



Die Kulturheidelbeere

Entdecken Sie die vielseitigen Vorzüge dieses besonderen Beerenobstes!

Die Kulturheidelbeere (*Vaccinium corymbosum*, Blaubeere, Schwarzbeere) stammt ursprünglich aus Nordamerika. Im Vergleich zur heimischen Waldheidelbeere können die Sträucher der Kulturheidelbeere über 2 m hoch werden und bis zu kirschgroße Früchte tragen.

■ Beliebt in Garten und Küche

Im Frühjahr zieren den Strauch zarte weiße Blütentrauben, aus denen sich bis zum Sommer hin schmackhafte, hellblaue Beeren entwickeln. Im Herbst schließlich erfreut uns der Heidelbeerstrauch mit seinem leuchtend roten Blätterkleid.

Das Fruchtfleisch der Kulturheidelbeere ist fest und hell, der blaue Farbstoff befindet sich in der Beerenhaut und wird erst beim Kochen frei. Demnach färben roh gegessene Beeren weder Zähne noch Finger blau.

Ungekühlt bleiben die Beeren einige Tage frisch, im Gemüsefach des Kühlschranks sogar mehrere Wochen. Aufgrund ihrer Vielseitigkeit erlangte die Heidelbeere rasch große Beliebtheit in Garten und Küche.

■ Geschichtlicher Hintergrund

Bereits die Indianer schätzten die Heidelbeere als Nahrungs- und Heilpflanze. Um ca. 1890 begann man, Sträucher mit besonders großfrüchtigen und wohl-

schmeckenden Beeren zu sammeln und gezielt zu kreu-zen. Mittlerweile gehört die Heidelbeere neben der Cranberry zu den bedeutendsten Obstarten in Nordamerika. In Europa trat die Heidelbeere zu Beginn der 1930er-Jahre ihren Siegeszug an.

■ Medizinische Bedeutung & gesundheitlicher Wert

Da Heidelbeersträucher ohne jeglichen chemischen Pflanzenschutz wachsen, kann der ganze Reichtum an Inhaltsstoffen ohne Vorbehalte genutzt werden. Wie der Waldheidelbeere werden auch der Kulturheidelbeere Heilkräfte zugeschrieben.

Verdauungsstörungen werden durch den Genuss von Heidelbeeren gemildert: Frische Beeren helfen bei Darmträgheit, getrocknete hingegen lindern Durchfallerkrankungen.

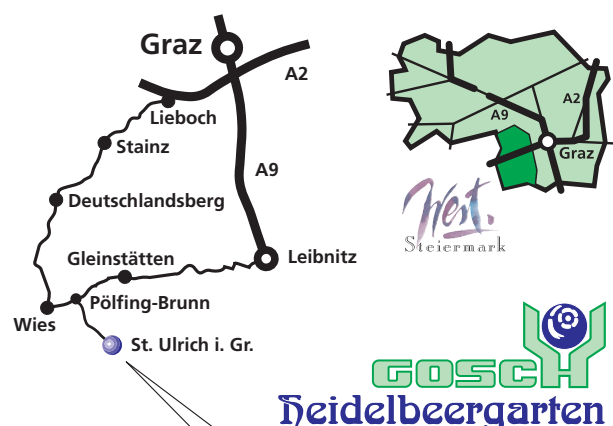
Weitere Inhaltsstoffe wie etwa Anthocyane können durch ihre antioxidative Wirkung »freie Radikale« unschädlich machen, die Mitursache vieler Herz- und Kreislauferkrankungen sowie Krebs sind.

In unserem Kochbuch »Köstliche Rezepte mit Heidelbeeren« und in zahlreichen Kräuterbüchern finden sich noch eine Fülle weiterer Verwendungsmöglichkeiten für die Beeren und den Heidelbeerstrauch.

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.

Besuchen Sie uns! Wir führen Sie gerne durch unseren Heidelbergarten. Im hofeigenen Heidelbeer-Laden und auf unserer Website www.heidelbergarten.at finden Sie weitere Produkte rund um die Heidelbeere sowie Spezialitäten aus dem Schilcherland.



Pflanzung und Pflege

Mit der Kulturheidelbeere zieht eine interessante und gesundheitlich äußerst wertvolle Beerenobstart in Ihren Garten ein. Die folgende Pflanzanleitung soll helfen, schnell zu einem problemlosen und ertragreichen Umgang mit Ihrem Heidelbeerstrauch zu kommen.

■ Die Bodenvorbereitung

Die richtige Vorbereitung des Bodens ist unbedingt notwendig – nur dann werden Ihre Anstrengungen im wahren Sinne Früchte tragen!

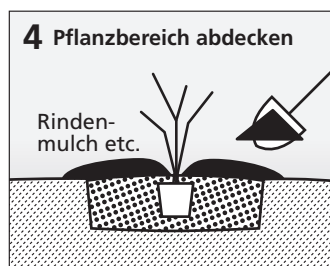
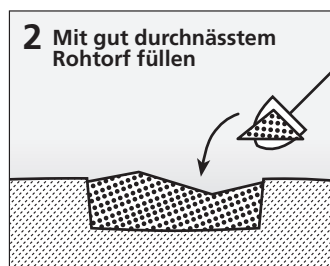
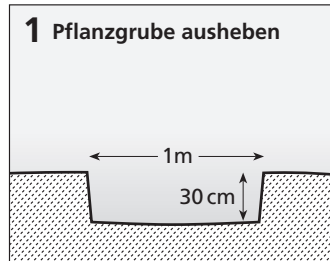
Die flachwurzelnenden Heidelbeersträucher gehören wie Rhododendren und Azaleen zu den Moorbeetpflanzen. Sie brauchen daher einen sauren Boden (pH 4-5), der zudem humusreich und locker ist.

Um die richtige Bodenbeschaffenheit zu erreichen, hebt man pro Pflanze eine Grube von mindestens 1 m Durchmesser und ca. 30 cm Tiefe aus. Die ausgehobene Erde ersetzt man durch gut durchnässten Rohtorf (= ungedüngter Weißmoostorf), wobei ein Ballen Torf (ca. 250 Liter) für etwa zwei Pflanzen reicht. Sollte die Muttererde sehr kalkhaltig sein, empfiehlt es sich, die Pflanzgrube mit einer durchlocherten Folie auszulegen oder den Heidelbeerstrauch in einen großen Kübel zu pflanzen.

■ **Tipp:** Sonnige Standorte fördern das Ausreifen und den Geschmack der Beeren.

■ Das Pflanzen

Der Heidelbeerstrauch wird etwas tiefer als er im Container gestanden ist in die Mitte der Pflanzgrube eingesetzt. Anschließend sehr gründlich eingießen! Um künftig einen geregelten Feuchtigkeitshaushalt zu erreichen, deckt man den Boden rund um den gesetzten



Strauch reichlich mit Rindenmulch, Sägespänen oder Rasenschnitt ab.

■ Die Pflege

Kulturheidelbeeren sind, sofern Sie für die beschriebenen Bodenvoraussetzungen sorgen, ausgesprochen genügsam und pflegeleicht.

Die Sträucher brauchen nur in Zeiten großer Trockenheit gegossen werden. Düngen ist nicht notwendig, die verrottende Mulchschicht liefert ausreichend Nährstoffe für ein prächtiges Gedeihen.

■ **Tipp:** Jungpflanzen kann man mit Rhododendron-Dünger zu schnellerem Wachstum verhelfen. Keinesfalls aber kalkhaltigen Dünger verwenden!

Um bei älteren Sträuchern für neuen, kräftigen Durchtrieb zu sorgen, können Sie alle paar Jahre die alten, vergreisten, feintriebigen Äste mit der Gartenschere entfernen – die Kulturheidelbeere dankt dies mit größeren Früchten und neuen Jungtrieben aus der Basis.

Chemischer Pflanzenschutz ist nicht notwendig!

■ Die Ernte

Die unterschiedlichen Sorten reifen von Ende Juni bis Ende September, wobei durch die folgeartige Beerenreife der einzelne Strauch mehrmals gepflückt werden muss. Sollten sich zur Ernte auch Vögel einfänden: Hier helfen Vogelschutznetze oder Vogelscheuchen.

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

■ Cranberry- 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«

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.

■ Frisch gepflückte Heidelbeeren

während der Erntezeit (Ende Juni bis Mitte August).

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