



Gibt es etwas Schöneres, als durch den Garten zu streifen, hier eine Himbeere in den Mund zu stecken, dort eine Stachelbeere „auszuschlürfen“ und unsere Kinder nach Herzenslust Erdbeeren futtern zu lassen – ungewaschen versteht sich, man weiß ja, dass da keine Chemie dran ist? Beerenobst frisch vom Strauch schmeckt unübertrefflich gut – da können gekaufte Früchte einfach nicht mithalten, allein schon, weil sie niemals so frisch wie die selbst gepflückten sind. Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Kiwi oder Trauben verwöhnen uns zudem mit hohem Vitamin- und Mineralstoffgehalt und liefern jede Menge Ballaststoffe. Biophenole halten uns Viren vom Leib, regulieren den Blutdruck, wirken antioxidativ und entzündungshemmend. „Ran an die Beeren“, kann man da nur sagen. Wem es in den Fingern juckt, sich das ganze Jahr mit Früchten aus dem Garten zu versorgen, braucht keine großen Ländereien und keinen 30-Stunden-Tag. Die Sträucher und Kletterpflanzen gedeihen im kleinen Garten und lassen sich harmonisch in die Gestaltung einfügen, sei es als niedrige Obsthecke, als beranktes Spalier oder als Topfpflanze. Beerenobst ist robust und kommt mit wenig Pflege aus. Und für Gärtner, die es so halten wollen, wie die „Vögel unter dem Himmel“: Wildobst fühlt sich ohne ordnende Hand am allerwohlsten.

Fotos: GAP Photos/Pamilla Bergdahl, GAP Photos/Tim Gainey, GAP Photos/Juliette Wade (2), GAP Photos/Rob Whitworth

Beerenauslese

Rund ums Jahr Früchte aus eigenem Anbau?
Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Heidelbeeren finden
in jedem Garten Platz und bescheren Ihnen eine reiche Ernte.



Vor dem Einkauf in der Baumschule gilt es zu klären, welche und wie viele Beerenobstpflanzen man braucht, um rund ums Jahr eigene Früchte genießen zu können?

Wie viel darf's denn sein?

Beim Beerenobst, das nicht wie Kartoffeln zu den Grundnahrungsmitteln gehört, kommt es nur darauf an, was der Familie am besten schmeckt. Es gibt welche, bei denen das Frühstücksbrot

ausschließlich mit Johannisbeergelee bestrichen wird, da dürfen es durchaus zwei Sträucher pro Kopf sein. In anderen Familien sollen täglich Naschobst und frische Früchte fürs Müsli bereitstehen. Dafür reicht oft ein einziger Strauch pro Obstart, wenn man solche anpflanzt, die nacheinander reifen. In guten Jahren bleiben immer noch reichlich Früchte für Marmelade, Saft und Kuchen übrig. Wenn Sie noch keine Erfahrungen mit Beerenobst haben, gibt Ihnen die Tabelle auf dieser Seite Anhaltspunkte für die

Planung Ihres Obstgartens. Zum Beispiel Heidelbeeren: Eine Schüssel mit 500 g Beeren reicht für eine große Blaubeer-Pfannkuchen-Mahlzeit für vier hungrige Schleckermäuler. Wenn Sie jede Woche im Juli/August so viele Beeren naschen, bleiben bei drei Sträuchern immer noch genug Früchte übrig, um einige Marmeladengläser einzukochen und zwei, drei Beutel Beeren als Wintervorrat einzufrieren. Gleichzeitig reifen auch Himbeeren, frühe Brombeeren, Johannis- und Stachelbeeren. Sie liefern jede Menge

Beeren für eine vierköpfige Familie

Arten	Erntezeit in Wochen	Mittlerer Ertrag pro Pflanze (kg)	Bedarf (kg)	So könnte die Ernte verwertet werden	Anzahl Pflanzen	Platzbedarf (m ²)
Brombeeren	6–10	6–8	8	im August/September 1 Schüssel pro Woche, 5 Gläser Gelee, 4–6 Portionen Früchte tiefgefroren oder eingemacht	1	2–4
Erdbeeren	3–6	0,3–0,5	20	im Juni/Juli 3 Schüsseln frische Beeren pro Woche, 12 Gläser Marmelade, 8 Portionen Früchte eingefroren oder eingemacht	40	12
Himbeeren	4–5	0,6–0,8	8	im Juli 2 Schüsseln frische Beeren pro Woche, 12 Gläser Gelee, 3 Portionen Früchte tiefgefroren oder eingemacht	10–12	7
Herbsthimbeeren	8–10	0,6–1	7	im August–Oktober 1 Schüssel Beeren pro Woche, 5 Gläser Gelee, 4 Portionen Früchte tiefgefroren oder eingemacht	10–12	7
Rote und Weiße Johannisbeeren	2–6	3–5	12	im Juni–August ½ Schüssel Beeren pro Woche, 10 Gläser Gelee, 5 Flaschen Saft	2+1	6
Schwarze Johannisbeeren	2–5	3–5	8	im Juli ½ Schüssel frische Beeren pro Woche, 10 Gläser Marmelade, 3 Flaschen Saft	2	4
Mini-Kiwi	2–4	4–6	4–5	im Oktober/November 2 Schüssel Kiwi pro Woche, 6 Gläser Marmelade, 2 Portionen Früchte eingefroren	2 (weibl., 1 männl.)	Spalier, Gerüst, 2 m hoch
Kulturheidelbeeren	4–6	2–3	7–8	im Juli/August 1 Schüssel Beeren pro Woche, 10 Gläser Marmelade, 4 Portionen Früchte eingefroren oder eingemacht	3	2,5
Stachelbeeren	3–4	2–4	5	im Juli 2–3 Schüsseln frische Beeren pro Woche, 4 Portionen Früchte tiefgefroren oder eingemacht	2	3
Weinrebe	2–3	5–10	5–10	August/September 2 Schüssel Trauben pro Woche, 2–6 Flaschen Saft	1	Wandspalier, Pergola

Wer frühe, mittlere und späte Sorten anpflanzt, hat eine lange Ernteperiode.

Die Angaben zur Verwertung der Ernte sind Beispiele:

Ein Glas enthält etwa 200 g frische Früchte. Etwa 5 kg Beeren ergeben eine Flasche Saft.

Eine Schüssel Beeren und eine eingemachte oder eingefrorene Portion enthalten rund 500 g Früchte.

Obst zum frisch essen, Kuchen backen, und Grütze und Kompott einkochen – besonders wenn die Sträucher wenige Jahre nach ihrer Pflanzung ausgewachsen sind.

Der richtige Platz

Beerenobst braucht sonnige Plätze, auch wenn wilde Himbeeren und Blaubeeren im schattigen Wald wachsen. Die meisten Beerensträucher kommen mit verschiedenen Bodenarten gut zurecht, besonders gerne wurzeln sie in lockerem, humosen Untergrund. Das gilt besonders für Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Lockern Sie den Boden einen Spatenstich tief mit einem weiten Radius von 1,5 m, denn die Sträucher wurzeln dicht unter der Bodenoberfläche.

Auch Maibeeren gedeihen in frischem, humosen Boden. Man braucht zwei unterschiedliche Sorten, die sich gegenseitig befruchten.

Erdbeeren werden alle 2–3 Jahre gerodet, und man setzt junge Pflanzen in ein neues Beet. Man braucht daher mindestens drei- bis viermal soviel Fläche, wie die Erdbeeren einnehmen. Salate, Kräuter und Gemüse besetzen die freien Beete. Kulturheidelbeeren wachsen langsam und werden im Alter bis 2 m hoch. Sie gedeihen nur in saurem Boden und werden daher meist in große Kübel gepflanzt (mindestens 80 cm Durchmesser und 60 cm hoch), die in den Boden eingesenkt sind oder auf der Terrasse stehen. Die Kübel füllt man mit gekaufter Rhododendronerde oder mit einer Mischung aus Rindenmulch, feinem Holzhäcksel von Nadelbäumen, gewaschenem Sand und 1–2 Handvoll Hornspänen oder organischem Rhododendrondünger. In solcher Erde gedeihen auch Cranberries. Wer sauren Boden im Garten hat, kann die Kriechpflanzen als Boden-decker neben Rhododendren setzen. Weinreben nehmen mit magerem, trockenem Boden vorlieb, aber die Trauben schmecken nur süß und aromatisch, wenn sie an einem sonnigen, warmen Platz an der Hauswand reifen können. Mini-Kiwis sind dagegen im Halbschatten in frischer Gartenerde zufrieden. Beide Kletterpflanzen brauchen große, stabile Rankhilfen.

Katja Holler

Bezugsquellen siehe Seite 90



Wenn die Zeit knapp wird

Eine geräumige Tiefkühltruhe ist für den modernen Selbstversorger unerlässlich. Denn alle Beeren, die nicht sogleich verarbeitet werden sollen, lassen sich im Handumdrehen roh einfrieren. Im Winter kann man sie in Ruhe zu Marmelade, Saft und Gelee einkochen. Bei Früchten, die nach dem Auftauen im Dampfsafter landen, braucht man vor dem Einfrieren nicht einmal die Beeren von den Stielen zu streifen. Auftaute Beeren sind zudem so weich, dass man sie ohne Kochen durch ein Sieb passieren kann.

Tiefgefroren halten sich Farbe, Aroma und Vitamine der Beeren besser als eingekocht. Schon im Winter nach der Ernte schmeckt Erdbeermarmelade, kürzlich aus tiefgefrorenen Früchten zubereitet, deutlich besser als eine, die direkt nach der Ernte aus frischen Früchten gekocht wurde.

