

Seltene Obstarten und Wildobstarten

ACHTUNG: Aus Gründen der Dateigröße ist dies nur eine Zusammenfassung!
Für jede Obstart gibt es auf der Einführungsseite derselben noch ein eigenes PDF zum Download

Einleitung

Seltene Obstarten sind Obstarten, deren Anbau und Nutzung wenig verbreitet ist. Als Wildobst werden Gehölze bezeichnet, deren Früchte essbar oder verwertbar sind, sowie Kultursorten, deren Früchte den Wildarten nahestehen. Die Grenze zwischen beiden Begriffen ist fließend. Hier werden die ökologischen Bedürfnisse von 5 solchen Obstarten, ihr Anbau und ihre Nutzung vorgestellt.

Definition der Begriffe

Ganz grob beschrieben, könnte man darunter alle Gehölze verstehen, die "bei uns" "wild" vorkommen und deren Früchte man dennoch zur Gewinnung von menschlicher Nahrung nützen kann". Diese Definition deckt allerdings ein weitaus größeres Spektrum an Obstarten ab, als man im ersten Augenblick denkt. Neben alten, schon vergessenen Obstarten, wie der **Mispel** (*Mespilus germanica*) oder den **Speierling** (*Sorbus domestica*), werden nämlich auch Obstarten wie die **Maulbeere** (*Morus nigra*) oder die **Quitte** (*Cydonia oblonga*) zum Wildobst gezählt, die in anderen Ländern sehr wohl Marktfrüchte sind.

Alte, vergessene oder auch wenig verbreitete Obstarten (Mispel, Speierling,..) werden oft auch als **seltene Obstarten** bezeichnet. Beide Begriffe (Wildobst, seltenes Obst) sind jedoch nicht deutlich gegeneinander abgegrenzt.

Auch die Früchte einiger Ziergehölze unserer Breiten wie die **Schein- (Zier)quitte** (*Chaenomeles speciosa*) oder die **Apfelrose** (*Rosa villosa*) können durchaus zum Verzehr genützt werden und zählen daher ebenfalls zum Wildobst. Wie fließend die Übergänge wirklich sind, kann an einem Beispiel leicht verdeutlicht werden.

Wildsammlungen von **schwarzem Holunder** (*Sambucus nigra*) sind unzweifelhaft Wildobstfrüchte. Werden aber besonders ertragreiche ("wilde") Hollertypen ausgelesen und vermehrt, handelt es sich im weitesten Sinn schon um Kultursorten.

Die Eberesche (*Sorbus aucuparia*)

Die Eberesche ist eine anspruchslose Lichtbaumart.

Sie kommt praktisch in ganz Europa vor. Als "Großstrauch" erreicht sie nur eine maximale Höhe von 8 - 10m.

Die Blätter sind vielpaarig gefiedert. Zwischen Mai und Juni blühen die weißgelben Blütendolden, aus denen sich orangerote bis rote Dolden mit Scheinbeeren entwickeln, die roh genossen leicht giftig sind.

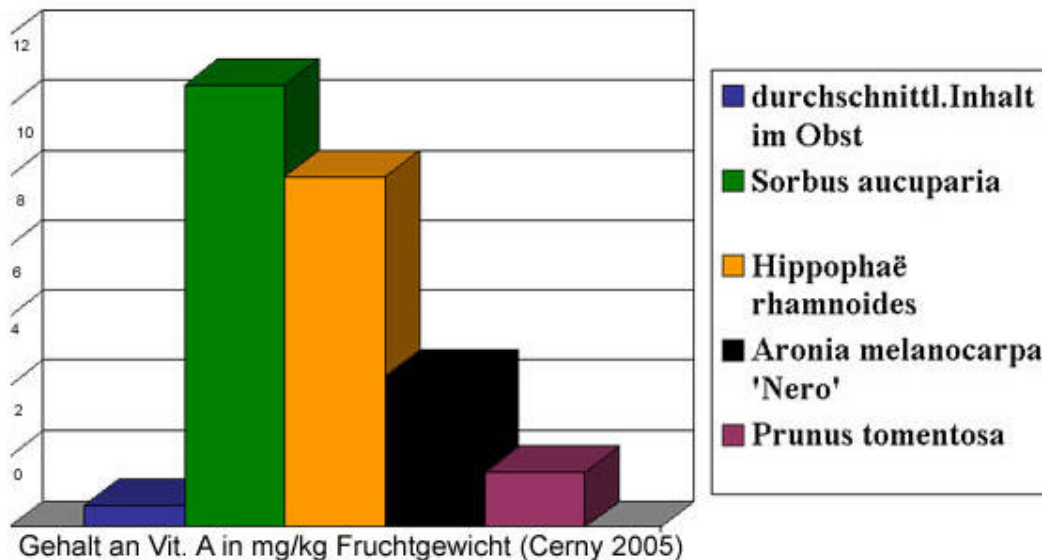
Ebereschen können durch Aussaat oder Veredlung vermehrt werden. Es gibt mehrere Sorten, die durch gezielte Selektion bitterstoffarmer Sämlinge entstanden sind.

Die Ernte sollte (zum Abbau der Bitterstoffe) nach den ersten Herbstfrösten erfolgen. Die geernteten Früchte werden zu Saft, Mus, Marmelade und Destillat verarbeitet. In den Früchten sind große Mengen Vit. C, Gerbstoffe und andere sekundäre

Inhaltsstoffe enthalten. Sie galten daher lange Zeit als wirksames Mittel gegen Skorbut (Vit. C-Mangelkrankheit).



Eberesche (*Sorbus aucuparia*) (Quelle 2)

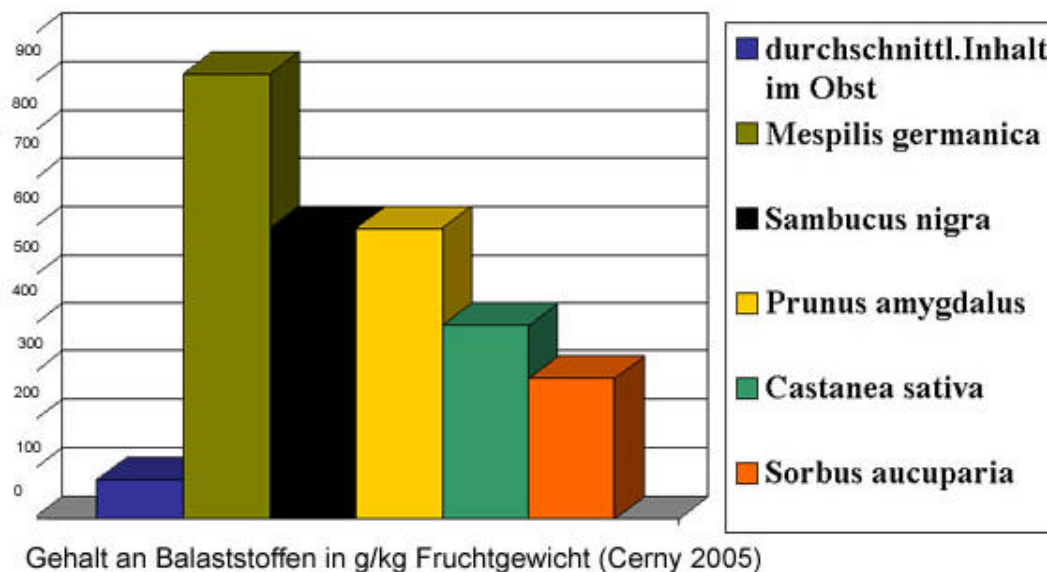


Die Mispel (*Mespilus germanica*)

Die Mispel ist als Obstart schon sehr lange bekannt, jedoch selten geworden. Sie stammt aus dem Gebiet des kaspischen Meeres. Am besten gedeiht sie auf leichten, kalkreichen Lehmböden im Halbschatten. Obwohl sie sehr langsam wächst, kann sie in unbedrängten Einzellagen bis zu 10m hoch werden. Meist bleibt sie jedoch strauchartig und klein. Die spätblühende und selbstfruchtbare Obstart bringt im Oktober 2-7 cm große, mehrkammrige Früchte hervor, die erst nach dem ersten Frost genießbar werden. Durch den hohen Gerbsäuregehalt diente sie lange als Stabilisationsmittel bei der Mosterzeugung. Ihr Holz ist hart und zäh und daher für Drechslerarbeiten geschätzt.



Mispel (*Mespilus germanica*) (Quelle 2)



Der Speierling (*Sorbus domestica*)

Der Speierling ist eine der ältesten genutzten Obstarten Europas (daher auch seine Artbezeichnung "domestica")

Aufgrund seiner Konkurrenzschwäche gegenüber anderen Bäumen und seines langsamen Jugendwachstums, ist er jedoch in seinem natürlichen Verbreitungsgebiet in Mittel- und Südeuropa sehr selten geworden.

Dazu kam eine intensive Nutzung in früherer Zeit. Nicht nur die Früchte, auch sein Holz war gesucht (Musikinstrumente).

Der Speierling ist eine Baumart des warmen Obstbauklimas.

Am besten gedeiht er auf warmen, kalkreichen Standorten. Einmal dem gefährdeten Jugendstadium entwachsen, wird er bis zu 20m hoch und kann ein Alter von 500 Jahren erreichen.

Die Blüte erscheint Ende Mai in Doldenform. Daraus bilden sich mehrere apfel- oder birnenförmige Früchtchen, mit einem fünffächrigen Kernhaus.

Die Früchte werden vor allem zur Herstellung von Obstweinen (mit Äpfeln oder Birnen gemischt) benützt. Daneben sind viele regionale Spezialitäten bis zur Herstellung von Konditorwaren anzutreffen.

Neben der Nutzung als Obstbaum ist er auch eine wichtige Bienenfutterpflanze, ein Zierbaum und für Vogelschutzpflanzungen geeignet.



Speierling (*Sorbus domestica*) (Quelle 2)

Die Quitte (*Cydonia oblonga*)

Die Quitte stammt aus dem vorderen Orient, wo sie seit ca. 4000 Jahren in Kultur steht.

Nach Mitteleuropa ist sie über Griechenland gekommen, worauf auch ihr botanischer Name (*Cydon/Kreta*) hinweisen soll. In Europa hat sie im Erwerbsobstbau kaum Bedeutung, außer als schwachwüchsige Unterlage für Birnen.

Die Quitte bevorzugt kalkarme, frostgeschützte Lagen mit ausreichend Feuchtigkeit. Sie ist schwachwüchsig und hat einen eher strauchartigen Habitus.

Auffallend sind ihre attraktiven hellrosa Blüten, welche Ende Mai/Anfang Juni erscheinen und einen hohen Zierwert haben.

Die auffallend gelben Früchte sind apfel- oder birnenförmig und reifen im Oktober.

Die Früchte sind je nach Sorte mehr oder weniger stark filzig überzogen. Sie haben ein cremefarbenes bis gelbes Fruchtfleisch, welches roh kaum genießbar ist.

Sie sind vor allem als Duftfrüchte interessant, denn sie verbreiten ihr Aroma bis zu drei Wochen während der Lagerung.

Daneben finden Quitten für Kompott, Marmelade, Süßwaren, Destillat und Nektar Verwendung.



Quitte (*Cydonia oblonga*) (Quelle 2)

Der Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*)

Der Sanddorn ist im gesamten eurasiatischen Raum beheimatet.

Er ist ein licht- und wärmeliebender, sommergrüner, dornig bewehrter, zweihäusiger Strauch, ohne besondere Standortansprüche.

Als Pionierpflanze hat er ein weit verzweigtes Wurzelsystem, aus dem sich weitere Pflanzen entwickeln.

Zur Deckung des N-Bedarfes lebt er in Symbiose mit N-bindenden Bakterien.

Die weiblichen Blüten sind unscheinbar und duften. Die männlichen Pflanzen blühen in kleinen aus 2 Kelchblättern bestehenden Blüten. Die Bestäubung erfolgt durch den Wind.

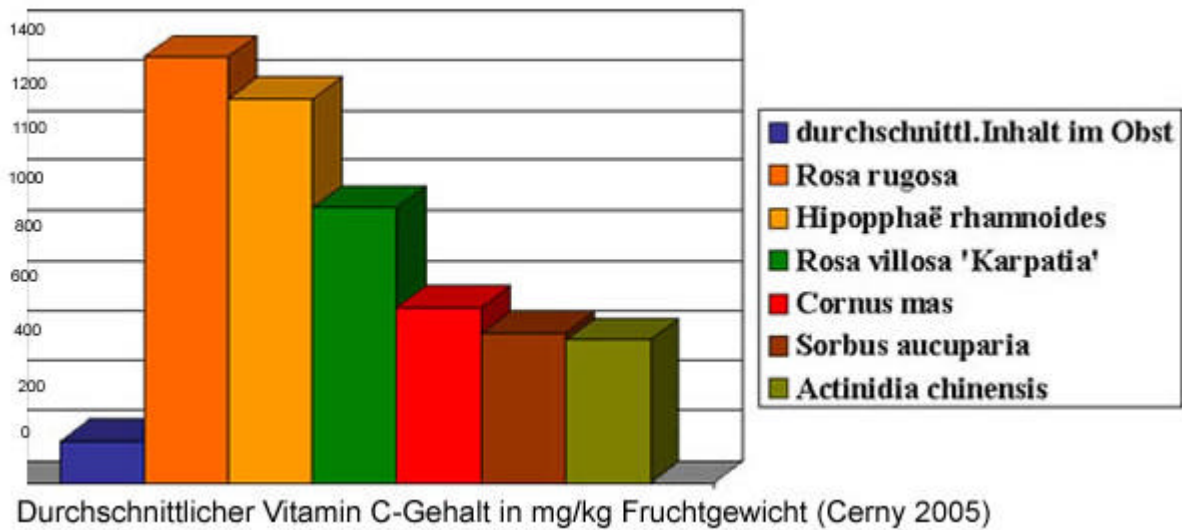
Die Früchte sind zwar beerenförmig, botanisch gesehen sind es aber Steinfrüchte.

Sie sind sehr vitaminreich und haben einen hohen gesundheitlichen Wert.

Es gibt mehrere Sorten (z.B. Leikora, Hergo).



Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*) (Quelle 2)



Literaturverzeichnis:

- Friedrich, Schuricht (1989): **Seltene Kern-, Stein- und Beerenobst**, Neumann-Verlag. Leipzig.
- Stoll, Gremminger (1986): **Besondere Obstarten**, Eugen Ulmer, Stuttgart.

weiterführende links im Internet:

- www.natur-lexikon.com
- www.wikipedia.org
- www.botanikus.de
- www.baumkunde.de
- www.garteninfos.de/wildobst/Dipl2-6.html

Quellenverzeichnis der Abbildungen:

- Quelle 1: Dr. Radek Cerny (2005): Seltene Obstarten; Seminararbeit zur LV 952.319; Univ. f. Bodenkultur; Wien
- Quelle 2: www.wikipedia.at
- Quelle 3: Obstbauversuchsanlage d. LK Kärnten; DI Dianat Katharina
- Quelle 4: www.baumkunde.de
- Quelle 5: Naturschutzbund Deutschland (NABU); www.nabu.de