

Gartenbauverein Kößlarn

Beerenobst im Hausgarten

Kößlarn: Im Rahmen der Jahreshauptversammlung hielt Kreisfachberater Anetzberger einen interessanten Dia-Vortrag über Sorten, Anbau und Pflege von Beerenobst im Hausgarten.

Nach einem Jahresrückblick durch den 1. Vorsitzenden Wilhelm Talits, erfolgte der Kassenbericht durch die Kassiererin Johann Piller und die Entlastung der Vorstandschaft.

Im Anschluss hielt Herr Anetzberger vom Landratsamt Passau einen Vortrag über Beerenobst im Hausgarten. Als erstes wies er darauf hin, dass Erdbeeren zwar inzwischen fast ganzjährig im Supermarkt angeboten werden, dies aber hohe Energiekosten für den Transport und einen hohen Einsatz an Pflanzenschutzmitteln erfordere. Es lohne sich deshalb sich den Appetit für die Früchte im eigenen Garten aufzuheben. Auch gebe es die Möglichkeit die Reifung mit Pflanzen im Blumenkasten zu verfrühen, indem man diese ab März in ein Gewächshaus stellt oder ab April unter ein Vlies ins Freie. Im Erdbeerbeet ist es wichtig, auf ausreichenden Abstand zu achten, da bei einem geschlossenen Bestand und regnerischem Wetter die Früchte schneller faulen. Sobald die ersten grünen Früchte sichtbar sind, soll am besten mit Stroh gemulcht werden, um diese vor Schmutz zu schützen. Jungpflanzen werden nur von einem gesunden Bestand verwendet, die beste Pflanzzeit ist Mitte August bis September und auf eine ausreichende Bewässerung ist zu achten.

Im Anschluss sprach der Referent über Himbeeren, wobei zwischen Sommerhimbeeren, die im Juli Früchte tragen und Herbsthimbeeren, welche ab Mitte August reif werden, unterschieden wird. Der Vorteil der Herbsthimbeeren liegt darin, dass diese nicht wurmig werden, weil die Entwicklung des Himbeeräfers zeitlich auf die Sommerhimbeeren ausgelegt ist. Um Krankheiten zu vermeiden ist es wichtig, die abgetragenen Ruten abzuschneiden, außerdem sollen nicht mehr als 10 Ruten je laufenden Meter stehen und an einem Gerüst befestigt werden. Der Boden soll möglichst unkrautfrei sein und am besten mit Stroh- oder Grasmulch abgedeckt werden, frischer Rindenmulch eignet sich aufgrund von wuchshemmenden Gerbstoffen weniger.

Bei Brombeeren gibt es bedornte und stachellose Sorten, wobei die bedornten meist aromatischer sind. Neue Züchtungen haben auch ohne Stacheln einen guten Geschmack, wenn man die Beeren richtig reif werden lässt. Auch die Brombeeren benötigen ein Gerüst und sind dankbar für einen gemulchten Boden. Die abgetragenen Ruten schneidet man am besten erst nach dem Winter ab, um die Pflanzen vor Frost zu schützen. Kreuzungen zwischen Himbeeren und Brombeeren schmecken meist sehr säuerlich, sind aber für die Zubereitung von Marmelade sehr gut geeignet.

Bei den Stachelbeeren gilt wie für alle Beeren, dass neue Sorten widerstandsfähiger gegen Krankheiten sind. Herr Anetzberger regte an, Stachelbeeren wie einen Spalierbaum zu erziehen, was die Ernte sehr erleichtert und den Vorteil hat, dass die Früchte durch mehr Sonne süßer werden.

Johannisbeeren wachsen traditionell als Busch, aber auch hier ist eine Spaliererziehung möglich, was den Vorteil bringt dass die Früchte nicht so sauer sind und nach Regen schneller

abtrocknen. Alte Triebe sollen regelmäßig entfernt werden und der Boden frei von Unkraut gehalten und mit Mulch bedeckt werden.

Im nächsten Punkt stellte der Referent fest, dass Deutschland Weltmeister im Essen von Weintrauben ist, obwohl diese bekanntlich sehr stark gespritzt werden. Im Hausgarten kann der Befall von echtem oder falschen Mehltau durch die Wahl einer neuen widerstandsfähigen Sorte vermieden werden. Auch sollen alte Trauben und kranke Teile entfernt werden und die Triebe regelmäßig geschnitten werden.

Die Gartenheidelbeere gedeiht nur auf einem saurem Boden, Kalk ist „Gift“ für diese Pflanze. Ansonsten können sie bis zu 2m hoch und sehr alt werden. Bei der Pflanzung soll Rinde und Torf in den Boden eingearbeitet und dieser mit abgelagerter Rinde abgedeckt werden. Je nach Sorte haben sie auch eine sehr schöne Herbstfärbung und sind vor allem besonders gesund. Ebenfalls auf saurem Boden wächst die Kranbeere, die hauptsächlich in Amerika bekannt ist und mit der Preiselbeere vergleichbar ist. Der Wuchs ist sehr flach und bodendeckend, die Beeren reifen im August bis September, sind aber roh weniger zu empfehlen sondern mehr für die Verarbeitung zu Saft und Marmelade geeignet.

Beim Holler können Blüten und Früchte verwendet werden, besonders Hollersaft und Likör sind sehr beliebt. Kultursorten haben gegenüber von Wildsorten meist den Vorteil, dass die Beeren größer sind und gleichzeitig reifen. Der Holler braucht viele Nährstoffe und Feuchtigkeit und gedeiht deswegen oft besonders gut neben einem Kompost- oder Misthaufen. Wenn die abgetragenen Triebe zurückgeschnitten werden, bekommt man größere Trauben.

Auch von vielen Ziersträuchern sind die Früchte, wie z.B. bei der Felsenbirne, essbar und so kann man das Schöne mit dem Nützlichen verbinden. Bei der Apfelbeere dagegen sind die Früchte nur gekocht genießbar und können zu Saft und Marmelade verarbeitet werden. Der Saft aus Sanddorn-Beeren ist sehr reich an Vitamin C und die Zierquitte kann wie die normale Quitte verwendet werden. Hagebutten, die Früchte der wilden Rosen, sind Grundlage für Tee und (ohne Samen) für Marmelade.

Angeregt durch diesen interessanten Dia-Vortrag freuen sich die Gartler schon auf eine reichliche Ernte im neuem Gartenjahr.