

Veredlungsservice



Simone Radatz
 Jether Weg 3
 03149 Wiesengrund
 Tel.: 035694/394
 Fax: 03694647

Auftraggeber:	
Name:
Vorname:
Adresse:
Tel.:
E-Mail:

Bitte Anzahl der gewünschten Baumformen eintragen

Nr.	Sorte	Sortenname, wenn bekannt ansonsten eigene Bezeichnung	Spindel- busch	Busch	Halbstamm Fußveredlung	Hochstamm Fußveredlung
	<i>z.B. Apfel</i>					
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Spindelbusch ist empfohlene Baumform (auch geeignet für die Erziehung als Spalier an der Wand oder am Drahtgerüst)

Hiermit beauftrage ich die Dubrauer Baumschule, die von mir gelieferten Edelreiser laut obiger Aufstellung im Frühjahr auf geeigneter Unterlage zu veredeln und bis zum Herbst zu pflanzfertigen Bäumen im Container oder Freiland weiter zu kultivieren. Die gewünschte Stückzahl an Bäumen in der jeweiligen Baumform habe ich angegeben.

Ich erkläre, dass die Edelreiser, die ich einsende, nicht von Neuzüchtungen stammen, die dem Sortenschutz unterliegen, und dass die Bäume, die aus den Edelreisern entstehen, nur für private Zwecke verwendet und keinesfalls verkauft werden.

Die Hinweise auf der nachfolgenden Seite habe ich zur Kenntnis genommen.

 (Ort und Datum)

 (Unterschrift des Auftraggebers)

Hinweise zur Auftragserteilung

- Die Dubrauer Baumschule übernimmt **keine Garantie** dafür, dass die Edelreiser anwachsen. Sofern Sie eine E-Mail-Adresse angegeben haben, versuchen wir Sie im Oktober über Anwachergebnisse und eine mögliche Abholung zu informieren. Sie können gern auch ab Mitte Oktober telefonisch nachfragen, manchmal schaffen wir die Benachrichtigung zeitlich nicht.
- Die Dubrauer Baumschule kann die **Vermehrung einer Sorte verweigern**, wenn die Edelreiser in einem so schlechten Zustand sind, dass ein Anwachsen äußerst unwahrscheinlich ist.

Die Kosten werden erst bei der Abholung der Bäume fällig.

Eine Veredlung je Sorte kostet 24,50 €, jede weitere Veredlung 19,50 € von der gleichen Sorte/Baum.

Bei Fußveredlung kann es sein, dass im Herbst die Höhe bei Halb- und Hochstamm noch nicht erreicht wird.

Sind die Veredlungen nicht gewachsen, so entstehen dem Auftraggeber keine Kosten.

Hinweise zum Schneiden der Edelreiser

1. **Edelreiser** sind Triebe von Bäumen, aus denen Teile entnommen und auf geeignete Unterlagen so veredelt werden, dass das entnommene Teilstück auf der Unterlage anwächst und neue Triebe bildet.
2. Als Edelreiser eignen sich im vorliegenden Fall ca. **bleistiftstarke einjährige Jungtriebe** des Mutterbaumes. Schneiden Sie diese Triebe an frostfreien Tagen oder Tagen mit nur geringem Frost (Temperaturen über - 4 °C) mit einer Schere ab. Wichtig ist, besonders beim Steinobst (Kirschen, Pflaumen und Zwetschen, Pfirsiche, Aprikosen), dass sich der Mutterbaum noch in absoluter **Winterruhe** befindet. In den meisten Jahren ist das bis **Ende Januar** der Fall. Apfel- und Birnenreiser können gut auch noch im **Februar** geschnitten werden. Sie können gern auch den optimalen Schnittermin mit uns telefonisch abstimmen.
3. Für drei Veredlungen wird ein etwa 40 cm langes Reis benötigt. Schneiden Sie eine ihrem Auftrag entsprechende **Anzahl an Edelreisern pro Sorte**.
4. Beschriften Sie die Edelreiser mit einem Etikett, auf dem Ihr Name und die Obstsorte (falls unbekannt Phantasiename mit Wiedererkennungswert angeben) vermerkt sind (siehe Foto).
5. An **älteren Obstbäumen** sind die besten Edelreiser meist an der Kronenspitze zu gewinnen. Sind selbst dort die Jungtriebe zu schwach, so entnehmen sie Wasserschosse (senkrecht nach oben wachsende Sommertriebe) als Edelreiser. Auf keinen Fall dürfen Austriebe aus dem Wurzelbereich oder der Stammbasis als Reiser entnommen werden, da es sich hierbei oft um Austriebe der Unterlage handelt, die nicht der aufveredelten Sorte entspricht.
6. Bündeln und etikettieren Sie die Edelreiser sofort nach dem Schneiden, wickeln Sie sie in **feuchtes (nicht nasses) Zeitungspapier** ein und umhüllen Sie diese mit **Plastiktüten**. Lassen Sie die Edelreiser nicht bei Zimmertemperatur länger als eine Stunde liegen. Verpacken Sie die Edelreiser und bringen sie die Edelreiser in die Baumschule.
7. Bei uns werden die Reiser bis zur Veredlung bei 1 °C im Kühlschrank gelagert.

