



Die Aktion 2011 FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter

Der Fränkische Weinbauverband e. V. lädt alle Winzer ein, mit der Zibarte punktuell ihren Weinberg zu bereichern. Dazu hat der **Arbeitskreis Franken-Wein.Schöner.Land!** die Zibarte als Baum für Frankens Weinberge 2011 ausgewählt. Damit wird die Erlebnislandschaft Weinfranken noch attraktiver!

Die Volks- und Raiffeisenbanken unterstützen die Aktion im Frühjahr 2011 und finanzieren jedem Weinbauverein in Franken einen Zibartenbaum. Wir appellieren an alle Winzer: Pflanzen Sie die Zibarte in Ihren Weinberg, setzen Sie blühende Akzente! Sie leisten damit einen persönlichen Beitrag, das Weinland Franken auszuschnücken. Haben Sie Fragen oder Pflanzwünsche, dann wenden Sie sich an eine der umseitigen Organisationen.

Baum für Frankens Weinberge 2000 – 2010

Im Jahr 2000 hat die Projektgruppe „Erlebnislandschaft Weinfranken“ mit dem roten Weinbergpfirsich erstmals einen Baum für Frankens Weinberge ausgewählt. Seitdem wurden mehr als 1000 Exemplare gepflanzt:

- 2000: Der rote Weinbergpfirsich
- 2001: Die Quitte
- 2002: Die Maulbeere
- 2003: Die Edelkastanie
- 2004: Die Mandel
- 2005: Die Kornelkirsche
- 2006: Die Kupferfelsenbirne
- 2007: Der Speierling
- 2008: Die Rose
- 2009: Die Apfelbeere
- 2010: Die Aprikose

Pflanzen Sie auch weiterhin diese Gehölze in Ihre Weinberge entlang von Wegen, in Böschungen und an Weinberghütten!

Information

Hier sind **Faltblätter über die Bäume, die Rose sowie die Broschüre „Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“ erhältlich:**

Fränkischer Weinbauverband e. V.
Haus des Frankenweins
Hertzstraße 12 - 97076 Würzburg
Tel.: 0931/39011-0 - Fax: 0931/39011-55
kontakt@haus-des-frankenweins.de

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken
Zeller Straße 40 - 97082 Würzburg
Tel.: 0931/4101-0 - Fax: 0931/4101-250
E-Mail: poststelle@ale-ufr.bayern.de

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Abt. Weinbau
An der Steige 15 - 97209 Veitshöchheim
Tel.: 0931/9801-0 - Fax: 0931/9801-550
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Bayerische Gartenakademie
An der Steige 15 - 97209 Veitshöchheim
Tel.: 0931/9801-147 - Fax: 0931/9801-139
E-Mail: bay.gartenakademie@lwg.bayern.de

Wir beraten Sie gerne!

Die Aktion 2011 wird unterstützt durch



Impressum:

Herausgeber:



Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken
Zeller Straße 40, 97082 Würzburg



Layout und Zeichnungen:

IONATH DESIGN und ALE Unterfranken

Fotos:

Hubert Siegler, Bay. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken



„Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“

Erlebnislandschaft Weinfranken

Aktion

Die Zibarte

Baum für Frankens Weinberge 2011



Fränkischer Weinbauverband e. V.

FRANKENWEIN
Der Wein mit Charakter

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken



Die Zibarte

Die Zibarte, auch Ziberl oder Seiberl genannt, ist eine alte Wildpflaumenart, die fast in Vergessenheit geraten ist.

Erstmals schriftlich erwähnt wurde die Zibarte im Hochmittelalter von Hildegard von Bingen. Vermutlich wurde die Zibarte bereits vor mehr als 5000 Jahren von unseren Vorfahren verzehrt, da in steinzeitlichen Pfahlbauten am Bodensee Zibartenkerne gefunden wurden.

Bei der Zibarte handelt es sich um einen Strauch oder kleinen Baum, der eine Höhe von drei bis sechs Metern erreicht. Es gibt verschiedene Ausprägungen, die sich in Reifezeit und Fruchtgröße unterscheiden und vor allem in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz bodenständig vorkommen.



Von März bis April erscheinen die reinweißen, leicht duftenden Blüten. Die kugeligen gelben oder blauen Früchte reifen von September bis Oktober und haben einen Durchmesser von maximal drei Zentimetern. Der Geschmack ist

süß-säuerlich und durch den Gerbstoffgehalt etwas herb. Nach dem ersten Frost verliert die Frucht an Säure und schmeckt milder. Der durchschnittliche Zuckergehalt liegt bei 16 % (60 bis 70 Grad Oechsle). Bei optimalen Bedingungen kann die Zibarte durchaus 80 bis 100 Grad Oechsle erreichen.



Standort und Pflege

Die Zibarte ist ausgesprochen genügsam und stellt keine hohen Ansprüche an den Boden. Für Krankheiten ist sie kaum anfällig. Die Zibarte verträgt zwar Frost, durch die frühe Blüte und späte Reife gedeiht sie jedoch in milden Gegenden, wie im fränkischen Weinland, am besten.

Die Pflanzung erfolgt zwischen Spätherbst und zeitigem Frühjahr. Wasserschosse sollten schon im grünen, noch unverholzten Zustand im Früh- oder Spätsommer entfernt werden. Die Pflege beschränkt sich auf den Erziehungsschnitt analog junger Zwetschgenbäume sowie das Auslichten dichter Kronen.

Die Zibarte ist selbstfruchtbar und daher auch im Einzelstand ertragreich. Wenn das Fruchtholz nach einigen Jahren zu vergreisen beginnt, kann die Bildung von neuem Fruchtholz durch Schnittmaßnahmen gefördert werden. Es empfiehlt sich, regelmäßig zurückzuschneiden, um starke Eingriffe mit großen Schnittwunden zu vermeiden.



Verwendungsmöglichkeiten

Obwohl die Zibarte auch als Frischobst eine interessante Abwechslung bietet, ist sie vor allem als Obstbrandspezialität von außergewöhnlichem Geschmack bei Kennern bekannt. Wahrscheinlich

wurden die Früchte bereits mit dem Entstehen der Obstbrandbereitung im 16. Jh. in Brenneseln verwertet. Zibartenbrände, auch liebevoll „Zibärtle“ genannt, gelten bis heute als erlesene



und entsprechend hochpreisige Rarität. Der Geschmack erinnert an Mandeln und Marzipan, ist sonst aber unvergleichbar. Gepaart mit einem langanhaltenden fruchtigen Abgang, ist die „Königin der Edelbrände“ ein einzigartiges Genusserebnis für Feinschmecker.

Liebhaber außergewöhnlicher Konfitüren und Gelees können aus den Pfläumchen eine aromatische kräftig-fruchtige Rarität herstellen.

Die Ernte findet am besten nach dem ersten Frost statt, da die Früchte dann heruntergeschüttelt werden können. Zibarten lassen sich auch in Hochstammform kultivieren.

Eisdessert mit Zibärtleschaum

4 Eigelbe von frischen Eiern mit 4 El Puderzucker, 1 dl Silvaner oder Bacchus und einem Schuss Zibartenschnaps schaumig schlagen. Eis (z.B. Vanille) anrichten, den Schaum sofort darüber geben und mit Früchten garnieren.

