



Ziergehölze mit doppeltem Nutzen: Die Schwarzfrüchtige Apfelbeere

Ziergehölze mit doppeltem Nutzen: Die Schwarzfrüchtige Apfelbeere - Die Apfelbeere Aronia melanocarpa ist ein wahres Prachtexemplar aus der Kategorie "Ziergehölze mit doppeltem Nutzen". Im Frühjahr blüht sie üppig weiß, im Herbst und Winter besticht sie mit einem kräftigen Farbspiel der dunkelblauen Beeren und ihrem roten Laub. Bereits die Ureinwohner Nordamerikas - der Heimat der Apfelbeere - schätzten die Früchte als vitaminreiche Winternahrung. Der rund zwei Meter hohe Strauch ist äußerst robust und übersteht sogar Fröste bis -35 C. Er ist bestens für den heimischen Garten geeignet, beinahe alle Standorte kommen in Frage: von sonnig bis halbschattig, vom feuchten Lehmboden bis zum trockenen Sand. Zudem ist die Apfelbeere sehr windfest und salzverträglich. Auch von Krankheiten bleibt sie meist verschont. Die Schwarzfrüchtige Apfelbeere gehört wie der Apfel zur Familie der Rosengewächse. Ab Mai erscheinen 1 bis 1,5 cm große, creme-weiße Blüten, die zu 20 in doldenartigen Blütenständen zusammengefasst sind. Aufgrund des späten Blühzeitpunktes ist kaum mit Schäden durch Spätfröste zu rechnen. Die Pflanzen sind selbstfruchtbar, eine einzelne Pflanze im Garten reicht zur Fruchtbildung aus. Wer den Fruchtansatz allerdings erhöhen möchte, pflanzt am besten mehrere Sorten nebeneinander. Ab Mitte August bis Oktober reifen die erbsengroßen, violettschwarzen Früchte, die mit einer wachsartigen Schicht überzogen sind und wie ihre Verwandten - Äpfel und Birnen - ein kleines Kerngehäuse besitzen. Die Früchte schmecken süß-säuerlich-herb und erinnern an Heidelbeeren, allerdings mit einem adstringierenden Beigeschmack. Die Beeren sollten nicht zu früh gepflückt werden. Auch wenn sie teilweise bereits im Juli dunkelviolett gefärbt sind, sind sie dann noch nicht unbedingt reif. Vor der Ernte sollte man ein paar Früchte durchschneiden und erst prüfen. Die Beeren haben einen hohen Gehalt an Flavonoiden, Folsäure, Vitamin-K und Vitamin-C. Bei Zimmertemperatur sind sie bis zu zwei Wochen haltbar. Sie können sehr gut zu Fruchtsaft, Gelee oder Marmelade verarbeitet werden. Der Fruchtsaft ist stark färbend. Wer die Beeren roh genießen möchte, sollte auf die Fruchtsorte "Hugin" zurückgreifen. Ihre Früchte sind besonders gerbstoffarm. Weitere bekannte Fruchtsorten sind "Nero" mit Dolden aus bis zu 30 großen Beeren und regelmäßigen Erträgen sowie die etwas kleinfrüchtigere Sorte "Viking", eine Selektion aus Finnland, die ebenfalls hohe Erträge liefert. Heike Stommel, www.aid.de infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. Heilsbachstr. 16 53123 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: aid@aid.de URL: <http://www.aid.de>

Pressekontakt

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

53123 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

53123 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.