



# Führung durch die ARCHE NOAH Beerensammlung

Schiltern März 2006, Bernd Kajtna

## STACHELBEERE

### Early Green Hairy (England, um 1820)

*Arche Noah Naschgarten*

Early Green Hairy lässt sich mit kaum einer anderen Stachelbeersorte verwechseln. Typisch sind vor allem die kleinen, kugeligen, dunkelgrünen, borstig behaarten Beeren. Die Schale ist relativ dünn und deutlich geadert. Die zähe Fruchthaut lässt die Beeren auch bei Regenwetter kaum platzen.

Obwohl Early Green Hairy wegen ihrer intensiv dunkelgrünen Färbung meist für unreif gehalten wird, gehört die Sorte zu den süßesten und aromatischsten Stachelbeeren. Nicht umsonst war die Sorte im 19. Jahrhundert in England als Dessertfrucht hoch geschätzt. Lästig sind allerdings die etwas zähe Fruchthaut und die kleinen Beeren sowie die kurzen Beerenstiele, welche die Pflückarbeit erschweren.

Neben den Beeren weisen auch der Strauch und die Blätter typische Sortenmerkmale auf. Die schlanken, staubig behaarten, braunen Triebe stehen fast senkrecht und verleihen der Sorte einen dichten, aufrechten Wuchs. Die Blätter sind auffallend glänzend und dunkelgrün. Außerdem wird die Sorte im Vergleich zu anderen alten europäischen Stachelbeeren nur wenig von Mehltau befallen.

Early Green Hairy war im 19. Jahrhundert vor allem in England und im nördlichen und westlichen Deutschland verbreitet. Sie wurde unter zahlreichen Namen beschrieben und verkauft. In England hieß die Sorte auch Green Gascoigne, Early Green oder Green Gage, von deutschen Baumschulen wurde sie als Deutsche Grüne vertrieben. Allerdings wurde die Sorte vor allem in Deutschland auch oft mit der weniger aromatischen und deutlich heller (gelblichgrün) gefärbten Sorte Small Hairy Green verwechselt.



## **Grüne Flaschenbeere (England, um 1810)**

### **Arche Noah Naschgarten**

Die Grüne Flaschenbeere gehört zu den ältesten, heute noch vorhandenen Stachelbeeren. Sie war in fast allen Beerenobstbau treibenden Ländern verbreitet und sowohl in Hausgärten als auch im Erwerbsanbau sehr geschätzt.

Die Grüne Flaschenbeere ist durch ihre charakteristische Form und Farbe der Früchte unverkennbar. Die Beeren sind groß bis sehr groß, meist birnenförmig, zum Teil auch elliptisch und gegen den Stielansatz in ein fleischiges Stielchen verjüngt. Sie haben eine dünne, glatte, dunkelgrüne Schale, die auf der Sonnenseite oft rötlich marmoriert ist. Die Reife ist eher spät.

Geschmacklich kann die Grüne Flaschenbeere nicht an der Spitze mithalten. Beim Frischgenuss wird das eigentlich gute Aroma durch einen etwas unangenehmen säuerlichen Nachgeschmack beeinträchtigt. Dies ist wohl auch mit ein Grund, weshalb die Sorte vor allem für die Verwertung, besonders zum Ganzeinmachen sowie als Belagfrucht für die Bäckerei verwendet wurde. Die Grüne Flaschenbeere war von der Konservenindustrie sehr begehrt.

Der Strauch wächst außerordentlich kräftig und bildet breit ausladende Büsche. Die Langtriebe und die einjährigen Seitentriebe sind abstehend und an der Spitze meist überhängend. Damit der Busch nicht zu dicht wird und eine vernünftige Form erhält muss er regelmäßig geschnitten werden. Neben der Buscherziehung ist wegen des hängenden Wuchses eine Spaliererziehung sinnvoll. Die Sorte ist stark mehltauanfällig.

#### **Die Grünpflücke**

Eine Besonderheit bei der Ernte von Stachelbeeren ist die Grünpflücke. Sobald die Beeren etwa ein Drittel bis die Hälfte ihrer endgültigen Größe erreicht haben (ca. ab Mitte Mai), pflückt man alle kleineren und überzähligen Früchte (meist über die Hälfte bis zwei Drittel aller Beeren) und verwertet diese zu Kompott, Kuchen etc., ähnlich wie der früher noch wenig geschätzte Rhabarber. Hierfür eignen sich nur Sorten, die frühzeitig dick werden und bei der Konservierung nicht verbräunen, zum Beispiel die 'Rote Triumph' oder die 'Grüne Riesenbeere'.



In älteren Früchten nimmt der Säuregehalt zu, sodass man beim Einkochen mehr Zucker benötigt. Durch das Grünpflücken werden die restlichen Früchte größer und geschmackvoller, und der Markt für Stachelbeeren ist noch nicht gesättigt. Allerdings ist auch die Ernte aufwändiger. Grün gepflückte Stachelbeeren eignen sich wegen ihres hohen Pektingehalts gut für Konserven. Frisch genossen sind sie jedoch nicht besonders geschmackvoll und können Magen- und Darmbeschwerden verursachen.

Vielerorts war die Grünpflücke wesentlich lukrativer als der Verkauf vollreifer Früchte. Letztere konnten oft nur zu Beginn der Erntesaison rentabel abgesetzt werden. So wurde die Grünpflücke vor allem in Deutschland sehr beliebt und entwickelte sich teilweise sogar zur Haupterntemethode, sodass nicht mehr die kleinsten, sondern die größten Beeren für die vorzeitige Pflücke verwendet wurden. In der Schweiz war diese Verwertungsform jedoch wenig bekannt.

Für den Frischmarkt und die Herstellung von Marmeladen und Gelees werden selbstverständlich nur vollreife Früchte verwendet. Schon um 1900 wurden hierfür die rot- und gelbfrüchtige Sorten bevorzugt.

### **Macherauchs Resistenta (Deutschland, 1953)**

#### **Stachelbeerbeete**

Resistenta war eine der ersten Stachelbeerzüchtungen aus dem Resistenzzüchtungsprogramm des deutschen Beerenobstzüchters Dr. R. Bauer. Sie wurde 1953 von der Baumschule Artländer in den Handel gebracht, konnte sich aber trotz ihrer **Mehltauresistenz** nicht durchsetzen. Durch die spätere Verkreuzung mit der Roten Triumph und Keepsake entstand aber beispielsweise die heute weit verbreitete Frühsorte Invicta.

Der Einfluss der eingekeuzten Oregon Stachelbeere (*Ribes divaricatum*) äußert sich vor allem in einer extrem scharfen und langen Bestachelung. Da der Strauch zudem stark- und dichtwüchsig ist, lassen sich die Beere kaum ohne zerkratzte und verstoebene Hände pflücken. Typische 'amerikanische' Merkmale sind die Blüten mit ihren lang aus der Krone ragenden Staubblättern sowie die Bereifung der Beeren. Die recht spät



reifenden Beeren von Resistenta sind nur mittelgroß, rundlich bis elliptisch, gelbgrün und völlig kahl. Der Geschmack ist auffallend süß und aromatisch. Die Platzneigung ist gering.

#### **Amerikanischer Stachelbeermehltau**

Die Einschleppung des amerikanischen Stachelbeermehltaues ab 1900 nach Europa brachte enorme Schwierigkeiten im Anbau mit sich. Der Pilz befällt Blätter und Früchte und vernichtet ganze Ernten. Viele bekannte Sorten erwiesen sich als hochanfällig gegenüber der Pilzkrankheit und verschwanden aus dem Anbau. Als erste widerstandsfähige Sorte wurde die Amerikanische Gebirgsstachelbeere zum Anbau empfohlen. Die Stachelbeerzüchtung im Hausgarten, wie sie vor allem in England gepflegt wurde, verlor an Bedeutung, stattdessen übernahmen Universitäten und Forschungsinstitute die Suche nach neuen, widerstandsfähigen Sorten. In Deutschland wurden ab 1938 Kreuzungen zwischen nordamerikanischen Arten (*Ribes divaricatum* und *Ribes hirtellum*), die gegen den Stachelbeermehltau resistent sind, und den alten europäischen Sorten durchgeführt. Viele der heute angebotenen Sorten der Stachelbeere sind Nachkommen dieser Kreuzungen. Trotz aller Erfolge, resistente Sorten zu züchten, werden im Erwerbsanbau heute weiterhin alte, mehltauanfällige Sorten angebaut. So ist die anfällige Sorte Achilles in Österreich Hauptsorte im konventionellen Anbau, da die alten europäischen Sorten resistente Neuzüchtungen noch immer an Fruchtgröße und Ertrag übertreffen. Der amerikanische Stachelbeermehltau wird mit hohem Pflanzenschutz Aufwand bekämpft. Für den Hausgarten werden praktische ausschließlich resistente Sorten angeboten.

In den USA konnten sich europäische Stachelbeersorten aufgrund der Anfälligkeit gegen den Mehltau nie durchsetzen. Bereits 1833 entstand aus einer Kreuzung von *Ribes hirtellum* (Amerikanische Stachelbeeren) und einer unbekanntem europäischen Sorten die mehltauresistente Sorte Houghton, die bis heute in der Züchtung verwendet wird.

## **RIBISEL**

**'Fleischfarbene Champagner' und 'Rosa Holländische' (Herkunft ungewiss, bereits im 18. Jahrhundert bekannt)**

*Naschgarten und Naschecke*

Diese beiden alten rosafarbenen Sorten sind einander sehr ähnlich und unterscheiden sich von anderen rosafarbenen Johannisbeeren durch die Größe der Beeren und ihre Ausfärbung.

Im Unterschied zu den sehr großen Beeren von 'Rosa Kärnten' und 'Rosa Sport' sind die Beeren dieser beiden Sorten nur von mittlerer Größe. Die Beeren weiterer rosafarbener Sorten wie 'Gloire de Sablons' sind marmoriert mit gelber Grundfarbe, 'Fleischfarbene Champagner' und 'Rosa Holländische' hingegen sind hellrosa bzw. mattrosa gefärbt und durchsichtig.



Die Herkunft und Abstammung ist bei der 'Rosa Holländischen' nicht genau bekannt. Fest steht, dass sie bereits vor 1800 entstanden ist. Ihre Trauben sind lang und locker besetzt mit mittelgroßen bis großen Beeren. Diese sind mattrosa und durchsichtig, ihr Geschmack ist mild säuerlich. Der kräftig wachsende Strauch ist sehr fruchtbar und blüht spät. Die Sorte braucht guten Gartenboden mit reichlich Feuchtigkeit.

Die Beeren der 'Fleischfarbenen Champagner' sind mittelgroß, hellrosa gefärbt und kugelig. Die Frucht ist sauer, aber sehr aromatisch. Die Trauben sind kurz bis höchstens mittellang und neigen zum Verrieseln. Der Strauch hat einen kräftigen, aufrechten Wuchs und eine gesunde Belaubung. Er ist recht fruchtbar und reift Anfang Juli. Friedrich Jakob Dochnahl erwähnt eine 'Fleischfarbige Johannisbeere', die seit 1620 bekannt ist. Eine Sorte mit dem Namen 'Champagner' wurde Ende des 19. Jahrhunderts in Fachkatalogen erwähnt. Es handelt sich hierbei vermutlich um dieselbe Sorte. Sie wurde besonders zur Herstellung von weißem Wein empfohlen.

#### **'Rosa Kärnten' (Österreich um 1935)**

*Naschecke auf der Streuobstwiese*

'Rosa Kärnten' wurde in den 1930er-Jahren in Wolfsberg/Kärnten in einem Bestand der Sorte 'Heros' aufgefunden – vermutlich handelt es sich um eine Farbmutante von 'Heros'. Die Baumschule Prinz bezog Sorten aus ganz Europa, handelte mit Beerenobst und vermehrte zahlreiche Sorten selbst. Ende der 1930er-Jahre wurde auf einer Fläche von ca. 1 Hektar Beerenobst für den Erwerb kultiviert. Darunter war die Eigenselektion 'Rosa Kärnten'. Die Früchte wurden lokal vermarktet.

Die Trauben sind etwa 10 Zentimeter lang, aber nur locker besetzt (ca. 14 Beeren/Traube) und kurz gestielt. Die Basalbeere fehlt. Zur Reife hin verrieseln mitunter die Beeren an der Spitze der Traube. Die Beeren sind auffallend groß und hellrosa gefärbt, um den Kelchzipfel dunkel rosa gesprenkelt mit durchscheinenden Samen. Ihr Geschmack ist angenehm säuerlich, mild und aromatisch, zum Teil mit leicht bitterem Nachgeschmack. Es sind immer wieder einzelne, durchgehend rot oder partiell rot gefärbte Beeren an einer Traube zu finden. Dabei handelt es sich um Rückmutationen. Die sich ändernde Fruchtfarbe zeigt anschaulich,



wie sich Sortenmerkmale durch spontane Mutation ändern und wie wichtig deshalb die Stockauslese ist.

Die Johannisbeere 'Rosa Kärnten' ist schwachwüchsig und bildet breite, weit ausladende Büsche. Die Winterknospe ist rotbraun, spitz-eiförmig, bereift und etwas abstehend; das Blatt treibt früh aus, ist mittelgroß und fünflappig, mit einem kurzen, breiten Mittellappen und einer tiefen, meist engen Blattbucht. Der Blattrand ist gekerbt. Die Blüte erscheint früh, ist tellerförmig und hat gelbgrüne, leicht hellrot gesprenkelte Kelchblätter. Die Reifezeit ist mittelfrüh, der Ertrag bis mittel bis hoch. 'Rosa Kärnten' ist etwa anfällig für Blattläuse und bevorzugt aufgrund des schwachen Wuchses bessere Böden.

Die rosafrüchtige Sorte 'Rosa Sport' ist ebenso eine Farbmutante von 'Heros'. Sie wurde 1952 in den Niederlanden selektiert und wird heute auch unter dem Synonym 'Rosalinn' angeboten. Die beiden 'Heros'-Abkömmlinge unterscheiden sich in ihren Eigenschaften kaum voneinander. 'Rosa Kärnten' blieb über 70 Jahre im Sortiment der Baumschule Prinz. Im Jahr 2001 wurde die Vermehrung eingestellt. Die Baumschule produziert heute schwerpunktmäßig Rosen.

### **Die Kirschjohannisbeere und die Kritzendorfer Ribisel**

#### *Ribiselallee und Naschecke auf der Streuobstwiese*

In der historischen Literatur werden großfrüchtige, dunkelrote Johannisbeersorten häufig unter dem Begriff Kirschjohannisbeer zusammengefasst.

Neben den großen, kugelrunden, dunkelroten Beeren zeichnen sich die Vertreter dieses Formenkreises durch eine frühe Blüte und Reife und einen lockeren, wenig verzigten Wuchs aus. Die Beeren sind in der Regel recht sauer und halten sich lange am Strauch. Die Rote Kirsch-Johannisbeere war eine der ersten großfruchtigen Kultursorten aus dem Verwandtschaftskreis von *Ribes rubrum*, vergleichbar mit der Sorte „Rote Holländische“ als Selektion der Felsen-Johannisbeere. Angeblich stammt die erste Kirschjohannisbeere ursprünglich aus Italien. Von dort aus wurde sie nach Frankreich, Österreich und bereits 1846 in die USA verbreitet. Aufgrund der großen, schön gefärbten Beeren konnte sie sich rasch durchsetzen und wurde vielfach in der Züchtung verwendet.



Prominente Abkömmlinge der Kirschjohannisbeeren sind „Rote Versailler“ und „Fay´s new prolific“.

Die Kirsch-Johannisbeere tritt in zahlreichen verschiedenen Spielarten auf, die zum Teil wohl auf Zufallssämlinge und Selektion zurückgehen. Eine solche Lokalsorte ist die „Kritzendorfer Ribisel“. Die Sorte stammt aus Niederösterreich, es handelt sich um eine Selektion aus dem Formenkreis der Kirschjohannisbeeren, entstanden in der 2. Hälfte des 19. Jahrhundert

Johannisbeeren sind, im Vergleich zu Apfel oder Birne, eine relativ junge Kulturart und in ihrer Herkunft und Geschichte oft detailreich überliefert. Von der „Kritzendorfer Ribisel“ wird berichtet, dass um 1850 ein gewisser Hofrat J. Schmiedt den ersten Strauch dieser angeblich aus Italien eingeführten Sorte in seinem Garten pflanzte. Die Johannisbeere mit ihren großen dunkelroten Früchten unterschied sich deutlich von der damals in der Gemeinde kultivierten „Weißstieler“, einer kleinfrüchtigen Sorte. Die „Kritzendorfer“ ist langtraubig und hat große, kirschrot gefärbte Beeren, die auch in der vollen Reife noch säuerlich sind. Die fremdartige Johannisbeere entwickelte sich rasch zu einer begehrten Johannisbeeresorte und Hofrat Schmiedt versorgte in den nächsten Jahren sämtliche Nachbarn mit Steckhölzern. Um 1860 waren bereits 5 bis 6 Joch (ca 3ha) mit der „wälischen Ribisel“, wie sie von den Kritzendorfern genannt wurde, ausgepflanzt (welsch = italienisch). Die Baumschule der frisch gegründeten höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg am Kreindlhof übernahm die Vermehrung dieser Sorte. Am Wiener Markt war die aromatische Johannisbeere als Tafelfrucht sehr begehrt und wurde als „Kritzendorfer Ribisel“ gehandelt. Der Johannisbeereanbau in Kritzendorf erreichte durch den Niedergang des Weinbaus eine Ausdehnung von 50 Joch (ca. 25 ha), wobei die „Kritzendorfer Ribisel“ die Hauptsorte darstellte. Aufgrund ihrer Entwicklungsgeschichte kann die „Kritzendorfer Ribisel“ als regional angepasste Selektion bezeichnet werden, die sich durch die laufende Stockauslese, die bei der „unkontrollierten“ Weitergabe von Steckholz von Bauer zu Bauer üblich war, aus einer unbekannten Sorte entwickelte. Später taucht sie in Baumschulkatalogen auf und fand überregionale Bedeutung. Es gibt daher mehrere Typen der „Kritzendorfer“, deren Sammlung und Beschreibung notwendig ist, um wertvolles genetisches



Material vor dem Verschwinden zu bewahren. Die „Kritzendorfer Ribisel“ ist heute nur mehr in wenigen Gärten zu finden und wird vereinzelt noch in Baumschulen geführt.

Die Sorte ist stark aufrecht wachsend und wenig verzweigt. Die Knospen sind spitzeiförmig, abstehend. Die Blattbucht ist typisch tief und eng, der Mittellappen kurz und stumpf. Der Blattaustrieb ist früh. Die Blüte ist flach tellerförmig, hellgelb und erscheint früh bis mittel. Die Traube ist hängend bis leicht abstehend, der Stiel grün. Die Traube ist mittellang (6 – 7cm) und mit 12 – 13 Früchte pro Traube dicht besetzt. Die Beeren reifen mittelfrüh, sind groß; rundlich, dunkelrot, recht säuerlich und mäßig aromatisch.

**‘Rote Holländische’ (Herkunft unbekannt, vermutlich 16. Jahrhundert; Syn.: ‘Göpperts Kirschjohannisbeere’, ‘Prinz Albert’)**

*Ribiselallee*

Die ‘Rote Holländische’ ist eine der ältesten und erfolgreichsten Johannisbeersorten. Camerarius erwähnt im 16. Jahrhundert den Bezug von großen und stark sauren roten Johannisbeeren aus dem Garten des Erzherzogs Ferdinand in Innsbruck und nannte sie *ribes baccis rubris majoribus*. Einige Autoren nehmen an, dass es sich dabei bereits um die ‘Rote Holländische’ oder eine Vorläuferin dieser Sorte handelte.

Wegen ihrer reichlichen Erträge und guten Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Witterungseinflüsse ist sie seit jeher für den Anbau im Großen wie im Kleinen geeignet. Dank ihrem sehr späten Austrieb wird die ‘Rote Holländische’ kaum durch Spätfröste geschädigt. Der Wuchs ist sehr stark und gedrungen. In etwas feuchtem, nahrhaftem Boden wird der Strauch sehr groß. Er gedeiht auch in Berglagen und ist hier vielerorts die einzige Kulturjohannisbeere. Die ‘Rote Holländische’ ist wohl die robusteste und anspruchloseste Johannisbeersorte.

Die Trauben sind groß, meistens voll entwickelt und dicht besetzt. Am älteren Holz sitzen sie häufig sehr dicht beisammen. Die eher hellroten, abgeflacht kugeligen Beeren sind stark sauer, was die Saftausbeute für die Weingewinnung positiv beeinflusst, und schwer zu pflücken, da sie fest am Strauch hängen. Bei Vollreife tritt die Säure nicht mehr so stark hervor und macht einem feinen Aroma Platz. Die Reifezeit ist spät, man kann die Früchte lange am Strauch hängen lassen.





Besondere Kennzeichen der 'Roten Holländischen' sind die schüsselförmige, braunrote Blüte sowie die fein gesägten, tief und spitz gelappten, dunkelgrünen Blätter. Die Zweige sind auffallend dick und kräftig. Es gibt noch einige alte Bestände der 'Roten Holländischen', im heutigen Erwerbsbau hat sie aber keine Bedeutung mehr und wird auch kaum mehr gehandelt. Die Sorte hat im Laufe ihres jahrhundertelangen Anbaus verschiedene Typen entwickelt, die sich im Wuchs, in der Belaubung und in der Fruchtqualität unterscheiden.

### **'Weiße Kaiserliche' (Frankreich vor 1860)**

*Ribiselallee*

Über die Herkunft und die Entstehung der 'Weißen Kaiserlichen' ist nichts Sicheres bekannt. Die Sorte wird bereits 1860 in der Obstkunde von Dochnahl als 'Kaiserliche Perlbeere' erwähnt und als französische Züchtung beschrieben. Andere Autoren bezeichnen sie als Abkömmling von der alten weißen Johannisbeersorte 'Weiße Traube'.

Interessant ist die französische Namensgebung: Die Sorte wird sowohl 'Impérial Blanc' ('Weiße Kaiserliche') als auch 'Impérial Jaune' ('Gelbe Kaiserliche') bezeichnet. Tatsächlich durchläuft die Sorte während ihrer Reife einen markanten Farbwechsel. Zu Beginn der Reife sind die Beeren weiß und milchig-transparent. Bei zunehmender Reife werden sie jedoch gelb bis zuletzt fast cognacfarben, wobei die dunklen Samen deutlich und klar durchscheinen. In vollreifem Zustand ist die 'Weiße Kaiserliche' wohl die süßeste und zugleich würzigste Johannisbeere, die wir kennen.

Die 'Weiße Kaiserliche' bevorzugt warme, geschützte Lagen und gute Böden. Sie bringt jedes Jahr viele schlanke, breitbogig aufsteigende Jungtriebe hervor. Die Fruchtriebe sind schwach und brüchig und bereits nach einer, spätestens nach zwei Ernten erschöpft. Die Sorte benötigt deshalb einen regelmäßigen Schnitt. Am besten werden die Triebe an einem Spalier aufgebunden. Die hohe Qualität der Früchte entschädigt jedoch für den großen Pflegeaufwand mehr als genug.

### **'Weiße Versailler' (Frankreich 1883)**



### *Naschgarten und Naschecke in der Streuobstwiese*

Die 'Weiße Versailler' war eine weit verbreitete Sorte und sowohl im Hausgarten als auch im Erwerbsanbau beliebt. Noch heute wird sie von vielen Baumschulen angeboten. Reiche und regelmäßige Tragfähigkeit, in der sie die 'Weiße Holländische' übertrifft, zeichnet sie aus. Ihr Wuchs ist kräftig, aufrecht und gesund, sie ist wenig anfällig für die Blattfallkrankheit, aber auch sie braucht gut wasserversorgten, nährstoffreichen Boden. Die Triebe sind schön verzweigt, sodass sich der Strauch auch ohne intensiven Schnitt gut formiert.

Die Blätter sind am Grund meist abgerundet und haben eine feinflaumig behaarte Unterseite. Die Blüte erscheint mittelfrüh. Die Traube ist lang, die Beeren groß und gelblich weiß bis fast weiß. Sie sitzen ziemlich dicht und reich an den mittellangen Fruchtstielen. Bei voller Reife ist der Geschmack überdurchschnittlich aromatisch, süß und mildsäuerlich. Zum Rohgenuss ist sie besonders zu empfehlen. Weiße Johannisbeeren ergeben zwar eine wohlschmeckende, aber optisch nicht besonders ansprechende Marmelade.

### **'Schwarze Langtraubige' und Selektionen ('Boskoop', 'Rosenthal Langtraubige', 'Schwarze Langtraubige Typ Falch')**

#### *Ribiselallee und Naschecke auf der Streuobstwiese*

Zum Formenkreis der 'Langtraubigen Schwarzen' gehören drei Typen, die zum Teil als eigene Sorten beschrieben sind, jedoch in fast allen Eigenschaften übereinstimmen. Die älteste und wahrscheinlich ursprünglichste Form ist der Typ 'Boskoop Giant' ('Boskoop Riesen'), der als niederländische Selektion angesehen wird. Der Typ 'Rosenthal Langtraubige', 1913 von Rosenthal selektioniert, stammt aus Deutschland. Der in Österreich verbreitete Typ 'Falch' wurde von Professor Josef Falch 1956 in den Handel gebracht. Neben den genannten Typen werden auch die 'Schwarze Traube', von Macherrauch eingeführt, und andere sehr ähnliche Sorten zu dieser Verwandtschaftsgruppe gezählt. Die herausragende Eigenschaft des Formenkreises 'Langtraubige Schwarze' ist ihre verhältnismäßig lange, mit großen Beeren besetzte Traube, der sie ihre weite Verbreitung verdankt.

Die Sorte 'Boskoop Giant' wurde 1887 von H. Hoogendyk in Holland als Sämling aufgefunden. Die frühreife Sorte übertraf die bis dato bekannten



Sorten in der Länge der Traube. 1903 entdeckte A. Beyer in Gaulis bei Rötha eine auffallend langtraubige Sorte in einem Bestand. Der Findling wurde von Rosenthal getestet und vermehrt. Unter dem Namen 'Langtraubige Schwarze' brachte er die Sorte in den Handel (1913). Sie fand in Deutschland rasch Verbreitung. Vor Kriegsausbruch selektionierte Josef Falch in Österreich in einem Bestand der 'Langtraubigen Schwarzen' in Bad Sauerbrunn im Burgenland wertvolle Typen. Er brachte 1954 die Sorte 'Langtraubige Schwarze Typ Falch' heraus, die in Österreich über viele Jahre Hauptsorte blieb.

All diesen Typen gemeinsam sind die lange Traube, die langen Traubenstielchen ohne Basalbeeren am Stielansatz (Basalbeeren sind beim Anfassen der Traube lästig und stören die Pflücke, weil sie leicht verletzt werden), einheitliche Reife an Traube und Strauch, hoher Ertrag, starker, ausladender Wuchs; runde Winterknospe; hoher Säuregehalt und frühe Reife.

Die lange Traube und die gute Pflückbarkeit sowie der hohe Ertrag prädestinieren diese typische Saftjohannisbeere für den großflächigen Anbau. Der hohe Säuregehalt ist von der Industrie für die Saftverarbeitung gewünscht. Die 'Langtraubige Schwarze' war Hauptsorte in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Leider sind alle Selektionen sehr anfällig für den Amerikanischen Stachelbeermehltau und durch die frühe Blüte frostempfindlich.

#### **'Goliath' (Niederlande vor 1880)**

*Naschcke auf der Streuobstwiese*

Die niederländischen Sorten 'Goliath' und 'Boskoop' waren einst auch in Österreich weit verbreitet und in der Züchtung Ausgangspunkt für viele weitere Sorten. 'Goliath' entstand bereits vor 1880.

Sie fällt durch ihre sehr kurze Traube und die sehr große Basalbeere auf; diese war wahrscheinlich namensgebend für 'Goliath'. Man erkennt die Sorte zudem leicht an ihren kaum geröteten gelblich weißen Blüten und an ihrem hellgrünen Austrieb. In einer historischen Einteilung (von Hatton 1920) bildet 'Goliath' eine von vier Stammformen der schwarzen Johannisbeere. 'Goliath' stammt in direkt Linie von der Wildform *Ribes nigrum* ab.



Die Beeren reifen an der Traube ungleich ab und sind von mildem, süßsauerlichem und aromatischem Geschmack. Die Sorte blüht spät und ist dadurch für Spätfröste nicht anfällig, jedoch stark für Mehltau. 'Goliath' vereint leider viele Eigenschaften (kurze Traube, ungleiche Reife, große Basalbeere, Mehltuananfälligkeit) in sich, die einen Anbau aus heutiger Sicht nur bedingt rechtfertigen.

Demgegenüber stehen allerdings Charakteristika, die die Sorte für den Liebhaber interessant machen: die besonders großen, wohlschmeckenden Beeren, die späte Blüte und auch die ungleiche Abreife, die im Hausgarten durchaus erwünscht ist – gerade dann, wenn die Früchte vom Strauch gegessen werden. Hinzu kommt die große Frosthärte, der straff aufrechte, schön verzweigte Wuchs und die Eignung für schwere feuchte Böden. Der schlanke Wuchs macht einen Anbau auch im kleinen Hausgarten möglich.

Für mehltuananfällige Sorten wie 'Goliath' gilt generell: An ungeeigneten Standorten kann es auch zu einem Totalausfall der Ernte kommen; ist der Standort richtig gewählt, werden die Sträucher zwar befallen und sehen im August oft schlimm aus, aber die gesamte Ernte ist keinesfalls verloren. In der Züchtung wurde und wird 'Goliath' häufig verwendet. Sorten wie 'Ben More', 'Ben Sarek', 'Tsema', 'Roodnop' und 'Ben Alder' stammen von 'Goliath' ab.

### **'Silvergieters' (Niederlande 1936)**

#### *Naschgarten*

'Silvergieters' wurde 1926 von C. M. van der Slikke in Holland gezüchtet. Sie ist ein Sämling von 'Boskoop Giant' und kam 1936 in den Handel. 'Silvergieters' ist demnach eine Verwandte der 'Langtraubigen Schwarzen', lässt sich anhand folgender Merkmale aber leicht von dieser unterscheiden: Die Traube ist dichter besetzt und etwas kürzer, die Beeren sind bei 'Silvergieters' beulig, bei der 'Langtraubigen' vollkommen rund, die Winterknospe ist deutlich rot gefärbt, die Blattbucht weit und seicht. Am besten lassen sich die Sorten jedoch am Geschmack unterscheiden: 'Silvergieters' schmeckt relativ süß und mild, die 'Langtraubige Schwarze' hingegen sehr sauer.



Die Sorte war neben der 'Langtraubigen Schwarzen' einst Hauptsorte in Europa, verlor aber zunächst wegen ihres geringen Säuregehalts und der damit verbundenen geringen Eignung für die industrielle Verwertung an Bedeutung. Ihre hohe Anfälligkeit für den Stachelbeermehltau schränkte den Anbau zusätzlich ein. Außerdem ist sie empfindlich gegenüber Blütenfrost. Dennoch: Der angenehm süße, harmonische Geschmack der Sorte rechtfertigt den Anbau allemal! Für den Frischgenuss ist sie bestens geeignet und kann auch für die häusliche Saftbereitung empfohlen werden. Ihr Farbstoffgehalt ist sehr hoch. Die Sorte reift früh, die Beeren fallen leicht ab und sollten rechtzeitig geerntet werden.

### **Die Schwarze Ribisel in Österreich**

Viele unserer heutigen Kulturpflanzen stammen ursprünglich nicht aus unseren Breiten, sondern gelangten im Laufe der Zeit nach Österreich. Manche Arten werden schon seit Jahrhunderten in der heimischen Küche verwendet, einige heute beliebte Gemüsearten wie. z.B. die Tomate hingegen sind erst seit wenigen Jahrzehnten fixer Bestandteil unserer Gärten und unserer Ernährung. Fest steht, dass die Neuankömmlinge nicht immer mit offenen Armen aufgenommen wurden und man ihnen zunächst skeptisch gegenüberstand. So erging es auch der Schwarzen Johannisbeere, die erst vor knappen 100 Jahren in Österreich Fuß fassen konnte.

Schwarze Ribisel waren Anfang des 20. Jahrhunderts in Österreich als Obst wenig bekannt und geschätzt. Sie wurden in Gärten in sehr bescheidenem Umfang angebaut. Damals kursierte die Meinung, dass sich die Schwarze Johannisbeeren zu riesigen Büschen entwickeln, die nur wenige, sehr kleine Beeren hervorbringen, welche für den Rohgenuss nicht geeignet sind, da die Beeren unangenehm nach „Wanzen“ riechen. Diese Vorurteile machten den kommerziellen Anbau zunächst zu einem schwierigen Unterfangen. In Unter Tullnerbach bei Wien baute Herr Josef Schamanek Rote Ribisel an und führte eine Baumschule mit dem Namen „Ribesia“. Herr Schamanek war maßgeblich an der Einführung der Schwarzen Ribisel in Österreich beteiligt.

Im Juli 1930 kam ein Obsthändler in die Ribiselanlage „Ribesia“ und fragte nach einem Waggon (= 10.000 kg) Schwarzen Ribisel für die Wiener Marmeladen- und Likörfabrikanten. Der Besitzer der „Ribesia“ Josef Schamanek konnte diese Mengen natürlich nicht anbieten.

Josef Schamanek reagierte als Geschäftsmann auf die Nachfrage nach dieser Beere und ließ eine größere Anlage Roter Ribisel roden, um stattdessen Schwarze Ribisel auszupflanzen. So entstand in Unter Tullnerbach bei Wien die vermutlich erste größere Schwarze Ribisel Anlage Österreichs.

Die erste Ernte konnte jedoch nicht wie erhofft an die Marmeladen- und Likörfabrikanten verkaufen werden, da sie ihre Ware, weil wesentlich günstiger, aus dem Ausland bezogen. Um die reifen Beeren in der „Ribesia“ nicht verkommen zu lassen, musste der Besitzer rasch handeln. Er eröffnete seine gesamte Anlage an Roten- Weißen und erstmals auch Schwarzen Ribisel als Selbstpflücke und bewarb die Erntemöglichkeit in den umliegenden Gemeinden.

Josef Schamanek schildert anschaulich wie die Kunden auf die neu angebotenen Schwarzen Ribisel reagierten: „Eine Frau kam, als nur mehr schwarze Ribisel hier waren, von denen sie behauptete, dass sie stinken und dass die Marmelade auch stinkt. Erst als eine ihr sehr gut bekannte Frau mit einem Glas Marmelade kam, die sie tags zuvor aus Schwarzer Ribisel gemacht hatte, um sie kosten zu lassen, ließ sie sich überzeugen und pflückte den ganzen Tag Schwarze Ribisel und wollte keine anderen mehr.“



## JOSTABEEREN

### 'Jostabeeren': Johannisbeer-Stachelbeer-Kreuzungen

Seit mehreren Jahrzehnten sind Kreuzungen zwischen Johannisbeeren und Stachelbeeren im Anbau, die so genannten 'Jostabeeren'. Die Sorte 'Josta' ist heute der bekannteste und verbreitetste Vertreter dieser Gruppe.

Die Wunschvorstellung von einer Stachelbeere ohne Stacheln gab den Anlass zu den ersten Kreuzungsversuchen. Culverwell aus Yorkshire (England) kreuzte bereits 1880 erstmals Johannisbeere mit Stachelbeere, allerdings ohne durchschlagenden Erfolg.

Erstmals kreuzte Professor Erwin Baur 1922 in Müncheberg die Art *Ribes succirubrum* mit Stachelbeersorten, die Hybridart nannte er 'Jochelbeere' (Kunstwort aus **J**ohannisbeere und **S**tachelbeere). Diese Bezeichnung wählte auch H. Murawski für die von ihm Mitte der 1950er-Jahre in Dresden-Pillnitz entwickelten Artbastarde aus *Ribes nigrum* und *Ribes uva-crispa*. Während die 'Jochelbeere' von Professor Baur heute keine Bedeutung mehr hat, existieren von Murawskis Kreuzungen noch heute registrierte Sorten. Ab 1926 widmete sich Dr. Paul Lorenz in Berlin diesem Thema. Er erkannte, dass für eine erfolgreiche Kreuzung die Mutterart stets eine schwarze Johannisbeere sein muss.

Die Arbeiten von Lorenz setzte ab 1946 Rudolf Bauer fort. Ziel seiner Züchtungsarbeit war ursprünglich, eine gegen Rost resistente Johannisbeere zu finden. Dieses Ziel erreichte Bauer durch die Kreuzung einer schwarzen Johannisbeere mit einer gegen Rost resistenten Stachelbeersorte. Um diese neue Art zusätzlich gegen den Stachelbeermehltau resistent zu machen, kreuzte er eine amerikanische Stachelbeerart (*Ribes divaricatum*) mit ein. Diese drei Arten kreuzen sich in freier Natur nicht. Durch Einsatz von Colchizin verdoppelte Bauer die Chromosomenzahl und konnte so fertile Hybriden erzeugen. Aufgrund ihrer Abstammung von *Ribes nigrum*, *Ribes divaricatum* und *Ribes grossularia* (heute überholte Bezeichnung für *Ribes uva-crispa*) gab der Züchter der neuen Art die botanische Bezeichnung *Ribes x nidigrolaria*. Als Sorte 'Josta' wurde diese Neuzüchtung in den 1970er-Jahren



schließlich auf den Markt gebracht. Neben der 'Josta' zählen die Sorten 'Jostine' und 'Jogranda' zu den 'Jostabeeren'.

Murawski brachte etwas später (1977) die Sorten 'Jocheline' und 'Jochina' unter dem Artnamen 'Jochelbeeren' heraus. Im Unterschied zu den von Rudolf Bauer gezüchteten Sorten handelt es sich bei 'Jocheline' und 'Jochina' um einfache Kreuzungen zwischen einer schwarzen Johannisbeere und einer Stachelbeersorte. Sie sind resistent gegen Rost und Johannisbeergallmilbe, allerdings etwas anfällig für den Stachelbeermehltau.

Alle 'Jostabeeren' sind stachellos, ihr Geschmack liegt zwischen schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere; ihnen fehlt jedoch das typische Aroma der schwarzen Johannisbeeren. 'Jostabeeren' hängen fest am Strauch und sind schwer pflückbar, deshalb konnten sie sich im industriellen Erwerbsanbau mit vollautomatischer Ernte nicht durchsetzen. Ihr Schnitt erfordert wegen des starken Triebwachstums einen relativ hohen Zeitaufwand. Für den Hobbygärtner kann diese gesunde und robuste Kreuzung aber eine interessante Bereicherung im Garten darstellen.

### **'Worcesterberry'**

Eine andere frühe englische Kreuzung zwischen Johannisbeere und Stachelbeere (*Ribes divaricatum*) brachte die 'Worcesterberry' hervor. Diese Züchtung gelangte um 1930 nach Holland und Deutschland. Möglicherweise handelt es sich dabei allerdings nicht um eine echte Hybride, sondern lediglich um einen Abkömmling der damals bei uns noch kaum verbreiteten 'Oregon-Stachelbeere' (*Ribes divaricatum*).

Die 'Worcesterberry' hat von der Stachelbeere den Wuchs, die Belaubung und die Stacheln. Robust und breit wachsend wird sie etwa 75 Zentimeter hoch. Ihre außerordentliche Fruchtbarkeit zeigt sich schon bei den jungen Pflanzen. Die Beeren sind klein, dunkelbraun bis schwarz. Der Geschmack ähnelt den Johannisbeeren, allerdings ohne den typischen Geruch der schwarzen Johannisbeere. Die Beeren sitzen einzeln oder zu zweit, selten zu dritt an den Zweigen. Die Reife tritt nicht bei allen Beeren gleichzeitig ein, sondern erfolgt, ähnlich wie bei vielen schwarzen Johannisbeeren, nach und nach.



## **ERDBEEREN**

### **Ananaserdbeere (*Fragaria x ananassa*)**

#### **'Jubilae' (Österreich 1961)**

Diese etwas spät reifende Frühsorte wurde von Eduard Strauß 1961 in Klosterneuburg gezüchtet ('Regina' x 'Mieze Schindler'). 'Jubilae' ist die einzige je in Österreich gezüchtete Erdbeersorte. 1961 wurde sie anlässlich der 100-Jahr-Feier der Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg präsentiert. Sie ist ausgezeichnet im Geschmack, konnte sich aber wegen der kleinen, dunklen Früchte und der minderen Transportfähigkeit nicht lange im Erwerbsanbau halten. Für Liebhaber aromatischer Erdbeeren ist sie auch heute noch sehr empfehlenswert.

Die attraktiven, dunkelroten, bei Vollreife fast schwarzroten, länglich kegelförmigen Früchte sind mittelgroß, haben deutlich eingesenkte Samen und einen auffallend großen Kelch und bieten einen hervorragenden Geschmack: süß, aromatisch und leicht säuerlich. Das Fruchtfleisch ist rot und um den Zapfen weiß gefärbt und die Frucht wenig fäulnisanfällig. Die Pflanze ist stark wachsend, bringt mittleren Ertrag und ist sehr vital. Typisch ist die frühe und auffallend große Blüte. Als Aromaerdbeere für Rohgenuss und Verarbeitung kann sie für den Anbau im Hausgarten nur empfohlen werden.

#### **'Mieze Schindler' (Deutschland 1933)**

Die Erdbeersorte 'Mieze Schindler' entstand 1925 und wurde 1933 in den Handel gebracht. Sie wurde in Dresden-Pillnitz von Professor O. Schindler gezüchtet. Im Hausgarten wurde sie gern wegen ihres vorzüglichen Aromas angebaut, obwohl sie zweihäusig ist (also rein weibliche Blüten bildet) und daher eine andere Sorte als Pollenspender benötigt.

'Mieze Schindler' zeichnet sich durch Spätreife und hervorragenden Geschmack aus und war bis zur Wiedervereinigung Deutschlands hauptsächlich in den Kleingärten der ehemaligen DDR, vor allem im Raum Dresden, verbreitet. Die Früchte sind mittelgroß, gleichmäßig geformt, breitrund bis nierenförmig mit typischem eingesenktem Kelch und dunkelrot, bei Vollreife schwarzrot gefärbt. Die Samen sind schwarz und eingesenkt. Das Fruchtfleisch ist rot, ziemlich fest und nicht sehr





empfindlich auf Druck. Starker Duft und feine Säure sind mit Süße harmonisch gepaart und ergeben den besonderen Geschmack. Typische Merkmale sind die rein weibliche Blüte und unverwechselbar dunkelgrüne Blätter mit fein gekerbtem Blattrand (bei den meisten anderen Sorten ist der Blattrand gesägt). Die Ausläuferbildung ist stark, und an einer Ranke ist der Abstand zwischen den Jungpflanzen groß.

'Mieze Schindler' entstand durch Kreuzung von 'Lucida perfecta' x 'Johannes Müller' und ist damit noch stark mit der ursprünglichen Chilierdbeere verwandt. Das hervorragende Aroma von 'Mieze Schindler' hat die Sorte vermutlich von der Chilierdbeere, *Fragaria chiloënsis*, über die Sorte 'Lucida' geerbt. 'Mieze Schindler' erfuhr aufgrund ihres einzigartigen Geschmacks auch eine gewisse Verbreitung in Westdeutschland, in Österreich und in der Schweiz. Heute wird sie in Deutschland und Österreich in Haus- und Kleingärten für den Eigenbedarf und in sehr geringem Umfang auch kommerziell zum Selbstpflücken, für den Frischmarkt und für die Verarbeitung zu Marmeladen angebaut.

Das intensive Aroma dieser Sorte war für jeden offensichtlich, der diese Sorte kostete. Unterdessen ist der besondere Wohlgeschmack auch wissenschaftlich belegt. Mieze Schindler war nie eine Sorte für den großflächigen Anbau; da sie die Jahrzehnte wie keine andere Sorte einzig in den Hausgärten vor allem im Raum um Dresden überlebte, ist sie ein Beispiel dafür, dass im privaten Garten die Kultur von empfindlichen und weniger ertragreichen Sorten durchaus seinen Platz hat, wenn die Qualität stimmt.

'Mieze Schindler' hat neben dem sehr attraktiven Äußeren und dem einzigartigen Geschmack auch einen gut gewählten Namen. Das war vielleicht von Professor Schindler nicht so beabsichtigt, der die Sorte nach seiner Frau Maria mit dem Spitznamen Mieze benannte. Der Name lässt der Fantasie freien Lauf – in Innsbruck gibt es sogar ein Kaffeehaus namens „Mieze Schindler“, das mit der sinnlich-verführerischen Note und Besonderheit dieser einmalig süßen Erdbeere wirbt.

**'Hansa' (Deutschland 1905; Syn.: 'Schwarze Ananas', 'Schwarze König Albert')**

Die mittelspäte Sorte 'Hansa' wurde um 1904 als Zufallssämling in den Vierlanden bei Hamburg entdeckt und von Julius Buhk aus Hinderdeich-



Kirchwerder 1905 in den Handel gebracht. Man vermutet, dass sie von 'Laxton's Noble' und einer alten dunkelfarbigem Sorte jenes Gebietes abstammt.

Am besten gedeiht die Sorte auf feuchten aber nicht zu nährstoffreichen Böden. Ihr Ertrag ist aber eher gering, vor allem bei Trockenheit. Auf zu wüchsigen Böden bildet sie viel Laub und wenig Früchte aus. Die Sorte macht oft schlecht tragende Nebenformen, sodass die Mutterpflanzen laufend ausgelesen werden müssen.

Ihre Synonyme 'Schwarze Ananas' und 'Schwarze König Albert' weisen auf die auffallende, wenig glänzende, dunkelrote Färbung ihrer Früchte hin. Als so genannte Bluterdbeere ist sie sehr gut für die Verarbeitung zu Saft, Marmelade und zum Tiefkühlen geeignet. Die Früchte sind nierenförmig bis rund und am Kelch platt. Ihr Geschmack ist ganz vorzüglich: süß mit feinem Aroma. Das dunkelrote Fruchtfleisch ist weich, daher lässt sich diese Erdbeere kaum transportieren. Auch der Zapfen ist dunkelrot gefärbt. Aufgrund ihres Wohlgeschmacks und ihrer schönen Färbung erzielte 'Hansa' bis in die 1920er-Jahre hinein gute Preise am Markt und wurde gern gekauft. Für den Liebhaber kann diese alte Sorte als Spezialität den Hausgarten bereichern.

Die hohe Farbstoffkonzentration bedingt, dass beim Erhitzen das Rot nicht vollständig zerstört wird. Im Vergleich zu 'Senga Sengana' (die Standarderdbeersorte für die Verarbeitung) haben Bluterdbeeren einen etwa vier bis fünf Mal höheren Gehalt an Anthozyanen, dem roten Farbstoff der Erdbeere. Daher ergeben sie wunderschön rot gefärbte Erdbeermarmelade oder Erdbeerkonfitüre, die kaum ihre Farbe verändert, und eignen sich besonders gut für die Kompottzubereitung, aber auch für Saft und Wein. Im Gegensatz zu den meisten anderen Sorten, die als Kompott bald grau und unansehnlich werden, verlieren sie kaum ihre Farbe. Neben der Sortenwahl fördert ein schonendes Erhitzen und die Zugabe von Zucker und Säure die Stabilität der Farbe. Darum werden Erdbeeren gern mit saurem Rhabarber eingekocht.



### **Es gibt unter den Gartenerdbeeren (=Ananaserdbeeren) drei Sortentypen**

+*Kurztagssorten* (die meisten alten und modernen Sorten, z.B. 'Madame Moutôt', 'Mieze Schindler', 'Jubilae', 'Elsanta'): Sie bringen einmal im Jahr Früchte hervor, gelegentlich blühen sie im Herbst nochmals; aus diesen Blüten entwickeln sich jedoch meist keine Früchte mehr, sie sind ohne Bedeutung. Blütenknospen werden ausgebildet, wenn die Tageslänge 14 Stunden unterschreitet oder wenn die Temperaturen unter 15 °C fallen.

+*Langtagssorten* (sogenannte Immertragende oder remontierende Sorten z.B. 'Mara des Bois', 'Ostara', 'Rapella'): Diese Sorten fruchten öfter im Jahr. Nach der ersten Ernte im Juni/Juli legen sie eine mehrwöchige Pause ein, anschliessend beginnen sie wieder zu blühen und zu fruchten – so lange, bis im Spätherbst tiefe Temperaturen die Früchte nicht mehr reifen lassen. Langtagssorten werden hauptsächlich in Hausgärten gepflanzt, finden aber auch im Erwerbsanbau Anhänger. Werden die Blüten im Mai/Juni ausgebrochen (Verzicht auf die erste Ernte), erhöht sich der Ertrag bei den darauffolgenden Ernten. Blütenknospen werden gebildet, wenn die Tageslänge zwölf Stunden überschreitet. Die Blüten für die erste Ernte im Juni/Juli werden im Vorjahr angelegt.

+*Tagneutrale Sorten* ('Seascape', 'Calypso'): Diese Sorten bringen etwa drei Monate nach dem Auspflanzen Früchte hervor, unabhängig vom Pflanzdatum. Tagneutrale Sorten werden hauptsächlich in Kalifornien als Ergänzung zu den Kurztagssorten gepflanzt. In Europa werden sie in geringem Ausmaß im Herbst ausgepflanzt, um eine späte Ernte zu erzielen. Blütenknospen werden unabhängig von der Tageslänge ausgebildet. Bei Temperaturen über 26 °C bilden sie allerdings nur wenige bis keine Blüten aus.

### **'Mara des Bois' (Frankreich 1994)**

Diese remontierende (immertragende) Sorte aus Frankreich wurde 1994 von Jacques Marionnet gezüchtet ('Gento' x 'Ostara'). Die Sorte ist schwach wachsend und bildet relativ wenige Ausläufer aus. Die Blüte steht meist unter dem Laub (bis maximal Laubhöhe). Die Früchte sind von mittlerer Größe und werden ab der zweiten Pflücke etwas kleiner; sie sind typisch regelmäßig kegelförmig und glänzend rot gefärbt, die eingesenkten Samen orangefarben.

Die erste Ernte tritt früh ein, nach drei- bis vierwöchiger Pause kann die zweite Ernte eingefahren werden. Anschließend werden laufend Blüten und Früchte ausgebildet. Der gute Geschmack und die geringe Anfälligkeit gegenüber Fruchtfäulnis und Wurzelkrankheiten machen die Sorte speziell



für den Hausgarten geeignet. Unter den remontierenden Sorten nimmt 'Mara des Bois' heute eine herausragende Stellung ein.

### **Die Familie der Erdbeeren**

Die bekannteste Vertreterin aus der Erdbeerverwandtschaft ist die Garten- oder Ananaserdbeere (*Fragaria x ananassa*). Diese Art entstand Mitte des 18. Jahrhunderts und dominiert heute die Erdbeerproduktion weltweit. Neben der Ananaserdbeere existieren fünf weitere *Fragaria* Arten, die als Kulturpflanze eine gewisse Bedeutung haben bzw. hatten.

Erdbeeren zählen zu den beliebtesten Früchten der ÖsterreicherInnen. Das positive Image der Erdbeere leidet durch den Import geschmacklich minderwertiger Früchte im Frühjahr. Die bisherigen Erfahrungen von ARCHE NOAH zeigen, dass geschmacklich hochwertige Sorten im Rahmen von Verkostungen auf große Zustimmung stoßen. Es sei an dieser Stelle allerdings nicht verheimlicht, dass Erdbeerspezialitäten schwierig in der Kultur sind und für den erwerbsmäßigen Anbau nur mit Einschränkungen empfohlen werden können.

### **Ananaserdbeeren (*Fragaria x ananassa*)**

Die in Österreich dominierende Sorte Elsanta ist in punkto Ertrag, Geschmack und Aussehen das Maß aller Dinge. Vom Standard abweichende Sorten gelangen nicht auf den Markt, eine Ausnahme hiervon sind die alten Aromasorten Mieze Schindler und Wädenswil 6, die in geringem Umfang erwerbsmäßig produziert werden. ARCHE NOAH betreut eine Sammlung von 50 alten Erdbeersorten. Jubilae, Weiße Ananas und Hansa sind Ananaserdbeeren, die aufgrund ihres besonderen Aromas als Spezialitäten für den Anbau im Hausgarten empfohlen werden können. Jubilae (eine Kreuzung aus Regina x Mieze Schindler) ist die einzige je in Österreich (Klosterneuburg) gezüchtete Erdbeersorte. 1961 wurde sie anlässlich der 100-Jahrfeier der Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg vom Züchter Eduard Strauss präsentiert. Sie ist ausgezeichnet im Geschmack, konnte sich aber wegen der kleinen, dunklen Früchte und der minderen Transportfähigkeit nicht lange im Erwerbsanbau halten. Die Sorte Weiße Ananas stammt aus den USA (1874). Die Früchte sind klein (nur die Primärfrucht erreicht mittlere Größe), weiß bis zart lachsfarben und von herrlichem, ananasartigem Geschmack. Das Fruchtfleisch ist durchgehend weiß gefärbt und sehr weich.

Niedrige Erträge, mangelnde Transportfestigkeit und der z.T. schwächere Wuchs machen generell den erwerbsmäßigen Anbau alter Erdbeersorten nur für Spezialisten interessant, die ihre Ware frisch aber auch in verarbeiteter Form hochpreisig vermarkten können.

### **Monatserdbeeren (*Fragaria vesca f. semperflorens*)**

Monatserdbeeren stammen von der heimischen Walderdbeere ab. Sie unterscheiden sich von der Wildform durch die angenehme Eigenschaft, von Juni bis zum ersten Frost Blüten und Früchte auszubilden. Es gibt rot- und weißfrüchtige Sorten, wobei die weißen nicht mehr im Handel erhältlich sind. Die genetische Verarmung bei dieser heimischen Kulturpflanze ist bedenklich, da heute nur mehr zwei Sorten (Rügen und Alexandria) angeboten werden und sich weltweit keine Institution mit der Züchtung neuer Sorten beschäftigt. Als Erdbeerspezialität kann die weißfrüchtige Sorte Baron Solemacher empfohlen werden. Monatserdbeeren bilden keine Ausläufer und werden über Samen vermehrt.

In England wird von der Firma Wilkin & Son's Tiptree eine Marmelade aus Monatserdbeeren hergestellt und als Luxusprodukt unter dem Namen „Little Scarlet Strawberry“ vermarktet. Sie ist übrigens die Lieblingsmarmelade von James Bond.



### **Moschuserdbeere (*Fragaria moschata*)**

Die Moschuserdbeere ist wie die Walderdbeere (*Fragaria vesca*) eine heimische Wildart. Ihre weichen Früchte sind doppelt so groß wie die der Walderdbeere, dunkelrot gefärbt, stark duftend und hoch aromatisch. Der botanische Name *moschata* bedeutet „nach Moschus duftend“ weitere, z.T. mundartliche Bezeichnungen wie Zimterdbeere, Muskateller - Erdbeere oder Honig - Erdbeere weisen ebenso auf das intensive Aroma der Früchte hin. Die Moschuserdbeere war bereits lange vor der Entstehung der großfrüchtigen Ananaserdbeere bis Ende des 19. Jahrhunderts in ganz Europa im Anbau zu finden. Zahlreiche Sorten waren bekannt. Das traditionsreiche Obstbaugebiet Vierlande bei Hamburg war im 19. Jh. berühmt für die Vierländer Erdbeere, dabei handelte es sich um eine Moschuserdbeere. In einer österreichischen Gartenbauzeitschrift von 1882 wurden drei Sorten zum Anbau empfohlen.

Heute sind Moschuserdbeere als Kulturpflanze nahezu verschwunden. Nur in Italien, im Gebiet um Tortona (Piemont), wird diese kleine Erdbeere unter dem Namen Profumata di Tortona noch kultiviert. (Abbildung 3). Seitens der Gemeinde von Tortona wird der Anbau dieser gefährdeten Kulturpflanze in jüngster Zeit wieder gefördert und Initiativen zur Vermarktung wurden ins Leben gerufen. Die weichen Früchte der Moschuserdbeere sind kaum unbeschadet zu transportieren und müssen rasch (z.B. zu Eiscreme) verarbeitet werden. Versuchsansbauten mit Profumata di Tortona in Schiltern zeigten eine hohe Anfälligkeit gegenüber Mehltau. Die Früchte hingegen werden nur in geringem Ausmaß von Grauschimmel befallen.

Moschuserdbeeren sind zweihäusig, das bedeutet, es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Nur wenn beide in nächster Nähe wachsen, bilden die weiblichen Pflanzen Früchte aus. Ein Kultursorte (Capron) besitzt zwittrige Blüten.

### **Scharlacherdbeere (*Fragaria virginiana*)**

Die Scharlacherdbeere stammt aus Nord Amerika und wurde von 1650 bis Mitte des 19. Jahrhunderts in England und Mitteleuropa angebaut. Zahlreiche Sorten waren bekannt. In ihrer Heimat wurde die Scharlacherdbeere zwar wild gesammelt aber nie kultiviert. Aus einer natürlichen Kreuzung mit der Chileerdbeere entstand die heutige Gartenerdbeere!

Die Sorten der Scharlacherdbeere sind fast alle verschollen, in der ARCHE NOAH Sammlung befindet sich lediglich eine Scharlacherdbeere May Queen (England 1857). Die Sorte ist vor allem der frühen Reife wegen interessant.

### **Chileerdbeere (*Fragaria chiloensis*)**

Die Chileerdbeere ist ein Elternteil der Ananaserdbeere. Ihr natürliches Verbreitungsgebiet ist die Westküste Südamerikas. Dort wird sie seit über 1.000 Jahren von der indigenen Bevölkerung kultiviert. Der feldmäßige Anbau florierte in Chile bis in die 1950er Jahre, sie wurde dann in zunehmenden Maße durch *F. ananassa* verdrängt. Heute sind noch kleine Bestände an der Küste der Provinz Curicó und auf der Chiloé Insel zu finden, darunter befinden sich hauptsächlich rein weiße Sorten! Die Chileerdbeere ist heute eine aussterbende Kulturpflanze!

Interessant als Erdbeerspezialität, da hoch aromatisch, sind die sogenannten Chiloensis Typen (Chile - Bastarde). Dabei handelt es sich um Ananaserdbeeren, die genetisch nahe der Chileerdbeere stehen. Die bekannte Aromaerdbeere Frau Mieze Schindler (Abbildung 4) ist ein sogenannter Chiloensis Typ. Diese Sorten werden heute in der Züchtung als Aromaträger eingesetzt.

### **Vescana - Erdbeere (*Fragaria x vescana*)**

Die jüngste Kulturpflanze aus der Erdbeerfamilie, die Vescana-Erdbeere (*Fragaria x vescana*), entstand 1967 aus einer Kreuzung zwischen der Ananas-Erdbeere und



der Wald-Erdbeere. Die Kreuzung ist unter natürlichen Verhältnissen nicht möglich, sondern nur mittels bestimmter Methoden der Pflanzenzüchtung zu erreichen. Gezüchtet wurde sie von R. und A. Bauer am Max Planck Institut für Züchtungsforoschung in Köln – Vogelsang. Die Art ist dekaploid. Die Pflanze bildet weniger Seitenkronen im Vergleich zur Gartenerdbeere, dafür umso mehr Ausläufer. Blüten- und Fruchtstand stehen über dem Laub (Fruchtstand senkt sich bisweilen unter der Last zu Boden). Die Früchte sind klein, rot, gut pflückbar und aromatisch.

Der sperrige Name wird heute gerne durch die Bezeichnung Wiesenerdbeere ersetzt. Dieser Namen nimmt Bezug auf die Art der Kultivierung. Vescana Erdbeern bilden viele Ausläufer und die zur Ertragsbildung nicht abgenommen werden, der Bestand schließt sich und es entsteht eine Erdbeerwiese. Die Sorten Florika und Spadeka sind im Handel erhältlich.

### **Monatserdbeeren (*Fragaria vesca*)**

Monatserdbeeren können im Hausgarten sehr leicht gezogen werden. Sorten ohne Ausläufer werden über Samen oder durch Stockteilung vermehrt. Dank der Fähigkeit zur ungeschlechtlichen Samenbildung fallen die Sämlinge in der Regel sortenecht. Durch gelegentliche Befruchtung sowie vereinzelte Mutationen entstehen aber immer wieder Monatserdbeeren mit abweichenden Eigenschaften. Dies ist auch der Grund für die große Anzahl Sorten in der historischen Literatur.

Für die Samengewinnung werden reife, zerdrückte Früchte in viel Wasser aufgeschwemmt. Nach drei bis vier Tagen werden die Samen aus dem Wasser-Frucht-Gemisch mit Hilfe eines feinen Siebes entfernt und getrocknet. Die Aussaat erfolgt von Februar bis April in einer Samenschale, einem Blumentopf oder im halbwarmen Mistbeet. Der Samen wird nur leicht zugedeckt (Lichtkeimer), kleinere Gefäße sollte man mit einer Glasplatte abdecken. Nach 14 bis 28 Tagen bei 15–16 °C beginnen sie zu keimen. Sie werden einmal pikiert, von Anfang an abgehärtet und ab Mai bis spätestens Mitte September ausgepflanzt, damit sie im Herbst noch kräftige Pflanzen bilden und den Winter gut im Freien überstehen. Zum Treiben können sie im Spätwinter oder zeitigen Frühjahr in einem Frühbeet oder einem Gewächshaus gesetzt werden.

### **'Rügen' (Deutschland 1920)**

#### *Erdbeerbeet*

Diese wichtige rankenlose Monatserdbeere wurde 1920 von E. Spangenberg-Morsleben aus der rankenden und nicht remontierenden Walderdbeersorte 'Ruhm von Döbeltitz' gezüchtet. 'Rügen' ist heute in Österreich und



Deutschland die am weitesten verbreitete Monatserdbeere. Sie trägt den ganzen Sommer Früchte (von Mitte Juni bis November), bildet keine Ausläufer und ähnelt insgesamt der Walderdbeere. Eine Vermehrung ist nur über Stockteilung oder, noch besser, über Samen möglich. Die Beere ist spitzkegelförmig und etwas kantig. Die Fruchtspitze ist vor der Vollreife grüngelb und erst bei Vollreife dunkelrot. Sie sitzt auf ziemlich straffen Stielen über dem Laub. Die zahlreichen Samen sind aufsitzend, das Fruchtfleisch ist weiß bis leuchtend rosa, nur im überreifen Zustand saftig. Typisch ist der etwas zurückgeschlagene Fruchtkelch.

'Rügen' ist anfällig für die Weißfleckenkrankheit. Die einjährigen Pflanzen ergeben die schönsten Früchte. Sie sollten deshalb regelmäßig neu angesät werden. Verschiedene Selektionen sind im Handel: etwa 'Rügen selecta', 'Verbesserte Rügen' und 'Freudemacher'. Vermutlich sind auch die in der Schweiz angebotene 'Alexandria' sowie die im französischsprachigen Raum unter 'Reine des Vallées' verkauften Monatserdbeeren Abkömmlinge oder Selektionen von 'Rügen'.

Monatserdbeeren müssen unbedingt im vollreifen Zustand geerntet werden, denn nur dann kommt ihr unvergleichliches Aroma zur Geltung. Erst wenn sich die Früchte leicht vom Kelch lösen und sie einem förmlich in die Hand fallen, ist die Genussreife erreicht.

### **'Weiße Solemacher' (Deutschland 1936; Syn.: 'Weiße Baron Solemacher')**

#### *Naschgarten*

Als rankenlose Monatserdbeere aus einem Sämling von 'Rügen' wurde die deutsche Sorte 'Weiße Solemacher' 1935 von Baron Solemacher aus Antweiler gezüchtet, der in Fachkreisen Ansehen als Züchter im Rheinland genoß.

1936 wurde diese Sorte von der Baumschule Heinemann in den Handel gebracht, die rotfruchtige Schwestersorte 'Rote Baron Solemacher' folgte ein Jahr später. Besondere Vorteile von 'Weiße Baron Solemacher' sind



die gleichmäßige Abreife und die relativ großen Früchte. 'Weiße Solemacher' zeichnet sich durch starke Fruchtbarkeit, Größe und Schönheit der Früchte sowie gesunden, kräftigen Wuchs aus. Die Früchte sind rundlich, manchmal länglich (meist länger als bei 'Rügen'), ihr Geschmack ähnelt der Walderdbeere. Weiße Monatserdbeeren verfärben sich nach der Ernte unschön bräunlich. Für die Zubereitung einer Bowle empfiehlt es sich, die weißen Früchte direkt in ein Gefäß mit Wasser oder Wein zu pflücken, denn dadurch bleibt die Fruchtfarbe erhalten.

### **Moschuserdbeeren (*Fragaria moschata*)**

#### **'Profumata di Tortona'**

#### *Naschgarten*

'Profumata di Tortona' gehört zu den Moschuserdbeeren (*Fragaria moschata*). Moschuserdbeeren brauchen zur vollkommenen Entwicklung meist etwas länger als andere Erdbeeren, dafür sind sie bei der Reife besonders delikat: Sie haben ein ganz hervorragendes, intensiv süßwürziges Aroma, das an den Duft von Moschusparfum erinnert oder etwas nach Honig, Zimt und Muskateller schmeckt.

Zum kräftigen Gedeihen und reichlichen Tragen verlangen sie einen guten, nahrhaften Boden. Oft blühen und fruchten sie im Herbst ein zweites Mal, doch gelangen die Beeren in unserem Klima kaum mehr zur Reife. Die Moschuserdbeeren bestocken sich wenig und haben sehr lange Blütenstiele, die sich bei der Fruchtreife zu Boden senken. Sie bilden sehr viele Ausläufer. Da die Früchte sehr weich und daher fast nicht waschbar sind, dürfen sie nicht verschmutzen. Sobald sich die Fruchtstände senken, ist keine Bodenbearbeitung oder Unkrautbekämpfung mehr möglich.

Moschuserdbeeren können als Erdbeerwiese kultiviert werden. Dabei werden die zahlreichen Ausläufer belassen, bis sie einen dichten Bestand bilden. Der Bestand ist zu jäten, bis er geschlossen ist und sich keine Unkräuter mehr durchsetzen können. Die Fruchtstiele senken sich, liegen am Laub der Nachbarpflanzen auf und bleiben so sauber. Allerdings können sich bei dieser Kulturform auch Krankheiten, insbesondere Blattflecken und Milben, sehr rasch ausbreiten. Bei Moschuserdbeeren als Reihenpflanzung ist vor allem wichtig, nach der Blüte viel Mulchmaterial auszubringen, um das Unkraut im sehr lockeren Bestand unterdrücken zu können und die Früchte sauber zu halten. Als Mulchmaterial eignet sich





fein gehäckseltes Stroh, Flachsschäben und Ähnliches. Der Anbau auf Mulchfließ oder Plastikfolie kann auch empfohlen werden. Eine andere Möglichkeit für eine bessere Standfestigkeit ist das Anbringen eines Viereck-Maschengitters auf einer Höhe von 15–20 Zentimetern. Da die Moschuserdbeeren nur im ersten Jahr nach der Pflanzung gut tragen, ist eine jährliche Erneuerung notwendig.

Heute sind Moschuserdbeeren als Kulturpflanzen nahezu verschwunden. Sehr selten findet man sie noch als Kulturrelikt in alten Gärten, wo sie wegen ihrer schönen Blüten zum Teil geduldet werden. In Italien, im Gebiet um Tortona (Piemont), wird diese kleine Erdbeere unter dem Namen 'Profumata di Tortona' trotz ihres geringen Ertrags noch kultiviert. Seitens der Gemeinde von Tortona wird der Anbau dieser gefährdeten Kulturpflanze in jüngster Zeit wieder gefördert. Wie bereits erwähnt, haben auch Feinschmecker den kulinarischen Wert der Moschuserdbeere erkannt und reisen im Mai ins Piemont, um die duftenden Beeren zu genießen.

Die meisten Moschuserdbeeren, darunter auch 'Profumata di Tortona', sind zweihäusig, das bedeutet, es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Nur wenn beide in nächster Nähe wachsen, bilden die weiblichen Pflanzen Früchte aus. Man rechnet mit etwa einer männlichen Pflanze auf 25 weibliche. Der Blütenstiel der Moschuserdbeeren ist abstehend behaart und steht straff aufrecht. Die großen doldigen Blütenrispen erheben sich charakteristisch über das Laub, weshalb Moschuserdbeeren im Volksmund gelegentlich auch „Blumenstrauß-Erdbeeren“ genannt wurden. Die Frucht ist klein (etwas größer als eine Walderdbeere), rund, dunkel- bis fast schwarzrot, mit eingesenkten Samen. Das Fruchtfleisch ist weißgelb und intensiv gewürzt. Der Kelch ist aufsitzend und zurückgebogen. Die Sorte trägt einmal und reift meist Anfang Juli. Allerdings ist der Ertrag pro Pflanze gering und bereits im zweiten Standjahr vernachlässigbar.

## **HIMBEERE**

### **'Gelbe Antwerpener' (Herkunft unbekannt, vor 1800)**

#### *Himbeerspalier I*

Die 'Gelbe Antwerpener' wurde bereits um 1800 erwähnt und ist damit eine der ältesten bekannten Himbeersorten. Sie erschien im 19. Jahrhundert und in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts regelmäßig in



Katalogen und Fachzeitschriften Europas und später auch Nordamerikas und dürfte einige Verbreitung gefunden haben. Die Sortenbeschreibungen in der Literatur gehen jedoch weit auseinander, sodass heute kaum mehr festgestellt werden kann, wie die ursprüngliche Sorte tatsächlich ausgesehen hat. Mit Sicherheit handelte es sich um eine einmal tragende Sommersorte.

Die in der ProSpecieRara- und Arche-Noah-Sammlung unter dem Namen 'Gelbe Antwerpener' erhaltene Sorte zeichnet sich durch breit-rundliche, dunkel goldgelbe, weiche Beeren aus, die sich aus relativ wenigen, großen, lockeren Teilfrüchtchen zusammensetzen. Bei der Betrachtung der Schösslinge fallen vor allem der schlanke, gebogene, fast geschlängelte Wuchs sowie die recht starke und bis zur Triebspitze ausharrende Bewehrung auf. Das Laub ist charakteristisch dunkelgrün und matt.

Unübertroffen ist der Geschmack: Keine andere Himbeere erreicht auch nur annähernd dieses intensiv gewürzte Aroma bei gleichzeitig angenehmer und ausgeglichener Säure. Dies ist umso erstaunlicher, als die gelbfruchtigen Sorten in der Regel den rotfruchtigen geschmacklich weit unterlegen sind.

### **'Winklers Sämling' (Deutschland 1900)**

#### *Himbeerspalier II*

'Winklers Sämling' ist der Inbegriff einer Aromahimbeere. Die ausgesprochen süßen und saftigen Früchte haben einen ausgeprägten Waldhimbeergeschmack wie keine andere Sorte. Neben dem Aroma und der Süße ist 'Winklers Sämling' auch sonst unverwechselbar: Die etwas schwer vom Zapfen lösbaren Früchte sind nur mittelgroß, leuchtend hellrot und ausgesprochen weich, sodass sie kaum transportfähig sind und am besten direkt vom Strauch in den Mund konsumiert werden. Außerdem sind die einzelnen Teilfrüchtchen auffallend groß. Auch vegetativ ist die Sorte leicht erkennbar: Die schlanken und an der Spitze leicht gebogenen Ruten erreichen meist nur eine mittlere Höhe und verfärben sich im Sommer weinrot. Die zahlreichen Stacheln sind auffallend schmal, beinahe borstig und im Frühsommer typisch blass und durchscheinend rotbraun gefärbt. Ein weiteres typisches Sortenmerkmal sind die dunkelgrünen, fein runzeligen Blätter.



'Winklers Sämling' ist eine typische Sorte für den Hausgarten. Ein Anbau ist auf allen nicht zu schweren oder zu leichten Böden problemlos möglich. Außerdem ist 'Winklers Sämling' gegenüber Rutenkrankheiten und Trockenheit ziemlich widerstandsfähig. Die 1900 von F. Winkler im deutschen Berwangen (Baden) als Zufallssämling gefundene Sorte wurde vor allem in Süddeutschland, in der Schweiz und im angrenzenden Österreich verbreitet angebaut und war bis in die 1970er-Jahre hinein aus keinem Pflanzenkatalog wegzudenken.

Oft wurde unter dem Namen 'Winklers Sämling' jedoch auch die alte englische Sorte 'Falstoff' verkauft. Möglicherweise ist die Sorte auch identisch mit der alten Norwegischen 'Asker'. Die wenigen Baumschulen, die 'Winklers Sämling' bis vor einigen Jahren noch anboten, haben die wertvolle Sorte heute aus ihrem Angebot gestrichen.

### **Schwarze Himbeere**

Schwarze Himbeeren (*Rubus occidentalis*), nach dem englischen Ausdruck *black cap* auch Kap-Himbeeren genannt, unterscheiden sich von den roten und gelben Sorten in vielerlei Hinsicht. Die langen, sehr stark und scharf dornartig bewehrten Triebe sind auffallend bläulich weiß bereift und bewurzeln sich wie rankende Brombeeren an der Triebspitze beim Kontakt mit dem Boden. Die anfänglich roten, dann rasch glänzend schwarzen, früh und fast gleichzeitig reifen Beeren stehen in kompakten beblätterten Fruchtständen an der Spitze meist langer Seitentriebe.

Weitere Fruchtmerkmale sind die breit-runde Form, das meist feste Fruchtfleisch, die kleinen, dicht stehenden und bei vielen Sorten am Rande weißlich bemehlten Teilfrüchtchen sowie der stark färbende dunkelrote Fruchtsaft. Die meisten Sorten haben etwas wenig Säure und enthalten viele Samen, weshalb sie eher für die Verwertung als für den Rohgenuss geeignet sind. Unübertroffen ist die Gefriereignung: Die Beeren behalten nach dem Auftauen ihre Form und saften nicht, sodass sie wie frische Früchte für Garnituren verwendet werden können. Auch Liköre sind eine ausgezeichnete Spezialität.



Die Schwarze Himbeere wird in Nord Amerika in Gärten und erwerbsmäßig kultiviert. Der Anbau ist auch bei uns problemlos möglich. Die Pflanzen sind völlig winterhart, benötigen aber ausreichende Bodenfeuchtigkeit und gedeihen selbst noch im Halbschatten. Bei Trockenheit und großer Hitze verkümmern die Beeren am Strauch. Bei Überreife und feuchtwarmer Witterung werden die Früchte rasch von Mehltau und Grauschimmel befallen.

Neben der 1934 selektionierte 'Bristol' wird heute in Österreich vor allem die Sorte 'Black Jewel' angeboten. Obwohl kaum je in größerem Umfang gehandelt, halten sich schwarze Himbeeren als wohlbehütete Raritäten in privaten Gärten und werden von ihren Besitzern über Generationen gepflegt und weitergegeben.

### **'Japanische Weinbeere'**

Die 'Japanische Weinbeere' (*Rubus phoenicolasius*) ist sehr dekorativ und daher gleichsam ein Zier- und Obststrauch. Sie stammt ursprünglich aus Japan und der Mandschurei und ist bei uns schon seit 1876 und in Amerika seit 1890 in Kultur, ohne allerdings je eine größere Verbreitung gefunden zu haben.

Die dicht behaarten, mit vielen klebrigen roten Drüsenborsten und wenigen dünnen Stacheln besetzten Triebe bilden einen aufrecht übergebogenen, bis zu 3 Meter hohen Strauch. Aus den Blattachsen des vorjährigen Holzes erscheinen etwa 15 bis 20 Zentimeter lange Seitentriebe mit zarten weißen Blütenbüscheln, aus denen sich gegen Ende Juli kleine weiche, halbkugelige, zuerst gelborangefarbene, später glänzend zinnoberrote und bei Vollreife braunrote himbeerartige Früchte entwickeln. Die lang ausgezogenen Kelchzipfel umschließen die noch grüne Frucht und öffnen sich erst unmittelbar vor der Reife.

Der Geschmack der 'Japanischen Weinbeere' ist süß-weinsäuerlich und etwas wässrig. Die verlockenden Beeren sind nicht lange am Strauch haltbar und werden oft schon vor der Ernte von den Vögeln gefressen.

Die 'Japanische Weinbeere' ist bei uns mit Ausnahme einiger klimabegünstigter Gegenden nicht ganz winterhart und kann in strengen Wintern zurückfrieren. Der Strauch wird deshalb vorzugsweise an etwas geschützten Standorten, zum Beispiel an einer Mauer oder an einer



Hauswand, gepflanzt und mit leichtem Material abgedeckt. Sie liebt etwas feuchte Standorte und gedeiht auch gut im Halbschatten.

## **BROMBEERE**

### **'Kittatinny'**

'Kittatinny' ist eine der ältesten Kulturbrombeeren. Sie wurde um 1847 wild wachsend am Fuß der Kittatinny-Berge in New Jersey gefunden und knapp 20 Jahre später von E. Williams in den Handel gebracht. Sie war mehr als ein halbes Jahrhundert lang die Standardsorte im Erwerbsanbau der USA. Auch in Europa fand 'Kittatinny' in den Jahrzehnten vor und nach 1900 einige Verbreitung und war zusammen mit der sehr ähnlichen 'Lawton-Brombeere' als erste aufrecht wachsende Brombeere in Kultur.

'Kittatinny' ist eine extrem starkwüchsige Sorte. Die aufrechten und an der Spitze etwas bogig überhängenden Triebe erreichen unter guten Standortbedingungen problemlos eine Höhe von 3 Metern und mehr und sind vor allem in der oberen Triebhälfte kräftig verzweigt – keine andere aufrecht wachsende Brombeere erreicht die Höhe und Wuchskraft der 'Kittatinny'. Darüber hinaus sind die Triebe bis zur Spitze außerordentlich dicht und scharf bestachelt. Die meisten dieser Stacheln sind gegen oben gekrümmt, einzelne stehen aber auch waagrecht oder sind sogar rückwärts gerichtet. Wer sich einmal in einem 'Kittatinny'-Busch verfangen hat, kommt nicht ohne Kratzer davon.

Die Beeren sind recht variabel in Form und Größe, meistens eiförmig oder kegelförmig und recht groß, saftig, weichfleischig bis mäßig fest und für eine aufrechte Brombeere aromatisch. Sie reifen in Tallagen ab Mitte bis Ende Juli, etwa zwei bis drei Tage nach 'Wilson's Frühe'. Vereinzelt werden an Seitentrieben neue Blütenrispen gebildet, noch während die ersten Früchte reifen, sodass auch später im Sommer immer wieder einzelne Nachzüglerbeeren gepflückt werden können.

'Kittatinny' ist ausgesprochen robust gegen Winterkälte – eine seltene Eigenschaft bei Brombeeren. Im Unterschied zu den meisten anderen aufrecht wachsenden Sorten erträgt 'Kittatinny' auch vorübergehend Trockenheit. Auch sonst scheint die Sorte wenig anspruchsvoll zu sein. In der historischen amerikanischen Literatur wird die Sorte allerdings als rostempfindlich beschrieben. In kleinen Hausgärten wird 'Kittatinny' wegen ihrer enormen Wuchskraft rasch zu groß.



### **'Theodor Reimers' (Deutschland/USA um 1900)**

'Theodors Reimers' entspricht den gängigen Vorstellungen einer Brombeere. Auch über hundert Jahre nach ihrer Einführung ist die Sorte bei uns die am häufigsten kultivierte Brombeere, zumindest in Hausgärten und im Selbstversorgeranbau.

'Theodor Reimers' lässt sich mit keiner anderen Kulturbrombeere verwechseln. Die äußerst starkwüchsige Sorte bringt bis zu 8 Meter lange, dicht mit scharfen, rotfüßigen Stacheln besetzte Ranken hervor, deren Spitzen sich bei Bodenkontakt rasch bewurzeln. Die großen fünfteiligen Blätter sind auffällig gewölbt und haben eine weißfilzige Blattunterseite. Aus den Blattachsen entwickeln sich bereits im ersten Jahr reichlich vegetative Seitentriebe, die laufend eingekürzt werden müssen, um die Pflanze einigermaßen im Zaum zu halten.

Im Folgejahr bilden sich am Ende langer Fruchttrieben große, sparrige, breit-pyramidale Blütenrispen mit intensiv rosaroten bis weißlich rosafarbenen großen Blüten, aus denen sich ab Mitte bis Ende Juli reife Früchte entwickeln. Die kaum transportfähigen Beeren sind rundlich bis kurz-kegelförmig, weich, außerordentlich aromatisch und in vollreifem Zustand angenehm süß. Bei ausreichender Wasserversorgung legen die Beeren noch während des Schwarzwerdens stark an Größe zu. Da 'Theodor Reimers' anfällig für die Brombeermilbe ist, bleiben oft einzelne Teilfrüchtchen rot und sauer.

Nach heutiger Auffassung ist 'Theodor Reimers' eine Auslese der 'Armenischen Brombeere' (*Rubus armeniacus*), deren Wildvorkommen in Armenien und den Kaukasusländern vermutet wird. 1860 wurde die 'Armenische Brombeere' erstmals als teure Neuheit in Hamburg-Altona angepriesen und unter diesem Namen von Gärtnern verbreitet. 'Theodor Reimers' ist neben der 'Geschlitztblättrigen Brombeere' die einzige aktuelle Kulturbrombeere mit europäischen Wurzeln.

Die genauen Umstände der Entstehung von 'Theodor Reimers' sind unbekannt. Historischen Berichten zufolge soll ein englischer Missionar um 1898 Samen aus dem Himalaja nach Nordamerika zu Luther Burbank gebracht haben, der die Sorte kurz darauf unter dem Namen 'Himalaya' verbreitete, in dem Glauben, die Sorte stamme tatsächlich aus dem Himalaja. Gleichzeitig wurde die Sorte von Theodor Reimers in



Deutschland eingeführt. Die anschließende Entwicklung unterscheidet sich dies- und jenseits des Atlantiks: In Amerika konnte 'Himalaya' trotz vieler Werbeanstrengungen nicht recht Fuß fassen und wird heute kaum mehr angeboten.

Ganz anders verlief die Entwicklung in Europa: 'Theodor Reimers' wird rasch zu einer der erfolgreichsten Beerensorten, sowohl für den Hausgarten als auch den Erwerbsanbau. Ausschlaggebend ist insbesondere der hohe Ertrag, die große Wuchskraft und nicht zuletzt das intensivwürzige, sortentypische Aroma sowie der dunkle Fruchtsaft. In Hausgärten wurde 'Theodor Reimers' vielfach zum Beranken von Zäunen und kahlen Mauern empfohlen. Hinzu kommen die im Vergleich zu den amerikanischen aufrecht wachsenden Sorten wesentlich geringeren Ansprüche an den Nährstoff- und Feuchtigkeitsgehalt des Bodens. Einzig die schwache Frostresistenz macht 'Theodor Reimers' zu schaffen. Die Ruten erfrieren bei Temperaturen unter minus 15 °C und benötigen daher in frostgefährdeten Lagen einen Winterschutz.