



Die Cranberry

Entdecken Sie eine vielseitige Gartenneuheit!

Die Heimat der Cranberry (*Vaccinium macrocarpon*, Kranichbeere, Großfrüchtige Moosbeere) ist der Osten Nordamerikas, wo sie wildwachsend auf den Sandböden der Küsten und in Mooren vorkommt.

■ Die Pflanze im Jahreslauf

Kaum eine andere Pflanze vermag das Auge des Betrachters so zu erfreuen wie die Cranberry. Im Frühling entwickeln sich kurze Sprosse, auf denen unzählige rosafarbene Blüten sitzen, die an den Kopf eines Kranichs erinnern (engl. crane = Kranich). Über die Sommermonate werden zahlreiche grüne Früchte gebildet, die sich im Herbst – je nach Sorte von September bis Oktober – in ein Meer aus leuchtend roten, stachelbeergrößen Beeren verwandeln. Diese zieren den immergrünen Bodendecker bis ins Frühjahr.

■ Ein Erlebnis für den Gaumen

Meist werden die Beeren im Herbst geerntet und – sofern nicht roh gegessen – zu erfrischenden Mixgetränken, Marmeladen oder Fleischbeilagen verfeinert. Der preiselbeerähnliche, herbe Geschmack verleiht den Produkten dabei eine ganz besondere Note. Natürliche Konservierungsstoffe (Benzoessäure, Vaccinin) und die Wachsschicht der Fruchtschale halten die Beeren im Kühlschrank mehrere Monate frisch!

■ Von „Entdeckten“ und Entdeckern

Schon die Indianer wussten um die vielfältigen Vorzüge der Cranberry. Sie aßen die Früchte roh, vermischten sie mit Ahornsirup oder produzierten daraus »pemmican«, eine Mischung aus getrocknetem Wildfleisch, gestampften Cranberries und geschmolzenem Fett, das in Formen gegossen in der Sonne getrocknet wurde. Die natürlichen Konservierungsstoffe der Beeren machten das Fleisch lange haltbar, und so diente »pemmican« als willkommener Energie- und Vitaminlieferant in den kargen Wintermonaten und auf Reisen. Bei Verletzungen wurde ein Brei aus Mehl und geriebenen Beeren auf die Wunde aufgetragen und schützte

so vor Blutvergiftungen. Außerdem wurden die als Symbol für Frieden und Freundschaft geltenden Beeren wegen ihres roten Farbstoffs zum Färben von Textilien verwendet. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts lernten Seereisende die lange haltbaren Früchte als bevorzugtes Mittel zur Vorbeugung von Skorbut zu schätzen und so waren Fässer gefüllt mit Cranberries ständige Begleiter auf den Schiffen.

■ Medizinische Bedeutung

Die Cranberry verbindet Vielseitigkeit, Nutzen und gesundheitlichen Wert in treffender Weise. Das schätzen neben Naturvölkern mittlerweile auch Mediziner und Ernährungswissenschaftler.

In Amerika werden Harnwegsinfektionen unterstützend mit den zuckerarmen, säurereichen Cranberries therapiert. Weiters finden spezielle Salben mit Wirkstoffen der Cranberry bei der Behandlung von Hautpilzen Verwendung.

■ Wirtschaftlicher Wert

Die kommerzielle Nutzung der Cranberry entwickelte sich aus dem Sammeln der Beeren von Wildbeständen. Nach der Gründung großer Absatzfirmen brachte man eine Vielzahl an Produkten auf den Markt, die aus den Küchen der Amerikaner nicht mehr wegzudenken sind. Die vielen Tonnen an Früchten, die mittlerweile alljährlich professionell in den USA geerntet werden, reichen bei weitem nicht aus, um die Nachfrage der Amerikaner zu decken. Deshalb werden auch nur selten Beeren exportiert.

Die enormen Vorzüge der Pflanze blieben den Europäern jedoch nicht verborgen und so ist es nur mehr eine Frage der Zeit, bis die Cranberry die Gärten, Küchen und Geschmäcker der »alten Welt« erobert.

Pflanzung und Pflege

Mit der Cranberry zieht eine dekorative und unkomplizierte Beerenobstart in Ihren Garten ein. Die folgende Pflanzanleitung soll helfen, rasch zu einem nutzbringenden und ertragreichen Umgang mit Ihren Cranberries zu kommen.

■ Vielseitige Verwendung im Garten

Als Vertreter der Erikagewächse gedeiht die Cranberry auf sauren, mäßig feuchten, lockeren Böden in Vollsonne oder Halbschatten.

Der nutzbringende und dekorative Bodendecker mit seinen meterlangen Ausläufern eignet sich hervorragend als Böschungsbepflanzung und Unterkultur bei Rhododendren und Kulturheidelbeeren. Gerne wird die Cranberry auch für Balkonkistchen in halbschattigen Bereichen, zum Gestalten von Feuchtzonen an Teichen oder als Hängepflanze über Palisaden verwendet. Den Möglichkeiten sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

■ Die Bodenvorbereitung

Die Cranberry ist ein Bodendecker, der an den Ausläufern Wurzeln bildet. Daher muss die ganze Pflanzfläche vorbereitet werden.

Den Boden ca. 15 cm tief ausheben und durch gut angefeuchteten Rohtorf (= ungedüngter Weißmoostorf) ersetzen. Bei sehr kalkhaltiger Erde die Pflanzgrube tiefer ausheben und zusätzlich eine ca. 15 - 20 cm dicke Schicht aus Fichtenreisig oder feinen Ästen als Drainage hineingeben.

■ Das Pflanzen

7 - 9 Pflanzen pro m² ergeben schon bald eine dichte Cranberrywiese. Die Jungpflanzen gründlich eingießen und die Fläche dazwischen mit feinem Rindenmulch, Sägespänen oder Rasenschnitt abdecken. Dadurch wird ein geregelter Feuchtigkeitshaushalt hergestellt und der Unkrautwuchs eingedämmt.

■ Wichtige Hinweise zur Pflege

Für schnelleres Wachstum in den Anfangsjahren kann im Frühjahr mit Rhododendron-Dünger nachgeholfen

werden. Auf keinen Fall kalkhaltigen Dünger verwenden! Die Cranberry kommt ohne chemischen Pflanzenschutz aus, da bei uns keine Krankheiten und Schädlinge vorkommen. Sie ist außerdem vollkommen winterhart und muss nicht geschnitten werden. Mitunter ist händisches Jäten in den ersten Jahren erforderlich.

Weitere Angebote

Für eine ausführliche Fachberatung stehen wir natürlich gerne zur Verfügung. Außerdem erhalten Sie neben Cranberry-Pflanzen bei uns:

■ Frisch gepflückte Heidelbeeren

während der Erntezeit (Ende Juni bis Mitte August).

■ Kulturheidelbeer- und Preiselbeerpflanzen

mit kräftigen Wurzelballen in geräumigen Containern.

■ Das Fachbuch »Die Gartenheidelbeere«

Hobbygärtner und Profis finden darin alles Wissenswerte über Geschichte, Botanik, Anbau und Kultur der Kulturheidelbeere.

■ Das Kochbuch »Köstliche Rezepte mit Heidelbeeren«

Das erste deutschsprachige Heidelbeer-Kochbuch! Über 100 weltweit gesammelte Rezepte mit mehr als 70 Fotos und vielen praktischen Tipps.

■ Das Themenbuch »Genussfrucht Beeren«

Informatives und unterhaltsames Themenbuch rund um heimische Beeren und Exoten. Mit umfangreichem Info-Teil sowie zahlreichen Rezepten.

Bücher, Pflanzen und frisch gepflückte Heidelbeeren sind auch über Postversand erhältlich!

Herzlich willkommen!

Unser kleiner Familienbetrieb liegt in einem Hochtal im südweststeirischen Schilcherland. Fernab von Verkehr und Industrie gedeihen hier seit mehr als 25 Jahren auf 3 ha verschiedene Sorten von Kulturheidelbeeren. In letzter Zeit beschäftigen wir uns auch verstärkt mit der Anzucht und Kultur von Cranberries.

Besuchen Sie uns! Wir führen Sie gerne durch unseren Schaugarten. Im hofeigenen Heidelbeer-Laden und auf unserer Website www.heidelbeergarten.at finden Sie weitere Produkte rund um Heidelbeere und Cranberry.

