|  |  |
| --- | --- |
| Pressemitteilung | Pressekontakt: Johanna Höller+39 0471 969 681Versuchszentrum LaimburgLaimburg 6 – Pfatten | 39040 Auer | Italien |

02.08.2024

**Äpfel und Kastanien: neue Herausforderungen in der Lagerung**

**Bei der 25. Lagerungstagung stellt das Versuchszentrum Laimburg die aktuellen Erkenntnisse der wissenschaftlichen Forschung zum Thema Nachernte vor**

Der Klimawandel bringt neue Herausforderungen für den Obstbau und die Nachernte mit sich, darunter auch bei der Lagerung von Kastanien. Dies war eines der Kernthemen der traditionellen Lagerungstagung, die am Freitag, 2. August, im NOI Techpark stattgefunden hat. Im Rahmen der Veranstaltung wurden unter anderem praktische Lösungsansätze zur Bekämpfung eines pathogenen Pilzes der Kastanie vorgestellt, der sich aufgrund der steigenden Temperaturen in den Südtiroler Kastanienwäldern ausgebreitet hat. Die Tagung, die bereits zum 25. Mal stattfand, wurde vom Versuchszentrum Laimburg organisiert und von rund 80 Fachleuten der lokalen Obstwirtschaft besucht.

Der Einfluss der Witterung auf die Ernte und Lagerung von Obst, die Eindämmung neu auftretender Pilzkrankheiten im Kastanienanbau sowie die Entwicklung von Lagertechnologien für neue, an das Südtiroler Klima angepasste Apfelsorten: Der fortschreitende Klimawandel stellt ein zentrales Thema der wissenschaftlichen Forschung zur Nachernte dar.

Am Freitag, den 2. August trafen sich am NOI Techpark rund 80 Expertinnen und Experten aus dem Obstbausektor zur 25. Lagerungstagung des Versuchszentrums Laimburg, um neue Forschungsergebnisse und bewährte Verfahren zu diskutieren.

„Innovationen im Bereich der Nachernte sind entscheidend für die Erhaltung unserer Landwirtschaft und die Gewährleistung qualitativ hochwertiger Produkte für Verbraucherinnen und Verbraucher. Der Klimawandel stellt für uns alle eine große Herausforderung dar, und die traditionelle Lagerungstagung ist eine wertvolle Gelegenheit, um Erfahrungen und Wissen auszutauschen und gemeinsam Lösungen zu entwickeln“, sagte Agrarlandesrat Luis Walcher bei der Eröffnung der Veranstaltung.

„Diese Veranstaltung bietet eine bedeutende Gelegenheit, das Netzwerk zwischen dem Versuchszentrum Laimburg und anderen Forschungseinrichtungen weiter auszubauen und zu stärken. Der Beitrag verschiedener Fachleute fördert eine multidisziplinäre Atmosphäre und macht den Austausch von Fachwissen besonders produktiv“, ergänzte Michael Oberhuber, Direktor des Versuchszentrums Laimburg.

**Zum ersten Mal Forschungsergebnisse zur Lagerung der Edelkastanie**

Die Lagerungstagung, ursprünglich durch die wissenschaftliche Forschung zur Apfellagerung ins Leben gerufen, hat sich mittlerweile zu einer etablierten und traditionellen Veranstaltung im Südtiroler Obstbausektor entwickelt. Einerseits werden Erkenntnisse zu Lagerungstechniken für neue Apfelsorten vorgestellt, andererseits werden die neuesten technologischen Innovationen präsentiert. Damit werden neue Erkenntnisse aus Forschung und Innovation an die Praxis weitergegeben.

„Im Laufe der Jahre hat sich unsere Expertise auf andere Obstsorten, wie zum Beispiel Kastanien, ausgeweitet. Auch aufgrund des Klimawandels breiten sich in Südtirol neue Krankheitserreger aus. Dies stellt uns vor die Herausforderung, mit den Folgen dieser Ausbreitung auf die Lagerung und die Vermarktung von Obst umzugehen“, ergänzte Angelo Zanella, Leiter der Arbeitsgruppe für Lagerung und Nacherntebiologie des Versuchszentrums Laimburg und Organisator der Veranstaltung.

Auch in diesem Jahr war ein Vortrag eines externen Referenten im Programm. Nicola Busatto, Forscher an der Fondazione Edmund Mach in San Michele all'Adige (TN), hielt einen Vortrag über den Umgang mit verschiedenen Ausprägungen der „Schalenbräune“, einer physiologischen Lagerstörung des Apfels. Diese kann auf verschiedene Weise bekämpft werden, darunter durch den Einsatz von Reifehemmern, die Lagerung in kontrollierter Atmosphäre und verschiedene Vorbehandlungen vor der Kühlung.

**Bekämpfung der Graufäule bei der Edelkastanie**

Das Äußere sieht gesund aus, aber das Fruchtfleisch ist schwammig und beim Anschneiden dunkel verfärbt. Dies sind die ersten Symptome der Graufäule, einer durch den Pilz *Gnomoniopsis castaneae* verursachten Kastanienkrankheit. Der Geschmack der Kastanien ist unangenehm, so dass sie nicht mehr vermarktet werden können. Die Graufäule ist eine aufkommende Krankheit, die die Früchte bereits in der Blütezeit befällt und erhebliche Schäden verursachen kann. Bei unsachgemäßer Behandlung kann die Krankheit zum vollständigen Verlust der Ernte während der Lagerung führen.

In Südtirol gibt es rund 400 Hektar Kastanienanbaufläche, die sich über das Eisacktal, den Vinschgau, das Burggrafenamt und das Unterland verteilen. Auch wegen der großen Bedeutung der Kastanie für Südtirol führt das Versuchszentrum Laimburg seit 2018 Versuche zur Eindämmung dieser Pilzkrankheit durch. Die verwendeten Ansätze sind Heißbäder und die Lagerung unter verschiedenen kontrollierten Atmosphären. Die bisherigen Ergebnisse zeigen, dass die Lagertemperatur und die Geschwindigkeit, mit der die Kastanien nach der Ernte eingelagert werden, entscheidend sind, um die Entwicklung des Pilzes zu verhindern. „Eine gute Lagerung ist jedoch nicht ausreichend. Es ist wichtig, Verbraucherinnen und Verbraucher über die richtige Lagerung von Kastanien zu Hause zu informieren. Dies kann ausschlaggebend sein, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten“, so Irene Perli von der Arbeitsgruppe Beeren- und Steinobst des Versuchszentrums Laimburg.

|  |
| --- |
| **Das Versuchszentrum Laimburg** Das Versuchszentrum Laimburg wurde 1975 gegründet und ist das Forschungszentrum für die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelqualität. Durch wissenschaftlich fundierte Versuchstätigkeit und Forschung entwickeln wir Know-how, erarbeiten Problemlösungen und Innovationen für die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung. Mit unserer Forschung sichern wir den Anbau und die Herstellung hochqualitativer landwirtschaftlicher Produkte in Südtirol und decken die gesamte Kette der Lebensmittelherstellung vom Anbau bis zum fertigen Produkt ab. Im Berggebiet trägt unsere angewandte Forschung zur Unterstützung und Förderung der Vielfalt lokaler Kulturen bei. Somit leisten wir einen konkreten Beitrag zur Entwicklung der lokalen Betriebe. Unser Tätigkeitsprogramm stimmen wir jedes Jahr mit Vertretern der Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung ab. Damit ist gewährleistet, dass unsere Forschungs- und Versuchsprogramme direkt auf die konkreten Erfordernisse der Praxis in Südtirol ausgerichtet sind. Über 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten an etwa 350 Forschungs- und Versuchsprojekten – sowohl in unseren Labors in Pfatten und am NOI Techpark als auch auf den Versuchsflächen der Agentur Landesdomäne, mit der wir eine historische und partnerschaftliche Zusammenarbeit pflegen.  |

|  |
| --- |
| **Abbildungen und Fotocredits:**Abb. 1: Agrarlandesrat Luis Walcher begrüßt die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Lagerungstagung am NOI Techpark.© Laimburg Research CentreAbb. 2: Angelo Zanella, Leiter der „Arbeitsgruppe Lagerung und Nacherntebiologie“ des Versuchszentrums Laimburg und Organisator der Lagerungstagung.© Laimburg Research CentreAbb. 3: Nicola Busato, Forscher der Fondazione Edmund Mach und Gastreferent der Lagerungstagung.© Laimburg Research CentreAbb. 4: Michael Oberhuber, Direktor des Versuchszentrums Laimburg© Laimburg Research CentreAbb. 5: Dieses Jahr fand die 25. Ausgabe der Lagerungstagung des Versuchszentrums Laimburg statt.© Laimburg Research CentreAbb. 6-8: Forschung zur Lagerung und Nacherntebiologie im Versuchslagerhaus des Versuchszentrums Laimburg in Pfatten.© Laimburg Research Centre/ivo corrá |

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das Text, Schrift, Grafiken, Typografie enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | Das Laimburg Journal ist die digitale Plattform für wissenschaftliche Open-Access-Publikationen des Versuchszentrums Laimburg. Es dient dem Transfer von Know-how und der Verbreitung von Fachwissen im Bereich der Agrar- und Ernährungswissenschaften sowie verwandter Wissenschaften. Konsultieren Sie die neuesten Veröffentlichungen kostenlos unter [laimburg.journal.it](https://journal.laimburg.it/index.php/laimburg-journal/index) |