

Vom Alten zum Neuen – Wandel im Obstsortiment

Weltweite Züchtungen an allen Obstarten bringen ständig neue Sorten hervor, von denen sich auch Varietäten für den Freizeitgartenbau nach Prüfung eignen. Dabei sind Resistenzen gegen Schaderreger wichtige Aspekte der Sortenwahl, bei der viele Gartenbesitzer ebenfalls die in den letzten 50 Jahren stärker geänderten Essgewohnheiten und Geschmacksvorlieben einbeziehen. Der Klimawandel mit längerer Vegetationszeit im Herbst bietet Chancen für später reifende Sorten und Arten bzw. für hinsichtlich der Ausreife nicht so begünstigte Lagen. Dies sind gute Gründe, bei Neupflanzungen auch gewisse Neuheiten mit einzubeziehen. Frisches Obst aus dem Garten oder von Streuobstwiesen besitzt bei voller Pflückreife optimale Fruchtqualität mit besten gesundheitsfördernden Eigenschaften. Obstbäume und -sträucher sind Rückzugsorte für Tiere, ihre Blüten wichtige Nahrungsquelle für Bienen und Insekten. Auch aus diesen Überlegungen ist altes und neues Obst „voll in“. In keinem Fall soll das Gärtnerwissen ein Plädoyer sein, alte Sorten generell zu meiden oder alt gegen neu auszuspielen. Es geht vielmehr darum, die bewährten traditionellen und regionalen Arten und Sorten zu erhalten, weiter zu berücksichtigen und um neue(re), verbesserte Sorten bzw. Anbauformen zu ergänzen.



Apfel: mengenmäßig die Nummer 1

Weltweit gibt es mehr als 5.000, in Europa über 3.000 Apfelsorten. Früher wurden sie meist als Halb- und Hochstamm in Streuobstwiesen angebaut und neben dem Frischverzehr zugleich in vielerlei Verarbeitungsprodukten genutzt. Daher waren sowohl höherer Säure- und Gerbstoffgehalt als auch Festigkeit der Früchte (zur längeren Lagerung in Erdmieten und unbeheizten Kellern) wichtig. Diese Eigenschaften empfindet die Masse der heutigen Konsumenten überwiegend als störend, werden doch süße, jederzeit (durch Kühlung) saftige und crisper Sorten in ganzjährig gleicher, hoher Qualität gewünscht.

Allerdings gilt es anzumerken, dass die meisten „Profi“-Apfelsorten sich nicht für den Anbau in Gärten und Streuobstwiesen eignen.

Empfehlenswerte „alte“ Sorten

Aus diesem riesigen Pool an Sorten, die bis zum 2. Weltkrieg bereits angebaut wurden, haben sich in jeder Region spezifisch empfehlenswerte Favoriten hervorgetan. Es ist aber auch bayernweit ein „roter Faden“ bei diesen Hauptsorten festzustellen, u. a. schon im *Gärtner wissen*, „Obstsortenvielfalt – das kleine Pomologen-ABC“ (2018) zusammengetragen.

Als Fazit vieler regionaler Sortenempfehlungen können als geschmackvolle alte Apfelsorten angeführt werden: Jakob Fischer, Jakob Lebel, Gravensteiner, Schöner aus Boskoop (Tipp: den Typ Roter Boskoop bevorzugen), Kaiser Wilhelm, Brettacher, Landsberger Renette, Ingrid Marie, Goldparmäne, Goldrenette aus Blenheim, Ontario, Schweizer Glockenapfel, Transparent aus Croncels, Schöner aus Wiltshire, Weißer Klarapfel, Freiherr von Berlepsch, Geheimrat Dr. Oldenburg, Zabergäurennette, Cox Orange.

In vielen Regionen ergänzen Ananasrenette, Melrose, Korbiniansapfel, Idared, Dülmener Rosenapfel, Alkmene, Jonagold, Gewürzluiken, Berner Rosenapfel, Roter Eiserapfel, Welschisner, Winterrambur sowie Lokalsorten wie Lohrer Rambur oder Ausbacher Roter das Sortiment, das überwiegend als Halb- und Hochstamm angezogen wird.

Unter anderem werden Boskoop, Jonagold, Gravensteiner, Goldparmäne, Ontario, Cox Orange, Idared, Alkmene auch als Busch auf schwachwüchsigen Unterlagen oder für die Spalierziehung angezogen.

Neue Apfelsorten und -baumformen

Die weltweite Züchtung v. a. ab den 1960er Jahren brachte viele Verbesserungen bezüglich Ertrag, Geschmack und Resistenzeigenschaften für den Erwerbobstanbau hervor, von denen sich schorftolerante Varietäten gut für den Freizeitgartenbau eignen.

Mag auch die 1. Generation inzwischen schon wieder out sein (zumindest als Tafelfrucht, während viele Re-Sorten sehr gut für die Verarbeitung nutzbar sind), so finden viele Apfelliebhaber Topaz, Florina, Rebella, Rubinola, den allergikerfreundlichen Santana – siehe *Gärtner wissen*, „Obst-Standardsorten für den Garten“ (2019) – sowie Admiral, Solaris, Otava und Rajka als vorzüglich.

Die aufgeführten Sorten können als Busch oder Halbstamm im Garten sowie als Hochstamm auf Streuobstflächen stehen, wo sie ältere Sorten sinnvoll ergänzen.

So erweist sich Florina mit qualitativ hochwertigen, süßlichen Früchten als wuchsstarke Sorte bestens geeignet als landschaftsprägender Baum.



Florina

Topaz lässt sich vergleichsweise besser lagern als der schneller welkende Boskoop. Der geschmackvolle, saftige Solaris bleibt bis Mai fest und löst z. B. Ontario oder Brettacher als typischen Lagerapfel ab.

Rotfleischige Äpfel

Seit Jahren wird mit rotfleischigen Äpfeln gezüchtet. Ausgehend von der alten russischen Sorte Roter Mond ging durch weitere züchterische Bearbeitung in Weihenstephan Weirouge hervor. Rotfleischige Sorten, die zudem mit einer tiefroten Blüte und rötlichem Austrieb einen besonderen Zierwert aufweisen, können zu farbstabilen himbeerroten Säften, Fruchtaufstrichen, Kompott, Chips, Smoothies, Cidre oder rotem Schaumwein verarbeitet werden, was diese Produkte farblich abhebt. Diese Exklusivität stellt einen Mehrwert dar, der u. a. in dem gesundheitsfördernden hohen Gehalt an rotem Farbstoff begründet liegt.



Aus rotfleischigen Apfelsorten lassen sich farblich außergewöhnliche Produkte herstellen.

In diese stark säurebetonten Ausgangssorten wurden süße Varietäten eingekreuzt. Abkömmlinge wie Vitalstar, Baya Marisa, Maggy, Kathy oder der säulenförmige Pomfital stehen im Sortiment gut sortierter Baumschulen.

Weitere Züchtungen – u. a. am Bayerischen Obstzentrum, beispielsweise Baya Franconia – eignen sich als Tafelfrucht, wobei deren Fruchtfleisch nicht mehr komplett, sondern nur teilweise bzw. nicht mehr tiefrot durchgefärbt sind.

Als Tafelobst aus dem Erwerbsanbau erscheinen verschiedene Neuheiten in den Fruchtregalen des Lebensmitteleinzelhandels – z. B. Marken wie Kissabel, Redlove oder Red Moon bzw. verarbeitet zu besonderen Produkten.

Säulenapfel – nicht nur für Urban Gardening

Aus einer in Kanada entdeckten, natürlich aufgetretenen Mutation mit stark gestauchtem Haupttrieb und kurzen Seitentrieben entstanden in mehreren Züchtungsschritten zunächst die „Ballarina“-Sorten wie Polka, Waltz, Flamenco. Der süßliche Geschmack und eine gewisse Anfälligkeit für Schorf bzw. Mehltau erforderten weitere Kreuzungen. Neben der französischen Starline-Serie kamen aus der Versuchsanstalt Geisenheim Verbesserungen wie Pomforyou, Pompink, Pomredrobust sowie Sorten der Cats-Serie. Die geschmacklich Beste daraus, Starcats, kann heute ebenso empfohlen werden wie die robusten Sorten mit gutem Geschmack, z. B. die baltische Sorte Arbat, die tschechische Rondo, Jucunda (aus Weinsberg), La Torre und Boscolina (beide: Bayerisches Obstzentrum). Weitere Neuheiten wie Rumba, Lambada stehen vor der Markteinführung. Auch die Schweizer Obstbaumschule Lubera züchtet in verschiedenen Programmen Mini- und Säulenformen. Versandhandelsgärtnereien führen weitere Sorten.



Jucunda

Birne: köstlich, aber wärmeliebend

Die Klimaveränderung mit längerer Vegetationszeit und begünstigter Fruchtausreife kommt v. a. dieser edlen, jedoch wärmeliebenden Kernobstart zugute. So können nun spätere Sorten auch in kühleren Gebieten – zumindest an geschützten Standorten – ihre sortentypisch guten Eigenschaften ausbilden.

Traditionelle Birnensorten

Viele traditionelle Sorten waren bereits im „Goldenen Zeitalter“ des 18./19. Jahrhunderts im Anbau vertreten wie Williams Christ, Köstliche aus Charneux, Alexander Lucas, Gellerts Butterbirne, Gräfin von Paris, Gute Luise, Clapps Liebling, Vereinsdechant und Conference. Aufgrund ihrer guten Fruchteigenschaften sind sie heute noch empfehlenswert. Sowohl als Tafelobst im Garten als auch im Streuobstanbau, wo mit speziellen Sorten wie Stuttgarter Geishirtle, Mollebusch, Gute Graue, Oberösterreichische Weinbirne, Doppelte Philipps, Schweizer Wasserbirne, Wahl'sche Schnapsbirne, Champagnerbratbirne, Palmischbirne, Fässlesbirne und weiteren Lokalsorten für die Verarbeitung zu Saft, Most, Schaumwein und Edelbrand ergänzt wird.

Im Vergleich zum Apfel sind Beliebtheit (Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland etwa 4 kg gegenüber 18 kg) und Anbauumfang der Birne geringer. Gründe können u. a. kürzere Lagerfähigkeit und unsichere innere Fruchtqualität (weiches, braunes bzw. griesiges Fruchtfleisch) sein.

Ausweg: neue Tafelbirnen?

Die Lagersorten Uta und Novemberbirne, die Herbstsorten Condo und Harrow Sweet (tolerant gegen Feuerbrand) sowie die rotbackigen Decora und Hortensia sind durch gute Frucht- und/oder Ertrags- bzw. Resistenzeigenschaften Alternativen zu den oben angeführten Varietäten.

Für viele Gartenbesitzer sind die sogenannten Säulenbirnen interessant: Decora, Condora und Obelisk bilden keine eintriebigen Säulen, sondern schmale, kompakt wachsende Baumformen mit längeren, steil nach oben wachsenden Seitenverzweigungen.



Decora

Hinweis: Gegen Birnengitterrost sind keine resistenten Sorten vorhanden: ältere Sorten können ebenso wie Neuzüchtungen infiziert werden. Der Befallsgrad hängt vom Vorhandensein und dem Abstand des Hauptwirtes (diverse halbhohe Wacholderarten) ab. In Hausgärten ist mit starkem Befall zu rechnen. In entfernt von Siedlungen liegenden Streuobstanlagen tritt Birnengitterrost weniger stark auf. Dieser Pilz infiziert stark bei regenreichen Perioden Ende April bis Mai. Ist es in dieser Phase trocken, zeigen sich deutlich weniger orangefarbene Blattflecken.

Quitte: lange vergessen, jetzt wiederentdeckt

Obwohl die Früchte nur zu feinaromatischen Edelprodukten wie Gelee, Mischsäften, Likör, (Schaum-)Wein, Edelbrand dienen, erlebt die weitgehend robuste Quitte eine Renaissance, zu der auch der schwache Wuchs und die schöne, roséfarbene Blüte beitragen. Bayernweit zu finden sind ältere Sorten wie Konstantinopeler Apfelquitte und die Portugieser Birnenquitte, in manchen Regionen ergänzt um Bereczki und Lescovac. Nicht mehr neu, aber bislang kaum in Baumschulen erhältlich sind die empfehlenswerten Muskatnaja, Triumph, Champion, Krymska oder Limon Ayvasi (Limonenquitte). Die ursprünglich gegen Feuerbrand tolerant eingestufte Cydora Robusta widersteht diesem Schaderreger nicht.



Muskatnaja

Süßkirschen: keine Maden!

In Frühsorten wie Burlat, Johanna, Merchant, Souvenir des Charmes und den älteren Sorten Kassins Frühe und Rote Meckenheimer finden sich in der Regel keine „Würmer“ – es sei denn in überreifen, nicht abgeernteten Früchten. So kann diesem wichtigsten Schädling – der Kirschfruchtfliege – über die Sortenwahl begegnet werden. Jedoch müssen die Bäume mit Schutznetzen vor dem starken Vogelfraß geschützt werden, was bei Verwendung schwachwuchsinduzierender Unterlagen wie GiSelA 5 und consequentem jährlichen Schnitt (am besten zur oder gleich nach der Ernte) bei niedrigen Baumformen möglich ist.

Bis Ende 20. Jahrhunderts herrschte der Anbau auf großkronigen Bäumen/stark wachsenden Unterlagen wie Vogelkirsche vor. Ab den 1990er Jahren setzten sich schwache Unterlagen wie GiSelA 5 und 6, damals auch Weiroot 158, Colt und MaxMa14 durch. In Verbindung mit Spindelerziehung können derartige Kirschbäume durch consequenten Schnitt auf 3–4 m Höhe gehalten werden, was Pflege und Schnitt vereinfacht.

Kirschen-Sortiment, Unterlagen und Erziehung im Wandel

Zwar bleibt Burlat im frühen Reifebereich Standard, wird aber durch die selbstfruchtbare Celeste® und die geschmackvolle Bellise ergänzt. Die qualitativ besten Sorten Samba, Kordia und Regina, die früher übliche Varietäten wie Sam, Große Schwarze Knorpel, Schneiders, Büttners und Hedelfinger ersetzt haben, reifen mittel bis spät. Zu dieser Reifeperiode ist – unabhängig von der Sortenwahl – mit Madenbefall stark zu rechnen.



Celeste®

Neu sind selbstfruchtbare Sorten wie Sunburst, Lapins, Skeena und Sweetheart. Sie können im Garten ohne Befruchtersorte stehen, jedoch bei bestem Blühwetter zu stark tragen und bei feuchter Witterung zur Ernte platzen und faulen. Etwas platzfester erweisen sich die ebenfalls selbstfertilen Sorten Grace Star und Black Star.

Schutzmaßnahmen wichtiger denn je!

Da der neue Schädling Kirschessigfliege v. a. bei mittelspäten und späten Sorten (Reifezeit Ende Juni – Ende Juli) auftreten kann, sieht erfolgreicher Anbau von Süßkirschen heute wie folgt aus:

- Jungbäume auf schwachwachsenden Unterlagen wie GiSela 5 (oder Klon 6), vereinzelt noch Weiroot 720
- Spindelerziehung (Infos hierzu auf den Seiten der LWG www.lwg.bayern.de/gartenakademie/ratgeber/index.php und des Landesverbandes www.gartenbauvereine.org/fachinformationen-3)
- Frühsorten einnetzen mit Vogelschutznetzen
- andere Sorten mit Insektenschutznetzen (Maschengröße: 0,8–1 mm) ab Umfärbung der Jungfrüchte von grün nach gelb/gelbrot (ca. drei Wochen vor der Ernte).

Damit werden neben den größeren Maden der Kirschfruchtfliege auch die kleineren „Würmchen“ der Kirschessigfliege abgehalten, zugleich Vögel und Wespen. Voraussetzung ist, dass die Netze am Stamm zusammengeknotet werden. Im Übrigen kann die Blüte kleiner Kirschbäume während Frost durch nächtliche Vliesauflage geschützt werden. Bei starken Regenfällen zur Ernte kann eine zusätzliche Plastikabdeckung das Platzen der Früchte vermindern.

Denkbar ist auch eine fächerförmige Spalierziehung vor einer Mauer. Dies vereinfacht den Schutz der „Kirschenwand“ durch Vlies und Schutznetze.

Diese Vorkehrung kann auch bei Sauerkirschen, Pfirsich, Aprikosen und Zwetschgen praktiziert werden. So erhöht sich trotz zunehmender Blütenfrostgefahr die Ertragssicherheit an madenfreien Früchten.

„Säulenkirsche“?

Als „neu“ kann neben selbstfruchtbaren bzw. konventionellen neuen Sorten und schwachen Unterlagen sowie Spindelerziehung die im Handel als „Säulenkirsche“ eingestufte Baumform angesehen werden. Jedoch erweist sich diese meist als Trugschluss: ein kleiner, schmaler Baum ist es nur in den ersten Jahren. Später wächst dieser – ohne fachmännischen Schnitt – zu einer wüchsigen Krone heran. Günstiger erweist sich eine Spindel auf schwacher Unterlage mit der gewünschten Edelsorte.

Sauerkirsche: auf monilia-tolerante Sorten setzen!

Morellenfeuer und v. a. Schattenmorellen standen früher in fast allen Gärten, da sie vorzügliche Früchte ausbildeten. Allerdings sind diese Sorten höchst anfällig für Spitzendürre (Monilia) und auch für Verkahlen, sodass oft „trauerweidenartige“ Bäume mit schlechter Fruchtqualität entstanden. Außerdem wurden Pflanzenschutzmittelbehandlungen durchgeführt, die bei falsch gewählten Zeitpunkten erfolglos blieben. Koröser Weichsel als milde Sauerkirsche war bei Liebhabern sehr beliebt – allerdings bei fehlender Befruchtersorte ohne Ertrag!



Safir

Mit Pillnitzer Züchtungen wie Safir, Morina, Achat und Jade sind längst tolerante, wüchsige, kaum verkahlende und qualitativ hochwertige, süßere Sauerkirschensorten auf dem Markt. Die spätere Reifezeit der Sauerkirsche erhöht bei den meisten Sorten die Befallsgefahr mit der Kirschessigfliege. Hier gilt es, rechtzeitig sowie in kürzeren Zeitabständen und v. a. auch obere Kronenpartien komplett zu ernten, um madenfreie Kirschen zu erhalten und die weitere Vermehrung des Schädlings zu unterdrücken. Wie bei der Süßkirsche beschrieben helfen Schutznetze. Das Wachstum wüchsiger Sorten wie Achat, Jade, Karneol, Ungarische Traubige auf guten, humosen Böden kann durch Unterlagen wie GiSela 5 und 6, MaxMa14 oder Colt reduziert werden. Jährlicher Schnitt nach der Ernte ist unabdingbar.

Lange Zwetschgen-saison durch neue(re) Sorten

Früher begann die Saison mit Bühler und Wangenheim und endete nach 4–5 Wochen mit Hauszwetschge, die in nahezu jedem Garten stand und ergänzt wurde um lokale Pflaumensorten, Mirabelle und Reneklode. Diese Varietäten hatten gewisse Nachteile, die in Kauf genommen wurden. So fruchtete Bühler oft schlecht bzw. Hauszwetschge erst spät und unregelmäßig. Vielfach standen die Bäume als Halbstamm in Streuobstwiesen, in Rainen oder im Hühnerpferch, meist zu wenig geschnitten und daher von unten her stark verkahlt. In Franken war die Lokalsorte Schönberger verbreitet. Heute wählt man Büsche bevorzugt auf den frosttoleranten, schwächer wachsenden Unterlagen WaVit bzw. WeiWa (sie bekommen kaum Frostrisse mit nachträglichen Baumausfall) mit Stammhöhen von 60–80 cm und erzieht sie als Spindel.

In Frühgebieten reift Juna mit ihrem feinen Pflaumenaroma schon Anfang Juli, gefolgt von der sehr ertragreichen Katinka, die bei Überbehang schon Ende Mai ausgedünnt und Ende Juli über 2–3 Wochen geerntet werden kann. Im Anschluss reifen die geschmackvollen Hanika und Tegera, die wie andere aktuelle Frühsorten jährlich intensiven Schnitt benötigen und meist madenfrei bleiben. Um Mitte August steht Hanita an, die bei hohen Erträgen aus Alternanz- und Qualitätsgründen ausgedünnt werden sollte.



Hanita

Ende August/Anfang September reift über 2–3 Wochen der Shootingstar der letzten Jahre: Toptaste(S)/Kulinaria®. Die wie alle anderen Neuheiten selbstfruchtbare Sorte trägt regelmäßig und gut, aber nicht überreich, was die hohe Fruchtqualität mit feinem Aroma und besten Zuckergehalten besonders fördert.

So steht sie als Tafelfrucht der meist unreif geernteten Importware im Geschmack nicht nach. Als Essfrucht fällt das Manko der schlechten Steinlöslichkeit von Toptaste nicht so ins Gewicht. Dieser Nachteil verbessert sich zur Vollreife, denn diese Allroundsorte eignet sich auch zum Backen.

Mit der orangefleischigen Haroma schließt sich eine weitere Sorte an. Sie neigt zu Überbehang, der rechtzeitig vereinzelt werden muss, damit der an sich gute Geschmack nicht leidet und keine Monilianester entstehen. Beendet wird die Saison Ende September/Anfang Oktober mit Presenta, eine der Hauszwetschge an Qualität ebenbürtigen, im Ertrag besseren und regelmäßigeren Sorte, die durch frühe Blüte und späte Reife gute Standorte benötigt.

Neu sind scharkähypersensible Unterlagen (z. B. Dospina) und Sorten (z. B. Jofela, Jolina, Joganta), die einen Zwetschgenanbau in Scharkabefallsgebieten wieder ermöglichen.

Alternativen für Mirabellen und Renekloden

Früher oft in Gärten, heute hingegen selten anzutreffen sind Mirabellen und v. a. Renekloden. Sie wurden meist durch Aprikosen und Pfirsich (dabei Zukauf der Früchte) abgelöst. Beim Frischver-

zehr bemerken wir das feine Aroma der kirschgroßen Mirabellen. So entstehen aus der nach wie vor wichtigsten Sorte Mirabelle von Nancy auch leckere Verarbeitungsprodukte.

Im Rahmen der Zwetschgensortenzüchtung entstanden auch (Zufalls-)Sämlinge – teils mit Mirabelle als Partner – mit besonderer Haut- und Fleischfarbe, günstigen Fruchtgrößen und Inhaltswerten wie Zucker, Säure und Fruchtaromen. Die fast hauszwetschengroße sogenannte „Aprikosenmirabelle“ Aprimira (keine Aprikose-Kreuzung, sondern Zufallssämling aus Mirabelle und Zwetschge) mit festem Fruchtfleisch, pinkfarbener Backe, hohem Zuckergehalt, feinem Aroma und langer Erntephase bereichert als „besondere Pflaume“ das Sortiment.



Aprimira

Dies trifft ebenfalls auf Baya Aurelia (Bayerisches Obstzentrum) zu. Miroma hingegen ist eine Verbesserung der typischen Mirabelle.

Aprikose und Pfirsich: sensibel, aber fein

In Deutschland wurden die sehr wärme liebenden Steinobstarten nur an wenigen, geschützten Standorten mit durchlässigen Böden angebaut. Oft handelte es sich bei **Aprikosen** um Sorten wie Ungarische Beste, Nancyaprikose, Mombacher Frühe, bei **Pfirsichen** um Kernechter vom Vorgebirge, Roter Ellerstädter, Anneliese Rudolph oder Madame Rogniat sowie den Roten Weinbergspfirsich.

Standortansprüche, hohe Baum- und Ertragsausfälle, Scharkabefall und Kräuselkrankheit führten dazu, dass diese Arten nur wenig angebaut werden. Zwar sorgt der Klimawandel für wärmere Sommer, zugleich aber stärkere Fröste ab Austrieb und zur Blütezeit. Wandspaliere bzw. durch den jährlich erforderlichen Schnitt abgetragener Fruchttriebe schmal und niedrig gehaltene Spindelbäume lassen sich – wie bei den Kirschen beschrieben – schützen.

Dabei kommen Buschbäume der Aprikosensorten Hargrand, Goldrich, Bergeron und Kioto auf den Unterlagen WaVit, WeiWa und Wangenheims Sämling zum Einsatz.

Bei **Pfirsich** empfehlen sich diese Unterlagen in Kombination mit weißfleischigen Sorten wie Benedicte und Fruteria, die von Kräuselkrankheit am wenigsten befallen werden.



Fruteria

Verzichten Sie auf gelbfleischige Pfirsiche, generell auf Nektarinen und auch auf die beliebten Plattpfirsiche. Letztere reißen während des Fruchtwachstums vielfach auf und faulen sekundär.

Superfruit Beerenobst: Neuheiten mit Vorteilen

Bei **Roten Johannisbeeren** bleibt die bewährte Frühsorte Jonkheer van Tets. Die früher üblichen Red Lake und Heinemanns Rote Spätlese werden durch qualitativ bessere, v. a. gegen Mehltau robuste Sorten wie Rolan und Rotet (mittlere Reifeperiode) und Rovada (Spätsorte gegen Ende Juli; sie kann am Strauch länger hängen bleiben) ersetzt. Titania und Ometa sind seit 30 Jahren erfolgreiche **Schwarze Johannisbeeren**, die günstige Inhaltsstoffe für die Verarbeitung aufweisen und alte Sorten wie Silvergieters abgelöst haben. Ebenso lang überzeugt die großbeerige, vollreif milde Bona ohne den strengen Beigeschmack als Tafelfrucht und auch verarbeitet zu leckeren Produkten. Zu Bona gesellen sich die ebenfalls XXL-fruchtenden, milden Big Ben und KieRoyal.



Bona

Bei den **Stachelbeeren** sorgte der starke Mehltaubefall alter Sorten wie Grüne und Gelbe Kugel, Rote bzw. Weiße Triumph und Hönings Frühe für den Wandel in den 1980er Jahren. Wenngleich die Resistenz durchbrochen und je nach Standort unterschiedlich ausgeprägt ist, sind die qualitativ guten Sorten Invicta (gelbgrün), Remarka, Rokula und Redeva (alle rot) mehltautolerant. Neben Stämmchen ist die Spindel- oder Heckenerziehung mit 1–2 Trieben, bei Johannisbeeren auch mit 3 Schenkeln empfehlenswert. Die Eintrieber werden synonym Säulenjohannis- bzw. Säulenstachelbeeren bezeichnet. Anleitungen zur Erziehungsweise siehe Infoschrift 3174 der Bayerischen Gartenakademie und unter www.gartenbauvereine.org/fachinformationen-3/merkblaetter/.



Invicta

Bei **Heidelbeeren** dachte man früher nur an die niedrig im Wald wachsenden, kleinfruchtigen, aromatischen Heidelbeeren, welche durch ihr schwarzes Fruchtfleisch Mund und Zunge dunkelblau färbten. Die seit den 1970er Jahren verstärkt im Garten angebauten, fast mannshohen Kulturheidelbeeren bilden große, blau bereifte Früchte mit grün-weißem Fruchtfleisch, das nicht färbt. Die gut haltbaren, süßen, je nach Sorte wie Duke, Patriot und Reka schmackhaften Beeren sind bei Kindern sehr beliebt.



Reka

Allerdings benötigen sie sauren Boden, der nur in wenigen Gegenden Bayerns vorliegt. Es empfiehlt sich, die Sträucher in große Kübel mit Drainage in Rhododendronerde zu setzen, nur mit Regenwasser zu gießen und sauer wirkende Rhododendron- oder Zitrusdünger zu verwenden. Zwei unterschiedliche Sorten sorgen durch Fremdbefruchtung für höheren Ertrag.

Bei **Himbeeren** unterscheiden wir zwischen Sommersorten, die an den im Vorjahr gebildeten Jungruten tragen und den einjährig kultivierten Herbsthimbeeren. Beide wünschen humose, nicht verdichtete Standorte, auf denen 6–8 Jahre vorher keine Erd- und Himbeeren standen. Bei den Sommersorten lösen Glen Ample, TulaMagic, Meeker alte Sorten wie Schönemann ab, die von Wurzelkrankheiten stärker befallen werden können. Nach der Ernte werden die abgetragenen Ruten bodennah abgeschnitten, die kräftigsten Jungruten auf 12 pro laufenden Meter vereinzelt und angebunden. Bei den Sommersorten besteht – im Gegensatz zu den einjährigen Herbstvarietäten – die große Gefahr der Rutenkrankheit, die die Ruten kurz vor der Ernte welken und absterben lässt. Mit Autumn Bliss startete vor gut 30 Jahren eine neue Generation an Herbstsorten, die um Polka und Himbo Top

ergänzt wurde. Sie werden spätestens im Februar direkt über dem Boden abgeschnitten. Die Neuruten, die vereinzelt werden müssen, wachsen durch ein aufgelegtes Drahtgeflecht, blühen folgernd ab Juli und fruchten von August bis in den Oktober. Je nach Witterung können sie stark von der Kirschessigfliege befallen werden.



Himbo Top

Brombeeren kamen in den 1960er Jahren durch säuerliche dornenlose Sorten wie Thornless Evergreen, Thornfree Thornless Hull und Jumbo in Verruf. Heute stehen mit Loch Tay (Reife bereits Juli), Loch Ness (Juli-August), Navaho und der XXL-großen „Zuckerbrombeere“ Asterina (beide August) bei Vollreife sehr geschmackvolle dornenlose Sorten zur Verfügung, welche die bei Liebhabern geschätzte alte, bedornete Theodor Reimers vergessen lassen.



Loch Tay

Pilztolerante Hausreben als Tafeltrauben

Ein Weinstock am Haus – früher vielfach anzutreffen! Allerdings schmeckten die meist kleinen Beeren oft mäßig oder wiesen viele Kerne auf. Aktuell empfiehlt sich ein Anbau veredelter Tafeltrauben an Wänden, Pergolen oder Drahtgerüst mit pilztoleranten Sorten, denen die wärmeren Herbstmonate zugutekommen. Blaue Varietäten: Muscat bleu (Reife ab Ende September, hangstabil bis Ende Oktober, volles Aroma, sehr robust – mit Kernen) oder die kernlose, süßfruchtige Venus (ab Anfang September).



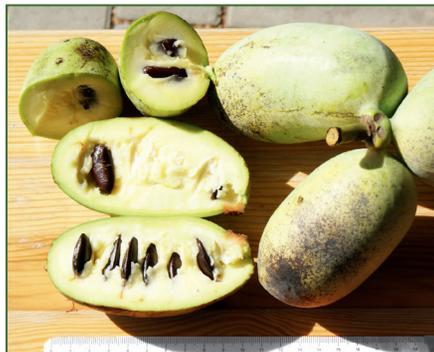
Muscat bleu

Geschmackvolle weiße Sorten: Garant, Drusba (beide September), Frumoasa Alba (Anfang Oktober): Hier stören die Kerne wegen mittelgroßer Beeren weniger, bei der kleinbeerigen, fein aromatischen Birstaler Muskat hingegen mehr. Kernlos und süßfruchtig sind Romulus und New York (Synonym: Lakemont), sowie die roséfarbene Vanessa, während viele großbeerige Sorten einen als störend empfundenen parfümierten Geschmack („Fox-Ton“) aufweisen. Engmaschige Netze oder Säckchen schützen die Traubenzone vor Vogel- und Insektenfraß sowie Kirschessigfliegenbefall.

„Indianerbanane“: exotische Frucht!

Die aus Nordamerika stammende Indianerbanane *Asimina triloba* (auch Pawpaw genannt) hat sich seit 30 Jahren im Versuchsbetrieb Veitshöchheim und an weiteren Standorten – nicht nur im Freistaat – bewährt. Bäume veredelter, selbstfruchtbarer Sorten wie Prima oder Sunflower wachsen langsam und kompakt und halten Winterfröste gut aus. Sie färben im Herbst leuchtend gelb und bilden je nach Ausgangsqualität nach 5–6 Jahren bis zu fünf in einem Cluster hängende keulenförmige, Avocado-große Früchte aus. Das süße, cremige Fleisch

mit bohnenkerngroßen Samen und geschmacklichem Mix aus Banane, Mango, Vanille wird am besten aus der quer aufgeschnittenen Frucht ausgelöffelt. Die Schale ist ungenießbar. Im Oktober vollreif geerntete Pawpaws halten wie reife Bananen etwa 7–10 Tage.



Indianerbanane

Wildobstarten: Auslesen und Sorten zweckmäßig

Die **Felsenbirnen**-Edelsorten Prince William, Smoky, Northline und Aromafelsenbirne (Bayerisches Obstzentrum) bilden größere, sehr wohlschmeckende Früchte aus: frisch als Heidelbeeralternative, getrocknet als Korinthenersatz. Der robuste, kompakt wachsende, mehrtriebige Kleinbaum mit herrlicher Herbstfärbung bietet wie die Blaue Honigbeere und Kornelkirsche den Bienen bereits vor der Apfelblüte Pollen und Nektar.



Felsenbirne

Die **Blaue** oder **Sibirische Honigbeere** (*Lonicera caerulea* var. *kamtschatica*, Synonym: Maibeere® und Haskap) wurde mit den Sorten Mailon, Maistar, Amur, Morena und Fialka vor 25 Jahren eingeführt. Die dunkelblauen, bereiften, würlchenförmigen, etwa 1–2 g schweren Früchte weisen vollreif einen süßlichen, etwas an Heidelbeere erinnernden

Geschmack auf. Sie reifen ab Ende Mai an robusten, frostharten, genügsamen, mehrtriebigen Kleinsträuchern, die ab und zu ausgelichtet werden. Setzen Sie zur sicheren Befruchtung zwei verschiedene, am besten neue, größer fruchtende Sorten wie Eisbär, Kalinka, Balalaika.



Maibeere

Auslesen der äußerst robusten **Kornelkirsche** wie Jolico, Kasanlaker, Schönbrunner Gourmetdirndl und Schumener bilden je nach Behang 5–7 g schwere, olivengroße, dunkelrote Steinfrüchte. Sie werden meist drei Mal geerntet (leicht geschüttelt), da sie über drei Wochen folgernd reifen. Selbst fast schwarzrote Früchte schmecken herb säuerlich. Bei Fruchtaufstrichen sollten Apfel, Birne oder Zwetschgen zugemischt werden.



Jolico

Das gilt auch für die harten, rund bis bauchigen, gelbgrünen, aromareichen **Zierquitten** (*Chaenomeles*), die wie die echte Quitte verwertet werden können. Durch sehr hohe Säure- und Vitamin-C-Gehalte gilt ihr Saft als Zitronenersatz und natürliches Konservierungsmittel. Die z. T. leicht bedornen, mehrtriebigen Kleinsträucher blühen meist rot/rosa im April, so auch spezielle Fruchtarten wie Fusion, Ernst Fincken, Crimson and Gold oder Cido.

Die **Apfelbeere** (*Aronia melanocarpa*) ist „Superfruit“ schlechthin! Äußerst günstige gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe besitzen die vollreif ab Anfang September dunkelblauen, bereiften, stark färbenden „Miniäpfelchen“, die sich zu leckeren Produkten verarbeiten lassen. Der äußerst herbe Geschmack wird durch Trocknen der Beeren milder. Für sicheren Ertrag werden zwei Varietäten, z. B. Nero und Rubina oder Viking gepflanzt. Dies lässt der robuste Strauch von ca. 1,25–1,5 m auch in kleinen Gärten zu.

Seit etwa 1990 öffnete die glattschalige, unbehaarte, etwa haselnussgroße **Bayernkiwi Weiki®** weiteren *Actinidia arguta* (Kiwibeeren- oder Minikiwi-) Sorten die Türe. So finden sich heute weibliche Sorten der Jumbo-Serie, Molli, Maki, Ambrosia und Kiwino im Handel, die einen Befruchter wie Nostino, Romeo oder Blütenwolke benötigen. Dann bringen die stark wüchsigen, schlingenden Pflanzen, die ein Rankgerüst brauchen und intensiv – am besten im Sommer – geschnitten werden sollten, feinaromatische Früchte mit wertgebenden Inhaltsstoffen, die die großfruchtigen, behaarten Kiwis zudem im Geschmack übertreffen. Da Kiwibeeren nachreifen, können sie – v. a. an ungünstigen Standorten – knapp reif/hart geerntet werden. Dies beugt zugleich dem Befall mit der Kirschessigfliege vor. Selbstfruchtbare Sorten wie Issai oder Cinderella bilden kleinere Früchte aus.



Cinderella

Früher wurde **Holunder** in der Landschaft geerntet bzw. von Sträuchern, die nahe am Kompost- oder Misthaufen wuchsen. Auch heute werden Dolden von Wildvorkommen geschnitten. Bei einem Anbau im Garten werden die meist 3triebigen Jungsträucher zu Stämmchen umerzogen, bei denen jährlich die ab-

getragenen Ruten aus der etwa 2–3 m hohen Krone herausgeschnitten werden. Im Gegensatz zu Wildvorkommen bilden die Sorten Haschberg, Sampo und Samyl große, einheitlich ausreifende Dolden mit sehr günstigen Inhaltsstoffen, sodass daraus hochwertige Säfte, Wein, Gelee/Fruchtaufstriche bereitet werden können. Holunderbeeren dürfen nicht roh verzehrt werden. Dunkellaubige Sorten mit pinkfarbigen Blüten wie Black Beauty, Black Lace oder der säulenartige Black Tower erhöhen den Zierwert dieser heimischen Wildobstart, bei der die Kirschessigfliege jedoch stark schädigen kann.



Black Lace

Klimawandel ermöglicht weitere Obstneuheiten

Trotz inzwischen frosttoleranterer Auslesen von **Feigen**, **Kaki** und **Oliven** erfordern diese ausgepflanzt nicht nur in den ersten 5–6 Jahren einen Winterschutz von Dezember bis Ende Februar (Stroh, Laub, Fichtenreisig). Zusätzlich können auch Spätfröste im April und Mai zu erheblichen Triebschäden bzw. Totalausfall führen, was den Ertrag in diesem und vielfach folgenden Jahr zunichte macht. Bei der **Feige** können Neutriebe schon im Jahr des Austriebs fruchten. Selbstfruchtbare (parthenocarpe) Sorten wie Dalmatie und Ronde de Bordeaux tragen einmal ab September oder zweimal (August und Oktober; dafür benötigen

sie warme, geschützte Standorte) wie Brown Turkey, Contessina, Longue d'Aout und Madeleine des deux Saisons. Breite Sortimente führen die schweizer Baumschulen Lubera und Häberli. Die Bayernfeige Violetta (Baumschule Plattner) hat sich ebenfalls vielfach bewährt. Trotz Klimawandel werden Feigen vielfach in großen Kübeln gehalten mit jährlich starkem Rückschnitt zur Überwinterung in kühlen, hellen Räumen. Dieses Einkürzen entfernt aber auch Fruchtansätze an diesen Jungtrieben.



Ins Freie ausgeplante Feige

Kakibäume stellen keine hohen Anforderungen an den Boden, aber Winterfröste unter –7 °C sind kritisch. Über den Winter helfen gemulchte Baumscheiben und geweißelte Stämme. Die gerbstoffhaltigen Früchte reifen spät am Baum (oft erst nach dem Laubfall) und sind spätestens vor den ersten Frösten zu pflücken. Sie reifen – notfalls durch Zugabe von Äpfeln – im Lager nach und bauen Bitterstoffe ab. Die nicht adstringierende Jiro ist direkt vom Baum essbar. Tipo, Vainiglia und Cioccolatino sind bei Fremdbefruchtung nicht adstringierend, daher zwei Sorten pflanzen! Handelssorten wie Sharon und Rojo Brillante sind in unseren Breiten nicht empfehlenswert. Von **Oliven**, **Pistazien** und **Granatapfel** existieren Sorten, die in Weinbaugegenden an geschützten Stellen ausgepflanzt – mit einem gewissen Risiko – probiert werden können (alternativ in großen Kübeln mit Überwinterung indoor). Die großfruchtige **Kiwi** (*Actinidia chinensis* bzw. *deliciosa*) kann hier lange erfolgreich stehen, doch selbst ältere Exemplare frieren auch an geschützten Stellen öfter zurück. Kiwibeeren erweisen sich im Vergleich hierzu als sicherer.

Herausgeber: Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V. • Postfach 15 03 09 • 80043 München • Telefon: 0 89/5 44 30 50 •

in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Gartenakademie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau.

Bearbeitung und Fotos: Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau Hubert Siegler. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde auf Anführungszeichen der Sortennamen verzichtet. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Genehmigung des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege, München (2022).



Gedruckt auf Papier aus 100 % Recyclingfasern



BAYERN BLÜHT