

# 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 Pflanzreife 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 Erziehungssysteme 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 Farbgebung 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