

Wildobst

Auch wenn es Obst aus beinahe der ganzen Welt täglich frisch auf unserem Tisch gibt, so ist der Anbau von Wildobst eine lohnende und erlebnisreiche Kultur im Hausgarten. Gibt es doch die unterschiedlichsten Wildfrüchte mit Inhaltsstoffen, die unsere Gesundheit fördern, darüber hinaus gut schmecken, hervorragend zu verarbeiten sind und unserem Essen einen exotischen Schein verleihen. Oft wirken sie fremdartiger, als die wahren Exoten aus dem Supermarkt. Leider geht das Wissen über diese Früchte und ihre Verwendungsmöglichkeiten immer mehr verloren. Gehörte doch beispielsweise ein Holunderstrauch früher zu jedem Bauernhof, so muss heutzutage aufgezeigt werden, welchen Wert er für uns Menschen und die Natur hat, dass über 60 Vogelarten an ihm Nahrung finden können, dass er zu schmackhaften Gerichten verwertet wird und dass er eine seit alters her bekannte Heilpflanze ist.

Was ist Wildobst?

Eine genaue Definition des Begriffes „Wildobst“ gibt es nicht. Es existieren vielmehr Beschreibungen, was alles zum Wildobst zu zählen ist. Eine Darstellung lautet: „Wildobst sind Wildgehölze, deren Früchte essbar oder verwertbar sind, sowie Kultursorten, deren Früchte den Wildarten nahe stehen. Die Grenze zu den eigentlichen Obstarten wie Apfel, Birne, Stachelbeere verläuft fließend.“ Ein anderer Erklärungsversuch lautet: „Als Wildobst bezeichnet man verschiedene Gehölzarten, die bisher hauptsächlich ‚wild‘ in der freien Landschaft vorkommen, deren Früchte dort gelegentlich geerntet werden, meistens aber dem Wild, der Vogelwelt und den frei lebenden Kleintieren als Nahrung überlassen bleiben.“ Meistens handelt es sich um Pflanzen, die nur sehr wenig züchterisch behandelt wurden und wenn überhaupt, dann mit einem anderen Züchtungsziel als für unsere gebräuchlichen, großfruchtigen Obstarten. Sie sind diesen aber an wertgebenden Inhaltsstoffen in den meisten Fällen weit überlegen und in der Regel bedeutend weniger anfällig für Schädlinge und Krankheiten.

Ökologische Bedeutung

Bei der ökologischen Bedeutung sind zwei grundlegende Aspekte zu beachten. Zum einen wird die Vielfalt in den Gärten größer, was auf die Tierwelt positive Auswirkungen hat. Zum anderen kann bei der Kultur der meisten Wildobstarten auf den Einsatz chemischer Hilfsmittel, wie Pflanzenschutzmittel, verzichtet werden.

So liefert beispielsweise die Kornelkirsche als reiche Bienenweide sehr früh im Jahr Nahrung, auf die Bienen nach dem Winter angewiesen sind. Der Schwarze Holunder oder die Eberesche sind mit ihren Beeren Nahrungsquelle für über 60 Vogelarten. Schlehe und Sanddorn bieten Unterschlupfmöglichkeiten für Kleinsäuger und Vögel. Etliche Vertreter gehören zu den Pioniergehölzen und eignen sich daher für schlechte Standorte, die für viele der üblichen Kulturpflanzen keinen Lebensraum bieten.



Reich tragender Sanddorn.

Mit wenigen Ausnahmen, wie Zieräpfel oder Kirschpflaume, haben die Wildobstarten keine näheren „verwandtschaftlichen Beziehungen“ zu anderen Kulturpflanzen. Deshalb sind auch Krankheiten und Schädlinge nicht so weit verbreitet, dass gravierende Probleme mit ihnen entstehen können.

Inhaltsstoffe

Neben den Geschmackserlebnissen, die Wildobst ermöglicht, sollte der gesundheitliche Wert dieser Früchte nicht unterschätzt werden. Einige, wie Sanddorn oder Vitaminrose, haben mehr Vitamin C als Zitronen. Vor allem aber die Farb-, Aroma- und Mineralstoffe oder eine Reihe anderer, für unsere Ernährung wichtiger Vitamine und sog. sekundäre Inhaltsstoffe sind besonders wertgebend. Somit sind die Früchte von Wildobst eine willkommene und gesundheitsfördernde Bereicherung unseres Speiseplans.

Verwendungsmöglichkeiten im Garten

Wildobstgehölze bereichern jeden Garten. Nicht alleine der Fruchtschmuck, wie bei Apfelbeere oder Sanddorn, ist eine Zierde, sondern auch die Blüte, wie bei Zierquitte und Kornelkirsche, oder die Herbstfärbung, wie bei Kulturheidelbeere und Felsenbirne, tragen zu einem lebendigen Gartenbild, das sich nach den Jahreszeiten verändert, bei. Aufgrund der unterschiedlichen Wuchsformen und Größen der Gehölze findet sich für jede Gartensituation eine geeignete Wildobstart. Manche Sträucher eignen sich sogar für die Gefäßkultur.



Der prachtvolle Blütenschmuck eines Zieräpfels.



Actinidia arguta,
Mini-Kiwi (Strahlengriffelgewächse)

Herkunft: China, Korea, Japan
Eignung: Mini-Kiwis sind sehr frostharte und stark wüchsige Kletterpflanzen mit geringen Standortansprüchen. Spätfrostgefährdete Lagen sind ungünstig, auch wenn in der Winterruhe bis zu -30 °C vertragen werden.
Kultur: Die Pflanzen benötigen einen gut durchlüfteten, nicht zu schweren, kalkarmen Boden. Sie gedeihen aber auch noch bei pH 7. Wichtig ist eine ausreichende Bodenfeuchte im Sommer, da ansonsten die Früchte keine befriedigende Größe erreichen.
 Der Winterschnitt dient dem Aufbau und der Erneuerung der Tragäste, ebenso werden alte Fruchttriebe entfernt. Im Sommer werden vor allem die Tragruten eingekürzt. Dadurch wird verhindert, dass ein zu großes, undurchdringbares Geäst entsteht (Jahresruten von 2 m und mehr) und die Früchte werden besser besonnt.
 Bei der Ernte muss man nicht die Früchte einzeln pflücken, sondern kann den ganzen Fruchtstand abschneiden, was gleichzeitig eine Fruchtholzerneuerung bewirkt.



Kiwipflanzen sind meist zweihäusige Pflanzen, d. h. die männlichen Blüten (links) und die weiblichen Blüten (rechts) sind auf verschiedenen Pflanzen zu finden.

Frucht: Die Früchte reifen ab Ende September, werden ca. 2–4 cm lang und haben eine glatte Schale, die mitverzehrt wird.
Verwertungsmöglichkeiten: Frischverzehr, einige Tage kühl lagerfähig, Saft- und Weinbereitung, Gelee und Kompott.
Besonderheiten: Üblicherweise sind die Pflanzen zweihäusig, wodurch neben den fruchttragenden weiblichen Pflanzen auch eine männliche Befruchterpflanze benötigt wird. 'Weiki' wird oft in Containern verkauft, die bereits je eine männliche und weibliche Pflanze enthalten.
Sorten: Weiki, Ambrosia, Maki, Nostino (Befruchtersorte).

Amelanchier lamarckii,
Kupfer-Felsenbirne (Rosengewächse)

Herkunft: Nordamerika
Eignung: Felsenbirnen bevorzugen sonnige Standorte, sind sehr robust und frosthart, rauchhart und für das Stadtklima geeignet. Vogelnährgehölz.



Früchte der Felsenbirne, einige Tage vor der Pflückreife.

Kultur: Felsenbirnen sind sehr anspruchslos. Sie gedeihen am besten auf normalen Gartenböden mit mäßiger Bodenfeuchte. Zu dichte Kronen können ausgelichtet werden, insbesondere wenn der Strauch von unten her verkahlt. Zu lange, zum Überhängen neigende Triebe können auf einen kurzen Nebentrieb abgeleitet werden. Ein intensiver und regelmäßiger Schnitt ist nicht notwendig.
Frucht: Die erbsengroßen, purpurschwarzen und bläulich bereiften Früchte reifen ab Anfang Juli, sind sehr süß und saftig. Die Früchte werden sehr gerne von Vögeln kurz vor dem optimalen Reifegrad verzehrt.
Verwertungsmöglichkeiten: Die Früchte eignen sich zum Frischverzehr, zur Herstellung von Kompott, Suppen, Saft, Mus, Wein und Marmelade, aber auch für die Trocknung und Tiefkühlung.
Besonderheiten: Aufgrund der Schmuckwirkung der Sträucher das ganze Jahr hindurch (rötlicher Austrieb, üppiger Blütenschmuck, dunkle Früchte, intensive Herbstfärbung) ist ein Anbau im Hausgarten auch ohne Nutzung der Früchte sehr interessant.
Sorten: Ballerina.
 Andere Arten der Felsenbirne (wie *Amelanchier laevis*, Kahle Felsenbirne oder *Amelanchier ovalis*, Gemeine Felsenbirne) sind von Anbau und Eignung her ähnlich.



Blütenschmuck der Gemeinen Felsenbirne Amelanchier ovalis.

Aronia melanocarpa,
Apfelbeere (Rosengewächse)

Herkunft: Östliches Nordamerika
Eignung: Apfelbeeren sind sehr frostharte und anspruchslose Sträucher. Sie sind sehr anpassungsfähig und können deshalb auf unterschiedlichsten Standorten angebaut werden.
Kultur: Lockere Böden mit genügender Bodenfeuchte bieten optimale Voraussetzungen für ein gesundes Wachstum. Hoher Kalkgehalt in Verbindung mit Trockenheit wirkt sich ungünstig aus. Schnittmaßnahmen beschränken sich auf das Auslichten älterer Sträucher und eine kontinuierliche Fruchtholzerneuerung.



Früchte der Apfelbeere.

Frucht: Die apfelähnlichen Früchte sind erbsengroß, glänzend schwarz und mit einer leichten Wachsschicht umgeben. Sie sind fest, herbsüßlich und färben sehr stark.

Verwertungsmöglichkeiten: Die Früchte sind für den Rohverzehr nicht besonders empfehlenswert. Verarbeitung zu Konfitüren, Kompotten, Likören möglich. Der Saft eignet sich sehr gut zum Färben von Lebensmitteln.

Besonderheiten: Der Zierwert des Gehölzes ist groß. Die cremeweißen Blüten mit ihren rotgefärbten Staubbeuteln sind charakteristisch. Die Herbstfärbung ist dunkelrot. Insekten- und Vogelnährgehölz.

Sorten: Viking, Nero, Rubina.



Chaenomeles japonica, Schein- oder Zierquitten (Rosengewächse)

Herkunft: Ostasien

Eignung: Scheinquitten bevorzugen sonnige bis leicht schattige Standorte. Aufgrund ihres Wuchses, ihrer Bedornung und des Fruchtertrages bieten sie Vögeln und Kleinsäugetern Unterschlupf und Nahrung.

Hinweis: Feuerbrandwirtspflanze.

Kultur: Scheinquitten als Fruchtgehölze ziehen nährstoffreiche, humose und leicht saure bis neutrale Böden vor. Werden die Sträucher nur als Ziersträucher verwendet, so werden keine großen Ansprüche an den Boden gestellt. Regelmäßige Schnittmaßnahmen sind nicht notwendig, ein Auslichten im mehrjährigen Turnus ist dennoch ratsam, da die Sträucher ansonsten zu dicht werden. Am dreijährigen Holz sind die meisten Blüten zu erwarten. Die Pflanzen vertragen auch starken Rückschnitt.



Blüte Scheinquitten.

Frucht: Die fest am Stiel haftenden Früchte sind apfel- oder birnenförmig, meistens gelb bis gelbgrün gefärbt, glattschalig und zur Reifezeit ab September aromatisch duftend. Sie haben einen hohen Vitamin-C- und Säuregehalt.

Verwertungsmöglichkeiten: Die Scheinquitten sind nicht für den Rohverzehr, sondern ausschließlich zur Verarbeitung geeignet. Ein kurzes Blanchieren vor der Verarbeitung intensiviert den Geschmack der Produkte. Eine Mischung mit säurearmen Fruchtarten ergibt sehr schmackhafte Säfte, Liköre und Gelees.

Besonderheiten: Auch ein Anbau im Hausgarten ausschließlich als Ziergehölz ist angebracht. Durch die gute Schnittverträglichkeit können Scheinquitten auch in blühenden Schnitthecken verwendet werden.

Sorten: Cido, Fusion, Nivalis, Elly Mossel, Andenken an Carl Ramcke. Andere Arten der Scheinquitten (wie *Chaenomeles speciosa*, Chinesische Scheinquitten und *Chaenomeles x superba*, Scheinquitten-Hybriden) sind von Anbau und Eignung ähnlich.



Cornus mas, Kornelkirsche (Hartriegelgewächse)

Herkunft: Mittel- bis Südeuropa, Kleinasien, Kaukasus

Eignung: Kornelkirschen sind Großsträucher, die einen sonnigen bis halbschattigen Standort vorziehen. Aufgrund der sehr frühen Blüte sind sie spätfrostgefährdet. Bienenweide, Vogelnährgehölz.

Kultur: Kornelkirschen bevorzugen einen humosen, kalkhaltigen Boden, der für einen befriedigenden Fruchtertrag nicht zu trocken sein sollte. Schnittmaßnahmen sind nicht notwendig, werden aber sehr gut vertragen. Zu große und dichte Sträucher können auch auf Stock gesetzt werden. Bei großfrüchtigen Sorten ist die Pflanzung eines Befruchtungspartners zur Steigerung des Fruchtertrages empfehlenswert. Bei einzelnen Pflanzen wird durch das Hineinhängen von Zweigen einer Wildform bereits ein positiver Effekt erzielt.

Frucht: Die bis ca. 2 cm langen, glänzend dunkelroten Früchte reifen ab etwa Mitte August folgernd ab.

Verwertungsmöglichkeiten: Kornelkirschen sind nur im voll ausgereiften Zustand für den Rohgenuss geeignet. Sowohl alleine, als auch in Mischungen mit anderen, säurearmen Früchten können schmackhafte Säfte, Liköre, Gelees und Konfitüren hergestellt werden. Halbreife Früchte können als Olivenersatz in Gewürzessig eingelegt werden.

Besonderheiten: Das Holz der Kornelkirschen ist gut für Drechsel- und Einlegearbeiten geeignet.

Sorten: Kanslaker, Schumerer, Jolico, Titus, Schönbrunner Gourmet-Dirndl.



Als Bienenweide sehr beliebt, die frühe Blüte der Kornelkirsche.



***Ficus carica*,**
Echte Feige (Maulbeergewächse)

Herkunft: Kleinasien, Nordafrika

Eignung: Als freistehende Bäume oder Sträucher ist die Echte Feige auf geschützte Lagen im Weinbauklima angewiesen. Mit Winterschutz kann sie aber auch in klimatisch weniger begünstigten Lagen angebaut werden.

Kultur: Wichtigste Kulturarbeit ist der Winterschutz. Neben einer 10–15 cm dicken Laubschicht, die den Wurzelraum schützt, sollten der Stamm und die älteren Äste mit einem durchlässigen Gewebe geschützt werden, da das Holz bei Temperaturen unter –15 °C erfriert. Zu stark wachsende, abgetragene und kranke Zweige werden entfernt. Dadurch wird die Bildung kurzer Seitentriebe gefördert.

Frucht: Die Frucht ist botanisch gesehen eine Ansammlung kleiner Nüsschen, die im Inneren der Blütenachse sitzen. Diese fleischige Blütenachse ist der essbare Teil der Frucht. Reife Früchte lassen sich mit leichtem Druck von der Pflanze lösen.

Verwertungsmöglichkeiten: Feigen können frisch oder getrocknet verzehrt und zu Konfitüren, Kompotten oder Likören verarbeitet werden.

Besonderheiten: Feigen unterteilt man in unterschiedliche Gruppen, entweder in zwei- oder dreimaltragende Sorten, oder nach Art der Fruchtentstehung. Einige Sorten benötigen eine bestimmte Gallwespe zur Befruchtung, andere entwickeln ihre Früchte ohne Befruchtung. Der Handel bietet normalerweise nur Sorten an, die nicht auf die Gallwespe angewiesen sind.

Sorten: Violetta („Bayern-Feige“), Contessina, Nordland-Bergfeige.



***Hippophaë rhamnoides*,**
Sanddorn (Ölweidengewächse)

Herkunft: Europa, Asien

Eignung: Der lichthungrige Sanddorn stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche, sollte aber aufgrund seiner massiven Ausläuferbildung genügend Platz zugestanden bekommen und ist deshalb für kleine Gärten nicht geeignet.

Kultur: Er bevorzugt durchlässige, lockere und tiefgründige Böden. Schnittmaßnahmen werden in Verbindung mit der Ernte durchgeführt, wobei die zwei- und dreijährigen Fruchttäste mit dem Erntegut abgeschnitten werden. Dadurch wird das Höhenwachstum begrenzt und der Strauch erneuert sich ständig von der Basis aus. Die abgeschnittenen Fruchttäste

werden für etwa 8–10 Stunden bei ca. –20 °C gefroren und die Früchte anschließend abgeklopft.

Frucht: Die orange gefärbten Früchte reifen ab September. Hervorzuheben ist der extrem hohe Vitamin-C-Gehalt.

Verwertungsmöglichkeiten: Die Früchte werden zu Rohsaft oder einem Fruchtmark verarbeitet, das für unterschiedlichste Verwendungen geeignet ist. Die Fruchttäste mit Beeren können auch als Dekoration dienen.

Besonderheiten: Die Pflanzen sind zweihäusig, was bedingt, dass neben den fruchttragenden weiblichen Pflanzen auch eine männliche Befruchterpflanze benötigt wird. Pioniergehölz.

Sorten: Leikora, Frugana, Hergo, Askola, Durana, Pollmix 1 (frühblühende Befruchtersorte), Pollmix 2 (spätblühende Befruchtersorte).



***Lonicera caerulea var. kamschatika*,**
Maibeere, Blaue Honigbeere (Geißblattgewächse)

Herkunft: Europa, Asien, Nordamerika

Eignung: Die Maibeere ist ein genügsames und sehr frosthartes Zier- und Wildgehölz, das sowohl den Schatten, als auch den Wurzeldruck größerer Gehölze verträgt.

Kultur: Es handelt sich um ein sehr anspruchsloses Gehölz, das allerdings kalkarme Böden mit mäßigem Nährstoffgehalt bevorzugt. Besondere Schnitt- oder Pflegemaßnahmen sind nicht notwendig.

Frucht: Die eiförmigen Doppelbeeren sind hellblau bereifte, schwarze Früchte, die bereits Ende Mai reifen.

Verwertungsmöglichkeiten: Die süßlich, nach Heidelbeer schmeckenden Früchte können roh verzehrt oder zu Säften, Kompotten und Konfitüren verarbeitet werden.

Besonderheiten: Ein zufrieden stellender Ertrag stellt sich nur bei Pflanzung von zwei unterschiedlichen Sorten ein.

Sorten: Als Maibeere: Mailon, Maistar.

Als Blaue Honigbeere: Homai in den Sorten Morena, Fialka.



***Malus-Hybriden*,**
Zierapfel (Rosengewächse)

Herkunft: Zuchtformen aus aller Welt

Eignung: Zieräpfel sind frostharte, reich blühende kleinkronige Bäume oder große Sträucher, die sowohl für Gärten als auch in Parks an sonnigen Standorten geeignet sind.

Hinweis: Feuerbrandwirtsplanze.

Kultur: Sie benötigen einen mittelschweren, gut mit Nährstoffen versorgten Boden, der mäßig feucht ist. Schnittmaßnahmen sind nach dem Aufbau der Krone nicht notwendig.

Frucht: Die Früchte sind etwa 1,5–3,5 cm groß und variieren sortenabhängig in Form und Farbe. Reifezeit ist ähnlich den Kultursorten. Allen gemeinsam ist ein hoher Pektingehalt.

Verwertungsmöglichkeiten: Die Verarbeitungsmöglichkeiten sind ähnlich denen der Kultursorten. Kräftig gefärbte Früchte verleihen beispielsweise Gelees eine besondere Farbnote. Die Schale kann zu Apfelschalente verarbeitet werden. Zu beachten ist, dass die Kerne mehr Blausäure als die der Kultursorten enthalten und aus diesem Grund nicht mit verzehrt werden sollten.

Besonderheiten: Gute Pollenspender für alle Kultursorten.

Sorten: Weltweit ca. 400 Sorten.



Mespilus germanica, Mispel (Rosengewächse)

Herkunft: Griechenland, Kaukasus, Kleinasien

Eignung: Die Mispel eignet sich sowohl als Solitärgehölz, als auch für die Pflanzung in einer Hecke. Sie ist wärmebedürftig und bevorzugt sonnige bis leicht schattige Standorte und windgeschützte Lagen.

Hinweis: Feuerbrandwirtsplanze.

Kultur: Tiefgründige Böden mit hohem Kalkgehalt werden bevorzugt. Regelmäßige Schnittmaßnahmen sind nicht notwendig. Da die Blüten am Ende der Triebe sitzen, wird der Ertrag durch die Schnittmaßnahmen gemindert. Bei älteren Gehölzen kann durch einen Auslichtungsschnitt ein Neuaustrieb gefördert werden.

Frucht: Die hellbraunen, birnen- oder apfelförmigen Früchte werden nach der ersten Frosteinwirkung schokoladenbraun und sind dann genießbar. Sie werden teigig weich und schmecken säuerlich und aromatisch. Liegt der Erntetermin vor dem ersten Frost, so sind die Früchte etwa 20 Tage zu lagern, bis sie weich und essbar sind.

Verwertungsmöglichkeiten: Rohverzehr, Fruchtaufstriche, Gelees, Liköre, Zucker-Essig-Früchte.

Besonderheiten: Von Karl dem Großen im „capitula de villis“ als wertvolle Pflanze aufgezeigt. Gute Bienenweide.

Sorten: Kernlose, Holländische Großfrüchtige, Krim, Nottingham, Westertal, Royal.

Morus nigra, Schwarze Maulbeere (Maulbeergewächse)

Herkunft: West- und Ostasien

Eignung: Die Schwarze Maulbeere ist hauptsächlich für geschützte Lagen wie beispielsweise im Weinbauklima geeignet.

Kultur: Sie gedeiht gut auf nährstoffreichen, tiefgründigen und nicht zu trockenen Böden. Nach einem Pflanzschnitt sind keine weiteren Schnittmaßnahmen nötig. In kälteren Lagen ist ein Frostschutz erforderlich.

Frucht: Die brombeerähnlichen Früchte haben einen würzig-süßlichen Geschmack. Der Saft ist stark färbend. Die Reife erstreckt sich von Juni bis August. Reife Maulbeeren sind nicht lagerfähig.

Verwertungsmöglichkeiten: Rohverzehr, Trocknung, Bereitung von Wein, Gelee, Konfitüre.



Schwarze Maulbeere 'Wellington'.

Besonderheiten: Die Pflanzen sind normalerweise einhäusig, d. h. männliche und weibliche Blüten sind auf einer Pflanze zu finden. Die Blätter der Weißen Maulbeere wurden für die Aufzucht der Seidenspinnerraupen benötigt.

Sorten: Black Persian, Black Tabor, Wellington, Bo 11, Bo 12.

Die Weiße Maulbeere (*Morus alba*) ist anspruchsloser, die Früchte haben aber einen sehr faden Geschmack. Ebenfalls robuster aber wohlschmeckender ist die Rote Maulbeere (*Morus rubra*), die jedoch bei uns kaum erhältlich ist.



Prunus cerasifera, Kirschpflaume (Rosengewächse)

Herkunft: Balkan, Zentralasien, Kaukasus, Kleinasien

Eignung: Die Kirschpflaume ist ein reich blühendes und starkwüchsiges Gehölz. Sie ist sehr anspruchslos in Bezug auf Boden und Klima.

Kultur: Spätfrostgeschützte Lagen mit kalkhaltigen, leichten und trockenen Böden sollten bevorzugt werden. Schnittmaßnahmen sind nur zum Aufbau der Krone notwendig. Nach einigen Jahren kann die Krone vorsichtig ausgelichtet werden. Tragen die Gehölze stark, so ist es sinnvoll die Krone regelmäßig durch das Entfernen ganzer Fruchttäste zu verjüngen.

Frucht: Größe, Form und Farbe der Früchte variieren innerhalb der Kirschpflaume sehr stark. Sie reifen Ende August bis September, sind saftig, süß, meist wohlschmeckend. Der Stein ist meistens schlecht lösend.

Verwertungsmöglichkeiten: Die Früchte können roh verzehrt oder zu Kompott, Saft, Gelee, Likör sowie Schnaps verarbeitet werden.

Besonderheiten: Die Kirschpflaume ist selbstunfruchtbar. Befruchtungspartner müssen aber ebenfalls aus der Art *Prunus cerasifera* sein.

Sorten: Ceres, Anatolia, Fertilla, Trailblaizer (= Hollywood).



***Prunus spinosa*,**
Schlehe (Rosengewächse)

Herkunft: Vorderasien

Eignung: Die sehr frostharten Schlehen sind kalkliebend und haben einen starken Ausbreitungsdrang. Ökologisch sehr wertvolles Vogelschutzgehölz. Bienenweide.

Kultur: Wächst auf allen Standorten. Um die Ernte zu erleichtern, sollten die Sträucher ausgelichtet werden. Selbst ein scharfer Rückschnitt schadet nicht.



Die Blüten der Schlehe sind eine Bereicherung für jede Feldhecke.

Frucht: Die kugeligen bis eiförmigen Früchte werden etwa 1,5 cm groß und sind zur Reifezeit ab Ende September schwarz mit blauer Bereifung. Der hohe Gerbstoffanteil in den Früchten wird erst infolge von Frosteinwirkung abgebaut, weshalb eine Ernte vor dem ersten Frost nicht ratsam ist.

Verwertungsmöglichkeiten: Wein, Likör, Schnaps, mit säurearmen Fruchtarten gemischt als Konfitüre, Gelee oder Saft.

Besonderheiten: Pioniergehölz.

Sorten: Wienerwald (Auslese).

***Rosa sp.*,**
Fruchtrosen (Rosengewächse)

Herkunft: Europa, Asien

Eignung: Fruchtrosen benötigen generell einen vollsonnigen Standort. Die Ansprüche an den Boden sind je nach Art unterschiedlich. Ökologisch sehr wertvolles Nähr- und Schutzgehölz für Insekten, Vögel und Kleinsäuger.

Kultur: Um einen möglichst hohen Fruchtertrag zu erhalten, werden abgetragene Fruchttäste regelmäßig auf Neuaustriebe abgesetzt. Ein kompletter Rückschnitt ist möglich, da Rosen willig neu austreiben.

Verwertungsmöglichkeiten: Die Früchte zu Mus, Konfitüre, Saft, Likör, Wein, Tee. Die Blütenblätter einiger Arten für Essenzen, die in der Kosmetik und als Aromastoffe Verwendung finden.



***Rosa canina*,**
Hundsrose

Allgemein sehr anspruchslos, gedeiht gut auf mäßig trockenen, frischen und nährstoffreichen Böden, die leicht alkalisch sind.

Frucht: Die länglich ovalen, scharlachroten Früchte reifen ab September. Sie sind etwa 2–3 cm lang und haben einen sehr hohen Vitamin-C-Gehalt.



***Rosa dumalis x Rosa pendulina*,**
Pillnitzer Vitaminrose 'PiRo3'

Ähnliche Ansprüche wie *Rosa canina*. Die Langtriebe sind kaum bestachelt.

Frucht: Die eiförmigen Hagebutten reifen ab Ende August, sind etwa 3 cm lang, ziegelrot und haben einen extrem hohen Vitamin-C-Gehalt, der bis zum Dreifachen der übrigen Fruchtrosen betragen kann. Eine gleichmäßige Reife und der hohe Ertrag sind weitere positive Eigenschaften.



***Rosa rugosa*,**
Kartoffelrose

Die Kartoffelrose ist eine der wenigen Vertreter dieser Gruppe, die einen sauren Boden wünschen. In diesem Fall ist sie sehr robust und anpassungsfähig und toleriert sogar salzhaltige Böden. Die dicken Triebe sind fast borstenartig bestachelt. Da sie zu starker Ausläuferbildung neigt, sollte alle 2–3 Jahre der Strauch um etwa 2/3 zurückgeschnitten werden.

Frucht: Die Ernte der flachkugeligen, ca. 3 cm großen, scharlachroten Früchte zieht sich von Mitte Juli bis fast zum Frost hin. Wertvoll wird die Frucht durch den großen Fruchtfleischanteil und den hohen Pektin Gehalt.

Rosa villosa,
Apfelrose

Die Apfelrose bevorzugt kalkarme Böden.

Frucht: Besonderheit der bis zu 3 cm dicken, rundlich-ovalen Hagebutten ist ihre borstige Behaarung. Ertrag und Vitamin-C-Gehalt sind gut. Der sehr aromatische Fruchtschalenanteil macht sie besonders interessant. Beinahe alle Wildrosen, die in der freien Natur wachsen, sind für die Verwertung geeignet. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Verschmutzungen vorliegen, die die Nutzung behindern.



Sambucus nigra,
Schwarzer Holunder (Geißblattgewächse)

Herkunft: Europa, Westasien

Eignung: Der Schwarze Holunder ist ein sehr anspruchsloser Großstrauch, der auch im Halbschatten noch gut gedeiht. Er ist eine gute Bienenweide und dient einer Vielzahl von Vögeln als Nahrungsquelle.

Kultur: Um einen guten Fruchtertrag zu bekommen, sollte der Boden nährstoff-, vor allem stickstoffreich sein und der pH-Wert im leicht sauren Bereich liegen. Eine gute Wasserversorgung vor allem im Sommer ist ebenfalls notwendig. Auch ohne große Schnitteingriffe trägt der Holunder regelmäßig. Die Blütenbildung findet am Ende der Kurztriebe statt, die sich an vorjährigen Langtrieben entwickeln. Durch den jährlichen Rückschnitt der abgetragenen Fruchstäbe wird der Fruchtertrag aber gefördert und die Krone klein gehalten.

Frucht: Ab Mitte August reifen die ersten 5–7 mm großen, kugelförmigen, schwarz glänzenden Früchte. Bei den meisten Wildformen reifen die Früchte eines Fruchtstandes nicht gleichzeitig, was die Verarbeitung sehr erschwert. Bei den Sorten ist die gleichzeitige Reife der Früchte ein wichtiges Kriterium. Der stark färbende Saft macht den Schwarzen Holunder für die Lebensmittelindustrie sehr interessant. Die Stiele und der Samen enthalten das giftige Sambunigrin, das beim Erhitzen und Vergären zerstört wird.



Die wohlriechenden Blüten des Schwarzen Holunders können verwertet werden.

Verwertungsmöglichkeiten: Die Früchte des Schwarzen Holunders sind für den Rohverzehr nicht geeignet. Sie können getrocknet oder u. a. zu Saft, Gelee, Kompott, Wein sowie Likör verarbeitet werden. Bei allen Produkten, die ohne Wärmezufuhr bereitet werden, müssen die Samen entfernt werden. Aus den Blüten bereitet man u. a. Tee.

Besonderheiten: Schwarzer Holunder ist eine der ältesten Pflanzen auf der Erde, er trägt seit über 60 Millionen Jahren zur Pflanzenvielfalt bei. Mit den schwarzen Früchten ist der Holunder für Vögel sehr attraktiv. Er dient über 60 Vogelarten als Nahrung.

Sorten: Haschberg, Donau, Samdal, Samyl, Sampo, Mammut, Riese aus Voßloch.



Sorbus aucuparia var. edulis,
Mährische Eberesche (Rosengewächse)

Herkunft: Nordböhmen

Eignung: Attraktiver Baum, der auch als Ziergehölz in Gärten gepflanzt wird. Aufgrund der schlanken Krone auch für kleinere Gärten geeignet.

Hinweis: Feuerbrandwirts-pflanze.

Kultur: Die Eberesche bevorzugt frische bis feuchte, mäßig nährstoffreiche und leicht saure Böden. Im Allgemeinen ist sie eher anspruchslos. Schnittmaßnahmen sind im Hinblick auf den Fruchtertrag nicht notwendig. Um einen früh einsetzenden Ertrag zu erhalten, sollte die Krone des gepflanzten Baumes formiert werden, d. h. die Äste sollten auf einen 45°-Winkel heruntergebunden werden. Sind Schnitteingriffe notwendig, so regeneriert die Eberesche diese gut.

Frucht: Die kugelförmigen, ca. 1 cm großen, scharlachroten und apfelartigen Früchte reifen ab Ende August. Der Säure- und Vitamin-C-Gehalt nimmt mit zunehmender Fruchtreife ab, der Zucker- und Sorbitgehalt hingegen weiter zu.

Verwertungsmöglichkeiten: Die reifen Früchte können in kleinen Mengen roh verzehrt, getrocknet oder zu Konfitüre, Gelee, Saft, Likör oder Schnaps verarbeitet werden. Die Früchte der Gemeinen Eberesche sind bitter und eignen sich nicht zum Rohverzehr.

Besonderheiten: Die Eberesche ist im Gebirge bis zu einer Höhe von etwa 2 300 Meter zu finden. Vogel-nährgehölz.

Sorten: Konzentra, Rosina, Klosterneuburger Selektionen.



Sorbus domestica,
Speierling (Rosengewächse)

Herkunft: Mittel- und Südeuropa, Kleinasien

Eignung: Sehr stattlicher, landschaftsprägender Baum, der für die meisten Gärten zu groß wird.

Hinweis: Feuerbrandwirts-pflanze.

Kultur: Der Speierling hat an den Boden geringe Ansprüche, wobei trockene, kalkhaltige Lehmböden bevorzugt werden. Da vor allem Jungbäume frostgefährdet sind, sollte er nur in wärmeren Lagen angebaut werden, vorzugsweise im Weinbauklima. Schnittmaßnahmen sollten in den ersten Jahren nur sehr vorsichtig durchgeführt werden, da ansonsten der späte Ertragsbeginn (10–20 Jahre) weiter verzögert wird. Das Formieren von Ästen (z. B. durch Herunterbinden) führt zu einem frühen Fruchten. Später kann die Krone vorsichtig ausgelichtet werden.

Frucht: Die 2–4 cm großen apfel- oder birnenförmigen Früchte reifen ab September, sind unterschiedlich gefärbt, von grün über rötlich bis bräunlich. Sie haben einen sehr hohen Gerbstoffanteil.

Verwertungsmöglichkeiten: Zum Rohverzehr praktisch ungeeignet. Nach einer Nachreife in kühlen und luftigen Räumen kann aus den Früchten – auch in Mischung mit anderen säurearmen Früchten – Fruchtmus oder Konfitüre hergestellt werden. Der Saft wird zur Klärung von Apfel- oder Birnenmost eingesetzt. Hierzu werden die Früchte bereits im halbreifen Zustand geerntet.

Besonderheiten: Der fast vergessene Speierling war 1993 Baum des Jahres, was ihn wieder verstärkt in das Bewusstsein rückte.

Sorten: Regionale Herkünfte bekannt, z. B. Sossenheimer Riese.



Vaccinium corymbosum, Kulturheidelbeere (Heidekrautgewächse)

Herkunft: Nordamerika

Eignung: Als Moorbeetpflanze benötigt die Kulturheidelbeere einen gut durchlüfteten, humosen Boden mit einem pH-Wert 4–5.

Kultur: Trotz der großen Winterhärte der Sträucher sollten spätfrostgefährdete Lagen gemieden oder spätblühende Sorten ausgewählt werden. Ist der anstehende Boden nicht geeignet, so kann ein Moorbeet mit einer Tiefe von etwa 50–70 cm Abhilfe schaffen. Für einen zufrieden stellenden Ertrag ist eine kontinuierliche Wasserversorgung notwendig. Sind die Niederschläge nicht ausreichend, so muss zusätzlich bewässert werden. Der Wurzelbereich sollte immer von einer Mulchschicht abgedeckt sein. Große Schnitteingriffe sind aufgrund des langsamen Wachstums nicht notwendig. Nach einigen Jahren sollten die Sträucher regelmäßig ausgelichtet und so verjüngt werden. Bei einer Düngung sollten nur sauer wirkende Dünger Verwendung finden.

Frucht: Die hell-bereiften, dunkelblau-schwarzen Früchte reifen folgender und sortenabhängig zwischen Anfang Juli und Ende September. Sie sind im Gegensatz zu den Wildformen weißfleischig und können bis zu 2 cm groß werden.



Prächtige Herbstfärbung der Kulturheidelbeere.

Verwertungsmöglichkeiten: Die Früchte können roh verzehrt oder getrocknet, zu Saft, Konfitüre, Wein, Likör oder in Kombination mit Milchprodukten verarbeitet werden.

Besonderheiten: Die meisten Sorten sind selbstfruchtbar, durch Fremdbestäubung erhöht sich die Fruchtgröße und der Gesamtertrag.

Sorten: Bluecrop, Goldtraube, Darrow, Spartan, Patriot, Duke, Coville, Top Hat.



Vaccinium myrtillus, Waldheidelbeere (Heidekrautgewächse)

Herkunft: Europa, Kaukasus, Nordasien, Nordamerika

Eignung: Die ca. 20–50 cm hohen Sträucher eignen sich gut zur Unterpflanzung bestehender Moorbeete, die mit Kulturheidelbeeren oder auch Rhododendren bepflanzt sind.

Kultur: Da es sich um reine Wildpflanzen handelt, sind neben der Schaffung des richtigen Standortes keine Kulturmaßnahmen notwendig. Die Pflanzen lassen sich durch Teilung der Mutterpflanze oder durch Stecklinge gut vermehren. Keine Pflanzen vom Naturstandort entnehmen!

Frucht: Die etwa 5–8 mm großen, kugeligen Heidelbeeren reifen Juli/August, sind tiefblau bereift und haben einen stark färbenden Saft.

Verwertungsmöglichkeiten: Siehe Kulturheidelbeere.

Besonderheiten: In den Alpen findet man Naturstandorte bis zu einer Höhe von 2 500 m Höhe.

Sorten: Keine bekannt.



Vaccinium vitis-idaea, Preiselbeere (Heidekrautgewächse)

Herkunft: Europa, Sibirien, Asien

Eignung: Die ca. 10–30 cm hohen Sträucher eignen sich gut zur Unterpflanzung bestehender Moorbeete, wobei auf eine genügende Besonnung der Pflanzen zu achten ist.

Kultur: Neben der Schaffung des richtigen Standortes sind keine Kulturmaßnahmen notwendig, Schnittmaßnahmen nur zur Entfernung vergreiser oder kranker Triebe.

Frucht: Die etwa 0,5–1 cm großen Früchte sind rund, hart und scharlachrot glänzend. Sie reifen im August/September.

Verwertungsmöglichkeiten: Ein Rohverzehr ist ebenso wie die Weiterverarbeitung zu Konfitüre, Kompott und Saft möglich.

Besonderheiten: Aufgrund des hohen Gehaltes von Benzoesäure und Vitamin C sind die Früchte sowie ihre Produkte lange haltbar.

Sorten: Koralle, Erntedank, Erntekrone, Erntesege, Red Pearl.