

# Tafeltrauben: süße Gaumenfreuden

Tafeltrauben aus dem eigenen Garten sind ein Genuss. Zwar werden die Beeren nicht so groß wie die in südlichen Ländern produzierten, aber an Süße stehen die neuen Tafeltraubensorten diesen in nichts nach. Weinreben brauchen ein Gerüst, an dem die Reben im Sommer Halt finden können. Sehr gut eignen sich Haus- und Garagenwände, die mit Seilen oder Holzplatten als Spalier versehen werden.

Reben werden, anders als alle anderen veredelten Obstgehölze, sehr tief gepflanzt. Die durch eine Verdickung sichtbare Veredlungsstelle soll gerade eben aus dem Boden herauschauen. Diese Pflanzweise schützt die Reben vor Frostschäden im Winter.

Die angebotenen Tafeltrauben sind sehr reichtragend. Lassen Sie die Reben im ersten Jahr nicht mehr als 4 Trauben ernähren, die restlichen brechen Sie Ende Juni aus. Sonst erschöpft sich die junge Rebe zu schnell und kann im Winter erfrieren. Auch in späteren Jahren ist es ratsam, pro jungem Trieb nur 1 Traube hängen zu lassen. Das ergibt immer noch eine stattliche Anzahl an Trauben pro Rebstock. Dann werden die einzelnen Beeren viel größer und süßer und können mit der Importware aus den Mittelmeerländern gut mithalten. Übrigens: Diese Art der Ausdünnung des Fruchtbehangs machen auch die Weinbauern, sonst wären die Tafeltrauben zu klein und der Wein zu sauer.

Wenn Sie sich die Weinberge ansehen, wundern Sie sich bestimmt, wie stark die Rebstöcke im ausgehenden Winter zurückgeschnitten werden. Wer optimale Fruchtqualität erzielen will, macht es genauso. Die Anleitung dazu finden Sie im rechts stehenden Kasten.



## Muscat bleu

blaue Tafeltraube mit lockerem Aufbau der Trauben  
muskatartig gewürzt, hoch aromatisch  
Beeren mittelgroß bis groß  
Kerne stören nur wenig  
Reifezeit Mitte September  
tolerant gegen Mehltau



## Arcadia (kernarm)

weiße Tafeltraube mit kompaktem Traubenaufbau  
große, festfleischige, süße Beeren  
Kerne sind äußerst klein und stören nicht  
Reifezeit Mitte September  
tolerant gegen Mehltau

### Unser Tipp: Erziehung von Tafeltrauben

Der Rebe wird **im Pflanzjahr nur ein Trieb** belassen, der senkrecht nach oben wächst.

Im Februar des zweiten Jahres wird der Trieb auf ca. **1 m Höhe abgeschnitten**. Die Ruten, die sich bilden, werden im Lauf des Sommers senkrecht nach oben gebunden. Pro Rute wird eine Traube belassen, alle anderen Trauben entfernt. Werden die Ruten zu lang, werden sie im Spätsommer auf ca. 1 m Länge abgeschnitten.

Wieder im darauf folgenden Februar werden zwei kräftige Ruten **waagrecht gebunden**, eine rechts, eine links des Stammes, und auf ca. 1 m Länge eingekürzt. Zwei der restlichen Ruten, eine rechts, eine links des Stammes, werden **auf zwei Knospen zurückgeschnitten**, alle anderen Triebe komplett am Stamm entfernt. Aus den Knospen der waagrecht gestellten Fruchtruten bilden sich senkrecht abgehende Triebe, an denen jeweils eine Traube belassen wird. Aus den Augen der auf zwei Knospen geschnittenen Ruten entwickeln sich kräftige Triebe. Im kommenden Frühjahr werden die alten Tragruten komplett entfernt. Auf jeder Stammseite wird einer der kräftigen Triebe als neue Tragrute waagrecht gebunden, der andere wieder auf zwei Knospen gekürzt. Diese Prozedur wiederholt sich nun Jahr für Jahr.

### Abbildungen: Der Schnitt der Tafeltraube

