



## INFOBROSCHÜRE

Wissenswertes über ganz spezielle Wildobst-arten wie z.B. Holunder oder Kornelkirsche. Schmackhafte Rezepte und Tipps vom Profi...

# Wildobst, Vitalbeere & Co

# Wildobst im Garten

Wildobst werden Früchte genannt, die vom Menschen nur wenig züchterisch bearbeitet wurden. Der Übergang zum Kulturobst ist fließend und kann nicht genau gezogen werden. Wildfrüchte werden durchaus erwerbsmäßig angebaut, wenn auch in weit geringerem Maße als im Intensivobstbau. Es existieren auch vereinzelt Sortenauslesen. In Baumschulen und Gärtnereien wird eine Vielzahl an interessanten Wildobstarten angeboten, die den Hausgarten auf vielfältige Weise bereichern.

Wildobstarten besitzen wertvolle Inhaltsstoffe in hoher Konzentration: die ganze Vitamin-

palette, Mineralstoffe, Fruchtsäuren, Pektine, Gerbsäuren, Phenole – die sogenannten sekundären Pflanzenstoffe. Diese sind in „aller Munde“, da ihnen vorbeugende Wirkung bei der Entstehung von Infektionen, Krebs oder Herzinfarkt zugeschrieben wird. Nicht alle Wildobstarten sind roh genießbar und deshalb sollte man sich im Vorfeld über die mögliche Nutzung informieren.

Viele Wildobstarten sind weitgehend problemlos im Anbau und der Mehrfachnutzen ist gerade in den immer kleiner werdenden Gärten von unschätzbarem Vorteil. Neben dem Zierwert der

Blüten und Früchte sorgt die brillante Herbstfärbung für einen weiteren Höhepunkt im Gartenjahr. Aus ökologischer Sicht sind Wildobstgehölze besonders wertvoll, da sie wesentlich zur Artenvielfalt beitragen. Nicht geerntete oder zu Boden gefallene Früchte sind eine wichtige Nahrungsquelle für Vögel, Igel und Insekten und die Pflanze selbst dient als Versteck, Brutplatz und Lebensraum.

Die vorgestellten Pflanzen stellen nur eine kleine Auswahl an der Vielfalt an Wildobstarten dar. Umfassende Beratung erhalten Sie in Ihrer Baumschule und Gärtnerei.

## INHALTSVERZEICHNIS

Vitalbeere.....	4
Kornelkirsche.....	5
Sanddorn.....	6
Walderdbeere.....	7
Zierquitt.....	8
Schwarzer Holunder.....	9
Minikiwi.....	10
Apfelbeere.....	11
Haselnuss.....	12
Goji-Beere.....	13
Felsenbirne.....	14
Maibeere.....	15
Sauerdorn.....	16
Gemeiner Wacholder.....	17
Pawpaw.....	18



# Pflege und Standortansprüche

Wildobstgehölze sind für Hausgärten besonders interessant, da sie anspruchslos bezüglich Standort und Pflege sind. Dünger wird kaum benötigt und Krankheiten und Schädlinge stellen nur selten ein Problem dar. Deshalb ist Wildobst für die biologische Obstproduktion besonders gut geeignet.

Pflanzen, die zur Fruchterzeugung genutzt werden, benötigen einen sonnigen Standort und ausreichend Wasser, damit die Früchte in guter Qualität ausreifen können. Um den Fruchtansatz zu erhöhen, ist es hilfreich eine zweite Pflanze bzw. Sorte zu pflanzen. Bei zwei-

häusigen Pflanzen genügt eine männliche auf bis zu 5-10 weibliche Gehölze.

Welches Wildobst für den eigenen Garten geeignet ist, hängt hauptsächlich vom Platzbedarf der Pflanzen und vom vorhandenen Boden ab. Auch große Gehölze können in kleine Gärten gepflanzt werden, wobei dann eine entsprechende Erziehung und Schnittmaßnahmen erforderlich sind. Am besten holt man den Rat des Gärtners ein, damit man die richtige Pflanze für die eigenen Bedürfnisse pflanzt.



## Zeichenerklärung:

- ❁ unscheinbar
- ❁❁ nicht stark ausgeprägt
- ❁❁❁ sehr attraktiv
- ❁❁❁❁ Blickfang

- M = Marmelade
- K = Kompott
- T = Trocknen
- G = Gefrieren
- S = Saft, Sirup
- W = Wein
- L = Likör
- B = Brand





# Vitalbeere

## *Schisandra chinensis*

Blüte ❁ Herbstfärbung ❁❁❁ Frucht ❁❁❁❁

**Verwendung Pflanze:** Kletterpflanze

**Verwendung Frucht:** M, S, L

**frisch verzehrbar:** ja

**Größe:** 10–15 m



Die Vitalbeere wird auch Kraut der fünf Geschmäcker, Chinesisches Spaltkörbchen, Wu-Wei-Zi (Chinesischer Name) oder China-beere genannt. Sie stammt aus Korea, Japan und China und verdankt ihren Namen (Wu-Wei-Zi = Kraft der fünf Geschmacksrichtungen) ihrem ungewöhnlichen Geschmack. Schisandrafrüchte schmecken süß, sauer, salzig, bitter und scharf zugleich. Die 5 Geschmacksrichtungen beziehen sich nach traditionellen Vorstellungen auf die 5 wesentlichen Energien des Körpers. Die Schisandra wird seit Jahrhunderten

in der Chinesischen Medizin eingesetzt um die Durchblutung zu fördern, die Libido zu stärken und Frauen verzehren die Beeren für einen schönen Teint.

Die attraktive Kletterpflanze wird bis zu 10 m hoch und weist eine gelbe Herbstfärbung auf. Die Blüten sind getrenntgeschlechtlich, eher unscheinbar, aber duftend. Die Fruchtstände bestehen aus bis zu 20 scharlachroten Beeren und ähneln einer Weintraube. Die Ernte erfolgt ab September und beträgt bis zu 2,5 kg pro Pflanze.

### PFLEGEHINWEIS

Die Vitalbeere ist anspruchslos, anpassungsfähig und frosthart, Staunässe sollte jedoch vermieden werden. Neigt zum Wuchern.



### GÄRTNERTIPP

Die Vitalbeere ist selbstfruchtend und braucht keine zweite Pflanze. Im ersten Jahr kann es vorkommen, dass nur weibliche oder nur männliche Blüten gebildet werden. Aber bereits im zweiten Jahr fruchten die meisten Vitalbeeren.

# Kornelkirsche

*Cornus mas*

Blüte ❀❀❀ Herbstfärbung ❀ Frucht ❀❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär, Gruppe, Hecke, Formgehölz

**Verwendung Frucht:** M, K, G, S, W, L, B

**frisch verzehrbar:** ja

**Größe:** 6–8 m



Die Kornelkirsche (Dirndl, Herlitze, Gelber Hartriegel) ist ein tolles Universalgehölz, das in keinem Garten fehlen sollte. Der Dirndlstrauch kann als Solitärgehölz, in Gruppen oder als Hecke gepflanzt werden. Bereits Anfang März ist die Pflanze aufgrund der gelben Blüten ein Blickfang und bildet eine frühe Nahrungsquelle für Bienen und andere Insekten. Durch die frühe Blüte ist sie jedoch spätfrostgefährdet. Die glänzend roten Früchte reifen nicht alle gleichzeitig, sondern sukzessive von Mitte August bis Ende Sep-

tember. Pro Strauch können 20–40 kg Dirndlfrüchte geerntet werden. Die Kirschen sind auch für Siebenschläfer und Haselmaus eine Delikatesse.

Die Früchte sind im vollreifen Zustand süß und aufgrund des hohen Vitamin-C-Gehalts beliebt. In der Küche kann man aus der Kornelkirsche fast alles machen: Marmelade, Saft, Sirup, Likör, Kompott, Gelee, Chutney, Fruchtwein, einlegen, einreuen, zu Sauce oder Kuchen verarbeiten, kandieren und vieles mehr.

## PFLEGEHINWEIS

Trockenheit ist für die Pflanze kein Problem, für die Fruchtentwicklung sollte der Boden jedoch feucht sein. Schädlinge treten kaum auf.



## REZEPT:

### DIRNDLMARMELADE

1 kg Kornelkirschen waschen und mit 3 EL Wasser in einem Topf langsam unter Rühren erhitzen. Dann die Früchte passieren oder durch ein Sieb streichen und somit die Kerne entfernen. Das Mus mit 50 dag Zucker langsam aufkochen. 3 Minuten kochen lassen und in Gläser abfüllen.





# Sanddorn

## *Hippophae rhamnoides*

Blüte ❀ Herbstfärbung ❀ Frucht ❀❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Hecken, viel Platz

**Verwendung Frucht:** M, G, S, L, B

**frisch verzehrbar:** ja, jedoch sehr sauer

**Größe:** 1,5–4 m

Sanddorn ist die Vitaminbombe im Garten: der Vitamin-C-Gehalt variiert zwischen den Sorten von 200 bis 900 mg pro 100 g Beeren. Damit wird der durchschnittliche Vitamin-C-Gehalt von 50 mg bei Zitronen oder Orangen mehrfach überschritten. Außerdem enthalten die Beeren viel Carotin, ungesättigte Fettsäuren und 15 Spurenelemente. Sanddorn ist sehr anpassungsfähig und wächst sowohl in Küstenregionen als auch in den Bergen bis 5000 m. Als Strauch wird er 1,5–4 m hoch, als Kleinbaum kann er bis zu 10 m hoch werden.

Schädlinge und Krankheiten treten kaum auf. Hitze, Frost, Wind und Überschwemmungen werden vom Sanddorn gut getragen, Bodenverdichtungen und schwere Lehmböden sollten vermieden werden. Ein vollsonniger Standort ist unbedingt notwendig.

Sanddornbeeren sind in der Küche vielfältig verwendbar. Pro Pflanze können je nach Sorte zwischen 5 kg und 10 kg geerntet werden.

### DEKORATION

Ganze Zweige können auch als attraktiver Tischschmuck herangezogen werden.



### GÄRTNERTIPP

Sanddorn bildet massenhaft Ausläufer und eignet sich dadurch gut zur Hangbefestigung. Immer eine männliche Pflanze zur Befruchtung der weiblichen pflanzen.

# Walderdbeere

*Fragaria vesca*

Blüte ❀❀❀ Herbstfärbung ❀ Frucht ❀❀

**Verwendung Pflanze:** Gehölzränder, neben Wegen, Böschungen

**Verwendung Frucht:** M, K, G, S, W, L, B

**frisch verzehrbar:** ja

**Größe:** 5–20 cm

Walderdbeeren sind aufgrund der aromatischen Früchte besonders bei Kindern sehr beliebt und können vielfältig in der Küche verwendet werden. Die Walderdbeere zeichnet sich durch einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt aus (Vitamin C bis 50 mg/100g). Die Blätter enthalten vor allem Gerbstoffe, daher findet die Walderdbeere Anwendung bei Magen- und Darmstörungen. Außerdem kann man sie zum Gurgeln und Spülen bei entzündeten Schleimhäuten einsetzen. Im Garten sind Walderdbeeren unproblematisch und

können als attraktive Bepflanzung von Wegrändern eingesetzt werden. Die Pflanze bildet sehr leicht Ausläufer und eignet sich sehr gut zum Verwildern. Walderdbeeren sind seit langem ein Symbol der Weltlust, der Verlockung und der Sinnesfreude. Sie ist die Pflanze mit den rosenförmigen Blüten, die keine Dornen ausbildet, deren Beeren ohne Kern und Schale sind, die gleichzeitig fruchtet und blüht. Sie wurde daher zum Sinnbild der Rechtschaffenheit und zur Begleitpflanze von Maria auf Gemälden im Christentum.



REZEPT:

## WALDERDBEERBOWLE



100 g Walderdbeeren mit dem Saft einer Zitrone und 1 EL Zucker zerdrücken und mit 1 Flasche trockenem Weißwein aufgießen. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen und vor dem Genuss 100 g ganze Walderdbeeren und 1 Flasche Sekt dazu geben.





## AUSPFLANZHINWEIS

Die Zierquitte gehört zu den Feuerbrandwirtspflanzen. Fragen Sie bei Ihrem Gärtner, ob es in Ihrem Bundesland ein Auspflanzverbot gibt.

# Zierquitte

## *Chaenomeles japonica*

Blüte ❀❀❀❀ Herbstfärbung ❀ Frucht ❀❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär

**Verwendung Frucht:** M, K, S, W, L

**frisch verzehrbar:** nein

**Größe:** 1 m

Die Zierquitte wird ca. 1 m hoch und ist eine äußerst attraktive Gartenpflanze. Sie ist sehr anpassungsfähig und auch in kälteren Regionen winterhart. Besonders beeindruckend sind die ziegelroten 3–4 cm großen Blüten, die von März bis Mai durchgehend blühen. Die Früchte leuchten ab September in strahlendem Gelb. Pro Strauch können 1–3 kg Früchte geerntet werden, wobei der Anteil der Samen an der Fruchtmasse sehr hoch ist.

Die Japanische Scheinquitte wächst auch im Halbschatten und Schnittmaßnahmen sind nicht unbedingt erforderlich. Gelegentlich tritt an den Früchten Fruchtfäule (Monilia) auf und stark kalkhaltige Böden sollten vermieden werden.

Die Früchte sind roh nicht genießbar, zur Verarbeitung jedoch gut geeignet. Wenn man die Früchte vor der Verwendung kurz blanchiert, ist der Geschmack der Verarbeitungsprodukte intensiver.



## GÄRTNERTIPP

Die Früchte der Scheinquitte duften aromatisch und verbreiten einen angenehmen Raumduft, wenn man sie auf einem Teller als Zierde auflegt.

# Schwarzer Holunder

## *Sambucus nigra*

Blüte ❀❀❀❀ Herbstfärbung ❀ Frucht ❀❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär, Gruppe, Hecke  
**Verwendung Frucht:** M, K, T, G, S, W, L, B  
**frisch verzehbar:** nein  
**Größe:** bis 7 m



Der Holunder wird seit Jahrhunderten in Bauerngärten als anspruchslose Nutz- und Zierpflanze gesetzt. Verwendung finden fast alle Pflanzenteile. Aus den Blüten kann man Saft, Sirup und Süßspeisen zubereiten, die Beeren werden für verschiedenste Gerichte und als Färbemittel verwendet und aus der Rinde werden Heilmittel hergestellt. Ökologisch ist die „Hollerstaude“ als Bienenweide, Nahrungsquelle für Vögel und Nistgelegenheit sehr wertvoll.

Dem Holunderstrauch wurden im Volksglauben sowohl unheilvolle als auch positive Eigenschaften nachgesagt. Das Verdorren eines

Strauches zeigte den Tod eines Familienmitglieds an. Andererseits galt er als Abwehrmittel gegen schwarze Magie und Hexen, schützte vor Feuer und Blitzeinschlag und man sollte unter ihm vor Schlangenbissen und Mückenstichen sicher sein. Auch beherbergte er wohlgesinnte Hausgeister, wodurch der Strauch in vielen Hausgärten heimisch wurde und zu dem Spruch führte, dass man vor einem Hollerbusch den Hut ziehen müsse. Der unangenehme Geruch des Laubes soll daher kommen, dass sich Judas an einem Holunderbaum erhängt hat.

REZEPT:

HOLUNDER-  
BALSAMICO-ESSIG



600 ml dunklen Balsamicoessig mit 300g Zucker erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann 500 g Holunderbeeren, 1 Stange Zimt, einige Pimentkörner und Gewürznelken dazugeben und 15 Minuten kochen. Abkühlen lassen, abseihen und in Flaschen abfüllen.





# Minikiwi

## *Actinidia arguta*

Blüte ❀❀ Herbstfärbung ❀❀❀ Frucht ❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Kletterpflanze  
**Verwendung Frucht:** M, T, G, S, W, L, B  
**frisch verzehrbar:** ja  
**Größe:** bis 10 m

Minikiwis sind raschwüchsige Kletterpflanzen, die besonders für Pergolen und Hauswände gut geeignet sind. Die weißen Blüten der frostharten Pflanzen verbreiten im Juni einen angenehmen Duft. Die Früchte sind 2–4 cm lang und reifen ab September/Oktober. Die süßen Früchte kann man mit der Schale essen und auch sehr gut verarbeiten. Um die Kiwis zu ernten kann man den ganzen Fruchtstand abschneiden. Pro Pflanze können 5–14 kg geerntet werden. Da die Pflanze sehr stark wächst, kann man die

Triebe im Sommer etwas einkürzen. Am Ende des Winters (nicht zu spät) schneidet man das abgetragene Holz auf 3–5 Augen zurück und kürzt die jungen Triebe um ein Drittel.

Die Pflanzen sind bis -30 °C frosthart, jedoch spätfrostgefährdet. Der Boden muss gut durchlüftet sein und im Sommer ist ausreichend Wasser notwendig.



### GÄRTNERTIPP

Fragen Sie in Ihrer Baumschule/Gärtnerei nach selbstfruchtenden Sorten. Bei zweihäusigen Pflanzen benötigen sie eine männliche Pflanze für 6–8 weibliche Kiwis.

# Apfelbeere

## *Aronia melanocarpa*

Blüte ❀❀❀❀ Herbstfärbung ❀❀❀❀ Frucht ❀❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär, Gruppe, Hecke  
**Verwendung Frucht:** M, K, T, G, S, L  
**frisch verzehrbar:** ja (adstringierend)  
**Größe:** 1,5–2 m

Vielseitig im Garten verwendbar ist die Apfelbeere oder Aronia-beere. Apfelbeeren sind anspruchslose Gehölze, die sich gut für Hecken, in Gruppen oder als Solitärpflanze eignen. Im Mai blüht die Pflanze weiß, wobei 10–20 Einzelblüten zu einer Dolde zusammengefasst sind. Die violettschwarzen Früchte können im August geerntet werden. Bis zu 17 kg an Beeren sind von einem Strauch möglich! Die Früchte eignen sich hervorragend für Säfte oder schmecken auch sehr gut im Joghurt. Aufgrund der hohen Gehalte an Vi-

taminen und Flavonoiden sind die Beeren ernährungsphysiologisch sehr wertvoll.

Beeindruckend ist die weinrote bis dunkelrote Herbstfärbung der Blätter. Wie die meisten Wildobstgehölze ist auch die Apfelbeere ein wertvolles Insekten- und Vogelnährgehölz. Sollte man die Früchte selbst ernten wollen, sollte man sie vor den Vögeln schützen.



Die Apfelbeere gehört zu den Feuerbrand-wirtspflanzen. Fragen Sie bei Ihrem Gärtner, ob es in Ihrem Bundesland ein Aus-pflanzverbot gibt.



### GÄRTNERTIPP

Apfelbeeren sind sehr anspruchslos und vertragen auch Temperaturen bis -30 °C. Wichtig ist ausreichende Boden- und Luftfeuchte von 500–600 mm Jahresniederschlag.





# Haselnuss

## *Corylus avellana*

Blüte ❀❀❀❀ Herbstfärbung ❀ Frucht ❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär, Gruppen, Hecken

**Verwendung Frucht:** M, T, S

**frisch verzehrbar:** ja

**Größe:** 3–5 m

Ein ökologisch sehr wertvolles Gehölz ist der Haselnussstrauch. Die getrenntgeschlechtliche – aber einhäusige – Pflanze blüht bereits Ende Februar/Anfang März und ist daher ein wichtiger Pollenlieferant für Bienen. Die Früchte werden von vielen Vögeln und Kleinsäugetern gerne gefressen und die Blätter dienen als Futter für Insekten und Schmetterlinge. Der Strauch selbst wird von Vögeln gerne als Nistgehölz verwendet.

Die Hasel ist vielfältig im Garten einsetzbar und eignet sich gut

für Hecken, Böschungen, unter großen Bäumen oder als Einzelstrauch. Sie ist frosthart und toleriert alle Böden bis auf nährstoffarme Sandböden. Krankheiten und Schädlinge stellen keine nennenswerten Probleme dar, die Früchte können jedoch vom Haselnussbohrer und von Grauschimmel befallen werden.



### REZEPT:

#### HASELNUSSSIRUP

100 g Haselnüsse hacken und ohne Fett goldgelb anrösten. Dann mit 250 g Zucker karamellisieren und mit 250 ml Wasser 10 Minuten kochen. Anschließend abseihen und in Flaschen füllen.



### GÄRTNERTIPP

Die männlichen Blütenstände (Kätzchen) wachsen bereits im Herbst und sind im Winter ein attraktiver Blickfang.

# Goji-Beere

## *Lycium barbarum*

Blüte ❀❀❀❀ Herbstfärbung ❀ Frucht ❀❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär, Gruppen, Hecken

**Verwendung Frucht:** M, S, W, L

**frisch verzehrbar:** ja

**Größe:** 2–3,5 m

Die Goji-Beere – auch Wolfberry und Gemeiner Bocksdorn genannt – ist eine attraktive Gartenpflanze, die zum Wuchern neigt. Ähnlich wie bei Brombeeren oder Himbeeren müssen die Sträucher im Herbst geschnitten werden: die Pflanze sollte 5–6 Haupttriebe haben, die auf 60 cm eingekürzt werden. Die Triebe werden sich dann verzweigen und fruchten. Junge Pflanzen sollten hochgebunden werden, bis die Triebe verholzen.

Die Beeren werden in der traditionellen chinesischen Medizin eingesetzt und gehören zu den

nährstoffreichsten Früchten der Erde. Besonders deutlich wird dies gerade bei den enthaltenen Anti-Oxidantien: mehr als 4000 Prozent höher als etwa bei der Orange liegt der Anteil dieser wichtigen Bestandteile, die einen wirksamen Schutz vor freien Radikalen bieten und deren ausreichende Anzahl im Organismus für eine Vielzahl von Prozessen verantwortlich ist. Der Anteil an Vitamin B übertrifft alle anderen Früchte ebenfalls um ein Vielfaches.

### VERWENDUNGSTIPP

Der Gemeine Bocksdorn eignet sich sehr gut als Erosionsschutz auf Dämmen und Böschungen.



### KÜCHENTIPP

Getrocknete Goji-Beeren schmecken besonders gut im Fruchtemüсли.





# Felsenbirne

## *Amelanchier ovalis*

Blüte ❀❀❀❀ Herbstfärbung ❀❀❀❀ Frucht ❀❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär, Gruppen, Hecken, Kübelpflanze

**Verwendung Frucht:** M, T, G, S, W

**frisch verzehrbar:** ja

**Größe:** 2–3 m

Die Felsenbirne oder Korinthenstrauch ist ein sehr attraktives Universalgehölz: der Austrieb ist bronzefarben oder weißfilzig, im April/Mai hat sie weiße, auffällige Blütentrauben, die erbsengroßen Früchte sind zuerst rot und dann schwarz und die prächtige Herbstfärbung in gelb/orange bis rot sucht ihres Gleichen.

Die Früchte können direkt vom Strauch gegessen werden, schmecken süß und erinnern an Heidelbeeren. In Verarbeitungsprodukten ist der Eigengeschmack der Beeren nicht besonders hoch,

sie verbessern jedoch die Farbintensität. Die Felsenbirne ist in Bezug auf Standort und Pflege sehr anspruchslos. Krankheiten und Schädlinge treten kaum auf. Die Sträucher sind sehr frosthart und können auch in kälteren Regionen gepflanzt werden. Für hohen Fruchtansatz sollten die Pflanzen an sonnige Standorte gesetzt werden.



### AUSPFLANZHINWEIS

Die Felsenbirne gehört zu den Feuerbrandwirtspflanzen. Fragen Sie bei Ihrem Gärtner, ob es in Ihrem Bundesland ein Auspflanzverbot gibt.



### GÄRTNERTIPP

Die getrockneten Früchte der Felsenbirne können wie Rosinen (Korinthen) verwendet werden. Da auch die Vögel die Beeren schätzen, sollten sie rechtzeitig geerntet werden.

# Maibeere

## *Lonicera kamtschatica*

Blüte ❀❀❀ Herbstfärbung ❀ Frucht ❀❀❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Hecke, Gruppe, Solitär

**Verwendung Frucht:** M, K, S

**frisch verzehrbar:** ja

**Größe:** 1–2,5 m

Die Maibeere ist als anspruchsloses Ziergehölz vielfältig im Garten verwendbar. Die gelblich-weißen trichterförmigen Blüten sitzen paarweise auf einem kurzen Stiel und blühen im April/Mai. Besonders schön wirkt die Maibeere, wenn sie als Einzelpflanze in Kombination mit niedrigen Stauden gepflanzt wird.

Die Früchte sind etwa 1–3 cm lang und zur Doppelbeere verwachsen. Die Beeren sind gut in Fruchtmischungen für Marmelade geeignet und reifen als erstes Obst im Garten. In Russland

werden die Beeren zur Herstellung von „Warenje“ verwendet. Geschmacklich sind sie den Heidelbeeren sehr ähnlich.

Die Sträucher sind auch für rauere Gegenden sehr gut geeignet, da sie Temperaturen bis -45 °C vertragen. Kalkhaltige Standorte werden nicht gut vertragen und sollten daher vermieden werden.



### PFLEGEHINWEIS

Um mehr Früchte zu erhalten, ist es günstig zwei Sorten zu pflanzen.



### GÄRTNERTIPP

Die Maibeere verträgt auch schattige Standorte sehr gut und kann als dekorative Unterbepflanzung von großen Bäumen verwendet werden.



# Sauerdorn

## *Berberis vulgaris*

Blüte ❀❀❀❀ Herbstfärbung ❀❀❀❀ Frucht ❀❀❀❀

**Verwendung Pflanze:** Gruppe, Hecke, Böschungen

**Verwendung Frucht:** M, S, B

**frisch verzehrbar:** ja (nach Frost)

**Größe:** 2,5–3 m

Berberitzen (Sauerdorn) sind anspruchslose, anpassungsfähige Sträucher, die sowohl in den Niederungen als auch in hohen Lagen bis 2500 m gedeihen. Die Pflanze bildet Ausläufer und wächst sich dadurch im Alter zu Dickichten. Der Sauerdorn ist daher sehr gut für Böschungen und Extremstandorte geeignet. Die Blüten stellen eine wichtige Insektenweide dar und die gesamte Pflanze dient Vögeln als Nist-, Nähr- und Schutzgehölz.

Die Früchte sind nach dem ersten Frost genießbar, die Kerne sollten

jedoch nicht gegessen werden. Aufgrund der enthaltenen Fruchtsäuren eignen sich die Beeren sehr gut als Aromaträger in Marmeladen, Gelees und Süßmost.

Eine Besonderheit sind die Staubblätter der Blüten, die bei leichter Berührung nach innen zur Narbe schnellen um so die Pollen auf die bestäubenden Insekten zu drücken.



### KÜCHENTIPP

Getrocknete Berberitzen sind ein wichtiger Bestandteil der persischen Küche und werden sehr häufig in Reisgerichten verwendet.



### GÄRTNERTIPP

Berberitzen gedeihen auch auf sehr trockenen und stark kalkhaltigen Böden gut. Damit eignen sich die Pflanzen auch für schwer bepflanzbare Standorte.

# Gemeiner Wacholder

## *Juniperus communis*

Blüte ❀ Frucht ❀ ❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär, Gruppe

**Verwendung Frucht:** Gewürz, M, S  
frisch verzehrbar: ja

**Größe:** 2–6 m



Für attraktive Strukturen im Garten ist der Wacholder gut geeignet. Das langsam wachsende Gehölz wird meistens in Säulenform angeboten und bildet immergrüne Strukturelemente im Garten. Die Pflanze benötigt einen vollsonnigen Standort, ist aber ansonsten sehr anspruchslos. Schnittmaßnahmen sind nicht notwendig.

Wacholder ist zweihäusig und die Blüten sind unscheinbar. Die Früchte reifen im Spätherbst und verfärben sich von grün auf schwarzbraun. Roh genossen

wirken die Beeren appetitanregend. Wacholderbeeren sind ein wichtiges Gewürz im Alpenraum, besonders für Wildgerichte und Sauerkraut. Hauptsächlich werden die Früchte allerdings für die Produktion von alkoholischen Getränken wie Wacholderschnaps oder Gin verwendet.

Wacholderholz, -zweige und -beeren werden auch gerne zum Verräuchern verwendet. Wacholderrauch gilt als reinigend und desinfizierend und wurde schon im Mittelalter verwendet.

### HINWEIS

Die zweite heimische Wacholderart, der Sadebaum (*Juniperus sabina*), ist sehr giftig! Die Beeren sollten auf keinen Fall verwendet werden.



### GÄRTNERTIPP

Wacholderschnaps kann zum Einreiben bei Gelenkserkrankungen, Gicht und Ischias verwendet werden.





# Pawpaw

## *Asimina triloba*

Blüte ❀❀❀❀ Herbstfärbung ❀❀❀❀ Frucht ❀❀

**Verwendung Pflanze:** Solitär, Gruppen

**Verwendung Frucht:** M

**frisch verzehrbar:** ja

**Größe:** 3–5 m

Der Pawpaw ist bei uns noch wenig bekannt, stellt aber aufgrund der Frosthärte einen interessanten Vertreter der tropischen Gehölze dar. Im Mai erblühen die rotbraunen Blüten, die von Fliegen, Käfern und dem Wind bestäubt werden. Die Beerenfrüchte reifen kontinuierlich von Ende August bis Oktober und verströmen einen süßen Duft nach tropischen Früchten. Die Pawpaw-Früchte sind reif, wenn sich die Haut (wie bei Pfirsichen) leicht eindrücken lässt. Der Geschmack erinnert an Banane, Mango, Ananas und Vanille. Ver-

zehrt werden die Pawpaws wie Kiwis, in dem man sie auseinanderschneidet und das Fruchtfleisch herauslöffelt. Reife Früchte lassen sich zwei bis drei Tage lagern.

Das Gehölz ist auch als Zierpflanze sehr attraktiv. Es lässt sich gut mit Stauden kombinieren und die großen Blätter verfärben sich im Herbst leuchtend gelb. Schnittmaßnahmen sind nicht erforderlich und die Pflanze verträgt Temperaturen von -25 °C bis +35 °C.



### GÄRTNERTIPP

Die Indianerbanane benötigt begünstige Klimatalagen (Weinbauklima) damit die Früchte rechtzeitig vor dem ersten Frost reifen. Fragen Sie beim Gärtner nach selbstfruchtenden Sorten!



## Wussten Sie dass, ...

- ... Erdbeeren keine Beeren, sondern Sammelfrüchte sind?
- ... Zierquitten viel Pektin enthalten und damit Marmeladen und Gelees fester werden?
- ... Holunder flächenmäßig die zweitwichtigste Obstart in der Steiermark ist?
- ... die Griechen das Holz der Kornelkirsche für Lanzen und Wurfspieße verwendeten?
- ... der Sanddorn auch Zitrone des Nordens heißt?

- ... Haselzweige als Wünschelruten verwendet werden?
- ... die Vitalbeere aufgrund der ätherischen Öle auch in der Parfümindustrie verwendet wird?
- ... die Goji-Beere auch Teufelszwirn heißt?
- ... die Ranken der Minikiwi aufgrund der schweren Verrottbarkeit in der Konstruktion von Hängebrücken Verwendung fanden?



	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Vitalbeere					Blüte	Blüte			Ernte			
Kornelkirsche			Blüte					Ernte	Ernte			
Sanddorn			Blüte	Blüte				Ernte	Ernte	Ernte		
Walderdbeere				Blüte	Blüte	Blüte	Ernte	Ernte				
Zierquitte			Blüte	Blüte					Ernte	Ernte		
Schwarzer Holunder					Blüte	Blüte		Ernte	Ernte			
Minikiwi						Blüte		Ernte	Ernte			
Apfelbeere					Blüte			Ernte				
Haselnuss	Blüte	Blüte						Ernte	Ernte	Ernte		
Goji-Beere						Blüte	Ernte	Ernte	Ernte			
Felsenbirne					Blüte	Blüte	Ernte					
Sauerdorn					Blüte			Ernte				
Maibeere				Blüte	Blüte	Ernte						
Gemeiner Wacholder				Blüte	Blüte				Ernte	Ernte	Ernte	
Pawpaw					Blüte			Ernte	Ernte	Ernte		

Blüte Ernte



## Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:  
Blumenmarketing Austria,  
Schauffergasse 6, 1010 Wien

Redaktion: Dipl.-Ing. Karin Weigel

Gestaltung: Renner Print+Media GmbH

Fotos: Fotolia, Shutterstock, iStockphoto,  
Renner Print+Media GmbH

