

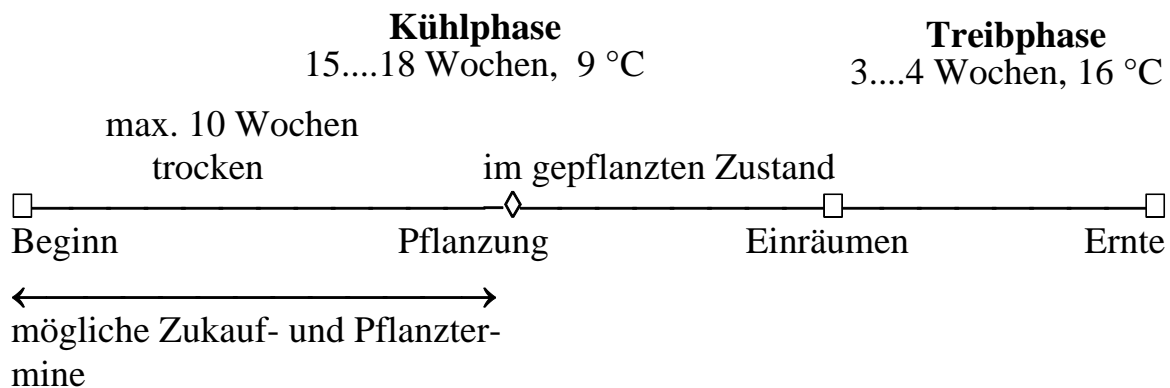
Treiben von Narzissen zum Schnitt

Aktuelles für die Praxis

Dresden-Pillnitz, im November 1998

Narzissen gehören zum nahenden Frühling wie Schnee zur Winterszeit. Wen verwundert es da, daß zum Winterausklang Narzissen sich großer Beliebtheit erfreuen.

Wie die meisten Zwiebeln benötigen auch Narzissen eine Kühlung für zügiges Wachstum und Blüte. Die Blüte wird bereits so zeitig angelegt, daß sich die Zwiebel zumeist noch im Boden befindet. Das Treiben ist im Gewächshausboden und in Kisten möglich. Letzteres bietet in der Handhabbarkeit viele Vorteile. Für eine erfolgreiche und termingerechte Treiberei sind eine enge Zusammenarbeit und Information seitens des Zwiebellieferanten und Kenntnisse über die einzelnen Wachstumsstufen notwendig. Im Folgenden werden Hinweise zum Treiben von in Spezialbetrieben präparierten Narzissenzwiebeln gegeben:



Ausgangsmaterial:

große Zwiebeln, sogenannte "Doppelnasen" ergeben beste Qualitäten und 2-3 Blütenstiele, kleinere und runde Größen bringen nur eine Blüte hervor; Größtenteils nach Gewicht gehandelt und so unsortiert; Zwiebeln auf Krankheits- und Schädlingsbefall überprüfen;

- ungekühlte Narzissen: erhalten gesamte Kühlung beim Produzenten im trockenen und/oder gepflanzten Zustand,
- 9°C (vorgekühlte) Narzissen: Trockene Zwiebeln haben bereits einen Teil der notwendigen Kühlung beim Lieferanten erhalten, die Restkühlung erfolgt im gepflanzten Zustand beim Produzenten - Informationen des Lieferanten beachten!,

Spezifische Sortenansprüche berücksichtigen!

Kühlphase:

aus Tabellen und vom Lieferanten Dauer der Kühlphase entnehmen,

Dauer beeinflusst Blütenstiellänge, -qualität, Wachstumsdauer,

abhängig von Sorte, Zwiebelgröße, geplante Treibbeginn;

Kühltemperatur bei 9 °C (tiefere Kühlung bei 2-5 °C ergibt kürzere Stiele, höhere verlängert die Dauer und kann zum 'Steckenbleiben der Blüte' führen);

bis zu 10 Wochen der Kühlphase können trockener Zwiebel zugeführt werden;

im Kühlraum oder im Einschlag im Freien, feucht halten;

Kombination mit Tulpenzwiebeln nur bedingt möglich;

Pflanzung:

nach Eintreffen unverzüglich pflanzen,
 in saubere, krankheitsfreie Kisten, auf 8-10 cm dicke krankheitsfreie Substratschicht mit gutem Wasser- und Lufthaushalt oder ins Grundbeet bei Bodentemperaturen unter 9 °C (Kühlphase) aufrecht pflanzen;
 Pflanzdichte abhängig von Zwiebelgröße und Sorte 15-25 kg/m², eng;
 mit 2-3 cm dicken groben Sandschicht abdecken bzw. 8 cm tief pflanzen;
 nach dem Pflanzen gründlich bewässern, Austrocknen der Wurzeln vermeiden;
 Kühldauer absichern!

Treibphase:

16 °C, höhere Temperaturen führen zu weichen Stielen und schlechten Qualitäten; hohe relative Luftfeuchte von 90% vorteilhaft; viel Wasser, besonders empfindlich gegenüber Austrocknen; Düngung nicht erforderlich;
 Dauer Tabellen oder Informationen des Lieferanten entnehmen,
 Dauer abhängig von Sorte, Treibzeitpunkt, Dauer der Kälteperiode;

Ernte, Nacherntebehandlung:

wenn gut gefüllte Knospe Farbe zeigt, die Spatha aufgerissen ist und die Knospe sich ganz leicht zu neigen beginnt; Blumenstiele und Blätter zusammen ernten (zusammenhaltende Manschette mitschneiden);
 in kühles sauberes Wasser stellen, umgehend kühl bei 1-2 °C und hoher Luftfeuchte lagern; Haltbarkeit ca. 1 Woche;
 Narzissen sondern Schleim ab, der auf viele Schnittblumen giftig wirkt (erst wenn Schleimproduktion aufhört ohne erneuten Anschnitt Kombination mit anderen möglich);

Pflanzenschutz:

Vorbeugendes Tauchen der Zwiebeln in 0,2 %ige Du Pont Benomyl + 0,2 %ige Ronilan WG - Lösung (15 min.) vorteilhaft (eventuell schon beim Lieferanten erfolgt - Nachfragen!), vom Vorjahr gebrauchte Materialien bei Krankheitsbefall desinfizieren bzw. dämpfen;

Auswahl von Krankheitsbildern:

Narzissenscheckung; <i>Tabak-Rattle-Virus</i>	Blätter mit hellen Flecken, Streifen, Zeichnungen	Hygiene, Übertragung mechanisch + durch Nematoden
Zwiebel- und Triebfäule; <i>Botrytis narcissicola</i>	auf äußersten Zwiebel-schuppen braune Flecken, Fäule, Blattspitzen braun, Triebe fallen um, Grauschimmel,	Zwiebeln kontrollieren, Pflanze trocken halten, Zwiebeln tauchen, Ronilan

Narzissenfeuer; <i>Botrytis polyblastis</i>	Flecken auf Blättern und Blüten, bei hoher Luftfeuchte grauer Schimmelrasen	kranke Pflanzen vernichten, Tauchen, Ronilan
Zwiebelgrundfäule; <i>Fusarium oxysporum f. sp. narcissi</i>	vom Zwiebelboden ausgehende Fäule, zwischen den Schalen oft hellrosa Pilzmyzel	hohe Bodentemperatur vermeiden, befallene entfernen, kühle und luftige Lagerung
Narzissenfliegen; Große Narzissenfliege <i>Lampetia equestris</i> , Kleine Narzissenfliege <i>Eumerus strigatus</i>	Austrieb kümmerlich, Larven fressen in Zwiebel, Fäule der Zwiebel	Warmwasserbehandlung 4 Std. in 43°C warmes Wasser
Steckenbleiben der Blüte, taube Knospen	Ursachen: zu hohe Temperaturen, Schädigung der Wurzeln	Temperaturen während Lagerung + Transport niedrig halten, gute Wasserversorgung sichern

Die Hinweise der Pflanzenschutzmittelhersteller und die Rechtsvorschriften sind zu beachten.

Weiterführende Literatur:

E.-M. GEIGER u.a. : Narcissus-Arten Veitshöchheimer Kultur-Informationen zur Schnitt-Narzisse, Gärtnerbörse 11/98, S. 35-37

Impressum

Herausgeber:

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft
August-Böckstiegel-Str. 1
01326 Dresden
Tel.: (0351) 2612-0 Fax: (0351) 2612-489
Postanschrift: 01311 Dresden, Postfach 540137

Redaktion:

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft
Fachbereich Gartenbau und Landespflege Dresden-Pillnitz
Söbrigener Str. 3a
01326 Dresden
Tel.: (0351) 2612-710 Fax: (0351) 2612-704
Postanschrift: 01311 Dresden, Postfach 540137

Bearbeiter: Marion Buhtz

Redaktionsschluß: 20.11.1998