

Textquelle:



Illustrierte Wochenzeitung für Garten und Heim

Obsttafel 377 Südhafen, South Haven

Die hier abgebildeten Früchte stammen aus dem Garten des Herrn G. Wipp, Siedlung „Waldheim“ am Riederberg. Der Baum wurde aus der Baumschule Josef Traxler bezogen.

Geschichte: Dieser gelbfleischige, echte Pfirsich stammt aus Nordamerika und hat in den letzten Jahren, ausgehend von den steirischen Pfirsichplantagen, bei uns weite Verbreitung gefunden.

Reifezeit: Südhafen reift drei bis vier Wochen nach der Sorte „Mami Ross“, also normalerweise in der ersten bis zweiten Woche im September.

Beschreibung: Bei sachgemäßer Pflege sind die Früchte sehr gleichmäßig groß und weisen ein durchschnittliches Stückgewicht von zirka 17 dkg auf. Die Haut ist zarter als bei „Mami Ross“, ebenfalls mittelmäßig grobwollig behaart und hinlänglich transportfest. Die leuchtendgelbe Grundfarbe und die meist orangerot verwaschene, gefleckte, teil auch leuchtend rote deckfarbige Sonnenseite geben der Frucht bei den Pfirsichen selten schönes Aussehen. Die regelmäßig runde, nur auf der Nachtseite wenige abgeflachte Form würde genaues Kalibrieren mit entsprechenden Sortiermaschinen sowie mustergültige Verpackung nach Art der italienischen Exportpfirsiche gestatten.

Das **Fleisch** ist besonders intensiv gelb, am Stein stellenweise rot und spezifisch sehr schwer, so dass Südhafenfrüchte im Gegensatz zu den meisten anderen Pfirsichen im Wasser sinken. Da somit das Fruchtfleisch nur sehr wenig Luft enthält, wird es an gedrückten Stellen, oder bei Überreife etwas glasig durchscheinend. Das kompakte, schwach faserige Fleisch ist dennoch zart, saftig und gehaltsreich süß-aromatisch. Im Gegensatz zu den anderen Pfirsichen ist die Fruchtsäure geschmacklich kaum wahrnehmbar, während das kräftige Aroma an Zuckermelonen oder auch an sehr reife Marillen erinnert. Da der Stein gut löst und die Haut beim Genuss nicht stört, kann Südhafen als erstklassiger, eigenartig schmeckender Tafelpfirsich bewertet werden: er ist der beste der gelbfleischigen Pfirsichsorten.

Beachtliche Größe, auffallend schönes Aussehen, gute Transport- und Lagerfähigkeit (noch grünliche, hartreif gepflückte Früchte halten im Obstkeller bis zu zwei Wochen und reifen gut nach) machen Südhafen zu einer wertvollen Marktsorte.

Der **Baum** wächst mittelstark (stets schwächer als „Mami Ross“), ist verhältnismäßig gesund genügend reichtragend. Obzwar die Standortansprüche höher als bei „Mami Ross“ sind, reift Südhafen im kühlen Obstbaugesbiet an geschützten Stellen noch gut aus. Südhafen hat, ähnlich wie „Hale“ und „Elberta“, kleine glockenförmige, ziemlich dunkelrote Blüten.

Die Sorte ist vollkommen selbstfruchtbar und ertragssicher, da die auch bei ungünstigem Blühwetter innerhalb kaum geöffneten Blüten mögliche spontane Selbstbestäubung für Vollernten ausreicht.

Für den intensiven Erwerbsobstbau ist Südhafen als ausgesprochene Qualitäts- und Marktfrucht sehr empfehlenswert, da die Reifezeit zwischen der von „Mami Ross“ und jener der wichtigen Spätpfirsiche liegt. Auch im Obstgarten des Selbstversorgers und Liebhabers sollte Südhafen vertreten sein.

Dozent Dr. Karl Duhan, Hochschule für Bodenkultur
