

Natur sucht Garten - Wildobst pflanzen!

Zu den Wildfrüchten zählt man regionaltypische Pflanzen, die weitestgehend ohne züchterische Bearbeitung in ihrem Ursprungszustand vorhanden sind. Deshalb haben sie auch noch ihre ursprüngliche Robustheit gegenüber Krankheiten und Schädlingen. Typisch für Wildfrüchte ist ihr intensives Aroma und die geringe Fruchtgröße. Einige enthalten noch Bitterstoffe, andere sind erst bei Überreife genießbar (Mispel, Speierling), weitere brauchen vor der Verarbeitung Frost wie die Schlehe.

Heimische Wildobstarten bringen mehr Natur in den Garten!

- ökologisch wertvoll, da sie der Tierwelt ein breites und abwechslungsreiches Nahrungsangebot bieten (Vogelschutzgehölz, Bienenweide etc.)
- Erhaltung alter Wild- und Kulturpflanzen (Biodiversität) durch Nutzung
- Zierwert und Fruchtertrag durch Blätter, Blüten und Früchte
- Nutzung der Früchte als Frisch- oder Verwertungsobst

Wildobstarten für kleine und große Gärten

Strauch, 1- 2 m Höhe	Großstrauch, bis 6 m Höhe	Baum, 10-20 m Höhe
Geringer Standraumbedarf (1-5 m ²)	Mittlerer Standraumbedarf (5 - 20 m ²)	Hoher Standraumbedarf (30-50 m ²)
Scheinquitte Apfelbeere Arktische Brombeere Fruchtrose	Feige, Holunder, Mispel, Felsenbirne, Kirschpflaume, Kornelkirsche, Sanddorn, Schlehe, Weißdorn, Wilde Heckenrose	Mehlbeere, Eberesche, Elsbeere, Speierling, Esskastanie, Mandel, Maulbeere

Übersicht Wildobstarten für den Garten

Dt./Bot. Name	Herkunft /Verbreitung	in Kultur seit	Wuchsform	Ansprüche	Verwendung
Kastanie <i>Castanea sativa</i>	Kleinasien/ Mittelmeer- raum, Frankreich, Deutschland (Pfalz),	Kam wahrscheinlich mit den Römern nach Mit- teleuropa	Grossbaum, 10- 35m hoch	Weinbauklima, saurer Boden, Halbschatten, geringer Nähr- stoffbedarf	Vorrangig in der warmen Küche, in Saumagen, Brotaufstrich
Kornelkirsche <i>Cornus mas</i>	Mittel- u. Südeuropa bis Kaukasus	dem Altertum, um 1797 bereits 12 verschiedene Fruchtvarianten	Großstrauch/ Klein- baum, bis 8m hoch	Anspruchslos, Stadtklima u. Trockenheit verträglich, bevor- zugt kalkhaltige Böden	Saft, Brotaufstrich, Ge- lee, Brand
Sanddorn <i>Hippophae Rhamnoides</i>	Mitteleuropa, Klein-, Mittel- , Ostasien	2000 Jahren als Heil- pflanze genutzt	Strauch oder Klein- baum, bis 6m hoch	Sonnig, anspruchslos, Trocken- heit verträglich, bevorzugt kalk- haltige Böden	Saft, Brotaufstrich
Zieräpfel <i>Malus spec.</i>	Europa, Asien, Nordame- rika	über 5000 Jahren (Jung- steinzeit) ca. 400 Sorten weltweit	Großstrauch/ Klein- baum Größe vari- iert nach Sorte	sonnig bis halbschattig, mi- telschwerer, humoser Boden	Gelee, pikant oder süß eingekocht als Beilage
Mispel <i>Mespilus germanica</i>	östlicher Mittelmeerraum / Mittel- u. Südeuropa. USA, Südamerika, Afrika, Aust- ralien	2000 Jahren in Deutsch- land. Im Mittelalter in Süd- und Mitteleuropa weit verbreitet.	Groß- strauch/Kleinbaum , bis 5m hoch	Keine speziellen Ansprüche, halbschattige Lagen und tief- gründige, kalkhaltige Böden bevorzugt	frisch, Brotaufstrich, Brand
Schlehe <i>Prunus spinosa</i>	Mitteleuropa/ Vorderasien, Nordafrika, auch Nord- amerika	der Steinzeit genutzt	1-3 m hoher, Aus- läufer treibender Strauch	Anspruchslos, sonnig bis ab- sonnig	Brotaufstrich , Schlehen- brand
Wildbirne <i>Pyrus communis</i>	Europa, Kleinasien / Nord- afrika, Europa (außer Nordeuropa), Asien	dem Altertum	10-15 m hoher Baum	Pioniergehölz keine besonderen Ansprüche, sonnig bis absonnig	pikant o. süß als Beilage zu Fleisch bzw. für Des- serts
Fruchtrosen <i>Rosa canina u. a.</i>	Europa, Nordafrika und Vorder- und Mittelasien	dem Altertum	Strauch	sonnig, anspruchslos	Hagebuttetee, Brotauf- strich
Eberesche <i>Sorbus aucuparia</i>	Europa bis Westsibirien	dem Mittelalter, 1810 Erwähnung bitterfreier Sorte	6-12 m hoher Baum (-22m)	Anspruchslos, sonnig bis halb- schattig	pikant o. süß eingekocht, Brotaufstrich, Brand
Speierling <i>Sorbus domestica</i>	Mittelmeerraum, Klein- asien/ Mittel- u. Westeuro- pa, Nordamerika	dem Altertum	10-15 m hoher Baum, (im Wald bis 35 m hoch)	Wärmeliebend, halbschatten	Likör, Brand, Brotauf- strich, in Beimengung zu Apfelwein

Verarbeitungsbeispiele

Wildobst ist vielfältig verwendbar und bringt im wahrsten Sinne des Wortes Farbe in den Garten. Hier werden Ökologie, Zierwert und Optik sowie Fruchtnutzen in wunderbarer Weise vereint zum Wohle der heimischen Nützlinge. Die Früchte bieten eine außergewöhnliche + leckere Bereicherung für die Küche. So haben Hagebutten einen 16 mal höheren Vitamin C-Gehalt als Zitronen, bei Sanddorn ist er ca. 8 mal so hoch und Eberesche, Kornellkirsche und Scheinquitte sind immerhin noch doppelt so gehaltvoll! Für den Frischverzehr sind Wildobstarten meist weniger geeignet, doch lassen sie sich zu einzigartigen Leckereien verarbeiten.

Verarbeitungsprodukte

Wildobst	Saft	Brotaufstrich/ Gelee	eingekocht	Eingelegt		Likör/ Brand	Konfekt	getrocknet /Tee
				in Sirup/ Honig	Pikant/ Chutney			
Kornellkirsche		X	X	X	X	X		X
Sanddorn	X	X				X		X
Zieräpfel		X	X		X	X	X	X
Wildbirne		X	X		X	X	X	X
Mispel		X				X		X
Schlehe		X		X	X	X		X
Eberesche		X		X	X	X		X
Speierling	X	X	X		X	X	X	X
Kastanie		X		X				
Hagebutte		X				X		X



Eine Spezialität: Wildobstgelee



Dampfensaften:

- Früchte waschen und ggf. zerkleinern (Kerngehäuse und Schale nicht entfernen!), Zieräpfel, Stein- und Beerenobst ganz belassen
- Unterteil des Entsafters mit Wasser füllen, Obst in den Entsafterkorb geben.
- Entsaftungszeit: zwischen 30 und 60 Minuten, danach Saft abzapfen (Bild 1+2)



Gelee kochen:

- Nach Geschmack Gelierzucker 1:1, 2:1 oder 3:1 verwenden. Je nach Pektingehalt der Früchte jeweils eine Packung für 0,75 l bis 0,9 l Saft
- Saft zum Kochen bringen, Zucker zugeben, unter rühren ca. 4 Minuten kochen und abschäumen (Bild 3)
- In Gläser füllen und sofort verschließen (Bild 4)
- Für gute Haltbarkeit Glas einige Minuten umdrehen (Bild 5)

