



Was ist eigentlich eine Streuobstwiese – und lässt sich etwas Ähnliches auch im eigenen Hausgarten realisieren? Was gehört auf eine Streuobstwiese oder auf deren private „kleine Schwester“? Kann man eine Obstwiese auch pachten? Antworten auf die wichtigsten Obstwiesen-Fragen finden Sie in diesem Beitrag.

WAS IST EINE STREUOBSTWIESE?

Der NABU Deutschland definiert Streuobstbau wie folgt: „Streuobstbau ist eine Form des Obstbaus, bei dem mit umweltverträglichen Bewirtschaftungsmethoden Obst auf hochstämmigen Baumformen erzeugt wird. Die Bäume stehen im Gegensatz zu niederstämmigen Plantagenobstanlagen häufig ‚verstreut‘ in der Landschaft.“ (Quelle: NABU e.V. 2022 (<https://www.nabu.de/natur-und-landschaft/landnutzung/streuobst/streuobstwissen/streuobstbau.html>)) Übrigens werden dabei nicht nur die Obstbäume selbst, sondern auch die Bodenflächen darunter naturnah genutzt.

Streuobstflächen sind außerordentlich wichtig für Natur und Umwelt, geben sie doch über 5000 Pflanzen-, Tier- und Pilzarten eine Heimat – ganz abgesehen von den über 6000 Obstsorten. Seit 2021 wird daher am letzten Freitag im April der offizielle „Tag der Streuobstwiese“ begangen.

OBSTWIESE – AUCH FÜR DEN KLEINEN GARTEN MACHBAR?

Viele Gartenbesitzer fragen sich, wie sie einen solchen Schatz auch im Kleinen hegen und pflegen können – denn nicht jede(r) kann schließlich gleich eine ganze Obstwiese kaufen oder pachten. (Obwohl der Traum vom Tiny House auf der eigenen Obstwiese sicher uns allen schon einmal durch den

Kopf gegangen ist ...) Nun, da gibt es Möglichkeiten!

OBSTWIESE IM EIGENEN GARTEN ANLEGEN

Nur wenige Hobbygärtner haben die Option, eine regelrechte Obstwiese direkt auf dem eigenen Gelände anzulegen. Wer trotzdem nicht darauf verzichten möchte, kann zum einen Angebote von Gemeinden oder Bürgerinitiativen nutzen, bei denen zum Beispiel Anwohner ihren eigenen Apfelbaum auf einer öffentlichen Obstwiese pflanzen können. Noch schöner ist es, den einen oder anderen Wildfruchtbaum oder -strauch in den Privatgarten zu holen und sich am zarten Blütenreichtum, dem verlockenden Duft, den herrlichen Früchten und den so eingeladenen Vögeln, Kleinsäugern und Insekten zu erfreuen. Setzen Sie mehrere Pflanzen zusammen in eine „Obstwiesen-Ecke“ – aber auch schon ein
Dazu Gartenexperte Robert Markley, Vorsitzender des Verbandes der GartenBaumschulen BdB e.V.: „Wildobst ist ein spektakuläres Zauberobst, dessen Früchte wunderbar in der Küche verwertbar oder direkt zum Naschen geeignet sind. Viele Wildobst-Arten verwöhnen aber nicht nur den Gaumen, sondern gelten sogar als jahrhundertlang erprobte Heilmittel.“

Tipp: Sie wollen einen größeren Schritt wagen und eine Obstwiese pachten oder kaufen (es muss ja nicht sofort mit Hütte oder Tiny House sein)? Dann schauen Sie sich doch einmal unter www.streuobstwiesen-boerse.de um, einer kostenlosen Plattform für Anzeigen rund um die Streuobstwiese. Auch unter regionalen und überregionalen Kleinanzeigen jeden Formats wird man oftmals fündig.



GEEIGNETE SORTEN FÜR DIE PRIVATE MINI-OBSTWIESE

„Geht nicht“ gibt's nicht, was das Anlegen einer Mini-Obstwiese im Garten angeht. Denn die Möglichkeiten, was Sie anpflanzen können, sind ungeheuer vielfältig, so dass wirklich für jeden Standort, für jeden Geschmack und für jeden Boden etwas dabei ist. Hier die besten und garantiert Erfolg versprechenden Vorschläge, deren Früchte sich roh oder gekocht zum Verzehr eignen (Quelle: Verband der GartenBaumschulen BdB e.V.):

Hängende Felsenbirne (Amelanchier laevis ‚Ballerina‘): Malerisch wachsende Veredlung der Felsenbirne mit sehr großen Blütentrauben und Früchten, eine Zier für jede Mini-Obstwiese. Der multifunktionale Strauch trägt genießbare Beeren, die für den Frischverzehr oder für leckere Konfitüren geeignet sind. Der Geschmack ist wohlschmeckend süß.
Reife: ab Juli

Weißer Maulbeere (Morus alba): Eine uralte Kulturpflanze – bereits seit Jahrtausenden werden Maulbeerblätter als Seidenraupenfutter genutzt. Die länglichen, weißen bis schwarzroten Früchte ähneln Brombeeren. Geeignet für den Frischkonsum, Geschmack süß, bisweilen etwas fade.
Reife: Juli/August

Japanische Weinbeere (Rubus phoenicolasius): Aufrechter Obstwiesen-Strauch, dessen rote Zweige dicht mit Borsten besetzt sind. Die Früchte sind orangerot, brombeerähnlich und resistent gegen Wurmbefall. Geeignet für den Frischkonsum, Geschmack angenehm säuerlich.
Reife: Juli/August

Küchen-Holunder (Sambucus nigra ‚Haschberg‘): Unter Wildobst-Fans gilt der Holunder als der Top-Fruchtstrauch schlechthin. Dass diese bereits in ihrer Jugend enorm reich fruchtende Bestauslese nicht unter der eigenen Last zusammenbricht, wissen erntende Gärtnerhände und zahlreiche Vögel sicher zu verhindern. Die Früchte sind große, schwarze Beeren, sehr ertragreich für Saft, Sirup und Konfitüre, Geschmack angenehm herb mit feiner Säure. Auch die Blüten können kulinarisch genutzt werden, z.B. in Teig ausgebacken oder zu Sirup oder Likör verarbeitet. Blüten und Früchte haben sich in der Volksheilkunde u.a. bei

Erkältungsbeschwerden bewährt – Holunder sollte in keiner noch so kleinen Obstwiesen-Ecke fehlen.
Reife: August/September

Apfelbeere (Aronia prunifolia ‚Viking‘): Ausläufer treibender Strauch mit wunderschöner Herbstfärbung, der die private Obstwiese aufs Schönste bereichert. Die zahlreichen erbsengroßen Früchte sind glänzend schwarz und eignen sich bestens für Konzentrate oder Konfitüre. Sie enthalten viel Vitamin C. Geschmack säuerlich herb.
Reife: August/September

Kornelkirsche (Cornus mas): Ökologisch fleißigstes und umtriebzigstes Mitglied der Cornus-Familie. Der vielseitige Wildobst-Spender erfreut die Herzen bereits im Vorfrühling durch erstes Blütengelb und beschließt das Gartenjahr mit einer auffälligen Herbstbelaubung. Die roten, kirschgroßen Früchte ergeben leckere Gelees, Konfitüren und Kompotte, können aber auch für die Zubereitung von Saucen für Fleischgerichte genutzt werden. Geschmack angenehm süß-säuerlich.
Reife: August/September

Feigenbaum (Ficus carica): Obwohl das weiche Feigenholz nur bis etwa -10° C frosthart ist, spielt die Feige mittlerweile auch im nördlichen Europa eine kleine Obstwiesen- bzw. Garten-Rolle. Neue, winterfestere Sorten ermöglichen eine dauerhafte Kultur in wärmeren Lagen. Die Früchte sind birnenförmig und für den Frischverzehr oder getrocknet geeignet, der Geschmack ist herrlich aromatisch. Feigen sind ein traditionelles Stärkungsmittel, auch wirken sie sanft abführend.
Reife: August/September

Frucht-Sanddorn (Hippophae rhamnoides-Sorten): Obstwiesen-Strauch par excellence, der Leib und Seele zusammenhält. Die großfrüchtigen Sorten des Fitness-Gehölzes bringen vitaminreiche Erträge, die sich als Grundlage für Säfte, Marmeladen und andere Köstlichkeiten eignen. Sanddorn wird bei Erkältungsneigung, fieberhaften Infekten und in der Rekonvaleszenz eingesetzt. Sein fettes Öl hat wundheilungsfördernde Eigenschaften.
Reife: August/September

Haselnuss (Corylus avellana in Sorten): Der hohe Strauch mit seinen gelblichen Kätzchen im Winter ist



vor allem wegen seiner Früchte bekannt, die für Gebäck und andere Speisen genutzt oder roh oder geröstet für sich allein genossen werden können. Außerdem liefern sie ein sehr wertvolles und gesundes Speiseöl. Doch nicht nur damit ist die Haselnuss ein wichtiger Obstwiesen-Kandidat: Die getrockneten Laubblätter (*Coryli avellanae folium*) werden für traditionelle Teemischungen genutzt, z.B. gegen Venenentzündungen oder zur sanften Förderung des Gallenflusses.

Reife: Ende September

Zierquitte (*Chaenomeles*-Sorten):

Vereint Zierde und Nutzen der privaten Obstwiese auf besonders „essthetische“ Art und Weise. Weithin leuchtenden Blütenschalen entspringen duftende Früchte, die sich bestens als inhaltsreiches Küchenobst eignen. Geheimtipp: Quittengelee (Quittenbrot) als gesunde Weihnachts-Nascherei! Reife: September/Oktober, Ernte am besten nach dem ersten Frost

Eberesche (*Sorbus aucuparia* ‚Edulis‘):

Die Eberesche ist der Liebling der Vögel, denn ihre roten Beeren stehen auf dem Speiseplan der gefiederten Gartengäste ganz oben. Dazu kommt eine markante Herbstfärbung des Laubes und eine schmückende Maiblüte. Für die private Obstwiese ist die Essbare Eberesche (*Sorbus aucuparia* ‚Edulis‘) eine gute Wahl, ihre Früchte enthalten keine Bitterstoffe. Sie wird unter Kennern vitaminreicher Gartengenüsse als „Zitrone des Nordens“ gehandelt. Der Wildobstklassiker passt dank schmaler Krone auch in kleine Gärten. Die großen, lebhaft orangeroten Früchte dieser Sorte sind süß und zaubern leckere Gelees, Fruchtsäfte, Sirups, Konfitüren und Kompotte. Verarbeitete Ebereschenbeeren werden sein alters her als Vitamin-C-Spender bei Erkältungen verwendet, mit dem Saft kann man bei Heiserkeit gurgeln.

Reife: September/Oktober

Speierling (*Sorbus domestica*):

Langsam wachsender Baum mit kegelförmiger Krone, mit 7 m Wuchshöhe allerdings nichts für die kleine Obstwiese. Die Früchte sind apfel- oder birnenförmig, gelbgrün, in reifem Zustand bräunlich und schmecken bestens als Beimischung zu Obstmost oder in Konfitüren. Geschmack süß, aber mehlig.

Reife: September/Oktober

Kartoffel-Rose (*Rosa rugosa*):

Hagebutten, robustes Laub, Duftblüten – diese robuste Wildrose vereinigt viele positive Eigenschaften. Sie lässt sich von ihren anderen Wildkollegen deutlich am runzeligen Blatt unterscheiden. Die scharlachroten, großen Hagebutten ergeben frisch verarbeitet eine vitaminreiche Konfitüre, getrocknet schmecken sie als Tee.

Reife: September/Oktober

Kulturpreiselbeere, Großfrüchtige Moosbeere, Cranberry (*Vaccinium macrocarpon*):

Bodendeckend wachsender Strauch für saure Obstwiesen-Böden. Die dunkelroten, großen Früchte können frisch genossen und zu Kompott verarbeitet werden. Ihr herbsaurer Geschmack passt hervorragend zu Wildgerichten. Die regelmäßige Einnahme von Cranberrysaft soll wiederkehrenden Harnwegsinfekten vorbeugen.

Reife: September/Oktober

Edel- oder Esskastanie (*Castanea*)

Der Fruchtbaum mit den essbaren Früchten wächst mittelstark und kommt nicht nur für die Obstwiese, sondern vor allem auch als Hausbaum in die engere Auswahl. Auffallend ist sein ledriges, längliches, grob gesägtes Laub, das sich im Herbst gelb verfärbt. Die Früchte zeigen je nach Sorte, Standort und Alter eine unterschiedliche Größe und Qualität, die Ernte fällt in milden Lagen (Weinbauklima) am besten aus. Für geröstete und gekochte Maroni und deren Weiterverwendung, für Likör und für Kastanienmehl.

Reife: Oktober

Mispel (*Mespilus germanica*)

Locker wachsender Strauch, auch für kleine Privat-Obstwiesen. Die braunen, apfelförmigen Früchte schmecken angenehm säuerlich und ergeben leckere Konfitüren und Kompotte. Wichtig: Die Früchte sind erst nach Frosteinwirkung essbar und weich.

Reife: November

Tipp: Wie wäre es, wenn Sie einmal unseren Ausstellungsgarten besichtigen und schauen, wie Sie Ihren Garten noch weiter verschönern können? Vielleicht ja durch einen Wintergarten oder Pavillon mit Blick auf Ihre eigene kleine Obstwiese ... Wir beraten Sie gern!



DIREKT VOM HERSTELLER

Wir von Hoklartherm stellen in eigener Fertigung mit viel Liebe Gewächshäuser,
Gartenpavillons, Windschutzelemente sowie Sommer-/Wintergärten her.
Fragen Sie einfach und unverbindlich bei uns an - **Wir beraten Sie gerne.**

