. Mittelhobzellig, fest (8,1 kg/cm²). Mittelhoher bis hoher Säuregehalt (8 g/l). Hoher Gehalt an löslicher Trockensubstanz (13-15 % Brix). Allergikerfreundlich (Mal d1)!

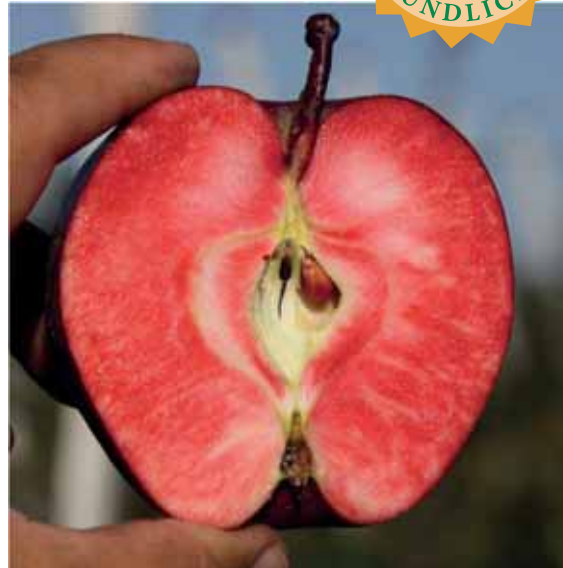
Lagerung: *Kühllager*: Temperatur: ca. 4-5 °C. Haltbar bis Anfang Dezember.

CA-Lager: verlängert Haltbarkeit um einige Wochen bis in den April. 2,5 % CO₂, 1,0 % O₂. SmartFresh®-Behandlungen möglich, dadurch vier Wochen länger haltbar bei besserem Shelf-life.

Krankheitsanfälligkeit: Mittlere Schorfanfälligkeit (ähnlich 'Elstar'). Feuerbrandbefallsregionen meiden.

Bewertung: Intensiv rot gefärbtes Fruchtfleisch, hervorragende Verarbeitungseigenschaften, sehr hohe Farbstabilität beim Saft und bei Trockenobst.

Beachten: Nicht zu früh ernten. Früchte junger Bäume mitunter weniger intensiv rot gefärbt.



Baya® Franconia – rotfleischig, würzig,



'Baya® Franconia' ist besonders: Das Fruchtfleisch ist zweifarbig. Unterhalb der Schale leuchtet ein breiter rotfarbiger Streifen. Zum Kernhaus hin wird das Fruchtfleisch cremefarbig-weiß.

'Baya® Franconia' ist die weltweit erste qualitativ hochwertige Apfelsorte mit zweifarbigem Fruchtfleisch.

Das Farbspiel zwischen Rot und Weiß erinnert an die Farben Frankens: Daher rührt der Name 'Baya® Franconia'.

Die meisten Apfelsorten mit rotem Fruchtfleisch können nicht sehr lange gelagert werden, da ihr Fruchtfleisch schnell verbräunt. Anders bei 'Baya® Franconia': Das Fruchtfleisch seiner Früchte wird während der Lagerung nicht braun. Unter den rotfleischigen zählt er zu den am längsten haltbaren – und den geschmacklich besten.

Die Früchte sind sortentypisch leicht berostet. Ihr Aussehen erinnert an 'Roter Boskoop', nur sind sie etwas kleiner (mit 170 g mittelgroß).

Die Früchte eignen sich hervorragend zum Frischverzehr, für Apfelkuchen und als Dörrobst. Zum Saften sind sie nicht so gut geeignet wie 'Baya® Marisa', weil der Saft nicht so intensiv rot gefärbt ist. Die Früchte beider rotfleischiger Sorten können aber gemischt zu Saft verarbeitet werden.



Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung			
	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	8,5 kg/cm ²	13,5	8,5 g/l
Januar (Kühlager)	8,0 kg/cm ²	15,0	5,5 g/l
März (Kühlager)	6,0 kg/cm ²	15,0	5,0 g/l
März (CA-Lager)	8,3 kg/cm ²	14,7	7,3 g/l
März (CA+SmartFresh®)	8,4 kg/cm ²	16,5	7,4 g/l

lagerfähig

SORTENPORTRAIT 'Baya® Franconia'

Abstammung: 'Weirouge' x 'Pomona'

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches

Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung 'Bay 4584'.

Baum: Wuchs mittelstark. Streng schneiden, kurzer Fruchtholzschnitt. Ideal für maschinellen Schnitt.

Ertrag: Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz. Überreicher Fruchtbehang. Strenge Ausdünnung ist essentiell.

Blüte: Diploid. Blütezeit früh.

Frucht: Reife zwei Wochen nach 'Gala'. Mittelgroße (170 g), rundliche Frucht. Fast vollständig dunkelrote Deckfarbe, Lentizellen treten deutlich hervor.

Fruchtfleisch zweifarbig: Unter der Schale rot, zum Kernhaus hin cremefarben. Mittelhochzellig, fest (8,5 kg/cm²). Mittelhoher Säuregehalt (7-8 g/l). Hoher Gehalt an löslicher Trockensubstanz (13,5-14,5 % Brix). Würzig, aromatisch. Äußerlich ähnlich einer kleinen Frucht von 'Roter Boskoop'.

Lagerung: *Kühllager*: Temperatur: ca. 2-4 °C. Für einen rotfleischigen Apfel sehr lange haltbar (bis März).



CA-Lager: verlängert Haltbarkeit bis in den April. 2,5 % CO₂, 1,0 % O₂.

Krankheitsanfälligkeit: gering schorfanfällig (ähnlich 'Pinova').

Bewertung: Schmackhafter, gut lagerfähiger rotfleischiger Apfel. Hoher Brix- bei moderatem Säuregehalt.

Beachten: Unbedingt kräftig ausdünnen. Das sichert die Fruchtgröße und die Ausfärbung des Fruchtfleischs.



Gräfin Goldach® – der allergikerfreundl



‘Gräfin Goldach®’ ist der perfekte Apfel für den Hofladen oder den Marktstand: Optisch sehr ansprechend und geeignet für Mal d1-Apfelallergiker, überzeugt die Sorte mit ihrer Fruchtqualität.

Der Baum ist äußerst unkompliziert: Willig bilden sich blütenknospenbesetzte Kurztriebe. Maschineller Schnitt kann problemlos angewandt werden. Der Wuchs ist in der Jugendphase mittelstark, später schwächer. Die Triebe schließen ihr Wachstum früh ab.

Der Ertrag ist sehr hoch und regelmäßig. Bei ausreichend starker Ausdünnung ist die Frucht groß. Der Anteil erstklassiger Früchte ist sehr hoch. Mit zwei Pflückdurchgängen kann abgeerntet werden.

Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung			
	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	8,5 kg/cm ²	13,5	6,2 g/l
März (Kühlager)	5,8 kg/cm ²	12,8	2,2 g/l
Juni (SmartFresh®)	8,3 kg/cm ²	11,8	2,8 g/l
Juni (CA-Lager)	6,9 kg/cm ²	12,4	2,9 g/l



liche Apfel für jedermann



SORTENPORTRAIT 'Gräfin Goldach®'

Abstammung: 'Rubinette' × 'Pomona'

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung 'Bay 4069'.

Baum: Mittelstarker, kompakter Wuchs, mittlere Verzweigungsdichte. Bildet willig Kurztriebe, die endständig Blütenknospen tragen.

Ertrag: Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz. Ausdünnung erforderlich.

Blüte: Früh bis mittelfrüh, sehr reich. Diploid. Guter Befruchter. Ausdünnung in den meisten Jahren erforderlich. Geringe Neigung zur Alternanz.

Frucht: Baumreife 10 Tage nach 'Gala'. Genussreife ab Oktober. Haltbarkeit im Normallager bis April, mit SmartFresh® oder im ULO-Lager bis Ende Juni. Mitteltgrosse (180 g), leicht hochgebaute Frucht mit hellen, freundlich erscheinenden Lentizellen. Fruchtschale fast vollständig verwaschen rot gestreift. Deckfarbe reicht bis in die Kelchgrube. Fruchtfleisch fest (8,5 kg/cm²). Mittlerer

Säuregehalt (3-6 g/l) bei mittlerem Gehalt an löslicher Trockensubstanz (13-14 % Brix). Dezent aromatisch mit feiner Säure. Allergikerfreundlich!

Lagerung: *Kühlager:* Temperatur: ca. 1,5 °C. Lagerfähig bis März.

CA-Lager: verlängert Haltbarkeit bis in den Juni. 2,5 % CO₂, 1,0 % O₂.

SmartFresh®: gut möglich, lagerfähig bis Mai. Behandelte Früchte nicht ins CA-Lager stellen, da nach der Auslagerung sonst Ätzungsschalenbräune auftreten kann. Daher die Empfehlung: Entweder CA-Lager oder SmartFresh®.

Krankheitsanfälligkeit: mittlere Schorfanfälligkeit (ähnlich 'Elstar').

Bewertung: Tafelapfel für jedermann, nicht nur für Apfelallergiker. Erschließt mit Apfelallergikern eine völlig neue Kundengruppe und bindet sie langfristig.



Freiherr von Hallberg® – der Genuss-A



Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung

	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	8,0 kg/cm ²	14,0	7,7 g/l
Februar (Kühllager)	7,5 kg/cm ²	15,3	5,3 g/l
März (Kühllager)	5,4 kg/cm ²	12,4	2,4 g/l
Juni (CA-Lager)	5,9 kg/cm ²	12,1	3,1 g/l
Juni (CA+SmartFresh®)	6,9 kg/cm ²	12,1	4,1 g/l

'Freiherr von Hallberg®' ist ein Gourmet-Apfel mit obstbaulich höchster Leistungsfähigkeit. Regelmäßige Erträge, hervorragende Fruchtgröße und eine Frucht mit Retro-Look sind nur einige seiner positiven Eigenschaften. Die Früchte sind der Verkaufsschlager in Hofläden, weil sein Aroma, seine Knackigkeit und seine Optik ihresgleichen suchen.

Benannt ist die Sorte nach dem Gründer des Ortes Hallbergmoos, der Heimat des Bayerischen Obstzentrums. Karl Theodor Maria Hubert Isidor Freiherr von Hallberg-Broich war es, der die Fluren, auf denen jetzt neue Obstsorten gezüchtet werden, entwässerte und urbar machte. Übrigens: Hallberg-Broich war eigentlich ein Rheinländer.



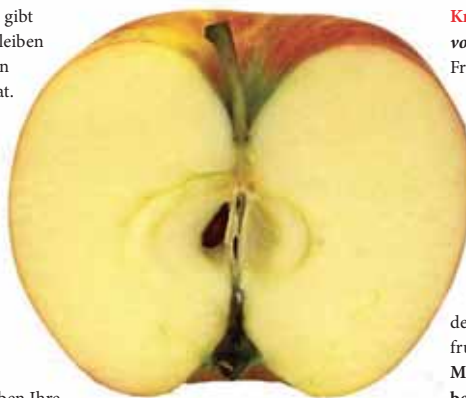
Vielleicht kann die Apfelsorte nun dazu beitragen, etwas von den Wohltaten, die der Rheinländer in Bayern vollbracht hat, nun wieder zurück in seine ursprüngliche Heimat zu bringen, wo der Obstanbau bekanntermaßen eine noch wesentlich größere Bedeutung hat...

Was macht die Sorte zu so einem besonderen Apfel?

Unvergesslich! Apfelsorten gibt es viele. Aber nur wenige bleiben im Gedächtnis haften, wenn man sie einmal gegessen hat. Dazu zählt **Freiherr von Hallberg®**.

Auf ewig weiß! Schneidet man die Frucht auf, bleibt das Fruchtfleisch strahlend weiß, es oxidiert nicht. Die Fruchtstücke bleiben ansprechend!

Kleines Kernhaus! Das Kernhaus des Apfels ist ungewöhnlich klein. So haben Ihre Kunden mehr von der Frucht!



Die inneren Werte sind seine Stärke!

Knackig! Die Früchte des **Freiherr von Hallberg®** haben ein festes Fruchtfleisch, sind aber nicht steinhart. Denn sobald man hineinbeißt, bricht knackend ein saftiges Stück heraus.

Aromatisch! Der Saft ist aromatisch und prickelt auf der Zunge.

Charakterstark! Das Rückgrat des Geschmacks bildet die Süße der Frucht, die mit einer frischen, fruchtigen Säure kombiniert ist.

Mit dieser Qualität punkten Sie bei Ihren Kunden!

Apfel

SORTENPORTRAIT 'Freiherr von Hallberg'

Abstammung: 'Pinova' x 'Topaz'

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung 'Bay 4146'.

Baum: Mittelstarker, kompakter Wuchs, mittlere Verzweigungsdichte, Wachstum schließt früh im Jahr ab.

Ertrag: Sehr hoch und regelmäßig, kaum Alternanz. Ausdünnung erforderlich.

Blüte: Lang anhaltend, sehr reich, mittelfrüh. Diploid. Guter Befruchter.

Frucht: Baumreife 10 Tage vor 'Pinova'. Vom Baum genussreif. Haltbarkeit im Normallager bis Anfang März, mit SmartFresh® bis Ende Juni ohne Qualitätsverlust. Mittelgroße bis große (210 g) Früchte mit schwach ausgeprägten Lentizellen. Fruchtschale zu zwei Dritteln orangerot gestreift. Fruchtfleisch fest (8 kg/cm²) und sehr abknackend. Mittlerer Säuregehalt (5-7 g/l) bei gleichzeitig hohem Gehalt an löslicher Trockensubstanz

(14 % Brix).

Aromatisch mit prickelnder Säure.

Lagerung: *Kühllager:* Temperatur: ca. 1,5 °C.

Lagerfähig bis Ende Februar.

CA-Lager: verlängert Haltbarkeit bis in den Juni. 2,5 % CO₂, 1,0 % O₂. (Auch 1,3 % CO₂, 1,3 % O₂ gut möglich.)

SmartFresh®: gut möglich, lagerfähig bis Mai. Auch in Kombination mit CA-Lagerung.

Krankheitsanfälligkeit: geringe Schorfanfälligkeit (ähnlich 'Pinova').

Bewertung: Tafelapfel mit höchster Genussqualität.

Überzeugt durch sein abknackendes Fruchtfleisch und seinen würzigen Geschmack. Hoher Wiedererkennungswert. Für Betriebe, bei denen Fruchtqualität an erster Stelle steht.



Sonnenglanz® – der strahlend gelbe Hoo



„Ein gelber Apfel hat in Deutschland keinen Markt mehr.“ Diese Aussage ist richtig, wenn man sich unter einem gelben Apfel einen 'Golden Delicious' vorstellt. Und genau das ist 'Sonnenglanz®' nicht. Er ist das komplette Gegenteil: Fest und knackig bis ins späte Frühjahr, mit erfrischender Säure und betörendem Aroma. Dieses Aroma hat es in sich. Kein anderer Apfel bietet eine ähnliches Aromaprofil. Feine Zitrusaromen umspielen eine dezente Piniennote. 'Sonnenglanz®' ist ein Apfel, der mit den bekannten Vorurteilen gelben Äpfeln gegenüber aufräumt, weil er so erfrischend anders und besser ist.

Deshalb hat mit 'Sonnenglanz®' ein gelber Apfel wieder eine Chance auf dem mitteleuropäischen Markt. Auch optisch hebt er sich von seinen gelbschaligen Kollegen ab. Die Schale ist nämlich nicht gelbgrün, sondern glänzt leuchtend zitronengelb. Nur die Kelchblätter bleiben grün. Die Ernte ist daher besonders einfach: Gepflückt werden immer nur die leuchtend gelben Früchte, alle anderen bleiben noch ein paar Tage hängen.

Im Gegensatz zu den meisten anderen gelbschaligen Apfelsorten ist Berostung für 'Sonnenglanz®' kein Thema: Die Fruchtoberfläche ist glatt, Berostung tritt so gut wie nicht auf. Deshalb strahlt er auch in einem besonders intensiven Gelb und sticht dem Kunden von Weitem ins Auge.

Und das Beste kommt zum Schluss: 'Sonnenglanz®' ist ein allergikerfreundlicher Apfel. Die meisten Mal d1-Apfelallergiker können seine Früchte essen, ohne dass sich die typischen Allergiesymptome zeigen. 'Sonnenglanz®' ist eben anders.

SORTENPORTRAIT 'Sonnenglanz®'

Abstammung: 'Pinova' x 'Topaz'

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches

Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung 'Bay 4210'.

Baum: Wuchs anfangs mittelstark, später schwach.

Kurzer Fruchtholzschnitt. Ideal für maschinellen Schnitt.

Ertrag: Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz.

Ausdünnung erforderlich

Blüte: Diploid. Blütezeit mittelspät.

Frucht: Etwa 5 Tage nach 'Golden Delicious'. Mitteltgroße, rundlich bis flach gebaute Frucht. Schale flächig zitronengelb, nur in der Kelchgrube grünlich. Lentizellen treten deutlich hervor. Cremefarbenes Fruchtfleisch. Sehr fest (9,3 kg/cm²). Mittelhoher Säuregehalt (6-8 g/l). Hoher Gehalt an löslicher Trockensubstanz (13,5-14,5 % Brix). Spritzig und erfrischend.

Keine Neigung zur Berostung selbst unter heißen und trockenen Bedingungen. Daher sehr hoher Anteil makelloser Früchte.

Lagerung: *Kühlager*: Temperatur: 1,5-2 °C. Bis April lagerfähig.

CA-Lager: Temperatur 1,5-2 °C. 2,5 % CO₂, 1 % O₂. Auch unter milderen CA-Bedingungen sehr gute Qualitätserhaltung (1,3 % CO₂, 1,3 % O₂). Lagerfähig bis Juli. Bei *SmartFresh*-Behandlung im Kühlager bis Juni haltbar, im CA-Lager bis August.

Krankheitsanfälligkeit: Gering anfällig für Fruchtschorf (ähnlich 'Pinova'), mäßig für Blattschorf.

Bewertung: Allergikerfreundlicher Tafelapfel mit deutlichem Wiedererkennungswert. Bringt Farbe in das Apfelregal.

Besonderheit: Früchte sind für Apfelallergiker (Mal d1) geeignet: allergikerfreundlich.

Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung			
	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	9,3 kg/cm ²	14,5	7,0 g/l
Januar (Kühlager)	9,0 kg/cm ²	15,4	6,9 g/l
Mai (Kühlager)	8,2 kg/cm ²	15,4	5,5 g/l
Juni (CA-Lager)	8,2 kg/cm ²	16,0	6,5 g/l
Juni (CA + Smartfresh®)	8,4 kg/cm ²	16,4	6,5 g/l

chgenuss



Rubinella® – aromatisch wie ‘Rubinette’



Maßzahlen zur Fruchtqualität bei unterschiedlicher Lagerung			
	Festigkeit	Brix	Säure
zur Ernte	9,0 kg/cm ²	12,5	5,0 g/l
Januar (Kühlager)	9,0 kg/cm ²	14,0	4,0 g/l
Mai (Kühlager)	8,5 kg/cm ²	16,5	2,8 g/l
Juni (CA-Lager)	8,5 kg/cm ²	16,0	3,3 g/l



Es gibt Apfelsorten, die ihresgleichen suchen. Die Aroma-Sorte ‘Rafzubex’, besser bekannt als ‘Rubinette’®, gehört zweifelsfrei dazu. Bei vielen Direktvermarktern hat sie einen bedeutenden Platz im Sortiment eingenommen. Und doch hat ‘Rubinette’® einen entscheidenden Nachteil: Ihr Fruchtfleisch wird schnell weich. Ab Januar ist sie nur noch bedingt vermarktungsfähig. Auch die beste Lagerung hilft nichts: Selbst wenn die Früchte unter ULO-Bedingungen aufbewahrt wurden, werden sie nach der Auslagerung recht schnell weich. Und weiche Früchte kommen heutzutage beim Verbraucher gar nicht gut an.

‘Rubinella’® schafft hier Abhilfe. Hoch aromatisch, festfleischig und lagerfähig ist sie die entscheidend verbesserte ‘Rubinette’. Das kommt nicht von ungefähr: ‘Rubinette’ ist ihre Muttersorte. Die Lagerfähigkeit hat sie von ihrem Vater, der Apfelsorte ‘Pomona’, geerbt.

SORTENPORTRAIT ‘Rubinella’®

Abstammung: ‘Rubinette’ × ‘Pomona’

Züchter: Dr. Michael Neumüller, Bayerisches Obstzentrum Hallbergmoos.

Sortenschutzanmeldung unter der Bezeichnung ‘Bay 4029’.

Baum: Mittelstarker Wuchs, verzweigt willig. Im Alter Quirlholz entfernen.

Ertrag: Hoch und sehr regelmäßig, kaum Alternanz. Ausdünnung erforderlich.

Blüte: Diploid. Blütezeit mittelspät.

Frucht: Baumreife mit ‘Braeburn’. Genussreife ab Oktober. Mittelfleischige, länglich gebaute Frucht. Rote Deckfarbe (70 %), auf der die hellen Lentizellen freundlich hervortreten. Cremefarbenes Fruchtfleisch, sehr fest (9,5 kg/cm²). Niedriger Säuregehalt (3,5-5,3 g/l). Hoher Gehalt an löslicher Trockensubstanz (14-17 % Brix). Hoch aromatisch (mit leichtem Mango-Aroma).

Lagerung: *Kühlager*: Temperatur: 1,5-2 °C. Bis Juni haltbar.

CA-Lager: Temperatur 1,5-2 °C. 2,5 % CO₂, 1 % O₂. Auch unter milderen CA-Bedingungen sehr gute Qualitätserhaltung (1,5 % CO₂, 1,5 % O₂).

Krankheitsanfälligkeit: Mittlere Schorfanfälligkeit (ähnlich ‘Elstar’).

Bewertung: Die perfekte Anschlussorte an die Vermarktung von ‘Rubinette’.

®, lagerfähig bis Juni

Die Vorteile der Aroma-Sorte 'Rubinella®':

- hervorragende Ausfärbung
- sehr feste, saftige Früchte
- beste Lagerfähigkeit
- Früchte bleiben sogar im normalen Kühllager festfleischig bis in den Juni
- hoch aromatisch, mit dezentem Anklang an Mango
- später Erntezeitpunkt (mit 'Braeburn' oder kurz danach)
- keine Neigung zur Alternanz
- einfacher, unkomplizierter Baum



Unser Konzept:

Neue Sorten für Jedermann!

Die meisten guten neuen Obstsorten werden heutzutage im sog. Club-Konzept vermarktet. Damit haben die meisten Obstbaubetriebe keinen legalen Zugang mehr. Lediglich die weniger wertvollen Sorten der Züchtungsprogramme, für die sich keine finanzkräftigen Konsortien interessieren, werden frei verfügbar gemacht.

Das Bayerische Obstzentrum, ein privat geführtes und finanziertes Unternehmen der Obstzüchtung und -forschung, setzt hier einen Kontrapunkt: Der Grundgedanke ist, dass allen Betrieben ein gleichwertiger Zugang zu hochwertigen neuen Sorten gewährt werden soll. Deshalb gilt: Die Sorten der Züchtungsserie „Professional“ werden bewusst allen interessierten Erzeugern verfügbar gemacht. Vor allem die direktvermarktenden Betriebe sind es, die Innovationen am schnellsten zum Kunden bringen. Sie können auch am besten einen Mehrwert aus den Vorteilen ziehen, die die neuen Sorten mit sich bringen. **Alle Sorten, die in dieser Broschüre beschrieben sind, können von jedem Betrieb gepflanzt und wirtschaftlich genutzt werden.**

Einfach und unkompliziert: Das Nutzungskonzept der Züchtungsserie „Professional“

Beim erstmaligen Kauf von Bäumen von Sorten aus dem Bayerischen Obstzentrum schließen Sie vor dem Baumkauf einen Nutzungsvertrag mit der Bayerischen Obstzentrum GmbH & Co. KG ab. Darin ist festgelegt:

1. Der Obstproduzent ist alleiniger Eigentümer der erworbenen Bäume.
2. Der Obstproduzent darf die Früchte der Bäume unverarbeitet und in jeder verarbeiteten Form verkaufen zu einem von ihm selbst festgesetzten Preis und an alle Kunden seiner Wahl.
3. Im Gegenzug bezahlt er der Bayerischen Obstzentrum GmbH & Co. KG eine Gebühr. Diese nutzen wir, um unsere Züchtungsarbeit zu finanzieren. Sie haben zwei Möglichkeiten, diese Gebühr zu bezahlen:



Option 1: Sie bezahlen eine einmalige Gebühr gleich beim Baumkauf.

- Es fallen keine weiteren Gebühren an.
- Je mehr Bäume Sie pflanzen, desto niedriger ist die Gebühr pro Baum.
- Die Option 1 „Einmalzahlung“ ist für Sie die preiswerteste Lösung.
- Wenn Sie weniger als 100 Bäume pro Sorte pflanzen, ist die Einmalzahlung obligatorisch.

Option 2: Eine Ratenzahlung über einen Zeitraum von 10 Jahren.

- Bei der Ratenzahlung setzt sich die Gebühr zusammen aus einer Grundpauschale und einer Baumpauschale:
- Die Grundpauschale ist abhängig von der Gesamtzahl an Bäumen von Lizenzsorten, die der Betrieb gepflanzt hat: ca. 30 €/Jahr bei unter 100 Bäumen, 100 €/Jahr bei 100 bis 10.000 Bäumen, 1.000 €/Jahr bei über 10.000 Bäumen.
- Die Höhe der Baumpauschale ist abhängig von der Lizenzsorte. Sie ist umso niedriger, je mehr Bäume gepflanzt wurden. Der Obstproduzent muss nicht offenlegen, wie viel er geerntet hat, da nur pro Baum abgerechnet wird.

4. Möchten Sie später mehr Bäume der gleichen Sorte oder Bäume einer neuen Lizenzsorte kaufen, brauchen Sie den Nutzungsvertrag nicht neu abzuschließen, sondern lediglich beim Baumkauf der Baumschule vorzulegen.
5. Sie bekommen jährlich relevante Informationen über die Lizenzsorten (z. B. zu Kulturführung, Pflanzenschutz, Lagerung) per E-Mail oder über eine spezielle Website. Zudem können Sie das Bayerische Obstzentrum im Rahmen exklusiver Veranstaltung besuchen und Informationen über Lizenzsorten und noch nicht zum Sortenschutz angemeldete, künftige Sorten erhalten. So sind Sie neuen Entwicklungen stets einen Schritt voraus!

Dieses innovative Konzept für innovative Sorten ermöglicht es Ihnen, hochqualitative Sortenneuheiten für sich zu nutzen. So sichern Sie Ihrem Betrieb ein Alleinstellungsmerkmal. Wenn Sie dabei sein möchten, kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne in all Ihren Fragen!

Der Weg zum Baum:

ganz einfach

Die Innovationen bei Apfel-, Birnen- und Zwetschensorten aus dem Bayerischen Obstzentrum kommen ganz einfach zu Ihnen auf den Betrieb:

1. Melden Sie sich auf unserer Website www.bayoz.de an (s. Menü „Anmelden“ oben rechts)! Sie bekommen einen Bestätigungslink per E-Mail zugeschickt. Klicken Sie darauf, so dass Ihr Zugang freigeschaltet wird. Nach erfolgreicher Anmeldung können Sie Ihre Adressdaten auf der Website unter „Kundenkonto“ hinterlegen. Sobald das erfolgt ist, können Sie unter dem Menüpunkt „Nutzungsvertrag“ Einsicht in die Vertragsvereinbarungen nehmen. Im Untermenüpunkt Nutzungsvertrag > Downloads finden Sie auch die aktuell gültigen Nutzungsgebühren als pdf-Datei zum Herunterladen.

2. Wählen Sie den Vertrag für Option 1 (Einmalzahlung) oder Option 2 (Ratenzahlung) und drucken Sie ihn zweifach aus. Unterschreiben Sie zwei Exemplare und senden Sie diese an:

Bayerisches Obstzentrum GmbH & Co. KG
Am Süßbach 1
D-85399 Hallbergmoos.

Und wenn es eilt, übermitteln Sie uns den unterzeichneten Nutzungsvertrag einfach

per Fax (+49 (0) 8 11 – 99 67 93 29).

3. Kontaktieren Sie uns und reservieren Sie bei uns Bäume (info@bayoz.de oder +49 (0) 8 11 – 99 67 93 28).

4. Wir prüfen für Sie die Verfügbarkeit von Bäumen in der angefragten Qualität. Sie bekommen von uns (oder unserer Vertragsbaumschule) ein Angebot, auf dessen Grundlage Sie Ihre Entscheidung treffen. Im Fall einer Bestellung erhalten Sie eine Auftragsbestätigung mit Angabe des voraussichtlichen Liefertermins.

Gerne nehmen wir auch Veredlungsaufträge entgegen. So können Sie die Unterlage und ggf. die Zwischenveredlung nach Ihren Wünschen wählen. Je nach Höhe des Auftrags können wir sogar besonders günstige Konditionen einräumen.



Überzeugen Sie sich selbst!



Demnächst: lagerfähige Birne mit leuchtend roter Schale



Es gibt viele gute Gründe, skeptisch zu sein. Wir möchten Sie nicht überreden, unsere Sorten zu pflanzen. Wir möchten, dass Sie begeistert sind von dem, was wir anbieten. Deshalb laden wir unsere Lizenznehmer und interessierte Obsterzeuger ein, sich selbst ein Bild von den Früchten unserer Sorten zu machen:

- Sehen und verkosten Sie unsere neuen, erstklassigen Sorten bei uns am Bayerischen Obstzentrum im Rahmen von Führungen und Verkostungen!
- Gewinnen Sie einen Einblick in das, was kommt: geschmacklich herausragende, knackige Äpfel, die Familie der rotfleischigen Äpfel, rote Birnen, würzige Zwetschen, süße Tafelpflaumen, aromatische Mirabellen und vieles mehr!
- Besuchen Sie uns auf Messen, Ausstellungen und Fachtagungen! Meistens können Sie auch dort unsere Früchte probieren.

Sie möchten nichts verpassen? Bestellen Sie unseren Newsletter: Rufen Sie uns an oder schreiben Sie eine E-Mail an info@bayoz.de, Betreff „Newsletter Erwerbsobstbau“!

Die Zukunft hat begonnen. Neben einer künftig immer größer werdenden Familie rotfleischiger Apfelsorten warten bald schon weitere erstklassige Tafelapfelsorten mit normalem Fruchtfleisch, knackige Birnensorten und fruchtige Pflaumen- und Zwetschensorten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Die nächsten Jahre werden spannend. Seien Sie mit dabei!

Bayerisches Obstzentrum GmbH & Co. KG



Dr. Michael Neumüller
Am Süßbach 1

D-85399 Hallbergmoos

Tel. ++49 (0)8 11- 99 67 93-28 | Fax: -29

www.bayoz.de | info@bayoz.de

