

Geeignete Beerensorten und Wildobstsorten für eine „Marmeladenmeile“

Blaubeeren: wohlschmeckende und froststabile Sorte: Patriot

Erdbeerwiese: Florika, Spadeka nach 6 Jahren einarbeiten und neu pflanzen

Monatserdbeere: Rügen oder Alexandria ansäen

Rote Johannisbeere: Rondon, Rovada

Schwarze Johannisbeere: Titania, Ometa

Weißer Johannisbeere: Weiße Versailler, Champagner

Stachelbeere: Rolanda, Remarka (dunkel), Invicta (hell)

zur Mehltauprävention empfiehlt sich Hochstammpflanzen zu erwerben

nach der Ernte großzügig ausschneiden bis zu 50% der Triebe

Josta (Züchtung aus Stachelbeere u. Johannisbeere) wohl schmeckende Sorte: Jostine

Himbeeren: 1mal-tragend: Meeker - Herbsttragende Sorten: Autumn Bliss, Himbo Top

Brombeeren: Theodor Reimers (stachelig, aber köstlich)

Brombeeren am besten am Spalier nach 2 Seiten ziehen immer im Wechsel einmal „Trag einmal Trieb“, sprich Ernteruten mit der Ernte abschneiden und Neuruten belassen

Mispel: Westerwald, Holländische Großfrüchtige, Kernlose

Kornellkirsche: Jollico (für Marmelade), Schönbrunner Gourmet-Dirndl (zum Rohverzehr)

Schwarze Maulbeere (*Morus niger*): frostgeschützte Lage, schöne Herbstfärbung, wohlschmeckende Frucht

Schlehe: Haferschlehe, Krete, Gretlschlehe – großer Strauch mit großen Früchten

Hollunder: Haschberg

Aronia: Apfelbeere - Nero, Viking

Vogelbeere: Mährische Eberesche (*Sorbus aucuparia* `Edulis`) – Beeren gut für Gelee

Sanddorn: `Sirola`, `Leikora`

Preiselbeere: `Koralle`, `Erntesegen`

Text: Thomas Janscheck, Wolnzach