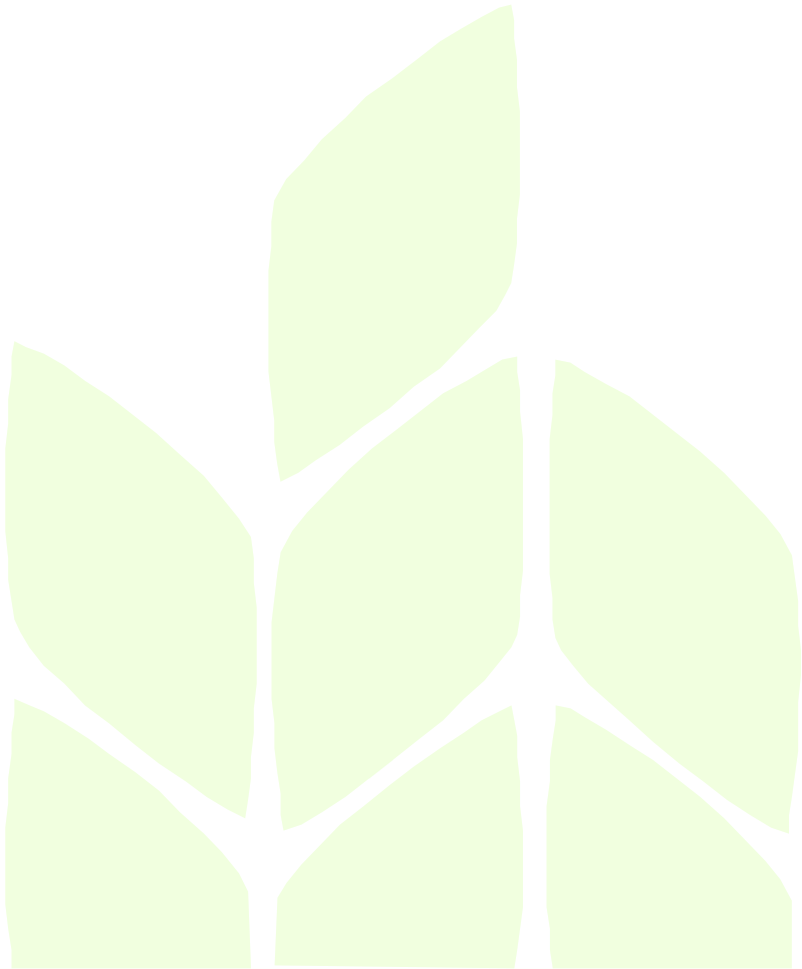




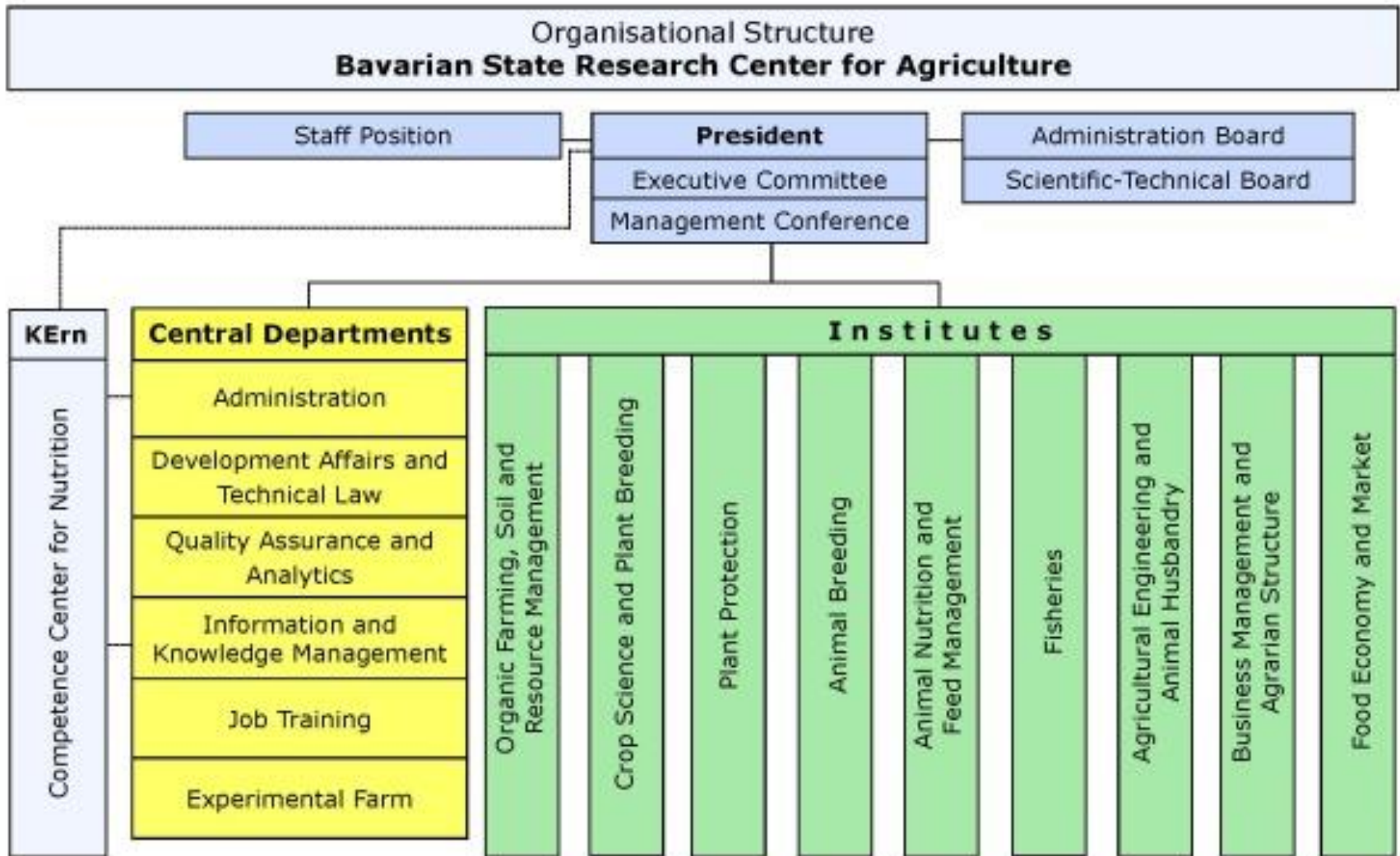
Institute for Crop Science and Plant Breeding

ECPGR- Maize

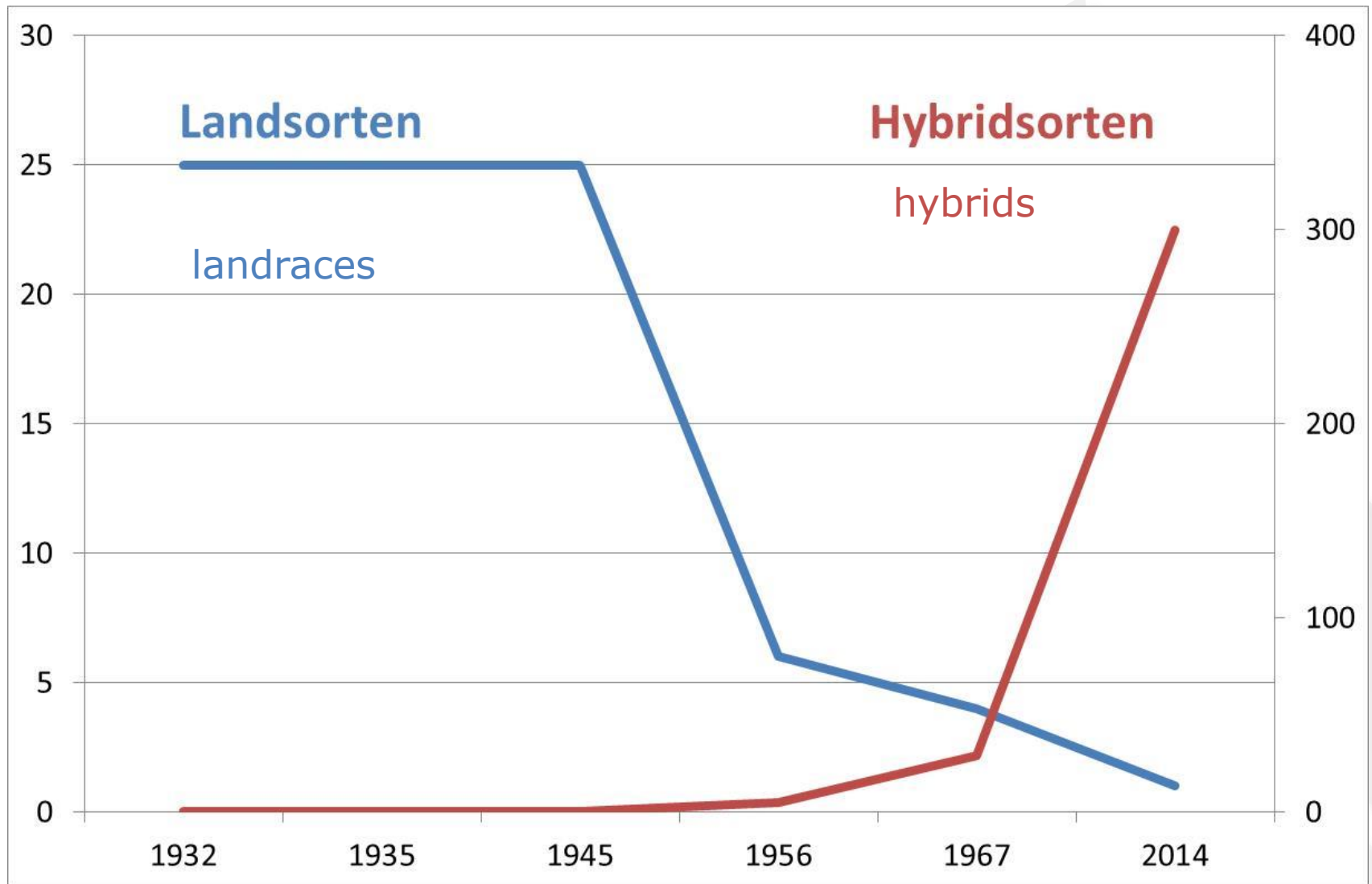
Belgrad 2.12.2019
Dr. Barbara Eder

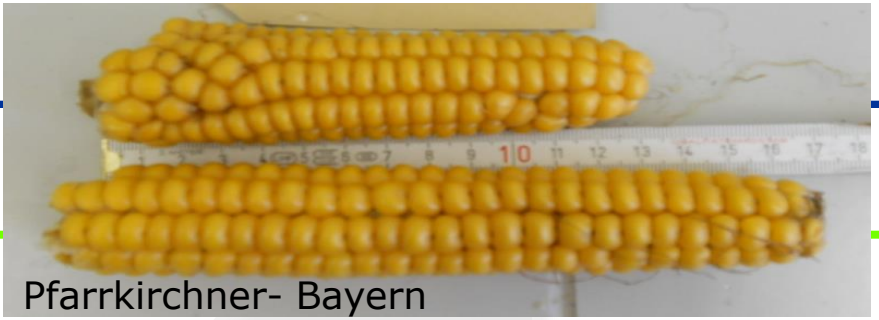


Bavarian State Research Center for Agriculture



Maize landraces – hybrids development





Pfarrkirchner- Bayern



Kemater- Tirol



Blaumais- Salzburg



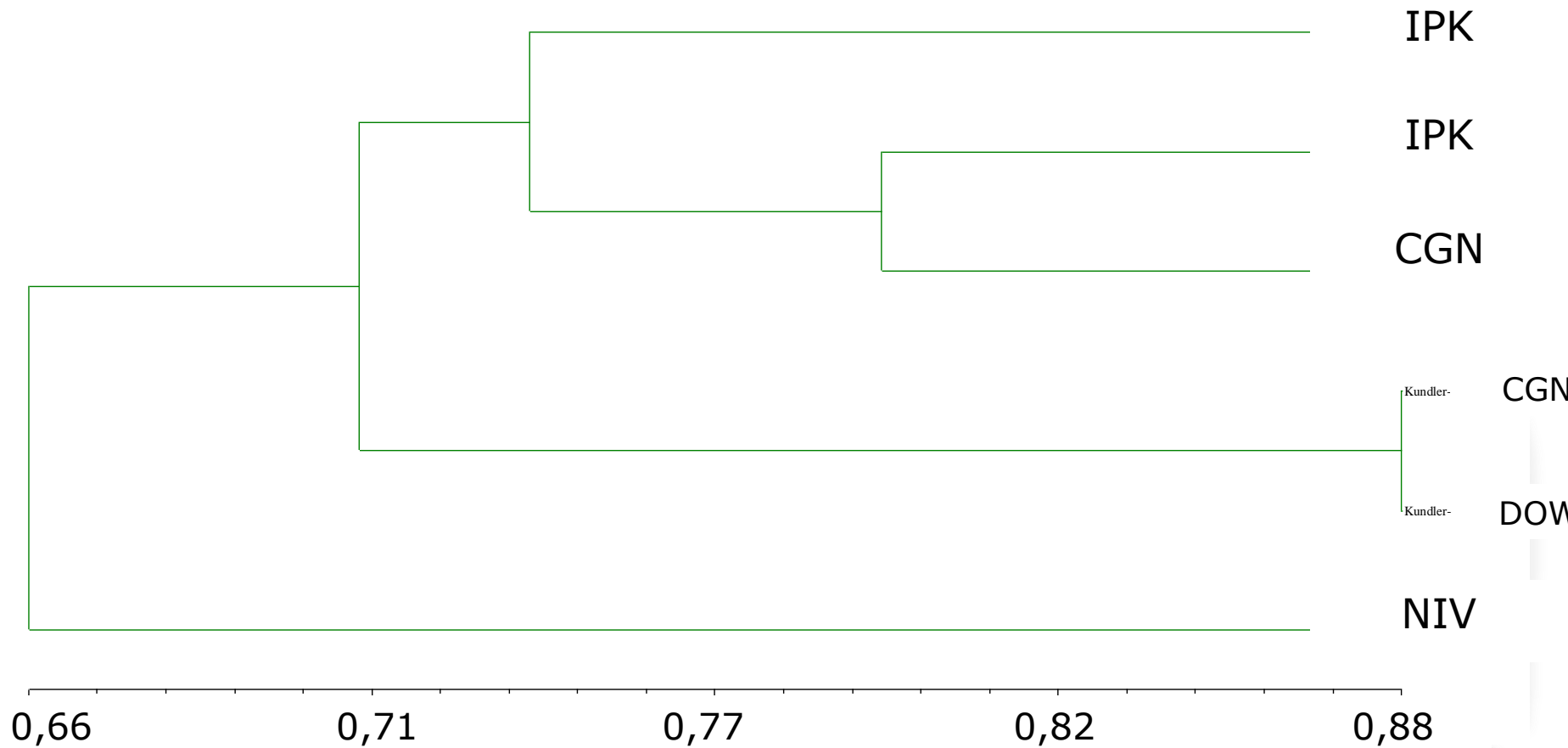
Buntmais- Kärnten



Who is who?



Which is the real Chiemgauer?



Chiemgauer



NI Vavilov
Russland



CGN
Niederlande



IPK
Deutschland

Chiemgauer Herkunft	1630 IPK	1681 NIV	1520 CGN
Aufgang (1-9)	8	7	6
Bestockung (1 fehlend 3 schwach 5 mittel 9 stark)	9	1	9
Stängelfarbe zur Blüte (1 grün, 3 schwach anthocyan -dklblau, 5 mittel anthocyan, 7 braun)	1	1	1
Blattanzahl pro Stengel, zur Blüte	6	10	7
Blattscheidenbehaarung , zur Blüte (3 spärlich 5 mittel, 7 stark)	3	3	7
Wachstumsdauer bis zur Rispenblüte (d)	84	112	98
Antherenfarbe , zur Vollblüte, (1 grün 3 gelb 5 rosa 7 violett 9 dunkelviolett)	7	3	9
Höhe der Pflanze cm	164	206	157
Kolbenansatzhöhe (unt. Kolben), cm	20	60	36
Zeiligkeit (unt. Kolben), Reihenzahl mittl. Bereich	8	14	8
Spindelfarbe (unt. Kolben) 1 weiß 2 rosa 3 rot 4 rot-weiß gemischt	1	4	4
Kornbreite mm	12	7	10
Kornflächenform (1 eingefallen, 2 eingebuchtet, 3 flach, 4 rund, 5 spitz, 6 stark gespitzt)	3	3	3
Kornfarbe (1 weiß 2 weiß mit roten Streifen 3 gelb 4 gelb mit roten Streifen 6 rot 7 violett 8 blau 9 grau bis schwarz)	3	3	3



Maislandsorten

1. Brauner Schindelmeiser
2. Mahndorfer
3. Maleksberger Körnermais
4. Mecklenburger Zaadmais
5. Strenzfelder
6. Rimpau Früher Binder 1,2
7. Petkuser Ferdinand
8. Dachwiger

9. Rheintaler Monsheim
10. Wantzenau

Bayern

11. Caspersmeyers
12. Pautzfelder
13. Chiemgauer
14. Pfarrkirchner Körnermais
15. Rottaler Silomais

Baden-Württemberg

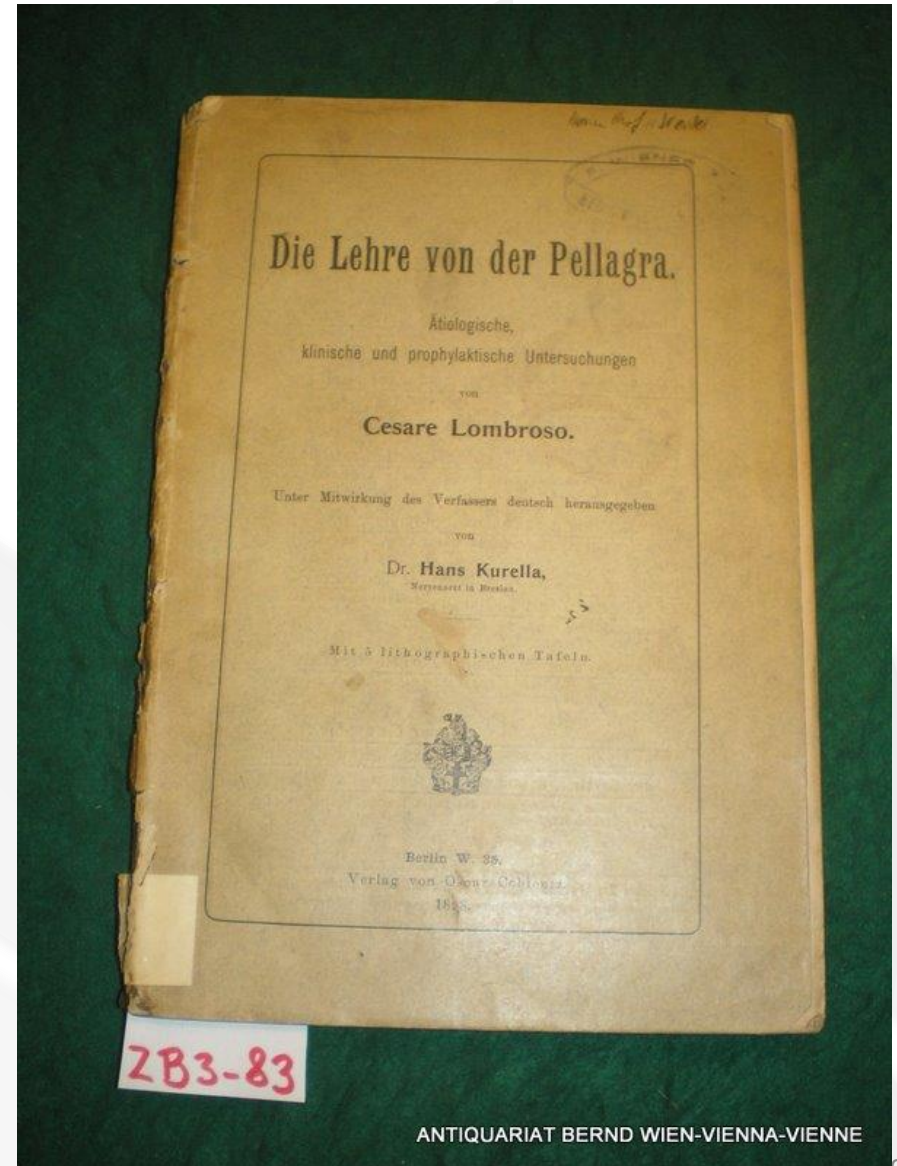
16. Hohenauer Weiße
17. Weißer Kaiserstühler
18. Gelber Badischer Landmais

1. Kemater
2. Pitztaler
3. Unterlander
4. Kundler
5. Oberhuber Martha-Innsbruck
6. Vorarlberger gelb
7. Tiroler Gebirgsmais
8. Rheintaler Ribel (Sz)
9. Sornay (F)

* Erste Zuchtsorten

im 18. Jhd. kam Pellagra

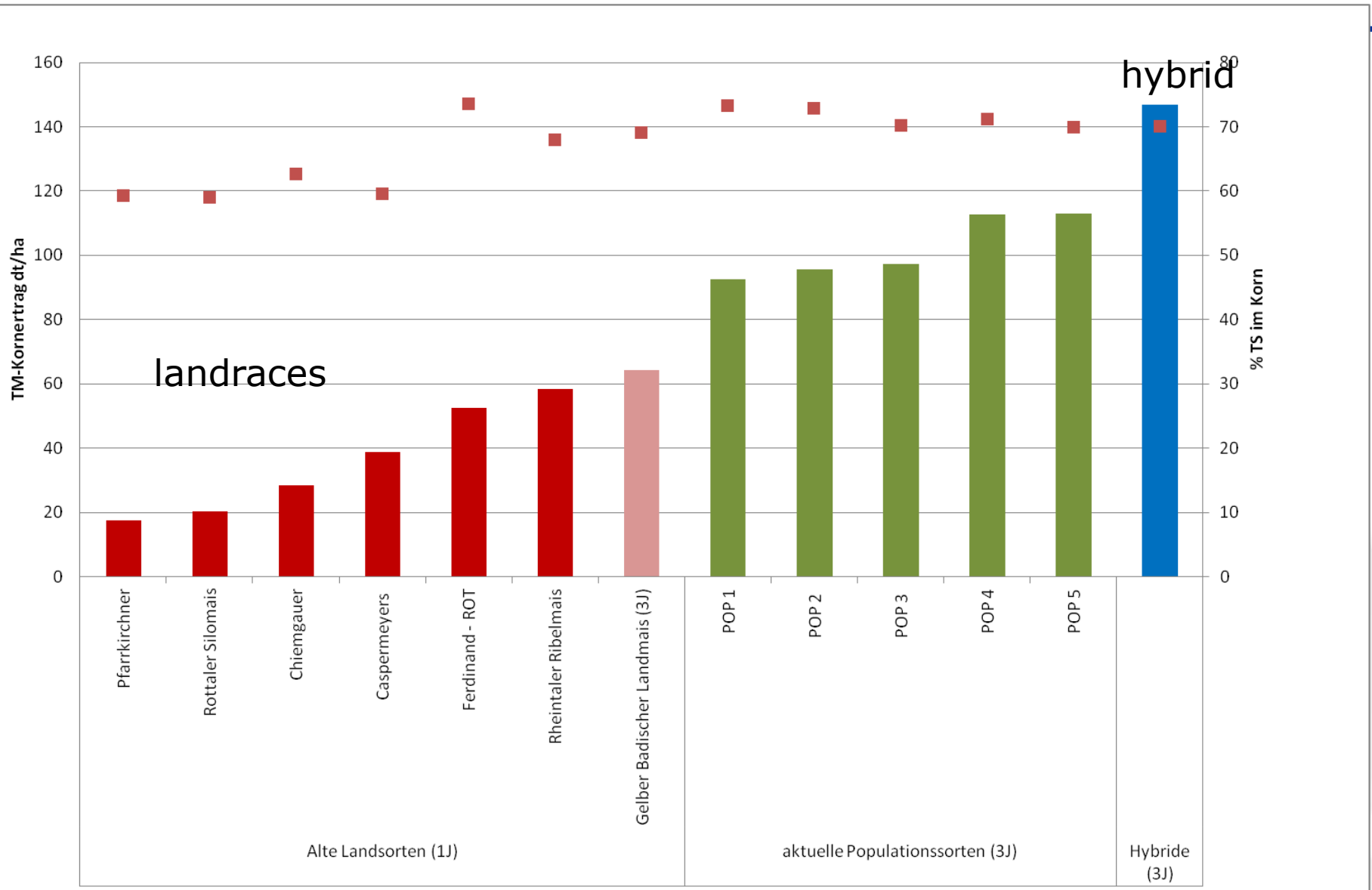
- 1730 erstmals in Spanien
- nachweislich in ganz Europa
- erst 1900 Ursache entdeckt



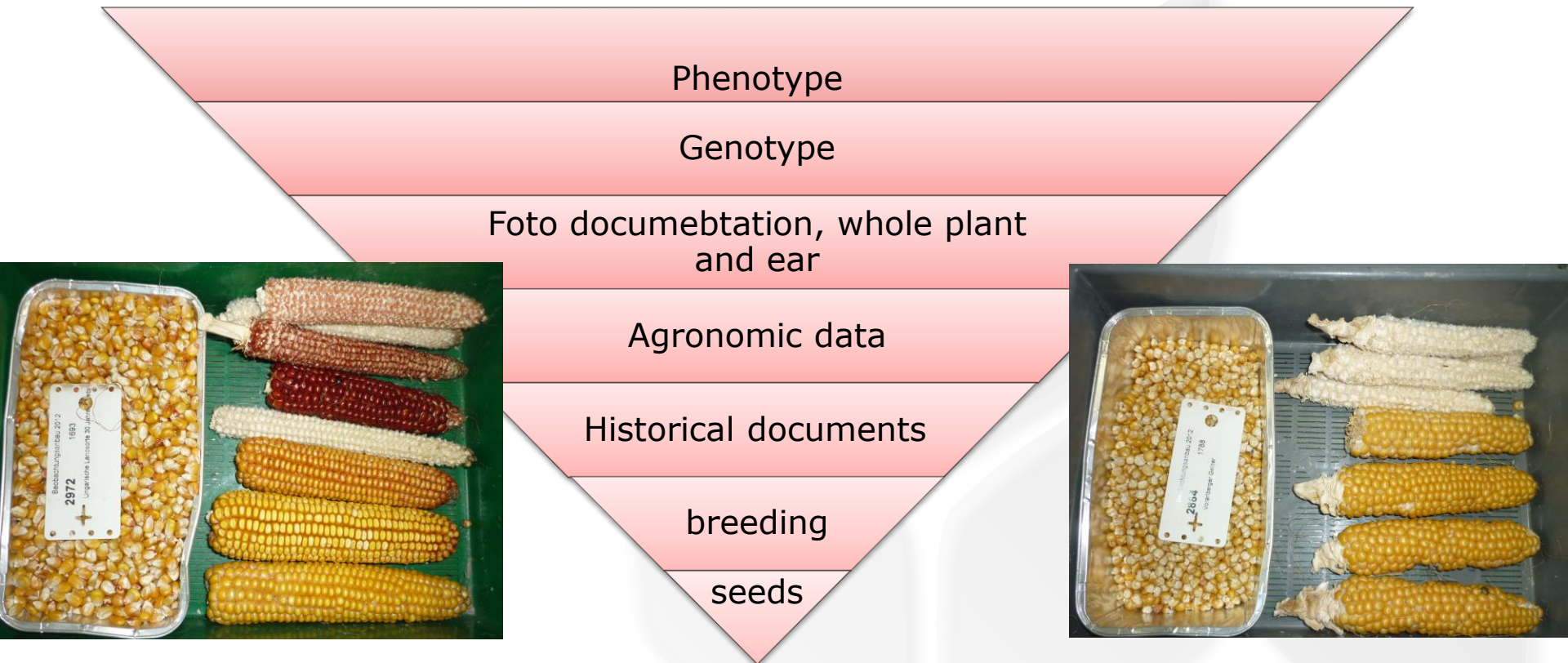
Bildquelle : zvbab.com Zugriff 19.11.2014

ANTIQUARIAT BERND WIEN-VIENNA-VIENNE

Dry matter yield dt/ha



description of landraces



„Core“ Collection from Bavaria, Germany and neighboring regions (Tyrol, South-Tyrol, Switzerland)
Focus on Bavaria

documentation



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Maislandsortensammlung Bayerische Maislandsorten



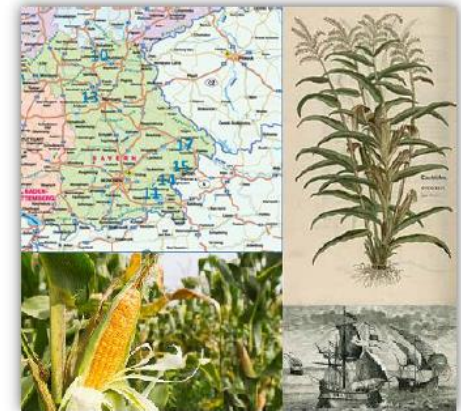
LfL-Information



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Die Einführung von Mais in Bayern

Verbreitungsgeschichte - Erhaltung der
Landmaissorte - Ziele der LfL



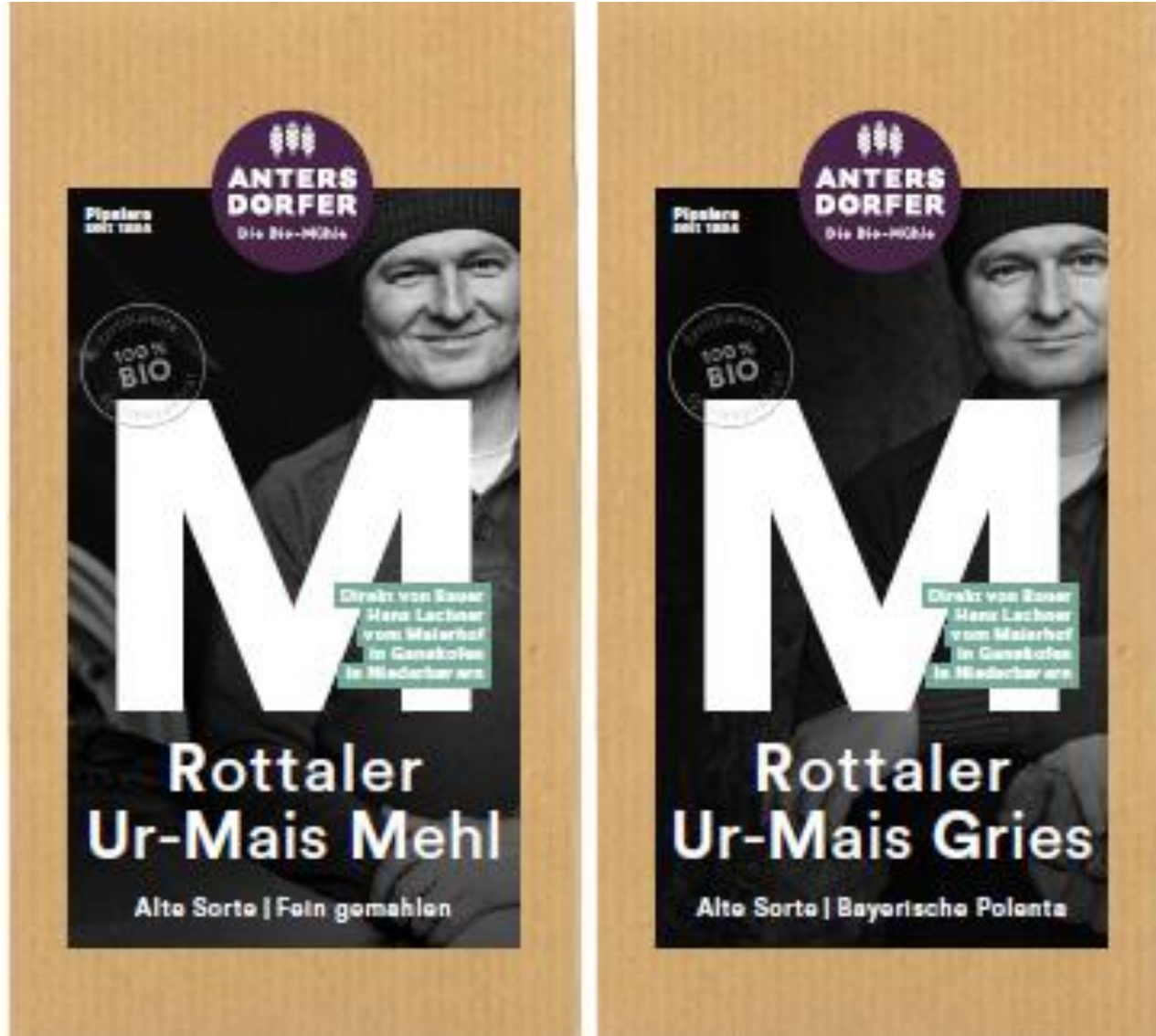
LfL-Information

On-Farm Trials



Ludwig Schemmer
Wurmannsquick
Sorte: Pfarrkirchner

In-situ conservation via marketing a product



In-situ conservation via marketing a product



Spezialität – Zum Vorbereiten

Süßes Törggeribel-Chöpfli mit Beerenauce

Für 4 Personen

2½ dl Milch
1 Vanilleschote
1 Zitrone
30 g Rheinländer Ribelmals (s. Seite 62)
oder 15 g feiner Maisgriess
und 15 g Weizengriess
4 Blatt Gelatine
3 Eigelb
60 g Zucker
2 dl Rahm
Sauce:
500 g Himbeeren oder Brombeeren
1 Zitrone
½ dl Rotwein
2 Esslöffel Kirsch
ca. 2 Esslöffel Puderzucker

1 Die Milch in eine kleinere Pfanne geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, die Samen herauskratzen und beifügen. Die Schale der Zitrone fein dazureiben.

2 Die Milch aufkochen, dann die Pfanne vom Herd ziehen. Ribelmals oder Mais und Griess unter Rühren einrühren lassen. Die Pfanne zugedeckt zurück auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen. Den Mais 10 Minuten ausquellen lassen.

3 Inzwischen die Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Die Eigelb mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

4 Die Gelatine ausdrücken und unter den heissen Brei rühren. Die Eigelbmasse ebenfalls untermischen und die Masse kühl stellen, bis sie dem Rand entlang zu galleren beginnt.

5 Den Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. In 4 kalt ausgepülte Portionenförmchen verteilen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

6 Für die Sauce die Beeren in eine Pfanne geben. Die Zitrone auspressen. Den Saft mit dem Wein und dem Kirsch zu den Beeren geben. Aufkochen und alles 5 Minuten leise kochen

lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb strichen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker süßen.

7 Zum Servieren die Chöpfli kurz in heisses Wasser stellen, dann dem Rand entlang mit einem Messer lösen und auf Teller stürzen. Mit der Beerenauce umgessen.

Pro Portion 8 g Eiweiss,
25 g Fett, 38 g Kohlenhydrate;
433 kKalorien oder 1813 kJoule

Purinarm

60

KOCHEN 6 | 2007