

## Grünes Hobby

Eine aktuelle Umfrage ergab, was wir Gartenfreunde schon lange wussten: die liebste Freizeitbeschäftigung der Deutschen ist nicht das Auto, das Fußballspiel, das Heimwerken oder der Computer. Das liebste Hobby ist arbeiten und entspannen im Garten. Das der Garten die Nummer eins ist, kann eigentlich nur die überraschen, die noch nicht vom „grünen Virus“ infiziert sind.

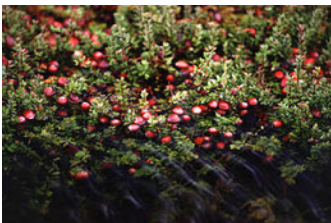
E. Schmitt.

### Gesunde Himbeeren

In meinen Beiträgen im „Leipziger Gartenfreund“ betone ich immer wieder, wer gesund leben will, kann das auch mit weniger Medizin oder extra teuren Nahrungsmitteln. In manchen Gärten fehlen gesund erhaltende Obstsorten völlig. Deshalb sei an dieser Stelle noch einmal beispielhaft die Himbeere genannt. Himbeeren liefern nicht nur wichtige Ballaststoffe, sie enthalten auch die cholesterinsenkende Ellagsäure. Diese verhindert, dass sich gefährliche Ablagerungen an den Wänden der Blutgefäße bilden. Um sich ganzjährig gesund zu halten, sind zweimal tragende Himbeersorten zu empfehlen. Und im Winter? Himbeeren aus der Tiefkühltruhe enthalten auch die wertvolle Ellagsäure.

E. Schmitt

### Cranberry, die Moosbeere



Gelegentlich sind Früchte, Säfte, Konfitüren oder Dörrfrüchte der sehr gesunden Cranberry im Handel. In guten Gartenmärkten und Baumschulen sind neuerdings auch Pflanzen dieser in Nordamerika sehr verbreiteten Kulturpreiselbeere Sorte „Early Black“ zu haben. Sie haben aromatische, dunkelrote Früchte, die fast so groß wie Kirschen werden. Cranberry sind besonders für feuchte, saure Böden geeignet und wachsen dort zügig als Bodendecker. Das Pflanzloch sollte man mit Moorbeeterde füllen (wie bei Eriken oder Heidelbeeren üblich). Gießen Sie möglichst mit Regenwasser.

E. Schmitt

### Seltene Früchtchen

Eigentlich schade, dass man in unseren Gärten zwar das übliche Stein- und Kernobst, bestenfalls noch Erd-, Brom-, Him-, Johannes- und Stachelbeeren sieht, aber weniger bekannte Obstsorten sich nur sehr langsam durchsetzen. Nachfolgend genannte Obstsorten sind einen Versuch wert!. Haben Sie schon **gelbe oder schwarze Himbeeren**? **Brombeeren** gibt es schon geraume Zeit **ohne Stacheln** und sogar **Stachelbeersträucher** sind nun **ohne Stacheln** zu haben. Sehr lecker sind **Josta-, bzw. Jochelbeeren**. Neuerdings gibt es **kernlose Weintrauben** für unsere Gärten, Sorte „Tonia“, mit vorzüglichem Aroma, knackigem Fruchtfleisch, sehr großen, ovalen Beeren mit zarter Schale. Kennen Sie schon die, den Kulturheidelbeeren nicht unähnlichen, **Maibeeren**. Die 1m hohen Sträucher benötigen kein Moorbeet. Sie sind in Sibirien beheimatet und vertragen bis – 45 Grad C. **Kornelkirschen** können zu Saft, Likör oder Marmelade verarbeitet werden. Die **Allackerbeere** ist eine Art bodendeckende Himbeere aus Skandinavien und ist bei uns zu kultivieren. Die schwarze **Apfelbeere** ist besonders für Gelees, Saft und Kompott geeignet und färbt sehr intensiv. Die Hagebutten der robusten **Kartoffelrosen** werden für Konfitüre und Tee verwendet. **Nashi**, eine apfelförmige Birne aus Japan ist bei uns frosthart und bleibt von Birnengitterrost verschont. **Mirabellen und Reineclauden**, die kleinen Steinfrüchte scheinen ganz aus der Mode gekommen zu sein, sind aber sehr ertragreich. Hier seien auch die **Kulturheidelbeeren und Kulturpreiselbeeren** genannt. Wenig bekannt sind **Japanische Weinbeeren und die Taybeere**. Die Früchte sind süß und die Pflanzen winterhart. Auch Kiwi sind einen Versuch wert. Während die großen Kiwis spätfrostgefährdet sind, vertragen **Arguta- Kiwis** einiges. **Rotblühende Erdbeeren**, Sorte „Vivarosa“ sind besonders für Ampeln geeignet. Und für Balkon und Terrasse werden **Kaiserzitronen, Satsuma- Mandarinen, Kumquats und selbstfruchtbare Oliven** angeboten. Viel Erfolg mit neuem Obst wünscht

E. Schmitt