



Mandel – Süß und krachend

Die Mandel zählt zu den Obstarten mit einer langen Geschichte. Rund um das Mittelmeer wurde sie schon von den Römern und Griechen hoch geschätzt und kultiviert. Ihre Heimat liegt in Vorder- und Zentralasien. Zählte sie früher zu den „seltenen“ Obstarten, wird sie im Zuge des Klimawandels auch bei uns immer anbauwürdiger. Die Mandel wächst in der Natur strauch- bis baumartig. An passenden Standorten, in wintermilden Gegenden, entwickeln sich stattliche Bäume von bis zu 10 m Höhe, die ein durchaus hohes Alter erreichen können. Sie fruchten auch ungeschnitten und bilden attraktive Hausbäume. Alternativ kann man die Mandel auch wie den Pfirsich als Spindel erziehen. Blüten bilden sich vor allem an den Kurztrieben. Sie erscheinen schon vor dem Laubaustrieb und sind, in ihrer Statur größer als die des Pfirsichs, eine echte Augenweide. Wegen der frühen Blüte sind Spätfrostlagen zu meiden. Früh im Jahr sorgen Hummeln und Wildbienen für die Bestäubung. Für den Hausgarten interessant sind bei isoliertem Stand vor allem selbstfruchtbare, winterfeste Sorten wie

„Papierski“, „Amanda“ oder „Robijn“. Sie sollen Temperaturen bis zu – 20 Grad ertragen. Die Mandel ist eng mit dem Pfirsich verwandt. Im Gegensatz zu diesem entwickelt sich bei der Mandel das Fruchtfleisch nicht weiter. Es vertrocknet und platzt zum Zeitpunkt der Reife auf. Die Mandelfrucht besteht aus dem sog. Endocarp und dem Kern. Nach der Ernte der Früchte, das in der Regel durch Abklopfen geschieht, entfernt man am besten die Fruchtschalen und lagert sie dann in flachen Kisten. Die wichtigsten Bestandteile der Mandel sind Mandelöl, Eiweiß und Kohlenhydrate. Es sind unterschiedliche Mandeln bekannt: Süßmandeln (*Prunus dulcis* var. *dulcis*) werden gerne zum Backen verwendet. Die Früchte enthalten nur geringe Menge des Glycosids Amygdalin. Zu den Süßmandeln gehören Sorten wie „Dürkheimer Riesen“, „Ferragnes“, „Amanda“ oder „Robijn“. Knackmandeln oder Krachmandeln (*Prunus dulcis* var. *fragilis*) sind wegen ihrer leicht zerbrechlichen Kerne bekannt und beliebt. Ihre Samen gelten als süß. Hierzu zählt z.B. die Sorte „Papierski“. Bittermandeln (*Prunus dulcis* var. *amara*) zeichnen sich durch bedornete Triebe und bitter schmeckende Samen aus. Sie enthalten einen hohen Anteil an Amygdalin, aus dem enzymatisch die giftige Blausäure



Esskastanie – Heiße Frucht im kalten Winter

Die Esskastanie (*Castanea sativa*) ist mit ihren gesägten Blättern und ihrem hohen schlanken Wuchs eine beeindruckende Erscheinung. Im Zuge des Klimawandels wird sie auch bei uns verstärkt gepflanzt. Sie ist, wenn sie reich fruchten soll, etwa so wärmebedürftig wie die Walnuss. Auch sie leidet ebenfalls stark unter Spätfrösten. Am Naturstandort wächst sie auf kalkarmen, sandig-steinigen und lehmigen Böden. Neben der goldgelben Herbstfärbung treten im Juni/Juli ihre duftenden, gelben Blütenstände in Erscheinung. Botaniker führen sowohl Wind-, als auch Insektenbestäubung an. Die männlichen und weiblichen Blüten befinden sich wie bei der Hasel- und Walnuss in unterschiedlichen Blüten, aber auf dem gleichen Baum. Für einen sicheren Ertrag ist die Pflanzung mehrerer Sorten empfehlenswert. Die stachelige Frucht galt in der christlichen Mythologie als Symbol der Keuschheit und als Schutz des Glaubens in Christus vor äußeren Gefahren und Verlockungen.

Die Wildformen werden landläufig als Esskastanie, die großfruchtigen Kultursorten mit ihren süßen und intensiven Aromen als Maronen bezeichnet. Alleine in Frankreich sind über 700 Sorten katalogisiert. Bekannt sind z. B. die spät reifende „Bouge Rouge“, die mittelspäte „Dorée de Lyon“ oder die reich fruchtende „Chateau d’Orade“. Esskastanien wurden schon in der „Naturalis historia“ von Plinius (77 n. Chr.) erwähnt. Esskastanien galten in früheren Zeiten als „Brot des Waldes“ und stellten für die armen Bevölkerungsschichten eine wichtige Ernährungsgrundlage dar. Sie wurden frisch, getrocknet, gekocht, geröstet, kandiert oder als Mehl verarbeitet.



Ihr Tannin haltiges Holz ist für seine lange Haltbarkeit bekannt und wurde von den Römern für Pfähle im Weinbau verwendet. Heute wird es gerne als Konstruktions- und Ausstattungsholz als Ersatz für Eiche eingesetzt. Probleme bereitet in Anbaubereichen mit großen Beständen der Kastanienrindenkrebse. Die Sporen des Pilzes treten durch kleine Wunden ein und zerstören das Wachstumsgewebe des Baumes. Hierbei setzt man in Frankreich vor allem auf eine Kreuzung mit der Japanischen Kastanie (*Castanea crenata*). Die Hybriden gelten als robuster gegen die gefürchtete Krankheit. Handelssorten sind z.B. „Colossal“ oder „Bouche de Betizac“. Letztere gilt auch als robust gegen die Edelkastanien



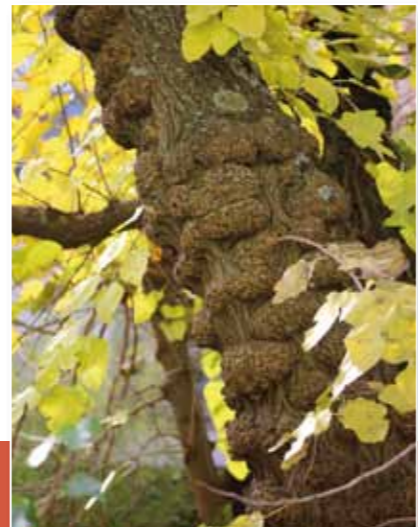
Gallwespe. Dieser Schädling legt seine Eier in Blatt- und Blütenknospen und verhindert eine normale Blatt- und Fruchtentwicklung. Die Esskastanie ist vor allem in der Jugend stark wachsend. Nach etwa 15 Jahren gehen die Zuwächse deutlich zurück. Große Exemplare bilden schöne Haus- oder Hofbäume, wenn der Platz vorhanden ist. Alternativ kann man in Gärten auf kleiner bleibende Sorten wie „Maraval“ oder „Belle Epine“ zurückgreifen. Idealerweise pflanzt man sie als Paar, um die Befruchtung zu sichern. Sie erreichen je nach Standort eine Höhe von etwa 5 m, was für viele Gärten noch eine tolerable Größe ist.



Maulbeeren – Süße Früchte in Schwarz, Rot und Weiß

Die Weiße Maulbeere (*Morus alba*) gilt als die süßeste der drei Maulbeerarten. Zugleich ist sie frosthärter und stärker wüchsiger als die Schwarze Maulbeere (*Morus nigra*) und die Rote Maulbeere (*Morus rubra*), was ihre Verwendung für kleine Gärten einschränkt. Die Heimat der Weißen Maulbeere liegt im fernen Ostasien. Dort wird sie schon seit über 4000 Jahren kultiviert. Über Griechenland und Sizilien gelangte sie schließlich auch nach Zentraleuropa. Hier wurde sie vor allem wegen ihrer Blätter angebaut, die man als Futter zur Zucht der Seidenraupe sehr schätzte. *Morus alba* bevorzugt einen vollsonnigen, geschützten Standort mit durchlässigem Boden. Ursprünglich für Weinbaulagen empfohlen, erobert sich die Maulbeere zunehmend neues Terrain. Junge Pflanzen sollte man in kalten Wintern aber etwas schützen. Einmal herangewachsen, überdauert sie normale Winter ohne große Probleme. Wenn sie sich ausbreiten darf, wächst die Weiße Maulbeere zu einem mittelgroßen Baum mit 10 m Höhe und

mehr heran. Ihr Wuchs ist oft sparrig, ältere Rindenpartien oft sehr furchig und dekorativ. Die herzförmigen, wechselständig angeordneten Blätter können sehr groß werden und bis zu 20 cm erreichen. Der Blattrand ist gezähnt. Im Herbst fallen sie durch eine schöne gelbe Herbstfärbung auf. Auf guten Standorten können sich richtige Methusalems mit einem Alter von bis zu 200 Jahren entwickeln. Selten gesehen sind Wandspaliere mit Maulbeeren. Wegen der guten Schnittverträglichkeit sind diese aber dennoch möglich und eine kleine Herausforderung für passionierte Obstliebhaber. Die männlichen Blüten der weißen Maulbeere sind kätzchenförmig, die weiblichen sitzen auf kurzen Stielen. Die Früchte zählen, botanisch gesehen, zu den Sammelnussfrüchten. Sie sind brombeerähnlich und erreichen etwa 2,5 cm. Je nach Standort und Jahresklima reifen die Früchte im Juli und fallen dann in großen Mengen vom Baum. Man kann sie mit untergelegten Netzen sammeln. Die Früchte verderben sehr schnell und halten sich max. 2 Tage. Man kann sie zwar roh essen, sie schmecken zwar sehr süß, aber etwas fade. Werden die Früchte getrocknet schmecken sie wie Rosinen. Man kann sie auch durch Einkochen haltbar machen. Interessant ist auch die Herstellung von Dicksaft. Dieser ist vor allem



im Orient sehr beliebt. Empfehlenswert für kleine Gärten ist z.B. die Hängeform *Morus alba pendula*. Sie wird als veredelte Pflanze mit kompaktem Wuchs angeboten. Die Krone ist schirmförmig. Besonders große Früchte liefert z.B. eine Kreuzung von Weißer und Roter Maulbeere. Sie ist als *Morus Illinois* im Handel. Ohne Schnitt wird diese Zuchtform ca. 5 m hoch. Ihre Früchte sind zunächst rot, dann schwarz. Rote und schwarze Früchte färben! Dies kann zu unliebsamen Überraschungen auf Wegebelägen etc. führen. Für kleine Gärten eignet sich die Zwergmaulbeere „Mojo Berry“ besonders gut. Sie wird gerade mal 2 m hoch und fruchtet von Juni bis September. Die schwarzen Früchte entstehen sowohl am einjährigen, als auch am zweijährigen Holz. Mit 2 bis 3 m Höhe ist auch die dekorative Züchtung „Zickzack“ für kleine Gärten prädestiniert.

Der Obstlehrgarten wird unterstützt von der Stiftung »Wolfram Lind Gartenkultur«

Die Aktion „Obstanbau im Zeichen des Klimawandels“ wurde gesponsert von der Sparkasse Coburg Lichtenfels

Text und Fotos: Thomas Neder

Neue Obstarten im Zeichen des Klimawandels



Kreisverband Coburg für Gartenbau & Landespflege e. V.