

Treiben von Tulpen zum Schnitt

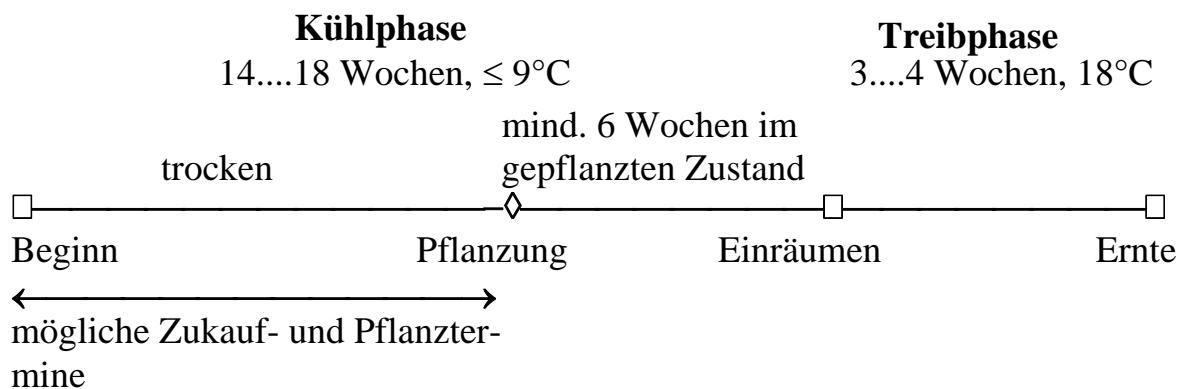
Aktuelles für die Praxis

Dresden-Pillnitz, im November 1998

Bereits in den Wintermonaten zur Blüte gebrachte Frühjahrsblüher sind seit jeher beim Kunden beliebt, steigern sie doch die Vorfreude auf den nahenden Frühling. Beim Treiben von Tulpen und Co macht man sich den Umstand zu nutze, daß die Blütenanlagen in der Zwiebel bereits vollständig vorgebildet sind (sog. Stadium G). Gängig sind das Treiben von Tulpenzwiebeln im Grundbeet oder in Kisten. Letzteres hat die Vorteile, daß die Handhabung einfacher und die Gewächshausfläche besser ausnutzbar sind. Die Kistentreiberei unter Nutzung von Kühlräumen ist von Außentemperaturen auch unabhängiger und somit besser planbar.

Tulpen blühen erst, wenn sie wie in der Natur ausreichend Kühlung erhalten haben. Die Sicherung des Kühlbedarfs ist eine wichtige Voraussetzung für das Treiben. Ein entsprechender Kühlraum leistet hier gute Dienste. Für eine erfolgreiche und termingerechte Treiberei sind eine enge Zusammenarbeit und Information seitens des Zwiebellieferanten und Kenntnisse über die einzelnen Wachstumsstufen notwendig.

Am häufigsten werden die in Spezialbetrieben präparierten Tulpenzwiebeln nach folgendem Schema getrieben:



Ausgangsmaterial:

Zwiebelumfänge von 12+ in cm, sogenannte Topper ergeben beste Qualitäten und größte Stiele, je größer die Zwiebel desto besser; Zwiebeln sollten keine Krankheitssymptome erkennen lassen;

- ungekühlte Tulpen: erhalten gesamte Kühlung trocken und/oder gepflanzt beim Produzenten,
- 9°C (vorgekühlte) Tulpen: trockene Zwiebeln haben bereits einen Teil der notwendigen Kühlung beim Lieferanten erhalten, Restkühlung erfolgt beim Produzenten im gepflanzten Zustand - Informationen des Lieferanten beachten!;
- 5°C Tulpen: trockene Zwiebeln erhalten gesamte Kühlung ($2-5^{\circ}\text{C}$) im Kühlraum, sofort nach Abschluß der Kühlung pflanzen und treiben;

Spezifische Sortenansprüche beachten!

Kühlphase:

frühestens nach Anlage aller Blütenteile in der Zwiebel (= Stadium G) und Präparation beim Lieferanten möglich;

Informationen des Lieferanten bezüglich Dauer beachten:

Dauer beeinflusst Blütenstiellänge, -qualität, Wachstumsdauer, abhängig von Sorte, Zwiebelgröße, geplante Treibbeginn;

Kühltemperatur 9 °C, für spätere Sätze ab Dezember besser < 5 °C, höhere Temperaturen verlängern die notwendige Kühlphase und führen zu unerwünschtem Triebwachstum;

Teil der Kühlphase kann trockene Zwiebel erfahren, mindestens 6 Wochen sollten im gepflanzten Zustand erfolgen;

im Kühlraum oder Einschlag im Freien feucht, aber nicht naß halten;

Pflanzung:

sofort nach dem Eintreffen pflanzen, in saubere, krankheitsfreie Kisten, auf mindestens 5 cm dicke krankheitsfreie Substratschicht oder ins Grundbeet, bei gutem Wasser- und Lufthaushalt, mit einem pH-Wert von 6 - 7, eine optimale Bewurzelung garantieren Salzgehalte bis 0,5 g/l Substrat;

Kahlmachen der Zwiebeln nur bei 5 °C Zwiebeln von Vorteil;

Pflanzdichte abhängig von Sorte, Treibzeitpunkt, Zwiebelgröße (bis 400 Zwiebeln/m²); auf Zwiebeln ca. 2 cm grobkörniger Sand (verhindert Hochdrücken der Zwiebel, Tulpe bleibt sauber), anschließend gründlich gießen;

Kühldauer absichern!

Treibphase:

16-18 °C (niedrigere Werte verzögern Blüte), zum Ende 15 °C Lufttemperatur möglich;

Dauer Tabellen oder Informationen des Lieferanten entnehmen,

Dauer abhängig von Sorte, Treibzeitpunkt, Treibtemperatur;

relative Luftfeuchte 60-80 %, empfindlich gegen Austrocknen,

Düngung nicht erforderlich;

Ernte, Nacherntebehandlung:

wenn Knospe Farbe zeigt,

umgehend in kühles, sauberes salzfreies Wasser stellen, Tulpen müssen sofort auf 2°C gekühlt werden, es empfiehlt sich, die Tulpen nach dem Bündeln anzuschneiden und in kaltes Wasser (1-2 °C) zu stellen; Blumenfrischhaltungsmittel können zum schnelleren Verlängern des Stieles führen;

Haltbarkeit sortenabhängig 5 - 12 Tage;

Ernte mitsamt der Zwiebel ermöglicht eine bis dreiwöchige Lagerung bei 0°C; nicht mit Narzissen gemeinsam einstellen;

Pflanzenschutz:

Tauchen der trockenen Zwiebeln vor dem Pflanzen beim Lieferanten oder beim Produzenten (beim Lieferanten nachfragen) in 0,2 %ige Du Pont Benomyl + 0,2 %ige Ronilan WG - Brühe (15 min.) sowie Desinfektion und Dämpfung der im Vorjahr verwendeten und infizierten Materialien vorteilhaft;

Auswahl einiger Krankheitsbilder:

Tulpenfeuer; <i>Botrytis tulipae</i>	Pocken an Blättern, Blüten	kranke entfernen, Pflanze trocken halten, Ronilan
Trockenfäule; <i>Fusarium oxysporum</i>	Zwiebeln riechen säuerlich, Zwiebeln schrumpfen	hohe Bodentemperatur vermeiden, Bodendämpfung, Zwiebeln tauchen
Weich- und Wurzelfäule; <i>Phythium ultimum</i>	Wurzeln, Zwiebel weichfaul	niedrige Bodentemperatur, Tauchen bzw. Behandeln mit Previcur
Blütenvertrocknung		Kühldauer einhalten, Wasserversorgung sichern
Kippen, Umfallen	eine Folge schlechter Bewurzelung bei hoher Luftfeuchte, Calciummangel	gute Bewurzelung sichern, Temperatur + Luftfeuchte senken, Verdunstung der Pflanze verbessern,

Die Hinweises der Pflanzenschutzmittelhersteller und die Rechtsvorschriften sind zu beachten!

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