

Gehölze mit Nährwert

***Schöne Blüten, leckere Früchte, tolle Herbstfärbung –
diese Gartengehölze sind echte Alleskönner!***

(GMH/GBV) Kirschbaum, Pflaumenbaum, Apfelbaum, Birnbaum – früher lautete die Frage nicht, welche Obstbäume im Garten wachsen sollen, sondern, wie viele Bäume von jeder Art. Im Zeitalter des Reihengartens hat sich das grundlegend geändert. Je kleiner der Garten ist, desto besser will überlegt sein, welche Gehölze darin einen Platz bekommen. Obstbäume stehen oft gar nicht erst zur Diskussion, und das, obwohl Früchte aus eigenem Anbau bei vielen Gartenfans ganz oben auf der Wunschliste stehen.



Bildnachweis: GMH/GBV

Bildunterschrift: Die Früchte der Kornelkirsche (*Cornus mas*) sind wunderhübsch und ergeben einen leckeren Kompott.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/03/GMH_2018_11_06.jpg

Platzsparend: Obstgehölze im Mini-Format

Aromatische Früchte können heute auch im kleinsten Garten geerntet werden, ja sogar in Kübeln auf dem Balkon lassen sich Ap-

fel, Zwetschge und Pfirsich ziehen, denn von den gängigen Obstarten sind längst auch Zwerg- oder Säulenformen erhältlich. In der Baumschule Ihres Vertrauens berät man Sie gerne zur Sortenwahl und hat auch gleich die passenden Tipps zu Pflege und Schnitt parat. Zum kompletten Selbstversorger wird man mit zwei, drei Bäumchen vielleicht nicht gleich, aber dafür darf man sich erst über duftende weiße bis rosarote Blüten und danach über intensive Geschmackserlebnisse freuen.



Bildnachweis: GMH/GBV

Bildunterschrift: Die Kupfer-Felsenbirne (*Amelanchier lamarckii*) liefert köstliche Beeren und gedeiht sogar im Kübel auf dem Balkon.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/03/GMH_2018_11_07-1.jpg

Das gilt nicht nur für sonnige Gärten! Während die meisten Obstgehölze volle Sonne lieben, freuen sich Heidelbeeren ausdrücklich über ein Plätzchen im Halbschatten und selbst im vollen Schatten muss man nicht gänzlich auf Früchte verzichten. Von der ertragreichen Amerikanischen oder Kultur-Heidelbeere (*Vaccinium corymbosum*) stehen viele Sorten zur Wahl. Weniger und kleinere, dafür aber besonders leckere Früchte trägt die auch in unseren Wäldern heimische Blaubeere (*Vaccinium myrtillus*). Beide Arten glänzen zudem durch attraktive weiße Blüten und eine wunderschöne, leuchtend rote Herbstfärbung.

Attraktiv und gesund: Wildobst

Viele Menschen haben vielleicht noch nie von Schlehe (*Prunus spinosa*) und Kupfer-Felsenbirne (*Amelanchier lamarckii*) gehört. Aber bewundert hat sie mit Sicherheit jeder schon einmal, wenn sie sich im Frühjahr in duftende weiße Blütenwolken hüllen – und sei es nur entlang der Autobahn, wo die Wildobstgehölze ihr robustes Wesen unter Beweis stellen. Im Garten schätzt man sie zudem, weil sie auch ohne Schnitt einen harmonischen Wuchs aufweisen und bei Vögeln wie Menschen beliebte Früchte tragen. Die der Schlehe werden nach dem ersten Frost geerntet und zu süßem Kompott, Gelee oder Likör verarbeitet.

Die Früchte der sogar im Kübel prächtig gedeihenden Kupfer-Felsenbirne können direkt vom Strauch in den Mund wandern und sind so lecker, dass man sich in steter Konkurrenz zur Vogelwelt befindet. Auch bei der im Frühling in strahlendem Gelb erblühenden Kornelkirsche (*Cornus mas*) muss man sich entscheiden, ob man die rot glänzenden Früchte selbst ernten oder sie großzügig Kleiber, Dompfaff, Haselmaus und Co. überlassen möchte. Dass es sich lohnt, sie zu allerlei Köstlichkeiten zu verarbeiten, steht außer Frage. Wie die Kupfer-Felsenbirne begeistert die Kornelkirsche darüber hinaus mit einer feurigen Herbstfärbung.

Tipp: Wer den Blütenschmuck oder die Herbstfärbung verschiedenen Gehölze vergleichen, die süßen Früchte der Kupfer-Felsenbirne kosten oder sich über weitere Wildobstarten informieren möchte, ist bei einem regionalen Fachbetrieb an der richtigen Adresse. Eine Postleitzahlsuche und nähere Informationen

finden Sie im Internet unter www.gartenbaumschulen.com und
www.ihre-gaertnerei.de.

[Kastenelement]

Bambussprossen selber ernten

Wer gerne asiatisch kocht, hat sich vielleicht schon einmal gefragt, ob man Bambussprossen auch vom eigenen Bambus im Garten gewinnen kann. Die Antwort lautet: Man kann! Insbesondere die ersten, da besonders dicken Tribspitzen im Frühling eignen sich gut für den Verzehr. Sobald die Spitzen aus dem Boden gucken, werden sie wie Spargel gestochen und die harten Hüllblätter entfernt. In Salzwasser gegart sind die selbst geernteten Sprossen eine Delikatesse, die mit der Standardware aus dem Supermarkt wenig gemein hat.

Der Verzehr roher Bambussprossen ist nicht ratsam, da sie Taxiphyllin enthalten – ein Glykosid, von dem sich im Magen die giftige Blausäure abspaltet. Nur bei bestimmten Bambusarten ist der Taxiphyllingehalt so niedrig, dass der Verzehr roher Sprossen unbedenklich ist. Wer nicht gerade einen Bambusexperten zur Hand hat, hält sich daher besser an gegarte oder blanchierte und dann gut durchgebratene Bambusschösslinge.

Da die Bambussprossen geschält werden müssen, lohnt sich die Ernte erst ab einem gewissen Sprossumfang. Diesbezüglich befindet sich die Bambusgattung Phyllostachys eindeutig im Vorteil, allerdings ist bei ihr eine Rhizomsperre Pflicht – eine aus speziellem Kunststoff gefertigte Wurzelsperre, die den Bambus daran hindert, den ganzen Garten zu erobern. Die dünneren Halme der horstig wachsenden, nicht ausläuferbildenden Gattung Fargesia kann man als Gag ebenfalls einmal auf den Teller bringen. Achten Sie in dem Fall aber umso mehr darauf, nur etwa ein Drittel der Tribspitzen zu ernten – denn wie Spargel kann man auch Bambus „totstechen“, wenn man ihn zu stark beerntet.