

DIE FRÜCHTE DES NASCHGARTENS

Wildobst



BERBERITZE, SAUERDORN
Berberis vulgaris

04

Der bis 3 Meter hohe und bedornete Strauch ist kalkliebend und wächst auf armen Böden. Die gesamte Pflanze, außer die roten Beeren, enthält giftige Alkaloide. Da selbstfruchtbar sollten 2 Exemplare gesetzt werden.

VERWENDUNG

Früchte: reich an Fruchtsäuren und Vitamin C; Saft, Gelees, Marmelade, frisch in der persisch-orientalischen Küche, getrocknet in Tees und als Gewürz

DIRNDL, KORNELKIRSCH
Cornus mas

08

Der sparrige Strauch wird bis zu 8 Meter hoch und ist gut schnittverträglich. Es gibt weit über 100 Jahre alte Sträucher. Die gelben Blüten sind für Insekten eine der ersten Nahrungsquellen im Frühling.

VERWENDUNG

Früchte: länglich, glänzend rot, ca. 2 Zentimeter groß, reife, dunkelrote Beeren frisch vom Boden klaben, dann typisch herb-süßer Geschmack, für Marmeladen, Säfte oder Dirndlbrand, in Salzlake als „Oliven des Nordens“

FELSENBIERNE
Amelanchier lamarckii

11

Die strauchartigen Pflanzen werden bis zu 6 Meter hoch und können zu kleinen Bäumen heranwachsen. Im Frühjahr blühen sie in auffälligen, weißen Trauben während sich ihre Blätter im Herbst bunt färben.

VERWENDUNG

Blätter: getrocknet für Tee
Früchte: aromatische, süße, heidelbeerähnliche Früchte reifen im Juni
Früchverzehr, verarbeitet zu Gelee, Sirup und Marmelade

GEMEINER SCHNEEBALL
Viburnum opulus

14

Die einheimische Wildpflanze wird ca. 5 Meter hoch und ist äußerst winterhart. Sowohl die großen, weißblühenden Trugdolden, wie auch die rote Herbstfärbung zeichnen den Strauch aus.

VERWENDUNG

Früchte: große Dolden mit orangenen Beeren, bitterem Geschmack und viel Vitamin C, Beeren gellieren stark Gelees, Marmeladen, Sirup, Chutney
Nicht zum Frischverzehr geeignet, da buttersäurehaltig!

HASELSTRAUCH
Corylus avellana

17

Die Hasel ist ein vielstämmiger aufrechter Strauch und wird bis zu 6 Meter hoch. Die langen Blütenkätzchen bieten Insekten eine erste Nahrungsquelle im Frühjahr. Für Kinder ist der Strauch besonders interessant: Die biegsamen Haselruten können zum Basteln und Schnitzen verwendet werden.

VERWENDUNG

Nüsse: Frischverzehr, in geriebener Form für Kuchen, Gebäck, Milchgetränke oder Brotlaibstrich, u.v.m.

HUNDSROSE, HAGEBUTTE
Rosa canina

21

Die bis zu 3 Meter hohe Hundsröse gehört zu den häufigsten Wildrosen in Europa. Sie wächst als sommergrüner, aufrechter, lockerer Strauch und bildet überhängende Äste mit kräftigen Stacheln.

VERWENDUNG

Blüten: frisch im Salat, für Sirup
Früchte: Hagebutten ab Ende September über den ganzen Winter, viel Vitamin C, entkernte Früchte frisch, für Marmeladen, Gelees, Sirup, getrocknet im Tee

SANDDORN
Hippophae rhamnoides

38

Der dornige Strauch mit sparrig abstehenden Ästen wird bis zu 6 Meter hoch, kommt gut mit extrem heißen, trockenen und kargen Standorten zurecht. Für Fruchtträge sind männliche und weibliche Pflanzen notwendig.

VERWENDUNG

Früchte: hoher Vitamin C-Gehalt, Saft, Gelees, Frucht-aufstrich, Sanddornöl als Heilmittel, Färbemittel

SCHLEHE, SCHLEHDORN
Prunus spinosa

40

Der bedornete, straffe und anspruchslose Strauch wird 3 Meter hoch. Schlehen breiten sich durch Wurzel-ausläufer aus, die mitunter etwas ausufern.

VERWENDUNG

Blüte und Blatt: getrocknet für Tee
Früchte: herbe, blaue, ca. 1 Zentimeter große Beeren, Ernte nach dem ersten Frost oder für bessere Frucht-qualität im Oktober nach Einfrieren für Gelees, Marmeladen, Sirup und Schnaps

SCHWARZER HOLLER
Sambucus nigra

42

Der Strauch kann 6 Meter hoch werden und bevorzugt feuchte Böden im Halbschatten oder in der Sonne. Die Samen sind giftig und deshalb können die Beeren nur gekocht gegessen werden. Im Volksglauben schützt ein hausnaher Hollerstrauch vor Bösem und findet in der naturkundlichen Heilkunst Verwendung.

VERWENDUNG

Blüten: Süßspeisen, Sirup, Tee
Früchte: Marmelade, Gelee, Likör, zum Färben

SPEIERLING
Sorbus domestica

44

Der Speierling, seit der Antike verbreitet und vielfach genutzt, ist heute nur selten in der Landschaft anzutreffen. Er wird in warmen Lagen bis 15 Meter hoch und ist mit seinem besonders harten Holz auch für Tischler und den Musikinstrumentenbau interessant.

VERWENDUNG

Früchte: sehr gerbstoffreiche kleine apfel- bis birnenförmige Früchte; Frischverzehr in vollreife Zustand, Saft traditionell als Beimengung zu Obstwein, Mus, Marmelade, Schnaps.

VOGELBEERE, EBERESCHE
Sorbus aucuparia

46

Die schlanken Bäume werden bis zu 15 Meter hoch. Sie bevorzugen feuchte Böden im Halbschatten oder in der Sonne. Da sie sehr robust und frostbeständig sind, eignen sie sich auch für höhere Lagen.

VERWENDUNG

Früchte: die großen Dolden mit orangen Beeren haben einen bitteren Geschmack und viel Vitamin C, Beeren gellieren stark! Gelees, Marmeladen, Sirup, Chutney

WEINROSE, APFELROSE
Rosa rubiginosa

49

Die Weinrose ist in Europa weit verbreitet. Sie wurzelt tief und ist gut zur Anpflanzung von Hecken an trocken-warmen, kalkhaltigen Standorten. Die Laubblätter duften im Frühsommer deutlich nach frischen Äpfeln.

VERWENDUNG

Blüten: frisch im Salat, für Gelees und Sirup
Früchte: Hagebutten ab Ende September über den ganzen Winter, viel Vitamin C, entkernte Früchte frisch, für Marmeladen, Gelees, Sirup, getrocknet im Tee

Raritäten

APFELBEERE
Aronia melanocarpa

02

Sowohl die weißen Blüten als auch die schwarz-blauen Beeren und die rote Herbstfärbung machen den dicht verzweigten bis zu 2 Meter hohen Strauch ganzjährig zu einem interessanten Gehölz.

VERWENDUNG

Früchte: die dunklen Beeren wachsen in Dolden für frischgepressten Saft, Likör, Marmelade, Frucht-mus, Eiscrème oder getrocknet

AZAROLDORN
Crataegus azarolus

03

In Westasien und Portugal wird der ca. 10 Meter hohe Baum seit langem genutzt. Da die Verwendung bei uns noch unüblich ist, bekommt man ihn schwierig.

VERWENDUNG

Blätter: Kräutertees
Früchte: ca. 3 Zentimeter groß, süß-säuerlicher Geschmack, weiß, gelb oder rötliche Färbung
Frischverzehr mit Zucker oder Honig, Marmelade, Kompott, Trockenobst, Mehlersatz

BLAUSCHOTEN-STRAUCH
Decaisnea fargesii

05

Die strauchartig wachsende Pflanze wird bis zu 4 Meter hoch, hat im Juni gelblich-grüne glockenartige Blüten, die in großen Dolden herabhängen. Später entwickeln sich kobaltblaue Fruchtschoten.

VERWENDUNG

Früchte: reifen Ende September, blaue Schoten längs öffnen, viele flache Samen von geleeartigem delikaten schmeckendem Fruchtfleisch umgeben, Samen können gleich angebaut werden und keimen im nächsten Frühjahr.

BLUMENHARTRIEGEL
Cornus kousa

06

Der große Strauch erblüht im Juni mit großen weißen Blüten, in der Mitte dieser entwickelt sich dann bis September eine rosafarbene wohlschmeckende Frucht.

VERWENDUNG

Früchte: reife Früchte haben eine harte Fruchtschale, im Inneren befindet sich das cremige Fruchtfleisch, das sich am besten für den Frischverzehr eignet
Blätter: jung als Gemüse gedünstet

ELSBEERE, ADLITZBEERE
Sorbus torminalis

09

Die Elsbeere ist ein bis 20 Meter hoher und breit ausladender Baum für warme Lagen und große Gärten. Sie ist sehr genügsam und verträgt lange Trockenperioden. Mit ihrer gelben Blattfärbung ist sie im Herbst ein attraktiver Baum.

VERWENDUNG

Früchte: Die rötlich-braunen Früchte mit Marzipanaroma können zu Mus und Marmeladen verarbeitet werden; getrocknet in Fruchtttees; Edelbrände.

ERBSENSTRAUCH
Caragana arborescens

10

Der bis zu 5 Meter hohe anspruchslose Strauch kommt gut mit Trockenheit zurecht. Im Mai erscheinen gelbe Blüten, die Samen reifen im August/September.

VERWENDUNG

Blätter: als Gemüse gedünstet
Fruchtschoten: in Salzwasser gedünstet oder angebraten
Samen: ähneln kleinen Linsen, in Wasser quellen und kochen

FILZKIRSCH
Prunus tomentosa

12

Die Filzkirsche oder Koreakirsche ist in Asien weit verbreitet. Der dicht verzweigte Strauch wird ca. 2 Meter hoch. Sonnige, trockene Plätze werden bevorzugt.

VERWENDUNG

Früchte: ca. 1 Zentimeter große, knallrote Beeren haben ein saftig, süßes Aroma
Frischverzehr oder für Gelees, Marmeladen, Saft

GROSSFRÜCHTIGER WEISSDORN
Crataegus lavalleyi

16

Der bis zu 6 Meter hohe Strauch ist eine seltene heimische Wildpflanze. Er ist nicht währlich beim Standort und gut frosthart. Wenige aber sehr große Dornen und ovale, rote Früchte gehören zu den Merkmalen des großfrüchtigen Weißdorn.

VERWENDUNG

Früchte: frisch genießen, Marmelade, Saft, Trockenfrucht, getrocknet als Mehl

KLETTERROSE
Rosa sp.

24

Die Gattung der Rosen umfasst bis zu 250 Arten, die alle durch Stacheln, unpaarig gefiederte Blätter und Hagebutten gekennzeichnet sind. Dies ist eine historische, starkwüchsige Kletterrose. Die rosa, stark duftende Blüten erfreuen mehrmals im Jahr.

VERWENDUNG

Blüte: Sirup, Mus, Gelee, getrocknet für Blütensatz oder Kräutermischungen, Öl
Früchte: Hagebuttenschalen für Frucht-mus, getrocknet

MAIBEERE
Lonicera caerulea var. kamtschatica

28

Die Maibeere oder Honigbeere, blaue Heckenkirsche genannt wächst als aufrechter, ca. 1,5 Meter hoher Strauch, am liebsten freistehend und besont. Die ersten Blüten erscheinen schon im März, wobei sie bereits im August die ersten gelben Blätter abwirft.

VERWENDUNG

Früchte: die blauen länglich-ovalen Früchte sind leicht bereift, ca. 1,5 Zentimeter groß, haben einen hohen Vitamin C-Gehalt, Frischverzehr, Obstkuchenbelag, Marmelade

PAWPAW INDIANERBANANE
Asimina triloba

34

Der bis zu 5 Meter hohe Baum oder Großstrauch stammt aus Nordamerika und braucht einen sonnigen Standort, damit die bis zu 10 Zentimeter langen Früchte ausreifen. Für die Bestäubung sind zwei Pflanzen nötig.

VERWENDUNG

Früchte: Walzenförmige Früchte, reif im Oktober, in reifem Zustand gelb, teilweise mit schwarzen Flecken, Frischverzehr, Marmeladen, Kuchenbelag, Frucht-leis

PIMPERNUSS
Staphylea pinnata

35

Der ca. 2 Meter hohe und wärmeliebende Strauch blüht im Mai in weißen duftenden hängenden Trauben. Im Herbst erscheinen die blasigen Fruchtkapseln, in denen die reifen Nüssen klappern.

VERWENDUNG

Blüte: Knospen und Blütenrispen als Pickles eingelegt
Samen: Die ähnlich wie Pistazien schmeckenden Samen können frisch verzehrt werden. Geröstet und gemahlen in Süßspeisen oder für Likör.

SCHWARZE HUNDSBEERE
Sorbaronia fallax

41

Der 3 bis 4 Meter hohe Strauch fühlt sich an einem sonnigen Standort wohl und kommt auch gut mit Trockenheit zurecht. Die hübschen, weißen Dolden blühen im Mai.

VERWENDUNG

Früchte: Die süßsauereren, dunklen Beeren können zu Saft, Kompott oder Marmelade verarbeitet werden.

STRAUCHEBERESCHE 'GRANATNAJA'
Sorbus aucuparia x Crataegus sanguinea

45

Diese Spezialität ist eine Kreuzung aus der Gemeinen Eberesche mit dem Roldorn. Die anspruchslosen Sträucher wachsen im Halbschatten genauso gut wie in der Sonne und werden bis zu 3 Meter hoch.

VERWENDUNG

Früchte: granatrote Früchte mit herb-süßem Geschmack
Frischverzehr, Gelees, Marmeladen, Sirup, Chutney

Obstbäume



APFEL *Malus domestica*

01 Zahlreiche alte und neue Apfelsorten sind als Spindelbüsche auf einer schwachwüchsigen Unterlage erhältlich. Da sie sehr niedrig bleiben, sind sie bequem zu beernten und für kleine Gärten geeignet.

VERWENDUNG

Früchte: Aussehen, Erntezeitpunkt und Lagerung sind je nach Sorte verschieden; Frischverzehr, Obstkuchen, Obstmus, Kompott, Saft, Most, Dörräpfel etc.



GRAUE HERBSTRENETTE *Malus domestica*

15 Der Baum ist vergleichsweise anspruchslos. Es handelt sich um eine alte Sorte mit hoher Fruchtbarkeit, die mittelschwere Böden bevorzugt.

VERWENDUNG

Früchte: ungleichmäßig starke grünlich-braune Berostung überzieht die orange-braune Schale. Verzehrt wird der Apfel von Oktober bis Dezember. Fruchtfleisch saftig und mürbe, es schmeckt säuerlich, würzig, Tafelobst, Apfelmus, Apfelsaft



HIMBEERAPFEL VON HOLOVOUS *Malus domestica*

19 Der Himbeerapfel wurde vom Baumschulbesitzer Levener in Hologovous um 1850 dem Handel übergeben. Der Baum ist anspruchslos in Bezug auf Boden und gedeiht ausgesprochen gut in höheren Lagen.

VERWENDUNG

Früchte: gelbrote Äpfel, das gelblich-weiße, an den Rändern leicht rosa Fruchtfleisch ist saftig und schmeckt nach Himbeeren, Ernte Mitte Oktober, Lagerung bis Februar, Tafelapfel



JUNGFERNAPFEL, CHRYSOSFKER *Malus domestica*

23 Der rote Jungfernapfel stammt wahrscheinlich aus Böhmen und wurde 1798 erstmals beschrieben. Diese Apfelsorte verträgt Trockenheit und Hitze gut und ist auch relativ unempfindlich gegen Spätfröste.

VERWENDUNG

Früchte: weißlich-rosarot gestreifte Schale mit weißen Flecken, helles Fruchtfleisch schmeckt malzig und duftet, Ernte ab Mitte Oktober, Lagerung bis März, Tafelapfel, Apfelsaft, Christbaumschmuck



MASCHANSKER, EISAPFEL *Malus domestica*

30 Die Sorte stammt wahrscheinlich aus der Steiermark, wo sie nach wie vor stark verbreitet ist. Der Baum verlangt Böden mit guten Nährstoffverhältnissen und bewährt sich kaum, außerhalb seiner Heimat.

VERWENDUNG

Früchte: Schale ist weißgelblich bis gelbrot verwaschen, Fruchtfleisch ist fein und hell, der Geschmack würzig. Ernte Ende Oktober, Reife nach ca. zweimonatiger Lagerung, bis Juni lagerfähig, Tafelapfel, Saft, Most, Süßspeisen



SCHAFNASE *Malus domestica*

39 Die Schafnase kommt aus der Steiermark und soll der Lieblingsapfel von Erzherzog Johann gewesen sein. Verlangt nach einem guten, feuchten Boden und windgeschützten Standort. Ist eher ein Wirtschaftsapfel.

VERWENDUNG

Früchte: rotbäckiger Apfel, wenig saftreich, grünweißliches Fruchtfleisch, schmeckt süßaromatisch, Ernte Ende September, kurz lagerfähig, Mostherstellung



ZIGENERAPFEL, ROTER WINTERHIMBEERAPFEL *Malus domestica*

53 Diese Apfelsorte stammt aus Ungarn und ist auch in Österreich zu finden. Die Äpfel sind sturmfest und bleiben bis Mitte Oktober am Baum.

VERWENDUNG

Früchte: dunkelrote Schale mit dunklen Streifen und hellen Punkten, Fruchtfleisch gelblich weiß, manchmal gerötet, saftig mit himbeerigem Geschmack, Ernte ab November, Lagerung bis März, Tafel- und Winterapfel



MISPEL, ASPERLN *Mespilus germanica*

32 Die Mispel wächst als kleiner Baum oder Strauch, in eine Hecke integriert oder frei stehend. Während sie im Mittelalter noch kultiviert wurde, hat sie im modernen Obstbau keine Bedeutung mehr.

VERWENDUNG

Früchte: braune Früchte, Ernte nach den ersten Frösten, erst nach mehrwöchiger Lagerung wird das Fruchtfleisch weich und aromatisch
Mus, Marmelade und Gelees, hoher Pektin Gehalt!



QUITTE *Cydonia oblonga*

36 Quitten wachsen strauchartig oder als kleiner Baum und werden bis zu 4 Meter hoch. Die weiß-rosa Blüten sehen Apfelblüten sehr ähnlich, obgleich sie um einiges größer werden.

VERWENDUNG

Früchte: harte, birnen-ähnliche Frucht ist typische Zutat in der türkischen Küche, Quittenkäse, Gelee, getrocknetes Kerngehäuse als Tee, fein gehobelt auch Frischverzehr
Samen: sollen bei Halsschmerzen, Gastritis helfen



MARILLE *Prunus armeniaca*

29 Wenn Marillenbäume ihre Jugendjahre überstehen werden sie bis zu 10 Meter hoch und können sehr alt werden. Ein warmer, windgeschützter Standort ist aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit empfehlenswert.

VERWENDUNG

Früchte: hoher Gehalt an Carotin und Vitamin A
Frischverzehr, Marmelade, Nektar
Kerne: intensives Mandelaroma, geröstet, für Marzipan, Öl
Harz: Kaugummi



NEKTARINE *Prunus persica* var. *nucipersica* Syn. *Persica vulgaris* var. *nectarina*

33 Der Nektarine fehlt aufgrund einer Mutation die pelzige Behaarung des Pfirsichs. Sie ist sehr wärmeliebend und windempfindlich. Wenn der Standort jedoch passt, tragen die kleinen Bäume wunderbar saftig-fleischige und aromatische Früchte.

VERWENDUNG

Blüten: in Salaten, getrocknet in Tees
Früchte: Frischverzehr, kalte Desserts, Obstkuchen, Kompott, Marmelade, Nektar



WEINGARTENPFIRSICH *Persica vulgaris* syn.

48 Weingartenpfirsiche sind anderen Sorten gegenüber wesentlich robuster und eignen sich auch für geschützte, kühle Lagen. Bei sonnigen, gut belüfteten Standorten trotzen sie auch der Kräuselerkrankung.

VERWENDUNG

Blüte: Salat, Tee, destilliert als Blütenwasser
Früchte: Frischverzehr, eingelegt, Kuchenbelag, Saft, Nektar, Marmelade
Harz: Kaugummi



HERZKIRSCHKE *Prunus avium* subsp. *juliana*

18 Die Herzkirsche gehört gemeinsam mit den Knorpelkirschen zu den Süßkirschen. Sie besitzt ein weiches, sehr saftiges Fruchtfleisch, das je nach Sorte von gelb über hellrot bis zu schwarzrot reichen kann. Die Reifezeit variiert sortenabhängig von Mai – Juli.

VERWENDUNG

Früchte: Frisch vom Baum genossen, für Obstkuchen, Kompott, Marmelade, Saft, Eiscreme, Liköre und Brände.
Samen: Kerne gereinigt & getrocknet in Kirschkernkissen



KÖRÖSER WEICHEL *Prunus cerasus*

25 Diese Weichsel stammt aus Ungarn und zeichnet sich durch eine besonders große Frucht aus. Der mittelstark wüchsige Baum hat eine pyramidale bis kugelige Kronenform mit aufrechten Fruchtlästen. Bei entsprechender Pflege kommt die Weichsel gut mit trockenen sonnigen Standorten zurecht, aber nicht mit nierschlagsreichen, luftfeuchten.

VERWENDUNG

Früchte: Tafelfrucht, Marmelade, Tortenbelag



GELBE EIERPFLAUME *Prunus intermedia*

13 Diese alte französische Sorte ist schon seit rund drei Jahrhunderten bekannt und deshalb weit verbreitet. Der starkwachsende Baum ist etwas frostempfindlich und benötigt einen guten Boden in warmer Lage, da die Früchte sonst nicht reifen.

VERWENDUNG

Die **Früchte** eignen sich besonders für den Frischverzehr und können bei trockener Witterung bis Mitte September am Baum bleiben.



KRIECHERLPFLAUME *Prunus insititia*

27 Dieses Kriecherl wächst zu einem straff aufrechten Großstrauch oder Baum. Es vermehrt sich gerne mittels Ausläufer und tritt in Form von ganzen Hecken auf. Im Frühjahr blüht es schneeweiß und trägt ab August wohlgeschmeckende, meist zwischenschwarze Früchte mit graublauer Bereifung.

VERWENDUNG

Früchte: Tafelobst, Kompott, Marmelade



MIRABELLE DE NANCY *Prunus domestica* subsp. *syraica*

31 Sehr saftige, süße und aromatische Mirabelle mit orange-gelber Färbung mit geröteten Bäckchen. Obschon zu den großfruchtigen Mirabellen zählend, weist die Fruchtgröße lediglich 6 bis 10 g auf.

VERWENDUNG

Früchte: für Brand, Marmelade und Frischverzehr



ZWETSCHKE *Prunus domestica*

54 Bereits vor zweieinhalbtausend Jahren wurden Zwetschken kultiviert und sind heute in einer Vielzahl von Sorten erhältlich. Die Bäume werden 10 Meter hoch und mögen einen tiefergründigen, warmen Boden.

VERWENDUNG

Früchte: Frischverzehr, Dörrzwetschken, Powidl, Röster, Kuchenbelag, Eiscreme, Schnaps



KRACHMANDEL *Amygdalus communis*

26 Die ca. 6 Meter hohen, locker belaubten Bäume haben wenig Tradition in Österreich, obwohl sie hier problemlos wachsen. Sie benötigen einen warmen Standort, da sie manchmal schon im Februar blühen.

VERWENDUNG

Samen: Ernte im Herbst, bittere Mandeln aussortieren für Öl, geröstet und gesalzen, in Zucker gebrannt, Mandelmus, Marzipan, Amaretto
Harz: Kaugummi



WALNUSS *Juglans regia*

47 Da Walnüsse zu 20 Meter hohen Bäumen heranwachsen, eignen sie sich für große Gärten an sonnigen Standorten. Für kalte Lagen werden spät austreibende Sorten bevorzugt, da die frischen Triebe sehr frostempfindlich sind.

VERWENDUNG

Nuss: grüne Nüsse als Chutney, in Spirituosen eingelegt, reife Nüsse frisch, gemahlen für Süßspeisen, Walnussöl
Baumsaft: im Frühling zapfen, frisch oder als Sirup



WEISSE MAULBEERE *Morus alba*

51 Der Maulbeerbaum ist ein starkwüchsiger, großer Baum und kann einfach durch Stecklinge vermehrt werden. Die Bäume bevorzugen nährstoffreiche, feuchte Böden und vertragen windige Standorte.

VERWENDUNG

Blatt: als Gemüse gedünstet, getrocknet als Tee
Früchte: frisch nur wenige Tage haltbar, getrocknet, Fruchtsaft, Gelee

Beeren



BROMBEEREN *Rubus* sp.

07 Neben den wild wachsenden, stacheligen Wildformen der Brombeere gibt es zahlreiche „gezähmte“ Sorten, die für Garten und Kübel passend sind. Die Pflanzen sind Spreizklimmer und bilden lange Ranken.

VERWENDUNG

Blätter: für Tees
Früchte: frisch, Kuchenbelag, Gelees, Saft, Eiscreme



HIMBEERE *Rubus idaeus*

20 Die aufrechten Ruten wachsen bis zu 2 Meter hoch in der Sonne und im Halbschatten, in eher feuchten Böden. Es gibt Sommer- und Herbsthimbeeren und davon unzählige Sorten auf dem Markt.

VERWENDUNG

Blätter: getrocknet für Tee, Tabakersatz, fermentiert als Schwarztee
Früchte: Frischverzehr, Kuchenbelag, Gelee, Saft, Eiscreme



JOSTABEERE *Ribes x nidigrolaria*

22 Diese Beere ist eine Kreuzung aus der Wildjohannisbeere und der Stachelbeere. Der ausladende Strauch wird bis zu 1,8 Meter hoch und wächst im Halbschatten wie auch in der Sonne auf feuchten Böden.

VERWENDUNG

Blätter: frisch oder fermentiert für Tees
Früchte: Frischverzehr, Saft, Marmelade, Gelee, Obstwein, Likör



ROTE RIBISEL, JOHANNISBEERE *Ribes rubrum*

37 Der sommergrüne, aufrecht straffe Strauch wird bis zu 1,5 Meter hoch. Es gibt unzählige Sorten und Veredelungen in ganz Europa zu finden. Auch weiße Ribisel gehören dieser Art an: *Ribes rubrum alba*.

VERWENDUNG

Früchte: Ernte im Juni, zum frischen Verzehr, Kuchenbelag, Marmelade, Gelee, Saft, Obstwein, Likör



SCHARZE RIBISEL, JOHANNISBEERE *Ribes nigrum*

43 Seit dem 16. Jahrhundert wird der stark riechende, ca. 1,5 Meter hohe Strauch als Nahrung und Heilpflanze in Gärten angebaut.

VERWENDUNG

Blüten: für ein fruchtig duftendes ätherisches Öl
Blätter: getrocknet als Tee
Früchte: Ernte Juli und August, viel Vitamin C und Mineralstoffe, für Marmelade, Gelee, Saft, Cassis
Samen: kostbares Öl



WEISSE RIBISEL, JOHANNISBEERE *Ribes rubrum*

52 Weiße Johannisbeeren sind wie die Rote Ribisel meist Kreuzungen von *Ribes rubrum* mit verschiedenen anderen Arten. Die weißen, glatten, leicht durchscheinenden Beeren wachsen in Trauben und können im Juli geerntet werden. Wegen der flachstreichenden Wurzeln, ist bei der Bodenbearbeitung unter den Sträuchern Vorsicht geboten.

VERWENDUNG

Früchte: Frischverzehr, Kuchenbelag, Marmelade, Gelee, Saft, Obstwein, Likör



WEINTRAUBEN *Vitis vinifera*

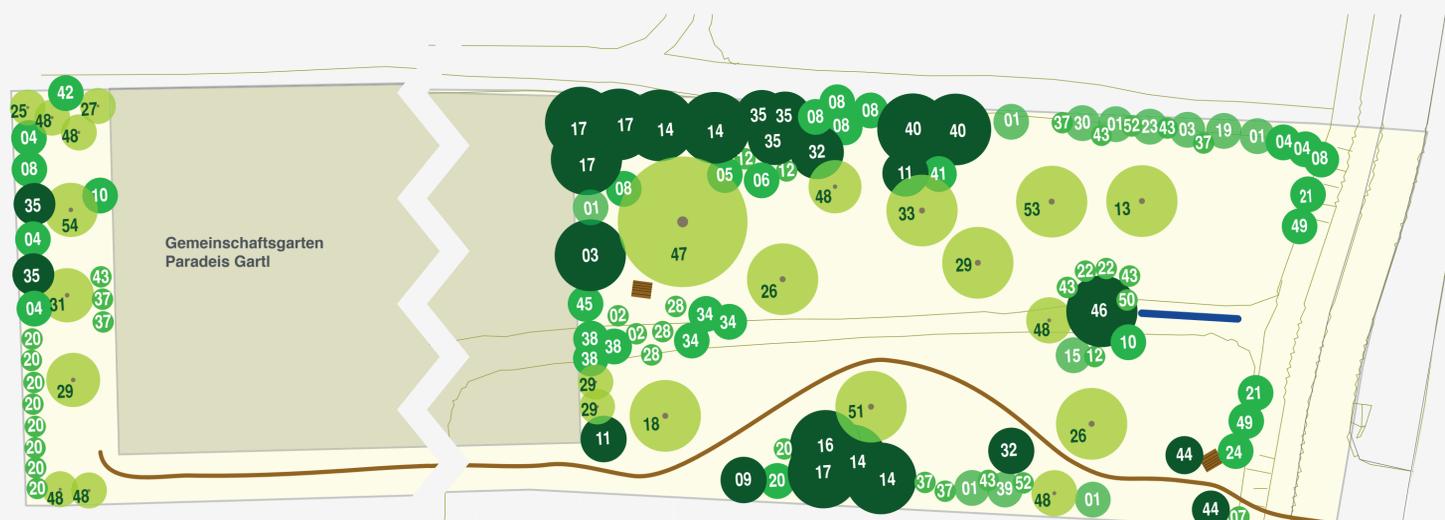
50 Die ersten Weinreben wurden vor rund achtausend Jahren kultiviert. Sie brauchen einen warmen, geschützten aber luftigen Standort. Die Kletterpflanze wächst gestützt, rasch bis zu 15 Meter hoch.

VERWENDUNG

Sprosse, Blüten und Blätter: Gemüse, zum Einlegen
Frucht: Tafelobst, Saft, Gelee, Wein, Rosinen
Samen: gepresst für Grappa, getrocknet für Traubenkernmehl, geröstet als Kaffeeersatz

NASCHGARTEN

Das ist ein öffentlicher Naschgarten, der allen FloridsdorferInnen die Möglichkeit gibt Obst und Beeren in ihrer Nachbarschaft zu ernten.



M 1:250

20 Meter



- Gehölze nieder
- Gehölze mittel
- Gehölze hoch
- Hochstamm / Solitär
- Trampelpfad zum Garten
- Palettenmöbel, Infotafel

- 01 Apfel / Spindelbusch (*Malus sp.*)
- 02 Apfelbeere (*Aronia melanocarpa*)
- 03 Azeroldorn (*Crataegus azarolus*)
- 04 Berberitze (*Berberis vulgaris*)
- 05 Blauschotenstrauch (*Decaisnea fargesii*)
- 06 Blumenhartriegel (*Cornus kousa*)
- 07 Brombeere (*Rubus sp.*)
- 08 Dirmöl (*Cornus mas*)
- 09 Elsbeere (*Sorbus torminalis*)
- 10 Erbsenstrauch (*Caragana arborescens*)
- 11 Felsenbirne (*Amelanchier lamarckii*)
- 12 Filzkirsche (*Prunus tomentosa*)
- 13 Gelbe Eierpflaume (*Prunus intermedia*)
- 14 Gemeiner Schneeball (*Viburnum opulus*)
- 15 Graue Herbststrinette Apfel / Spindelbusch (*Malus sp.*)
- 16 Großfrüchtiger Weißdorn (*Crataegus lavallei*)
- 17 Haselstrauch (*Corylus avellana*)
- 18 Herzkirsche (*Prunus avium sp.*)

- 19 Himbeerapfel / Spindelbusch (*Malus sp.*)
- 20 Himbeere (*Rubus idaeus*)
- 21 Hundsrose (*Rosa canina*)
- 22 Jostabeere (*Ribes x nidigrolaria*)
- 23 Jungfernapfel / Spindelbusch (*Malus sp.*)
- 24 Kletterrose (*Rosa sp.*)
- 25 Köröser Weichsel (*Prunus cerasus*)
- 26 Krachmandel (*Amygdalus communis*)
- 27 Kriecherpfplume (*Prunus insititia*)
- 28 Maibeere (*Lonicera caerulea var. kamtschatica*)
- 29 Marille (*Prunus armeniaca*)
- 30 Maschanker Apfel / Spindelbusch (*Malus sp.*)
- 31 Mirabelle de Nancy (*Prunus domestica ssp. syriaca*)
- 32 Mispel (*Mespilus germanica*)
- 33 Nektarine (*Prunus persica var. nucipersica*)
- 34 Pawpas Indianerbanane (*Asimina triloba*)
- 35 Pimpernuss (*Staphylea pinnata*)
- 36 Quitte (*Cydonia oblonga*)

- 37 Rote Ribisel (*Ribes rubrum*)
- 38 Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*)
- 39 Schafnase Apfel / Spindelbusch (*Malus sp.*)
- 40 Schlehe (*Prunus spinosa*)
- 41 Schwarze Hundsbeere (*Sorbaronia fallax*)
- 42 Schwarzer Holler (*Sambucus nigra*)
- 43 Schwarze Ribisel (*Ribes nigrum*)
- 44 Speierling (*Sorbus domestica*)
- 45 Straucheberesche (*Sorbus aucuparia ,Ganatnaja'*)
- 46 Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*)
- 47 Walnuss (*Juglans regia*)
- 48 Weingartenpfirsich (*Persica vulgaris*)
- 49 Weinrose (*Rosa ruginosa*)
- 50 Weintraube (*Vitis vinifera*)
- 51 Weiße Maulbeere (*Morus alba*)
- 52 Weiße Ribisel (*Ribes sp.*)
- 53 Zigeunerapfel (*Malus sp.*)
- 54 Zwetschke (*Prunus domestica*)



Dieser öffentliche Freiraum ist ein Stück Kulturlandschaft für alle in der Stadt. Die Gebietsbetreuung Stadterneuerung im 21. Bezirk hat den Naschgarten 2015 initiiert und bepflanzt, die Fläche wird von der MA49 verwaltet. Ziel ist es, dass interessierte BewohnerInnen die Bäume und Sträucher gemeinsam pflegen. Das Projekt zeigt, dass es auch in der Großstadt möglich ist, Selbstgeerntetes aus der unmittelbaren Umgebung zu kosten und zu verarbeiten. *Machen Sie mit!*

BITTE

- Vorsichtig sammeln und Zweige sanft behandeln.**
- Noch ein paar Früchte zum Kosten für andere übrig lassen.**
- Auf frisch gepflanzte Sträucher und Bäume achten.**
- Mit Hunden woanders „Gassi gehen“, da die Pflanzen und Früchte gegessen werden.**

- Den Gemeinschaftsgarten nebenan nur auf Einladung der GärtnerInnen betreten.**
- Müll wieder mitnehmen.**

Wenn Sie bei der Pflege des Naschgartens mitarbeiten möchten, melden Sie sich unter naschgarten21@gmail.com oder [0676/7298145](tel:06767298145).

Die Pflanzen wurden zur Verfügung gestellt von: BOKU Wien – Abteilung Wein- und Obstbau, Gartengestaltung Steuerer, Gebietsbetreuung Floridsdorf, HBLFA Schönbrunn, MA42, MA49, Stadtrucht, tilia büro für landschaftsplanung