

Wildobst im Garten

Viele Gehölze besitzen neben ihrem Zierwert auch noch einen weniger bekannten Fruchtwert. Die folgende Aufstellung soll Ihnen als Hilfe dienen, Gehölze in Ihrem Garten zu verwenden, die Ihnen oder der Tierwelt kulinarischen Genuss bieten.

Apfelbeere (*Aronia melanocarpa*). Strauch bis 3 m hoch, Blüte Ende Mai, frosthart, kalkarme Böden, kleine Frucht. Verwendung als Likör, Kompott, Marmelade, Fruchtsoße für Wildgerichte.

Eberesche, (*Sorbus aucuparia*). Sorten: ‚Edulis‘, ‚Konzentra‘. Strauch oder mittelgroßkroniger Baum bis 12 m Höhe, keine besonderen Standortansprüche, aber keine trockenen Böden. Bis zu 60 mg Vitamin C/100 g Saft. Verwendung als Likör, Wein, Kompott, Marmelade, Saftzusatz.

Esskastanie (*Castanea sativa*). Großer Baum, im Alter bis 20 m Höhe, sehr hartes Holz. Veredlungen wachsen schwächer, fruchtet nur im Wein Klima, die Frucht besteht zu 50 % aus Stärke und Zucker, zu etwa 3 % aus Fett. Gekochte sind sie Beilage für Fleischgerichte, Füllungen oder werden geröstet.

Feige (*Ficus carica*). In Deutschland im Weinbau Klima an geschützten Standorten im Freiland möglich. Durchlässige Böden fördern die Holzreife und damit die Winterhärte. Die Sorte ‚Violetta‘ ist besonders winterhart. Es reifen meist nur die Früchte der ersten Generation des einjährigen Holzes aus, Früchte diesjähriger Triebe reifen nur in warmen Herbstern teilweise aus. Beim Schnitt deshalb auf Förderung einjähriger Seitentriebe achten.

Felsenbirne (*Amelanchier*-Arten). Großstrauch, bis zu 4 m hoch. Attraktiv auch als kleinkronige Hochstämme. Den weißen Blüten folgen dunkelblaue Früchte, sie erinnern im Aroma an die Heidelbeere. Verwendung: Frischverzehr, Saft, Marmelade, Likör.

Goji-Beere, Wolfsbeere (*Lycium barbarum*, *L. chinense*). Bis zu 3 m hoher Strauch, entwickelt überhängende Langtriebe und Ausläufer (!). Früchte orange- bis scharlachrot, viele Mineralstoffe, Geschmack süßlich. Reife August bis Oktober. Für Marmeladen, Saft, Likör, Tee.

Hagebutten (*Rosa* Arten). Alpenrose (*R. pendulina*), Hundsrose (*R. canina*), Kartoffelrose (*R. rugosa*), Vitaminrose ‚PiRo 3‘. Rosen bilden Sträucher, bei denen jährlich alle 3 Jahre alten Triebe entfernt und durch einjährige Bodentriebe ersetzt werden, bis zu 400-600 mg Vitamin C/100 g Frischmasse. Verwendung als Tee, Likör, Wein, Süßspeisen.

Haselnuss (*Corylus avellana*). Großfrüchtige Sorten: ‚Zellernuss‘, ‚Hallesche Rießennuss‘, ‚Webbs Preisnuss‘. Neben der bekannten Strauchform können sie auch als kleinkronige Bäumchen gezogen werden (z. T. veredelt a. Baumhasel). Der Aufbau erfolgt beim Strauch mit 4-5 Trieben, die alle 7-8 Jahre erneuert werden. Die steilen Schosse sind jährlich zu entfernen.

Holunder, Schwarzer (*Sambucus nigra*). Sorte ‚Haschberg‘ große Dolden, geringe Standortansprüche. Erziehung als Busch oder Kleinbaum. Beeren enthalten verschiedene Vitamine. Verwendung: Blüten: Tee ‚Holderküchli‘; Früchte für Saft, Marmelade, Gelee oder Likör.

Holunder, Roter (*Sambucus racemosa*) enthält viel Vitamin C und kann zu Marmelade oder Saft verarbeitet werden. Die Kerne sind jedoch, im Gegensatz zum Schwarzen Holunder, **giftig!**

Kaki (*Diospyros kaki*). Für Weinbau Klima, bis zu -15° Celsius frosthart; nur an (vor allem vor Wind) geschützten Standorten, früh reifende Sorten wählen. Kleinbaum mit bis zu 5 m Höhe. Früchte dunkelrot, länglich, süß mit etwas herber Säure, lassen sich einige Wochen kühl lagern. Verwendung: Frischverzehr.

Kirschpflaume, Myrobalane (*Prunus cerasifera*). Wildpflaume, wird zum Teil als Veredlungsunterlage für Zwetschgen verwendet, Sorte ‚Nigra‘ als Blutpflaume bekannt. geringe Standortansprüche, nicht für sehr trockene Böden. Frühe, dekorative Blüte. Früchte früh reifend, Pflaumen ähnlich, sowohl für den Frischverzehr als auch zur Verarbeitung geeignet.

Kornelkirsche (*Cornus mas*). Sträucher bis 6 m Höhe oder kleine Bäume (empfehlenswert für kleine Gärten!), großfruchtige Sorten. Geringe Standortansprüche. Attraktive, frühe, gelbe Blüte (Februar-März), gute Bienenweide. Die roten Früchte besitzen einen hohen Gerbstoffgehalt, bis zu 125 mg Vit. C/100g. Verwendung: Kompott, Marmelade, Saft, Likör.

Mahonie (*Mahonia aquifolium*). Etwa 1,5 m hoher, immergrüner Strauch. Geringe Standortansprüche, jedoch nicht für trockene Böden. Attraktive, gelbe Blüte im April/Mai. Beeren reifen ab August und lassen sich zu Saft, Kompott oder Marmelade verarbeiten. Vorsicht: Bei unreifen Früchten kann Magenverstimmung auftreten.

Maibeere (*Lonicera caerulea* var. *kamtschatica*). Sorten: 'Maistar', 'Maillon'. Strauch bis 2 m Höhe, frosthart, Schnitt und Erziehung wie Johannisbeere. Blüte im März, Früchte reifen bereits im Mai. Geschmack erinnert etwas an süße Heidelbeeren.

Maulbeere, schwarze (*Morus nigra*). Maulbeere benötigt Weinbauklima. Sie bildet Sträucher oder kleinkronige Bäume aus. Früchte entwickeln sich am Trieb des laufenden Jahres, deshalb starker Rückschnitt möglich. Die brombeerähnliche, über einen langen Zeitraum reifenden Früchte besitzen einen hohen Zuckergehalt (bis zu 7 %). Verwendung: Tee (Trockenfrüchte, gegen Mundhöhlenentzündung), Saft, Kompott, Marmelade, Frischverzehr

Mispel (*Mespilus germanica*). Ausladender Strauch oder kleiner Baum von 4-6 m Höhe. Der Zierwert der Blüten ist beachtlich! Keine besonderen Standortansprüche, warme Böden werden bevorzugt. Die Frucht weist viel Stärke (3-4 %), Zucker (6-9 %) und einen Vitamin C-Gehalt von 25-30 mg/100 g auf. Mispeln sind erst weich genießbar. Für Süßspeisen, Eis, Marmelade.

Pawpaw, Papau, Indianerbanane (*Asimina trilobata*), Großstrauch oder kleiner Baum, wird 3-5 m hoch. Mäßig feuchte, leicht saure bis neutrale Böden, keine Staunässe. Warme Lagen zur Fruchtausreife notwendig. Große Früchte, August bis Oktober reifend. Geschmack nach Banana, Mango und Ananas.

Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*). Als Strauch (bis 4 m) oder Baum (bis 6 m) ist Sanddorn mit seinem grauen Laub sehr dekorativ, trockenheitsverträglich, für sonnige Standorte. Vorsicht: bildet viele Ausläufer! Die säurereichen Früchte besitzen einen hohen Vitamin C-Gehalt (150-300 mg/100g) und andere Vitamine. Verwendung als Marmelade, Saft, Likör, Kompott. Zweihäusig, d.h. weibliche und männliche Pflanzen für einen Ertrag notwendig.

Scheinquitte (*Chaenomeles* Arten). Kleinstrauch für frische, nicht zu kalkhaltige Böden. Die Sorten 'Cido' und 'Fusion' mit bis zu 100 mg Vitamin C/100g. Die intensiv duftenden Früchte sind sehr aromatisch. Verwendung als Kompott, Marmelade, Saft, Likör, Duft und Dekoration.

Schlehe (*Prunus spinosa*). Strauch bis 3 m Höhe, sehr frühe Blüte, geringe Standortansprüche, mag aber kalkhaltige Böden, unveredelt stark Ausläufer bildend. Die Beeren sind sehr aromatisch und säurehaltig, sie werden erst nach Frosteinwirkung genießbar. Verwendung: Likör und Marmelade, Saftzusätze.

Speierling (*Sorbus domestica*). Bis zu 15 m hoher Baum, benötigt Weinbauklima und nährstoffreiche, durchlässige, kalkhaltige Böden. Sehr gerbstoffhaltige Früchte, Zusatz zu Apfelwein oder Cidre, ergibt auch einen hochwertigen Schnaps.

Vitalbeere/Spaltkölbchen (*Schisandra chinensis*). Schlingpflanze, bis 8 m hoch, stabiles Rankgerüst erforderlich. Durchlässige, sommerfeuchte Böden. Gehandelte „Vitalbeere“ gilt als selbstfruchtbar, sonst männliche und weibliche Pflanzen notwendig. Rote Beerentrauben mit hohem Vitamin- und Säuregehalt. Als Zusatz zu Säften, Mischfruchtmarmeladen, Gelee.