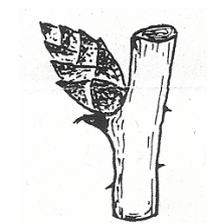


Entwicklungsstadien (Himbeere)

a) System nach: Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl), Paris, F
 [Quelle: Gaillard, M.E.; Massardier, P.: Le Framboisier. Editions Ctifl, Paris, Frankreich, 1999.]

Code	Beschreibung	Abbildung
	Vor dem Austrieb:	
Stadium A	vegetative Ruhe	
	Vom Austrieb bis zum Blühbeginn:	
Stadium B	Anschwellen der Knospen (grüne Spitzen)	
Stadium C	Entfalten der Blätter	
Stadium E	geschlossene Blütenknospen (an den Spitzen der lateralen Triebe)	

Vom Blühbeginn bis zu den grünen Früchten:

Stadium E2

Blühbeginn (erste Blüten offen an den Spitzen der lateralen Triebe)



Stadium F

Vollblüte (50% der Blüten offen)



Stadium H

Blühende (Abfallen der Blütenblätter an 70% der Blüten jeder Pflanze)



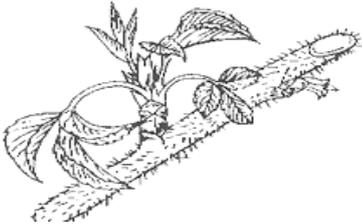
Stadium J

erste grüne Früchte (10% je Pflanze, an den Spitzen der lateralen Triebe)



b) System nach: Eidgenössische Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau, (FAW), Wädenswil CH

[Quelle: Schweizerischer Obstverband, Eidg. Forschungsanstalten Wädenswil und Changins, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Landwirtschaftliche Beratungszentrale Lindau (Hrsg.): Handbuch Beeren. (Eigenverlag,) Zug, CH, 2002.]

Code	Beschreibung	Abbildung
Austrieb	Erscheinen erster Blätter	
Vorblüte	allererste Blütenknospen sichtbar, Hecke füllt sich allmählich mit Blättern	
Blüte	erste Blüten bis etwa 50 % aller Blüten offen	
Früchte	grüne Jungfrüchte sichtbar bis erste Früchte voll ausgefärbt	

Wichtige Krankheiten und Schädlinge (37325)

ABIOTISCHE SCHÄDEN

Sonnenbrand

BAKTERIEN

Wurzelkropf *Agrobacterium tumefaciens*

PHYTOPLASMEN

Himbeerstauche (Rubus stunt)

PILZLICHE ERREGER

Brennfleckenkrankheit (Anthraknose) *Elsinoe veneta* (anam. *Sphaceloma necator*)

Grauschimmel *Botryotinia fuckeliana* (anam. *Botrytis cinerea*)

Himbeerrost *Phragmidium rubi-idaei*

Mehltau *Sphaerotheca macularis*

Rutenkrankheiten *Botrytis cinerea* (anam. *Botrytis cinerea*), *Didymella applanata* (anam. *Phoma spec.*), *Leptoshaeria conyothyrium*

Wurzelfäule *Phytophthora fragariae* var. *rubi*

TIERISCHE SCHÄDLINGE

Erdbeerblütenstecher *Anthonomus rubi*

Große und Kleine Himbeerblattlaus *Nectarosiphon idaei* u. *Aphidula idaei*

Himbeerblattgallmilbe *Eryophyes gracilis*

Himbeergallmücke *Lasioptera rubi*

Himbeerglasflügler *Synanthedon hylaeiformis*

Himbeerkäfer *Byturus urbanus*

Himbeermotte *Incurvaria rubiella*

Himbeerspinnmilbe *Neotetranychus rubi*

Himbeerrutengallmücke *Thomasiniana theobaldii*

Spinnmilben *Tetranychus urticae*

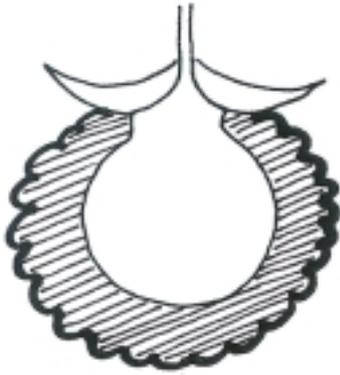
VIREN

Chlorotisches Blattfleckenvirus (Apple chlorotic leaf spot virus)

Himbeervergilbungsvirus (Raspberry yellow virus)

Ringfleckenvirus (Raspberry ringspot virus)

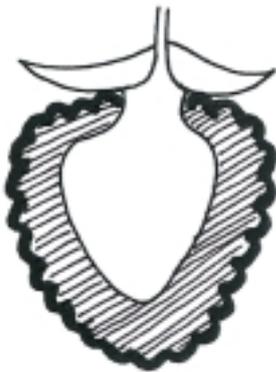
Fruchtformen (37405)



1
rund



2
herzförmig



3
konisch



4
trapezförmig

Verkostungsergebnisse

(verändert nach FISCHER, M., 1988, und STEHR, 2000)

Sorte/ Klon-Nr.										
Frucht- fleisch- festigkeit (37451)		1	sehr weich/mehlig						1	
		3	weich						3	
		5	mittel						5	
		7	fest						7	
		9	sehr fest						9	
Saftig- keit (37465)		1	sehr gering						1	
		3	gering						3	
		5	mittel						5	
		7	hoch						7	
		9	sehr hoch						9	
Zucker-/ Säure- Verhältnis (37484)		1	sehr süß						1	
		3	eher süßlich						3	
		5	ausgewogen						5	
		7	eher säuerlich						7	
		9	sehr sauer						9	
Aroma (37488)		1	fehlend (fade)						1	
		3	schwach						3	
		5	mittel						5	
		7	stark						7	
		9	positiv						9	
Gesamtbeurteilung	Geschma- ck (37490)		1	sehr schlecht					1	
			3	schlecht					3	
			5	mittel					5	
			7	gut					7	
			9	sehr gut					9	
	Gesamt- einschätzung		1	extrem schlecht						1
			2	sehr schlecht						2
			3	schlecht						3
			4	unter mittel						4
			5	mittel						5
			6	mittel bis gut						6
			7	gut						7
			8	sehr gut						8
			9	ausgezeichnet						9
Reife- zustand zur Verkostung		1	unreif						1	
		3	knapp reif						3	
		5	vollreif						5	
		7	hochreif						7	
		9	überreif						9	
Bemerkungen:										
Datum:					Name:					
Alter:					weiblich: <input type="checkbox"/>					
					männlich: <input type="checkbox"/>					

Qualitätsnormen für Himbeeren

gem. Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 9. Oktober 1971 (BGBl. I S. 1640)

Mindesteigenschaften

Die Früchte müssen ganz, gesund, sauber, frisch, frei von fremdem Geruch und Geschmack, sowie von anomaler äußerer Feuchtigkeit [Feuchtigkeitsspuren, hervorgerufen durch den Saft der Beeren, sind zulässig] sein. Himbeeren müssen ohne Kelch und Fruchtboden und dürfen zudem nicht ausgetrocknet sein. Die Früchte müssen schonend geerntet worden sein und eine normale Fruchtentwicklung erreicht haben. Der Reifezustand muss so sein, dass er den Früchten gestattet, Transport und Handtierung auszuhalten.

Klasseneinteilung

Klasse Extra

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von höchster Qualität, d.h. einheitlich in Reife, Größe, Form und Farbe sowie frei von Fehlern sein. – Gütetoleranz: 5% der Anzahl oder des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse "I" entsprechen müssen.

Klasse I

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie dürfen gegenüber den Früchten der Klasse "Extra" weniger einheitlich in Reife, Größe, Form und Farbe sein. Sie müssen zudem frei sein von ernstlichen Fehlern, die das gesamte Aussehen des Inhalts der Verpackungen beeinträchtigen. – Gütetoleranz: 10% der Anzahl oder des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse "II" entsprechen müssen.

Klasse II

Die Klasse umfasst Erzeugnisse die nicht in eine der höheren Klassen eingestuft werden können, aber den oben genannten Mindestanforderungen entsprechen: Zulässig sind hochreife Früchte, Früchte mit Kelch und Fruchtboden, sowie fehlerhafte Früchte. – Gütetoleranz: 15% der Anzahl oder des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind. Innerhalb dieser Toleranzen sind bis zu 10% madige Früchte zulässig.

[Eine Größensortierung ist nicht vorgeschrieben]

