

Schwarze Himbeere

Amerikanische
Schwarze Himbeere
(*Rubus occidentalis*)



Link zu allen bisher in der Serie
„Lust auf Obst“ erschienen
Obstsorten:



http://permakultur.net/?mdoc_id=1000785

Schwarze Himbeeren sind für mich eine echte Bereicherung im Garten. Bei mir tragen sie jedes Jahr reichlich, sie vermehren sich gut über Absenker und schmecken allen. Die nordamerikanischen Verwandten der roten europäischen Himbeeren vertragen wesentlich mehr Trockenheit als die Europäische Himbeere. Damit sind sie gut geeignet auch auf trockeneren Terrassengärten am Wagram zu gedeihen.

Herkunft und Frosthärte: Die Pflanzen stammen aus dem östlichen und zentralen Nordamerika. Zone 3; frosthart bis -40,0 °C

Höhe, Platzbedarf, Wuchsform und Standort: Schwarze Himbeeren wachsen ähnlich wie Brombeeren. Sie bilden bis zu 3 m lange Ranken mit Widerhaken aus und pflanzen sich über Absenker fort. An den Seitentrieben der heurigen Langtriebe bilden sich im Juni/Juli des nächsten Jahres die Früchte. Den abgetragenen Trieb entfernen Sie nach der Ernte bodennah. Am besten bewährt hat sich das Aufbinden an Pflöcken oder an Spalierdrähten. Feuchte Böden werden bevorzugt, auf trockeneren Böden geben Sie eine Mulchschicht aus Stroh oder Rasenschnitt.

Pflege und Vermehrung: Bei starker Trockenheit müssen Sie in der Reifezeit gießen, ansonsten leidet die Fruchtbildung. Die Absenker können Sie in der Winterruhe abtrennen und verpflanzen.

Verwendung:

- **Frucht:** Die Beeren werden frisch gegessen, für Saftgewinnung oder zur Marmeladenbereitung verwendet.
- **Sprosse:** Junge zarte Sprosse können Sie wie Rhabarber roh oder gedünstet zubereiten.

Sorten und Bezugsquellen: Die Sorte „Black Jewel“ erhalten Sie bei: www.artner.biobaumschule.at und im <http://sortenhandbuch.arche-noah.at>. Die Sorten „Black Diamond“ und „Farahilda“ erhalten Sie bei: www.proeftuin.eu.

Tipp/Besonderheiten: Schwarze Himbeeren sind selbstfruchtbar!

Das Buch zur Serie:
Siegfried Tatschl,
555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -Balkon, Planen. Auswählen. Ernten. Genießen.
450 Seiten,
fest gebunden mit über
600 Farbfotografien.
34,90.

Auch als E-Book erhältlich!

