

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 7

1 Eine neue Chance für Erwerbsanbau und Garten (OLLIG) 8

- 1.1 Definition Tafeltrauben, Keltertrauben 10
- 1.2 Tafeltraubenanbau in der Welt 11
 - 1.2.1 Anbau von Tafeltrauben in Europa 12
 - 1.2.2 Anbau von Tafeltrauben in Deutschland in der Vergangenheit 13
- 1.3 Entwicklung des Tafeltraubenanbaus in Deutschland 13
 - 1.3.1 Versuchswesen 13
 - 1.3.2 Veredlungen von Tafeltrauben in Deutschland 13
 - 1.3.3 Initiativen zur Förderung des Tafeltraubenanbaus in Deutschland 14
 - 1.3.4 Initiativen zur Förderung des Tafeltraubenanbaus in angrenzenden Ländern 14
- 1.4 Importe 16
- 1.5 Verbraucherwünsche 17
- 1.6 Marktpotenzial für deutsche Tafeltrauben 19

2 Anforderungen an den Standort 22

- 2.1 Klima, Boden, Standort (GÖTZ) 22
 - 2.1.1 Jahrestemperaturmittel 22
 - 2.1.2 Winterfröste und Winterfrostschäden 22
 - 2.1.3 Windschutz 24
 - 2.1.4 Frosthärte bei Tafeltrauben 26
 - 2.1.5 Spät- und Frühfröste 27
 - 2.1.6 Böden 28
- 2.2 Düngung, Bodenpflege (GÖTZ) 29
 - 2.2.1 Bemessung der Düngung in Ertragsanlagen 29

- 2.2.2 Wirkung der Düngung auf den Wuchs 29
- 2.2.3 Mangel- bzw. Schadsymptome 33
- 2.3 Geschützter Anbau (GÖTZ) 36
- 2.4 Bewässerung (OLLIG, RICHTER) 42
 - 2.4.1 Wasserbedarf von Trauben 42
 - 2.4.2 Bewässerungsstrategie für Tafeltrauben 43
 - 2.4.3 Aufbau einer Tropfbewässerungsanlage 45
 - 2.4.4 Pflege und Wartung einer Tropfbewässerungsanlage 46
 - 2.4.5 Unterkronenberegnung 46
 - 2.4.6 Steuerung der Bewässerung 48

3 Pflanzung und Erziehung (GÖTZ) 52

- 3.1 Pflanzrebe und Unterlage 52
- 3.2 Pflanzgut und Pflanzung 54
 - 3.2.1 Wurzelnackte Pfropfreben 54
 - 3.2.2 Pflanzung und Pflege von Topf- und Kartonagereben 57
 - 3.2.3 Jungfeldpflege 58
- 3.3 Erziehungs-systeme und Pflanzabstände 62
 - 3.3.1 Spaliererziehung 64
 - 3.3.2 T-Erziehung oder in Abwandlung Dach- bzw. Pergolenerziehung 65
 - 3.3.3 V-Systeme: Lyra- und Y-Erziehung 67
- 3.4 Unterstützungsvorrichtung 68
- 3.5 Rebschnitt bei Tafeltrauben 69
 - 3.5.1 Die Erziehung bestimmt den Schnitt 69
 - 3.5.2 Rebschnitt nach Frost und Hagel 73
- 3.6 Stockarbeiten in Ertragsanlagen 74
 - 3.6.1 Ausbrechen überzähliger Triebe 74
 - 3.6.2 Entblätterung der Traubenzone 76
- 3.7 Anschnitt und Fruchtholzformierung 77
 - 3.7.1 Fruchtholzformierung Flach- oder Halbbögen 77
 - 3.7.2 Zapfenschnitt bei Tafeltrauben 80

- 4 Tafeltraubensorten (GÖTZ, SIEGLER, BUCHTER-WEISBRODT) 82**
 - 4.1 Allgemeines und Geschichtliches 82
 - 4.2 Sortenherkünfte und Sortenabstammung 83
 - 4.3 Züchtung robuster Sorten 84
 - 4.4 Sortenempfehlungen 86
 - 4.4.1 Sorten für den Garten 87
 - 4.4.2 Sorten für den Erwerbsanbau 87
 - 4.4.3 Neue (samenhaltige) Sorten für den Erwerbsanbau 88
 - 4.4.4 Samenlose Trauben und Sorten mit weichen Scheinsamen 95
 - 4.4.5 Weltweit angebaute Sorten 99
- 5 Kulturmaßnahmen zur Verbesserung der Fruchtqualität 101**
 - 5.1 Qualitätsmanagement durch Ertragsreduktion und „Traubendesign“ (GÖTZ) 101
 - 5.2 Einsatz von Wachstumsregulatoren (Gibberelline, Algenpräparate) (GÖTZ) 104
 - 5.3 Ernte (GÖTZ) 106
 - 5.4 Lagerung von Tafeltrauben (OLLIG, RICHTER) 107
 - 5.4.1 Voraussetzungen für die Lagerung 108
 - 5.4.2 Optimale Lagerbedingungen 108
 - 5.4.3 Lagerfaktoren 108
 - 5.4.4 Lagerverfahren für Tafeltrauben 110
 - 5.4.5 Qualitätserhaltende Maßnahmen beim Transport 111
 - 5.4.6 Versuchsergebnisse zur Lagerung 112
 - 5.4.7 Empfehlungen zur Lagerung von Tafeltrauben 113
 - 5.5 Verpackung (OLLIG) 114
 - 5.6 Umveredeln (GÖTZ) 116
- 6 Pflanzenschutz bei Tafeltrauben 118**
 - 6.1 Besonderheiten des Pflanzenschutzes bei Tafeltrauben (KAST) 118
 - 6.2 Pilzkrankheiten der Rebe (KAST) 119
 - 6.2.1 Rebenperonospora (*Plasmopara viticola*) 119
 - 6.2.2 Oidium (*Erysiphe necator*) 124
 - 6.3 Botrytis (KAST) 128
 - 6.4 Traubenwicklerarten (KAST) 130
 - 6.5 Bewertung des Potenzials ökologischer Tafeltrauben (RICHTER) 132
- 7 Betriebswirtschaft (RICHTER) 135**
- 8 Verwertung, Gesundheit (BUCHTER-WEISBRODT) 147**
 - 8.1 Saftbereitung aus Tafeltrauben 147
 - 8.1.1 Erntezeitpunkt 147
 - 8.1.2 Entrappen 148
 - 8.1.3 Farbstabilisierung 148
 - 8.1.4 Säurebestimmung 149
 - 8.1.5 Farbgewinnung 149
 - 8.1.6 Pressen 149
 - 8.1.7 Klären 149
 - 8.1.8 Pasteurisieren 151
 - 8.1.9 Ausfällungen 152
 - 8.2 Brand, Destillat 153
 - 8.2.1 Rechtliche Bestimmungen 153
 - 8.2.2 Ansetzen der Maische 153
 - 8.3 Weitere Tafeltrauben-Produkte 153
 - 8.3.1 Verwertungsprodukte aus Tafeltrauben 154
 - 8.3.2 Die ganze Pflanze verwerten 155
 - 8.4 Inhaltsstoffe und Gesundheitswert von Tafeltrauben 157
 - 8.4.1 Hauptinhaltsstoffe der Traubenbeere 157
 - 8.4.2 Gesundheitswirkungen 159

**9 Tafeltrauben am Haus
und im Garten** (BUCHTER-
WEISBRODT) **164**

- 9.1 Standort 164
- 9.2 Zierreben ohne Früchte 165
- 9.3 Zierreben mit Früchten 166
- 9.4 Tafeltrauben als Balkonpflanzen 167

Serviceteil 168

- Literaturverzeichnis 168
- Bildquellen 170
- Register 171