

# Beeren

In der Beerenkategorie finden Sie Erdbeeren, Josta- und Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Taybeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Cranberrys und Preiselbeeren. Auch wenn diese - botanisch gesehen - nicht alle zu ein und denselben Früchten gehören, haben wir diese in einer Kategorie zusammengefasst.



immergrün



insektenfreundlich



einheimisch

# Fragaria

Wer kann diesen leckeren Früchten schon widerstehen? Neben den kleinen, sehr aromatischen Wald-Erdbeeren gibt es großfruchtige Garten-Erdbeeren sowie Wild- und Zierformen, welche einen hohen Gartenwert besitzen. Mit ihren Ausläufern, die sich wieder neu bewurzeln und neue Rosetten ausbilden, können sie als Bodendecker für sonnige und halbschattige Lagen dienen. Auch für Insekten stellen sie ein Paradies dar.



## ◀ *Fragaria vesca* var. *sempreflorens* Alexandria



### Monats-Erdbeere

**Reife/Frucht:** Juni - September, kleine Beeren, intensiver Geschmack nach Wald-Erdbeeren

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 10 - 20 cm

**Verwertung:** direkter Verzehr, junge Blätter für Tee

**Besonderes:** bildet keine Ausläufer, selbstfruchtend, alle 3 Jahre Teilung der Pflanze zur Verjüngung

## *Fragaria vesca* var. *vesca* ▶ Wald-Erdbeere



**Reife/Frucht:** ab Mai, kleine Beeren, süßer Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 15 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, junge Blätter für Tee, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Ausläufer bildend, selbstfruchtend



## Wald-Erdbeer-Likör

**Zutaten:** 500 g Wald-Erdbeeren, 1 Liter Kornbranntwein, 1 unbehandelte Zitrone, 1 Päckchen Vanillezucker

1. Erdbeeren sorgfältig waschen.
2. Früchte in ein großes Ansatzglas geben, Vanillezucker darüber streuen und alles mit Alkohol überdecken. Die Zitrone in Scheiben schneiden und ebenfalls dazu geben.
3. Den Deckel gut verschließen. Das Glas nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen und möglichst bei gleichmäßiger Raumtemperatur lagern.
4. Nach 4 Wochen den Ansatz durch ein Sieb oder Filtertuch abseihen. Es bleibt eine schön gefärbte rote Flüssigkeit.
5. Eine Zuckerlösung ansetzen. Dafür wird 250 g Zucker mit 250 ml Wasser aufgekocht und dem Likör so viel beigelegt, bis er den gewünschten Geschmack und Stärke erreicht hat. Bei zu starkem Likör mit Wasser etwas verlängern.
6. Den fertigen Likör in saubere Flaschen füllen und gut verschließen. Der Likör kann sofort getrunken werden, ist aber auch lange haltbar und wird durch die Lagerung intensiver.

**Tipp:** Der Ansatz kann statt mit Korn auch mit Wodka gemacht werden. Verfeinert wird der Likör durch ein Beifügen von einer Handvoll Waldmeisterblüten.

# Ribes

Ribes sind sommergrüne Sträucher, die Beerenfrüchte ansetzen. Die Blüten sind sehr schön anzusehen. Oft haben die Blätter, Blüten oder auch die Triebe einen angenehmen Duft. Ribes sind wichtige Pflanzen für den Erwerbsobstbau. In dieser Gattung findet man Jostabeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren.



**Ribes Jostabeere** ▲  
**Jostabeere**



**Reife/Frucht:** Juli - August, aromatische, schwarze Früchte, hoher Ertrag

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 120 - 180 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Kreuzung aus Schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, sehr robust und widerstandsfähig, hoher Vitamin C-Gehalt, Auslichtungsschnitt, selbstfruchtend



**Ribes nigrum Ben Sarek** ▲  
**Schwarze Johannisbeere**



**Reife/Frucht:** ab Juli, große Beeren mit süß-säuerlichem Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 100 - 150 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** starker Rückschnitt im Frühjahr, fruchtet am diesjährigen Holz, selbstfruchtend



### ◀ Ribes nigrum Titania -S- Schwarze Johannisbeere



**Reife/Frucht:** Juli - Oktober, große Beeren, ausgeglichenes Zucker-Säure-Verhältnis

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** sehr krankheitsresistent, starker Rückschnitt im Frühjahr, fruchtet am diesjährigen Holz, selbstfruchtend

### Ribes rubrum Jonkheer van Tets ▼ Johannisbeere



**Reife/Frucht:** Juni - Juli, sehr große aromatische Beeren

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 100 - 150 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** reich an Vitamin C, Apfelsäure und Ballaststoffen, Früchte am 2-jährigen Holz, selbstfruchtend



### Ribes rubrum Rolan ▶ Johannisbeere



**Reife/Frucht:** Juli, große Beeren, süßsäuerlicher Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 100 - 150 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** reich an Vitamin C, Apfelsäure und Ballaststoffen, Früchte am 2-jährigen Holz, selbstfruchtend



*Tipp*  
*Ribes nigrum Titania*  
*Früchte enthalten viel Süße und schmecken frisch ab Strauch sehr fein.*



**Ribes rubrum Rovada ▲  
Johannisbeere**



**Reife/Frucht:** Juli, große Beere,  
süß-säuerlicher Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 100 - 150 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** reich an Vitamin C, Apfelsäure und Ballaststoffen, Früchte am 2-jährigen Holz, selbstfruchtend

**Ribes uva-crispa Captivator ►  
Stachelbeere**



**Reife/Frucht:** ab Juli, mittelgroße grüngelbe bis rote  
Beeren, süß-säuerlicher Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 60 - 120 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** jährlich auslichten, altes Holz bodennah  
abschneiden und entfernen, kaum Stacheln, selbstfruchtend



**Ribes sativum Weiße Versailler ▲  
Weiße Johannisbeere**



**Reife/Frucht:** Juli, kleine Beeren, süß-säuerlicher  
Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 100 - 150 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** reich an Vitamin C, Apfelsäure und  
Ballaststoffen, Flavonoide, Früchte am 2-jährigen  
Holz, selbstfruchtend





### ◀ Ribes uva-crispa Hinnonmäki gelb Stachelbeere



**Reife/Frucht:** Juli, mittelgroße gelbe Beeren, süßer Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 80 - 120 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** jährlich auslichten, altes Holz bodennah abschneiden und entfernen, selbstfruchtend

### Ribes uva-crispa Hinnonmäki grün ▶ Stachelbeere



**Reife/Frucht:** Juli, mittelgroße grüne Beeren, süßer aromatischer Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 80 - 120 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** jährlich auslichten, altes Holz bodennah abschneiden und entfernen, selbstfruchtend



### ◀ Ribes uva-crispa Hinnonmäki rot Stachelbeere



**Reife/Frucht:** Juli, mittelgroße rote Beeren, süß-säuerlicher Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 80 - 120 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** jährlich auslichten, altes Holz bodennah abschneiden und entfernen, selbstfruchtend



**Ribes uva-crispa Invicta ▲**  
**Stachelbeere**



**Reife/Frucht:** Juli, mittelgroße grüngelbe bis hellgelbe Beeren, süß-säuerlicher Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 60 - 120 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** jährlich auslichten, altes Holz bodennah abschneiden und entfernen, selbstfruchtend



**Ribes uva-crispa Xenia -R- ▲**  
**Stachelbeere**



**Reife/Frucht:** Juni, hellrote sehr große Früchte mit süßem Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 60 - 80 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** jährlich auslichten, altes Holz bodennah abschneiden und entfernen, selbstfruchtend

## Rubus

Zu der Gattung Rubus gehören u. a. Himbeeren und Brombeeren. Hauptsächlich sind es Sträucher und Halbsträucher, die ihr Laub im Winter abwerfen.



**◀ Rubus fruticosus Chester Thornless**  
**Brombeere**



**Reife/Frucht:** August, große aromatisch fruchtige Beeren

**Standort:** sonnig - schattig

**Höhe:** 150 - 300 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** stachellos, Herbstfärbung, bilden lange Ruten und tragen im 2. Jahr an deren Seitentrieben, selbstfruchtend



### ◀ Rubus fruticosus Loch Ness -S- Brombeere



**Reife/Frucht:** Juli - September, große Beeren, süß-säuerlicher Geschmack

**Standort:** sonnig - schattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** stachellos, Herbstfärbung, bilden lange Ruten und tragen im 2. Jahr an deren Seitentrieben, selbstfruchtend

### Rubus fruticosus Navaho -R- ▼ Brombeere



**Reife/Frucht:** Juli - Oktober, große Beeren, süßer milder Geschmack

**Standort:** sonnig - schattig

**Höhe:** 100 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** stachellos, Herbstfärbung, bilden lange Ruten und tragen im 2. Jahr an deren Seitentrieben, selbstfruchtend, kompakter Wuchs



### Rubus fruticosus Oregon Thornless ▲ Brombeere



**Reife/Frucht:** spät Anfang bis Ende September, mittelgroß und fest, süß-säuerlich

**Standort:** sonnig - schattig

**Höhe:** bis 200 cm

**Verwertung:** für Marmeladen, Smoothies

**Besonderes:** Blickfang wegen gefiedertem Laub, stachellos, hält lange das Laub (wintergrün)



**Rubus fruticosus Theodor Reimers ▶  
Brombeere**



**Reife/Frucht:** Juli, mittelgroße Beeren, süßer intensiver Geschmack

**Standort:** sonnig - schattig

**Höhe:** 150 - 300 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Herbstfärbung, bilden lange Ruten und tragen im 2. Jahr an deren Seitentrieben, selbstfruchtend



**Rubus fruticosus x idaeus Tayberry ▶  
Taybeere**



**Reife/Frucht:** Juli, große Früchte mit süß-säuerlichem Aroma

**Standort:** sonnig

**Höhe:** 150 – 200 cm

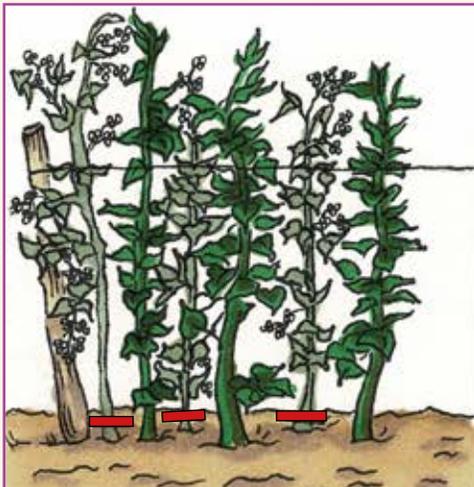
**Verwendung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** starkwüchsig, Kreuzung aus Himbeere und Brombeere, bilden lange Ruten und tragen im 2. Jahr an deren Seitentrieben, selbstfruchtend

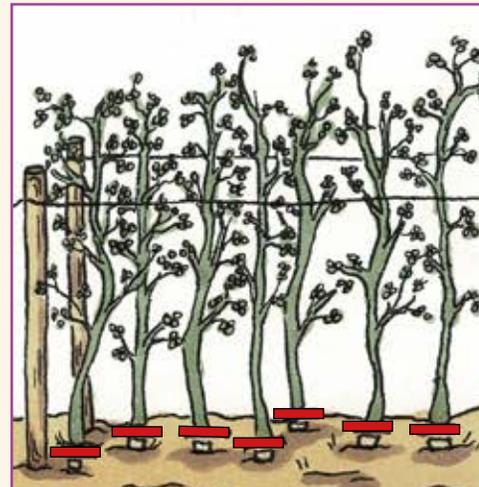


## Rückschnitt Himbeeren

Sommer-Himbeeren



Herbst-Himbeeren





### ◀ **Rubus idaeus Autumn Bliss -S- Herbst-Himbeere**



**Reife/Frucht:** August - Oktober, rosarote große Früchte, süß-säuerlich

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 100 - 150 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Früchte an diesjährigen Trieben, für Herbst-ernte alte Triebe über Boden auslichten, früheste Herbst-Himbeersorte, selbstfruchtbar

### **Rubus idaeus Black Jewel ▶ Schwarze Himbeere**



**Reife/Frucht:** Juli, mittelgroße Früchte mit süßem Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** geringe Bedornung, trägt an 2-jährigen Ruten, selbstfruchtend



### ◀ **Rubus idaeus Elida -R- Sommer-Himbeere**



**Reife/Frucht:** ab Ende Juni, dunkelrote mittelgroße Beeren, süßer Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** früheste Sommer-Himbeere, resistent, Früchte im 2. Jahr an Seitentrieben der langen Ruten, selbstfruchtend

## Rubus idaeus Glen Ample -S- ► Sommer-Himbeere



**Reife/Frucht:** Juli, rote sehr große Beeren, süß-säuerliches Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** stachellos, Früchte im 2. Jahr an Seitentrieben der langen Ruten, selbstfruchtend



### Tipp

*Rubus idaeus  
Golden Everest*

*Kirschessigfliegen bevorzugen rote Früchte. An gelben Beeren findet man sie nicht.*

## Rubus idaeus ► Golden Everest Gelbe Herbst-Himbeere



**Reife/Frucht:** August, gelbe große Beeren, süßes Aroma

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** reich an Kalium, Vitamin C und Fruchtsäuren, Früchte an diesjährigen Trieben, für Herbsterte alte Triebe über Boden auslichten, selbstfruchtend



## Rubus idaeus Himbotop -R- ► Herbst-Himbeere



**Reife/Frucht:** ab August, rote große Früchte, süßer aromatischer Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Früchte an diesjährigen Trieben, für Herbsterte alte Triebe über Boden auslichten, selbstfruchtend



**Rubus idaeus Meeker ▶**  
**Sommer-Himbeere**



**Reife/Frucht:** Juli, rote mittelgroße Beeren, süß im Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Früchte im 2. Jahr an Seitentrieben der langen Ruten, selbstfruchtend



**◀ Rubus idaeus TulaMagic -R-**  
**Sommer-Himbeere**



**Reife/Frucht:** ab Juni, große rote Beeren mit süßem Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Früchte im 2. Jahr an Seitentrieben der langen Ruten, selbstfruchtend, 2. Ernte an 1-jährigen Trieben möglich



**Rubus idaeus Tulameen -S- ▶**  
**Sommer-Himbeere**



**Reife/Frucht:** ab Juli, große rote Beeren mit süßem Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 150 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** resistent, Früchte im 2. Jahr an Seitentrieben der langen Ruten, selbstfruchtend

## Reifezeiten Himbeeren

Sorte		Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.
Autumn Bliss	Herbst-Himbeere					
Black Jewel	Schwarze Himbeere					
Elida	Sommer-Himbeere					
Glen Ample	Sommer-Himbeere					
Golden Everest	Gelbe Herbst-Himbeere					
Himbotop	Herbst-Himbeere					
Meeker	Sommer-Himbeere					
TulaMagic	Sommer-Himbeere					
Tulameen	Sommer-Himbeere					

## Vaccinium

450 - 500 Arten sind in der Gattung Vaccinium vertreten. Es handelt sich um immergrüne oder laubabwerfende Zwergsträucher, Sträucher oder Bäume. Sie wachsen auf sauren Böden, weshalb man seinen Gartenboden mit saurem Substrat aufbessern sollte, wenn man Heidelbeeren anpflanzen und sich der essbaren Beeren erfreuen möchte.

### Vaccinium corymbosum Bluecrop ► Heidelbeere



**Reife/Frucht:** ab Juli, blaue Beeren mit süß-säuerlichem Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig, saurer Boden

**Höhe:** 100 - 120 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Herbstfärbung, Früchte an Spitze der 1-jährigen Langtriebe und an deren Seitenverzweigungen, Rückschnitt im Frühjahr vor Austrieb, selbstfruchtend





### ◀ **Vaccinium corymbosum Goldtraube** **Heidelbeere**



**Reife/Frucht:** August bis September, große hellblaue Beeren, süßsauer

**Standort:** sonnig - halbschattig, saurer Boden

**Höhe:** 100 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Früchte an Spitze der 1-jährigen Langtriebe und an deren Seitenverzweigungen, Rückschnitt im Frühjahr vor Austrieb, selbstfruchtend

### **Vaccinium corymbosum ▼** **Hortblue Petite -S-** **Zwerg-Heidelbeere**



**Reife/Frucht:** Juli und September, mittelgroße blaue Beeren, würzig

**Standort:** sonnig - halbschattig, saurer Boden

**Höhe:** 80 - 100 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** zwei Ernten, regelmäßig auslichten, alle 3-4 Jahre Verjüngungsschnitt notwendig, selbstfruchtend



### **Vaccinium corymbosum Patriot ▲** **Heidelbeere**



**Reife/Frucht:** Juli bis August, sehr große, runde, flache Früchte, süßsauerlich

**Standort:** sonnig - halbschattig, saurer Boden

**Höhe:** 100 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** stark aufrechter Wuchs, regelmäßiges Auslichten der älteren Triebe und Setzen verschiedener Sorten fördert gute Fruchtbildung

**Vaccinium corymbosum** ▶  
**Pink Lemonade -R-  
Rosa Heidelbeere**



**Reife/Frucht:** August - September, mittelgroße rosafarbene Früchte, süß

**Standort:** sonnig - halbschattig

**Höhe:** 100 - 200 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** Früchte an Spitze der 1-jährigen Langtriebe und deren Seitenverzweigungen, Rückschnitt im Frühjahr vor Austrieb, selbstfruchtend



◀ **Vaccinium macrocarpon**  
**Early Black  
Cranberry**



**Reife/Frucht:** Oktober, purpurrote Früchte, säuerlicher Geschmack

**Standort:** sonnig - halbschattig, saurer Boden

**Höhe:** bis 30 cm

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** reich an Vitamin C, Herbstfärbung, Früchte an Spitze der 1-jährigen Langtriebe, später auch an deren Seitenverzweigungen, Rückschnitt im Frühjahr vor Austrieb, selbstfruchtend



◀ **Vaccinium myrtillus**  
**Wald-Heidelbeere**



**Reife/Frucht:** ab Mitte Juli, kleine, blaue, flachrunde, aromatische Beeren

**Standort:** sonnig - halbschattig, saurer Boden

**Höhe:** 0,2 - 0,5 m

**Verwertung:** Frischverzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** geschätzte Heilpflanze, die als entzündungshemmend gilt, Beeren eignen sich zum Färben, blaues Fruchtfleisch



**Vaccinium vitis-idaea** ▶  
**Preiselbeere**



**Reife/Frucht:** September, leuchtend rote, herb saure Beeren

**Standort:** sonnig - halbschattig, saurer Boden

**Höhe:** 0,1 - 0,3 m

**Verwertung:** Verzehr, Weiterverarbeitung

**Besonderes:** sehr ertragreich, im Mai weiße Glockenblüten, frostfest