

Weiß/Gosch/Fischerauer

Beerenobst

Sorten - Pflanzung - Pflege - Verarbeitung

**LEOPOLD STOCKER VERLAG
GRAZ - STUTTGART**

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT.....	10
EINLEITUNG.....	n
Erntekalender	11
Der Anbau von Beerenobst als landwirtschaftlicher Betriebszweig	12
ERDBEERE.....	15
Biologie und Vegetationszyklus	15
Standort und Bodenvorbereitung	17
Pflanzmaterial und Pflanzsysteme	18
Grünpflanzen.....	18
Frigopflanzen.....	18
Topfpflanzen aus Pikierlingen.....	19
Anbausysteme	19
Offener Boden mit Stroheinlage.....	19
Anbau auf Mulchfolie.....	19
Pflanzung	21
Kulturführung	23
Blütenstände ausbrechen.....	23
Frühjahrsputz.....	23
Stroheinlage.....	23
Abmähen.....	24
Düngung	25
Mineralische Düngung.....	25
Bewässerung	26
Ernte, Ertrag und Vermarktung	27
Methoden zur Verschiebung des Erntezeitpunkts, Spezielle Produktionsverfahren	27
Verfrüfung mit Vlies.....	28
Verspätung durch Höhenanbau.....	28
Verspätung durch remontierende (immertragende) Sorten.....	29
Terminkultur mit Frigo-, Wartebeet- oder Traypflanzen.....	29
Weitere Spezialmethoden.....	30
Krankheiten und Schädlinge	30
Krankheiten (<i>Grauschimmel, Erdbeermehltau, Rote Wurzelfäule,</i> <i>Rhizomfäule, Schwarze Wurzelfäule, Verticilliumwelke,</i> <i>Weißflecken, Schwarzflecken-Anthraknose, Eckige Blattflecken,</i> <i>Virosen</i>).....	30
Schädlinge (<i>Erdbeermilbe, Spinnmilben, Erdbeerblütenstecher,</i> <i>Dickmaulrüßler, Schnecken</i>).....	35

Sortenwahl	37
Die wichtigsten Erdbeersorten im Portrait.....	37
Immertragende Sorten.....	41
Monatserdbeeren.....	41
Tabelle: Sortenübersicht.....*	43
Steckbrief Erdbeere	44
HIMBEERE	45
Biologie und Vegetationszyklus	45
Standort und Bodenvorbereitung	47
Pflanzmaterial und Pflanzung	48
Nackte Ruten.....	48
Getopfte Grünpflanzen.....	48
Erziehungssysteme bei Sommerhimbeeren	49
Einfacher Drahtrahmen/Normale Hecke.....	49
Starres V-System.....	50
Bewegliches V-System.....	51
Stickelanbau.....	51
Kulturführung	52
Sonderfall Herbsthimbeere	54
Düngung	55
Ernte, Ertrag und Vermarktung	55
Krankheiten und Schädlinge	56
Krankheiten (<i>Wurzelfäule, Rutenkrankheit</i>).....	56
Schädlinge (<i>Himbeerblütenstecher, Himbeerkäfer</i>).....	56
Sortenwahl	58
Die wichtigsten Himbeersorten im Portrait.....	59
Tabelle: Sortenübersicht.....	62
Steckbrief Himbeere	64
BROMBEERE	65
Standort und Bodenvorbereitung	66
Pflanzmaterial und Pflanzung	66
Erziehungssysteme	67
Horizontale Drahterziehung (Palmettenerziehung).....	67
Fächererziehung.....	68
Kulturführung	68
Düngung	70
Krankheiten und Schädlinge	70
Krankheiten (<i>Rankenkrankheit, Brombeerrost, Falscher Mehltau</i>).....	70
Schädlinge (<i>Brombeermilbe</i>).....	71
Sortenwahl	71

Die wichtigsten Brombeersorten im Portrait.....	71
Hybridbeeren.....	73
Tabelle: Sortenübersicht.....	75
Steckbrief Brombeere.....	76
JOHANNISBEERE.....	77
Biologie und Vegetationszyklus.....	78
Standort und Bodenvorbereitung.....	78
Pflanzmaterial und Pflanzung.....	78
Erziehungssysteme.....	79
Busch.....	79
3-Ast-Hecke.....	79
Spindelhecke.....	79
Erziehung und Schnitt von Hecke und Spindel.....	81
Erziehung von Junganlagen.....	81
Winterschnitt.....	81
Sommerschnitt.....	82
Kulturführung.....	82
Düngung.....	83
Ernte, Ertrag und Vermarktung.....	84
Handernte.....	84
Maschinenernte.....	84
Krankheiten und Schädlinge.....	84
Krankheiten (<i>Amerikanischer Stachelbeermehltau, Blattfall, Anthraknose, Rotpustelkrankheit, Säulchenrost</i>).....	85
Schädlinge (<i>Glasflügler, Stachelbeer-Blattwespe, Johannisbeergallmilbe</i>).....	87
Sortenwahl.....	88
Die wichtigsten Johannisbeersorten im Portrait.....	88
Rote Johannisbeeren.....	88
Weiße Johannisbeeren.....	92
Schwarze Johannisbeeren.....	92
Tabelle: Sortenübersicht.....	94
Steckbrief Johannisbeere.....	95
STACHELBEERE.....	96
Standort, Bodenvorbereitung, Kultur.....	96
Sortenwahl.....	98
Die wichtigsten Stachelbeer Sorten im Portrait.....	98
Grüne Sorten.....	98
Rote Sorten.....	98
Tabelle: Sortenübersicht.....	101
Steckbrief Stachelbeere.....	99

Düngung	129
Schnitt	130
Ernte und Vermarktung	130
Krankheiten und Schädlinge	131
Krankheiten (<i>Sclerotinia urnula</i> , <i>Sclerotinia oreophila</i> , <i>Sclerotinia vaccinii</i> , <i>Blattfallkrankheit</i> , <i>Rotblättrigkeit</i>).....	131
Schädlinge (<i>Wild</i>).....	132
Sortenwahl	132
Die wichtigsten Preiselbeersorten im Portrait.....	132
Steckbrief Preiselbeere	133
HOLUNDER	134
Standort und Bodenvorbereitung	136
Pflanzung	136
Erziehung und Schnitt	136
Pflanzschnitt.....	136
Winterschnitt.....	137
Sommerschnitt.....	137
Düngung	137
Pflanzenschutz (<i>Schadkomplex „Stiehlähme“, Wühlmaus</i>).....	138
Ernte, Ertrag und Vermarktung	139
Sorte „Haschberg“	139
Steckbrief Holunder	140
VERARBEITUNG	141
Marmelade, Konfitüre und Gelee	141
Was ist bei der Marmeladebereitung zu beachten, und wie soll dabei vorgegangen werden?.....	141
Rezeptbeispiele	142
HIMBEERMARMELADE.....	142
ERDBEERMARMELADE MIT ZITRONENMELISSE.....	142
Was ist bei der Geleebereitung zu beachten, und wie soll dabei vorgegangen werden?.....	142
Rezeptbeispiele	143
STACHELBERGEELE.....	143
- BROMBERGEELE MIT BROMBEERBRAND.....	143
Saft, Nektar, Sirup, Fruchtkonzentrat	143
Was ist bei der Saftproduktion zu beachten, und wie soll dabei vorgegangen werden?.....	144
Was ist bei der Produktion von Nektar zu beachten, und wie soll dabei vorgegangen werden?.....	144

INHALTSVERZEICHNIS

Was ist bei der Produktion von Sirup zu beachten, und wie soll dabei vorgegangen werden?.....	145
Rezeptbeispiel	145
HIMBEERSIRUP, KALT ANGESETZT.....	145
Fruchtwein	146
Wie entsteht Beerenwein?.....	146
Was ist bei der Herstellung von Beerenwein zu beachten, und wie soll dabei vorgegangen werden?.....	146
Rezeptbeispiele	148
RIBISELWEIN.....	148
ERDBEERWEIN.....	148
Essig	148
Welche Essigarten gibt es?.....	149
Wie entsteht Essig?.....	149
Was ist bei der Essigbereitung zu beachten, und wie soll dabei vorgegangen werden?.....	149
Rezeptbeispiele	151
ORANGEN-PEPERONI-JOHANNISBEER-ESSIG.....	151
HIMBEER-, ERDBEER-, BROMBEERESSIG UND ÄHNLICHE.....	151
HEIDELBEER-WACHOLDER-ESSIG.....	151
BROMBEER-ZITRONENMELISSEN-ESSIG.....	152
Likör und Beerenbrände	152
Welche Alkoholarten sind für die Likörherstellung geeignet?.....	152
Wie stellt man einen guten Beerenbrand her?.....	152
Wie bringt man den Fruchtgeschmack in den Likör?.....	153
Die Herstellung und Fertigstellung des Liköres.....	153
Rezeptbeispiel	155
HOLUNDERBEERENLIKÖR, ANGESETZT.....	155
Die Kennzeichnung der Produkte	155
REZEPTE	158
Erdbeere	158
ERDBEER-TIRAMISU.....	158
BALSAMICO-ERDBEEREN MIT VANILLEEIS UND PIGNOLI.....	158
Himbeere	159
HIMBEER-GÖTTERSPEISE.....	159
Johannisbeere	159
JOHANNISBEERCREME.....	159
JOHANNISBEER-(RIBISEL-)TORTE.....	160
Stachelbeere	160
STACHELBEER-STREUSEL-KUCHEN.....	160
MINZ-STACHELBEER-GELEE.....	160

Holunder.....	161
HOLLERSTRAUBEN.....	161
BAYRISCHES HOLUNDERKOMPOTT.....	161
Heidelbeere.....	161
EIS-DESSERT „BLAUER TRAUM“.....	161
HEIDELBEERSCHNITTEN.....	162
HEIDELBEER-TOPFENCREME.....	162
HEIDELBEERLIKÖR.....	162
Cranberry.....	163
CRANBERRY-DESSERT.....	163
CRANBERRY-SAUCE.....	163
CRANBERRY-APFEL-MARMELADE.....	163
Preiselbeere.....	163
PREISELBEER- JOGHURT-TORTE.....	163
PREISELBEER-KOMPOTT.....	164
EMPFEHLENSWERTE FACHBÜCHER.....	165
INFORMATIONEN AUS DEM INTERNET.....	167
VERWENDETE LITERATUR.....	169