

Die Schriftenreihe der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft

6

SELTENES.BESONDERES.WILDES OBST IM GARTEN



Peter Fischer-Colbrie

Helmut Pirc

Siegfried Tatschl

Jürgen Rausch

mit Kommentaren von
Karl Ploberger
Ingrid Greisenegger
Heinz Reitbauer
Elisabeth Buchinger
Katharina Seiser

- Pflanzenporträts
- Standortansprüche • Nutzung
- Ökologischer Wert

Zum Geleit (Herbert Eipeldauer) 2

Vorwort (Präsidium der ÖGG) 3

Was ist eigentlich Wildobst? (Helmut Pirce) 6

Obstvielfalt für Alle (Siegfried Tatschl) 8

Warum ausgerechnet Wildobst? (Gregor Dietrich)..... 12

„Superfood“ Wildobst (Johannes Balas)..... 14

Kolumne: Heinz Reitbauer & der Sanddorn 17

(Noch) nicht winterhart? (Jürgen Rausch, Sabine Watzer) 18

Kolumne: Sabine Watzer & das Indianerbananen-Fest 21

Pflanzenporträts (Peter Fischer-Colbrie)

Akebie 22

Kolumne: Karl Ploberger & Das Lieblingsobst für Vater und meine gefiederten Freunde 23

Apfelbeere, Schwarzfrüchtige 24

Kolumne: Elisabeth Buchinger & die Asperln 25

Berberitze, Gewöhnliche 26

Blaugurkenstrauch 27

Brombeere, Wilde 28

Kolumne: Peter Fischer-Colbrie & das wilde Obst 29

Eberesche, Gewöhnliche 30

Edelkastanie 31

Elsbeere 32

Kolumne: Ingrid Greisenegger & Clara und die Elsbeere 33

Feige, Echte 34

Felsenbirne, Gewöhnliche 35

Gelbhorn 36

Ginkgo 37

Gojibeere 38

Granatapfel 39

Haselnuss, Gewöhnliche 40

Hecken-Rose 41

Heidelbeere 42

Himbeere 44

Holunder, Schwarzer 45

Holz-Apfel 46

Holz-Birne 47

Johannisbeere, Alpen- 48

Jujube 50

Kaki 51

Kirschpflaume 52

Kolumne: Katharina Seiser & das Kriecherl 53

Kiwi 54

Korea-Kirsche 56

Kornelkirsche 57

Mahonie 58

Maibeere® 59

Maulbeere, Schwarze 60

Mehlbeere 61

Mirabelle 62

Mispel 63

Ölweide, Schmalblättrige 64

Orange, Dreiblättrige 65

Pawpaw 66

Pimpernuss, Gewöhnliche 67

Quitte, Gewöhnliche 68

Rosinenbaum, Japanischer 69

Sanddorn 70

Schlehe 71

Schneeball, Gewöhnlicher 72

Spaltkölbchen, Chinesisches 73

Speierling 74

Spilling 75

Traubenkirsche 76

Vogelkirsche 77

Wacholder 78

Wald-Erdbeere 79

Walnuss 80

Weingartenpfirsich 82

Weißdorn, Eingriffeliger 83

Zibarte 84

Zierquitte, Japanische 85

Die letzten Seiten

 Sachregister 86

 Autoren / Bildnachweis 88

Eine Begriffsbestimmung

Der Mensch ist ein Jäger und Sammler. In der Natur gesammelte Früchte waren schon immer ein wesentlicher Bestandteil seiner Nahrung. Die Nutzung von Wildobst, z.B. von Kornelkirschen und Schlehdorn, ist spätestens seit der Hallstattzeit belegt. Man hat bei Ausgrabungen in Siedlungen der Bewohner dieses Volkes unter anderem Steinkerne der genannten Arten gefunden. Die Vermutung liegt nahe, dass man aus diesen Früchten ein alkoholisches Getränk gebraut hat.

Was versteht man eigentlich unter dem Begriff „Wildobst“? Streng genommen ist die Definition „Wildobst“ recht einfach. Wildobst ist ein Begriff, unter welchem alle in der Natur vorkommenden essbaren Früchte zusammengefasst sind. Es sind also Früchte von züchterisch nicht bearbeiteten Pflanzen, die in der freien Natur wachsen und die essbar sind. Sie werden vom Menschen gesammelt, entweder frisch verzehrt oder zu diversen Produkten verarbeitet. Diese Fruchtsträucher und -bäume sind ausschließlich generativ, also durch Samen vermehrt. Sie weisen eine hohe genetische Vielfalt bezüglich ihres Aussehens, Fruchtgröße und -ertrag, ihrer Inhaltsstoffe und vielem mehr aus.

Obst

Im Gegensatz dazu stammt herkömmliches Obst (Obstarten und -sorten) von Pflanzen, die einerseits im Laufe der Zeit züchterisch bearbei-

tet wurden. Andererseits werden diese Pflanzen immer vegetativ (durch Veredelung, Steckling, Steckholz, Wurzeläusläufer etc.) vermehrt. Das bedeutet, dass sowohl die Pflanzen als auch deren Früchte mit jenen der Mutterpflanze identisch sind. Das ist in diesem Fall erwünscht, aber es gibt keine genetische Vielfalt. Jeder Apfel einer Sorte, jede Birne einer Sorte sind bezüglich Reifezeit, Aussehen, Geschmack, Inhaltsstoffen gleich. Spricht man von Obst, dann meint man damit Früchte, die man im Rohzustand essen kann.

Übergangs- oder Zwischenformen

Bis hierher ist die Sache relativ einfach. Es gibt aber zahlreiche Übergänge zwischen „Wildobst“ und dem herkömmlichen „Obst“. Ab hier gehen die Meinungen über die Definition dieser – nennen wir sie vorweg einmal „Übergangs- oder Zwischenformen“ auseinander. Nehmen wir das Beispiel des Apfels her. Die Wildform (*Malus sieversii*) unseres Kulturapfels stammt aus Kasachstan und Kirgisien. Dort wachsen die wilden Apfelbäume seit jeher und deren Früchte weisen eine extrem hohe genetische Variabilität bezüglich Form, Farbe und Geschmack auf. Unsere Kulturäpfel sind allesamt aus Auslesen und gezielten Züchtungen dieser bereits vor langer Zeit eingeführten Wildform hervorgegangen. Sie werden vegetativ (vorwiegend durch Veredelung) vermehrt, sie sind also eindeutig dem „Obst“ zuzuordnen. Am Beispiel des heimischen Holunders (*Sambucus nigra*) wird das schon etwas komplizierter. Der Holunder in unserer Kulturlandschaft ist natürlich ein Wildgehölz, seine Früchte sind



eindeutig dem Wildobst zuzuordnen. Vom Holunder wurden seit vielen Jahrzehnten Pflanzen ausgelesen (z.B. 'Haschberg'), deren Früchte deutlich höhere Werte an Inhaltsstoffen, Farbstoffen, etc. aufweisen. Diese Sorten werden vegetativ vermehrt, sind genetisch einheitlich und werden plantagenmäßig kultiviert. Ist die Sorte 'Haschberg' nun dem Obst zuzurechnen? Holunder kann man auch nicht roh essen! 'Haschberg' ist aber definitiv kein Wildobst mehr. Hier wird der Begriff „seltene Obstart“ oder „besondere Obstart“ verwendet.

Sehen wir uns das Beispiel einer weiteren heimischen Wildobstart, der Kornelkirsche oder Dirndl (*Cornus mas*), an. Früchte von Pflanzen, die in der freien Landschaft wachsen, sind eindeutig Wildobst. Wenn ich irgendeine dieser Pflanzen ausgrabe und im Garten auspflanze, dann habe ich eine Pflanze, deren Früchte eindeutig noch dem Wildobst zuzuordnen sind. Wenn ich in der freien Landschaft eine Pflanze mit doppelt so großen oder andersfarbigen (z.B. gelben) Früchten antreffe, diese ausgrabe und im Garten auspflanze, was habe ich dann? Ist das dann immer noch Wildobst? Wenn ich diese Pflanze nun vegetativ vermehre und im Garten mehrere Pflanzen dieses (z.B. großfruchtigen) Typs pflanze, dann habe ich eigentlich kein echtes Wildobst mehr, denn die Auslese ist ja bereits ein Vorgang der „Züchtung“. Es ist natürlich auch kein „echtes“ Obst. Ich würde dieses Auslesen als „seltene oder besondere Obstart“ bezeichnen. Nun werden diese großfruchtigen Sorten (z.B. 'Jolico', 'Kasanlaker' etc.) plantagenmäßig kultiviert. Ich habe hier dasselbe Problem mit der Bezeichnung wie schon vorher beim Holunder 'Haschberg'. Auch hier wird der Begriff „seltene Obstart“ oder „besondere Obstart“ am ehesten zutreffen.

Nicht heimisch und doch Wildobst?

Es gibt aber auch Gehölze mit essbaren Früchten, die bei uns nicht heimisch sind, aber durch Samen vermehrt werden können, z.B. die Korea- oder Filz-Kirsche (*Prunus tomentosa*) oder die Felsenbirne (*Amelanchier lamarckii*). Nach vorhin angeführter Begriffsbestimmung wären

die Früchte der Korea-Kirsche also echtes Wildobst. Der Begriff „Wildobst“ lässt vermuten, dass diese fruchttragenden Pflanzen bei uns heimisch sind. Das trifft im Falle der Korea-Kirsche aber nicht zu. Deshalb würde ich diese und ähnliche bei uns nicht heimische fruchttragende Gehölze auch als „seltene oder besondere Obstart“ einstufen.

Auch nicht heimische Pflanzen, die nur geringfügig (z.B. durch Auslesen aus Wildformen) entstanden sind und vegetativ vermehrt werden (wie z.B. die Kiwiberry, *Actinidia arguta*), bezeichne ich als „seltene Obstart“. Von den Kiwiberries gibt es inzwischen sehr viel Sorten, die durch Züchtung (Kreuzungen) mit anderen Arten entstanden sind, vegetativ vermehrt und in Plantagen kultiviert werden. In diesem Fall könnten wir beinahe schon den Begriff „Obstart“ verwenden. Weil sich diese „Kiwiberries“ vom echten Obst aber doch deutlich unterscheiden und im Verhältnis zu diesem nur in geringem Ausmaß kultiviert werden, scheint mir hier der Begriff „seltene oder besondere Obstart“ doch geeigneter.

Die Früchte des Kakibaumes (*Diospyros kaki*) werden aufgrund der Züchtung, des Wuchses und des Aussehens der Früchte inzwischen weitgehend als echte „Obstart“ geführt. Aber wie sieht es mit der Indianerbanane (*Asimina triloba*) aus? Auch von der Indianerbanane gibt es inzwischen einige sehr interessante Auslesen (Sorten) mit geschmacklich hervorragenden Früchten. Wegen ihres baumförmigen Wuchses und der wohlschmeckenden Früchte – die durchaus als „Obst“ bezeichnet werden könnten – müsste man die Indianerbanane eigentlich als echtes „Obst“ bezeichnen. Allerdings ist die Indianerbanane wegen der geringen Bekanntheit, der nur geringfügigen Veränderung durch Züchtung (Auslesen aus der Natur, auch wenn diese inzwischen als Sorten angeboten werden) meines Erachtens trotzdem als „seltene oder besondere Obstart“ einzustufen.



Apfelbeere, Schwarzfrüchtige (*Aronia melanocarpa*)

Synonyme

Aronie, Kahle Apfelbeere, Schwarze Eberesche

Pflanze

sommergrüner, buschiger, bis 2 m hoher Strauch, der durch Ausläufer Dickichte bilden kann, Triebe dünn, durch Fruchtgewicht überhängend, spitze, weinrote Winterknospen
Blätter: verkehrt eiförmig, fein gesägt, 2–7 cm lang, oberseits glänzend grün, Herbstfärbung leuchtend rot

Blüten: ab Mai, meist am Ende einjähriger Seitentriebe sitzende kleine, reinweiße, zwittrige Einzelblüten in flachen, ebereschenähnlichen Schirmrispen zusammengefasst, selbstfruchtbar

Standortansprüche

Die Apfelbeere bevorzugt sonnige bis halbschattige Standorte. Sie ist frosthart, verträgt kurze Trockenperioden und hat geringe Bodenansprüche.

Früchte

erst rötliche, zur Fruchtreife ab Anfang August glänzend schwarze, kugelige, apfelähnliche Früchte mit kleinem Kerngehäuse, 5–12 mm Durchmesser, Schale und Fruchtfleisch fest, herb-süßlich, adstringierend
Inhaltsstoffe: dunkelroter, stark färbender Saft, reich an Flavonoiden, Anthocyan, Vitaminen C, B2, B3 und E, Folsäure sowie hoher Zuckergehalt, hoher gesundheitlicher Wert

Verwertung

Früchte bedingt zum Rohgenuss geeignet, Saft hervorragend zum Färben von Getränken sowie zur Herstellung von Mischmarmelade Kompott oder Gelee geeignet, getrocknete Früchte rosinenähnlich, Früchte haben eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislaufsystem und sollen heilend bei Magen-, Blasen-, Darm-, Leber- und Gallenbeschwerden wirken

Ökologischer Wert

Die Blüten sind bei Insekten, die reifen Früchte bis in den Winter besonders bei zahlreichen



Apfelbeeren-Soße

100 g Beeren waschen und zerdrücken, 100 g Zucker und 0,1 l Wasser zugeben. Vorsichtig erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist. Soße je nach Geschmack mit einigen der folgenden Zutaten verfeinern: Senf, Kren, Pfeffer, Koriander, Orangenzesten, Zitronensaft, Weinbrand.

Besonders empfehlenswert zu Wildgerichten.

Vogelarten beliebt.

Sorten

Es gibt viele Sorten im Handel, wobei aufgrund zahlreicher Kreuzungsprozesse nicht immer nachvollziehbar ist, welcher Art diese zuzuordnen sind.

‘Autumn Magic’: kleinere, bis November reifende Früchte

‘Hugin’: später reifend, gerbstoffärmer und daher für den Rohgenuss besser geeignet

‘Aron’: für trockenere Standorte geeignet

‘Königshof’: bei Vollreife milder Geschmack

‘Nero’: reichtragend, schwarze große Früchte

‘Rubina’: Früchte früher reif

‘Viking’: Früchte etwas kleiner als ‘Nero’, jedoch große Erträge

Weitere Arten

Pflaumenblättrige Apfelbeere

(*A. x prunifolia*):

Etwas höher als *A. melanocarpa*, empfindlicher gegen Staunässe, Früchte reifen später, auberginenfarbig, leicht bereift

Filzige Apfelbeere, Rote Apfelbeere

(*A. arbutifolia*):

Früchte kleiner, rot bis purpurrot, süß-säuerlich herb schmeckend benötigt feuchte Böden



Elisabeth Buchinger

& die Asperln



„Was bitte sind Asperln?“

Auf der Böschung vor meinem Elternhaus stehen zwei Bäume der Art *Mespilus germanica*. Schon als Kind war ich fasziniert von den groben, braunen, apfelförmigen Früchten, die bis zum ersten Frost steinhart waren und erst danach konsumiert werden konnten. Frisches Obst zu einer Jahreszeit, in der fast nichts mehr im Garten geerntet werden konnte! Beim Schwärmen stoße ich oft auf fragende Gesichter – Asperl bzw. Mispeln zählen zu den unbekannteren Obstarten.

Als Sensorikerin muss ich zugeben, dass die braune Frucht sicher nicht die schönste ist. Auch die musige, etwas mehlig Konsistenz sorgt bei Einigen für Widerwillen, die Frucht zu kosten. Und dann sind da noch die pelzige Haut und die großen Kerne ... wenn man dann aber das süße, leicht herbe, säuerliche und reichhaltige Fruchtfleisch gekostet hat, wird man zum Fan. Die wunderbare Fruchtigkeit und das intensive Aroma nach reifen Früchten liegen irgendwo zwischen Kriecherl, Marillen und Pfirsichen.

Ich höre immer wieder, dass man Mispeln auch tiefkühlen kann, damit sie genießbar werden. Das ist sicher praktisch – kommt mir aber ein bisschen wie schummeln vor ... Asperl fordern eben Geduld, um genossen zu werden.

Ich liebe Asperlmarmelade – auf dem Butterbrot, im Joghurt, aber vor allem zu Käse:

Asperlmarmelade

1 kg Mus, 600 g Gelierzucker 1:1, 1 kleine Zitrone, 1 kleine Orange, 1 Zimtstange

Asperl vierteln, in einem Topf mit Wasser bedecken und 30 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren. Das Mus in einen Topf geben und mit der entsprechenden Menge Gelierzucker, dem Saft der Zitrusfrüchte und einer Zimtstange aufkochen lassen. Zimtstange herausnehmen und 5 Minuten weiterköcheln lassen. Abfüllen.

Elisabeth Buchinger

hat das Unternehmen Sensorikum gegründet, weil ihr ein natürlicher Geschmack und Qualität am Herzen liegen. Sie gibt Verkostungsworkshops für Gastronomie, Lebensmittelproduktion und Handel, schreibt über Genuss und unterrichtet Sensorik an Fachhochschulen.
www.sensorikum.at

Jujube (*Ziziphus jujuba*)

Synonyme

Chinesische Jujube, Chinesische Dattel, Rote Dattel, Jojoba, Brustbeere

Pflanze

strauchartiger Baum, 3–10 m hoch, lockere Krone, Wildform stark bedornt, Sorten weniger bis nicht bedornt

Blätter: wechselständig, eiförmig, 3–7 cm lang, Oberseite glänzend hellgrün, Unterseite spärlich behaart, Blattrand fein gezähnt

Blüten: spätes Frühjahr, klein, grünlich-gelb, sitzen kurz gestielt zu mehreren in blattachselständigen Blütenständen, selbstfruchtbar

Standortansprüche

Die Pflanze ist anspruchslos, bevorzugt aber mildes Weinbauklima. Im Winter ist Sonnen- und Frostschutz empfehlenswert. Sie gilt bis -28°C frosthart, kann aber auch im Topf kultiviert werden. Sie bevorzugt sonnige Lage und verträgt keine Staunässe. Um das Ausreifen der Früchte bis Ende September/Anfang Oktober sicherzustellen, sollte in kälteren Regionen auf einen möglichst sonnigen Standort, idealerweise vor einer Wärme speichernden

Mauer, geachtet werden.

Früchte

braune, braunrote oder schwarze Früchte, je nach Sorte 2–5 cm lang, dattel-, apfel- oder birnförmig

Inhaltsstoffe: reich an Vitaminen C, A, B1, B2, B3 u. a., Spurenelementen wie Magnesium, Kalium, Kupfer, Calcium, Mangan, Eisen u. a. sowie Eiweiß, Fett und Kohlehydraten

Verwertung

Frischgenuss oder getrocknet, Trockenfrüchte mehlig, süß sehr nahrhaft, für Eintöpfe, als Füllung für Teigtaschen oder Desserts in der chinesischen Medizin als Sirup oder Tee gegen Erkältungen, Schlaflosigkeit, Erschöpfung, Appetitlosigkeit u. ä.

Ökologischer Wert

für einige Bestäuberarten interessant

Sorten

'Li', 'Ju-Tao-Tzao' und 'Dongzao': große apfelförmige Früchte

'Lang': birnenförmige Früchte

'Dragon': zickzack-förmiger Wuchs

Abendlicher Reisbrei

Milchreis zusammen mit ein paar getrockneten Jujuben und Gojibeeren kochen und vor dem Schlafengehen essen.

Dieses Rezept soll zu einem gesunden und erholsamen Schlaf verhelfen.



Kaki (*Diospyros kaki*)

Synonyme

Chinesische Pflaume, Chinesischen Persimone, Honigapfel

Pflanze

bis 10 m hoher Baum, kann durch Schnitt klein gehalten werden

Blätter: sattgrün, derb, orangerote Herbstfärbung

Blüten: Juni, meist zweihäusig, Kultursorten selbstfruchtbar, gelblich weiß

Standortansprüche

Kaki wächst in geschützten warmen Lagen auf nährstoffreichen, durchlässigen Böden. Sie bevorzugt einen vollsonnigen Standort und verträgt keine Staunässe. Bei Spätfrösten sollte sie mit Vlies abgedeckt werden.

Früchte

eiförmig bis abgeflacht, 5–8 cm breit, gelb bis orangerot, vollreif weich, saftig und angenehm süß

Inhaltsstoffe: Glucose, Gerbstoffe (Tannin), Vitamine C und A, Carotin, Phosphor, Kalzium, Magnesium, Eisen



Verwertung

pflückreif vor dem ersten Frost, reifen dann bis Ende Februar nach, nur ganz weiche Früchte essbar, davor adstringierend. Frischgenuss, Marmelade, Trockenfrucht

Sorten

zahlreiche Sorten im Handel, z. B.: 'Tijo', 'Kostata', 'Dunaj', 'Hiro-tanenashi', 'Steiermark', 'Kuro Gaki' (blaue Frucht), 'Vaniglia', 'Rosseyankat', 'Nikitias Gift': Hybriden mit *D. virginiana*, gut frosthart, reichtragend

Weitere Arten

Amerikanische Persimone, (*D. virginiana*): kleinere Früchte als *D. kaki* (2–6 cm), Bäume bis -34°C frosthart und bis 20 m hoch, durch Schnitt klein halten, reife Früchte fallen im Oktober vom Baum, sonst vor dem Frost ernten und nachreifen lassen. Kultursorten sind selbstfruchtbar 'SAA Pieper', 'Prok', 'Meader'



Korea-Kirsche (*Prunus tomentosa*)

Synonyme

Filz-Kirsche, Nanking-Kirsche

Pflanze

1,5–2 m hoher Strauch, langsamwüchsig, reich an Blüten und Früchten, Jungtriebe stark filzig, sommergrün, kurzlebig

Blätter: verkehrt eiförmig, 4–6 cm lang, Unterseite filzig behaart

Blüten: weiß mit rosa Mitte, ca 1,5 cm groß, vor dem Laubaustrieb entlang der Triebe. benötigt einen Befruchtungspartner (andere Sorte)

Standortansprüche

Die Pflanze liebt vollsonnige Standorte auf sandig-lehmigen, humosen Böden und ist gut winterhart.

Früchte

Reifezeit Juli, hell scharlachrot, kugelig, ca.

1 cm groß, durchscheinend, angenehmer süßsaurer Geschmack, sehr saftreich
Inhaltsstoffe: Fruchtsäuren, Zucker, Vitamine, Farbstoffe, Mineralstoffe

Verwertung

Rohgenuss, Säfte, Marmelade, Kompott, Likör

Ökologischer Wert

Wertvolle frühe Bienenweide, Pollen- und Nektarspender. Die Früchte werden neben anderen Vogelarten besonders von Drosseln geschätzt.

Sorten

‘Efimka’: Reife Juni/Juli, große Früchte, besonders schmackhaft, rot

‘Red’: besonders zum Frischverzehr geeignet, aromatischer Geschmack wie Sauerkirschen

‘White’: weiße Früchte

Weitere Arten

Steppenkirsche, Zwergweichsel (*P. fruticosa*): 1–2 m hoher und breiter Strauch, ausläufertreibend, geringe Bodenansprüche, trockenheitsverträglich, für sonnige Standorte
weiße Blüten im April; rote, säuerliche Früchte, ähnlich Weichsel, Juli bis August
einige reichfruchtende Auslesen im Handel, z. B. ‘Fruchtstrauch’, ‘Fruchtzwerg’
‘Kurtschovskaja’

Strauchweichsel, Strauchkirsche (*P. x emnensis*): kompakt und buschig wachsend, anspruchslos und sehr frosthart
‘Carmine Jewel’, ‘Crimson Passion’, ‘Juliet’, ‘Romeo’, ‘Valentine’



Kornelkirsche (*Cornus mas*)

Synonyme

Dirndl, Dirlitze, Herlitzte, Krakebeere, Beinholz, Gelber Hartriegel

Pflanze

Strauch bis kleiner Baum, Höhe bis 8 m

Blätter: gegenständig, eiförmig bis elliptisch, zugespitzt, 4–10 cm lang, glänzend grün und leicht behaart

Blüten: ab Februar, in kleinen kugeligen Trugdolden an 5–8 mm langen Stielchen, gelb

Standortansprüche

Die Kornelkirsche ist als Strauch, Hecke oder Baum für sonnige, kalkhaltige, humose Standorte geeignet.

Früchte

je nach Sorte hell- bis schwarzrot, oval, glänzend, je nach Sorte 2–3 cm lang, an Stiel hängend, Reife ab Mitte August bis September, vollreife Früchte fallen ab, glatter Stein mit zwei Samen

Inhaltsstoffe: hoher Vitamin C-Gehalt, Fruchtsäuren, Pektin, Anthocyan, Zucker

Verwertung

vollreif vielseitig für schmackhaften Frischge-

nuss, Marmelade, Gelee, Kompott, Likör, Schnaps u. a.

Ökologischer Wert

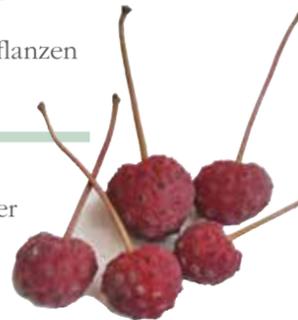
Dirndln sind gute Bodenfestiger. Ihre pollen- und nektarreichen Blüten sind eine frühe Insektenweide und die Früchte werden von zahlreichen Vögeln und Kleinsäugetieren geschätzt.

Sorten

‘Jolico’: großfrüchtig, reich fruchtend, spät
‘Schönbrunner Gourmet’: reichfrüchtig, auch zum Frischgenuss geeignet
‘Kasanlak’: großfrüchtig, früh reifend, birnenförmig, reich fruchtend
für guten Fruchtertrag zwei Sorten pflanzen

Weitere Arten

Japanischer Blumen-Hartriegel (*C. kousa*): bis 7 m hoher Strauch oder Baum, Blüte in Mai/Juni mit auffälligen weißen Hochblättern, rote, bis 2 cm große Scheinfrüchte, cremiges Fruchtfleisch mit zahlreichen Samen, benötigt zweite Sorte als Fremdbefruchter



Dirndl-“Oliven“



Sud aus 250 ml Essig, 250 ml Wasser, 2 EL Zucker sowie Gewürzen wie Lorbeer, Senf- und Pfefferkörnern aufkochen lassen, 500 g rote aber nicht vollreife Dirndl damit übergießen und ziehen lassen. Früchte in Gläser schichten, Sud nochmals aufkochen und die Gläser bis über die Früchte damit auffüllen. Mindestens 8 Wochen stehen lassen, dann wie Oliven verwenden.



Speierling (*Sorbus domestica*)

Synonyme

Spierling, Sperbel, Sperwe, Sperberbaum, Spierapfel, Butzelbeer, Ledersäck, Mauchbeer, Schneebirne

Pflanze

bis 15 m hoher Baum, ähnlich Eberesche, schuppige, birnbaumähnliche Borke
Blätter: wechselständig, unpaarig gefiedert, bis 25 cm lang, leicht behaart
Blüten: Mai, weiß, in filzigen Schirmrispen, selbstfruchtbar, erste Blüten an acht bis zwanzig Jahre alten Bäumen

Standortansprüche

Das Gehölz ist wärmeliebend und lichtbedürftig. Es bevorzugt trockene, kalkhaltige Böden.

Früchte

kugelige, apfel- oder birnenförmige, grün bis rötliche Apfelfrüchte, 2–5 cm groß, Baumreife

Speierling apfelförmig



September / Oktober, vollreif bräunlich, teigig
Inhaltsstoffe: Vitamin C, Gerbstoffe, Fruchtsäuren, Zucker

Verwertung

nur überreife Früchte für Rohgenuss geeignet, Mischmarmelade, Most, Schnaps; volksmedizinische Nutzung (gegen Durchfall, Erbrechen)

Ökologischer Wert

Die Blüten sind eine gute Insektenweide, die Früchte werden von Kleinsäugern als Nahrung geschätzt (Verbreitung der Samen).

Sorten

‘Sossenheimer Riesen’: besonders große, sonnenseits tiefrot gefärbte birnenförmige Früchte

Speierling birnenförmig



Spilling (*Prunus domestica* ssp. *pomariorum*)

Synonyme

Spillen, Spilken, Spänling, Zweispitz

Pflanze

mittelstark, 4–5 m hoch wachsender, unbedornter, baumartiger Strauch mit lichter Krone
Blätter: im vorderen Bereich breiter als im Stielbereich, Blattrippen unterseits und Stiel flaumig behaart
Blüten: mittelfrüh, selbstfruchtbar, weiß

Standortansprüche

Der Spilling liebt es trocken und warm und hat geringe Bodenansprüche.

Früchte

länglich, oft asymmetrisch und paarweise, gelb, sonnseitig bis rot oder blau, 2,5–4 cm



lang, Stein vom dunkelgelben Fruchtfleisch gut lösend, Reife ab August
Inhaltsstoffe: hoher Zuckergehalt, Fruchtsäuren, Pektin, Gerbstoffe, Mineralstoffe, Vitamine C, B1, B2, Carotin

Verwertung

aromatisch süße Naschfrucht, gut geeignet für Kompott, Marmelade, Kuchenbelag

Ökologischer Wert

Die Blüten des Spillings sind ein willkommener Pollen- und Nektarspender. Vögel und Kleinsäuger fressen die Früchte.

Sorten

Sorten mit gelben, roten oder blauen Früchten

