



Die Cranberry

Eigenschaften, Pflanzung und Pflege

Herkunft

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.

Wuchs

Immergrüner Bodendecker. Im Frühling entwickeln sich kurze Sprosse, auf denen rosa-farbene Blüten sitzen, die an den Kopf eines Kranichs erinnern (engl. crane = Kranich). Stachelbeergröße, rote Früchte im Herbst (September bis Oktober).

Geschmack

Preiselbeerähnlicher, herb-saurer Geschmack.

Inhaltsstoffe

Die Inhaltsstoffe der Cranberry - vor allem die Polyphenole - werden seit jeher als Hausmittel gegen Harnwegserkrankungen verwendet.

Verwendung

Frisch vom Strauch, getrocknet für Müslis, oder als Marmelade und Chutney für Wildgerichte. Auch für Säfte, Mixgetränke oder Smoothies geeignet. Im Kühlschrank sind die frischen Beeren aufgrund der natürlichen Konservierungsstoffe mehrere Monate haltbar. In der Gartengestaltung als Böschungsbepflanzung oder Unterkultur bei Moorbeetpflanzen, in Balkonkistchen für halbschattige Bereiche, zum Gestalten von Feuchtzonen an Teichen oder als Hängepflanze über Palisaden.

Standort- ansprüche, Pflanzung

Cranberries sind Moorbeetpflanzen und brauchen ein lockeres, saures Substrat (pH 4-5). Da der Bodendecker auch an den Ausläufern Wurzeln bildet, muss die ganze Pflanzfläche vorbereitet werden. Dazu den Boden ca. 15 cm tief ausheben und durch Rohtorf (= ungedüngter Weißtorf, 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. 7-9 Pflanzen pro m² ergeben bald eine dichte Cranberrywiese. Die Jungpflanzen gründlich eingießen und die Fläche dazwischen mit feinem Mulch bedecken (Rinde, Hackgut oder Sägespäne aus Nadelholz). Dadurch wird ein geregelter Feuchtigkeitshaushalt hergestellt und der Unkrautwuchs eingedämmt.

Pflege

Chemischer Pflanzenschutz, Düngung und Schnitt sind nicht nötig. Regelmäßig jäten. Alle paar Jahre die Mulchschicht erneuern: Dazu sehr feines Mulchmaterial oder Torf auf die Fläche streuen, damit die Cranberries in dieser Schicht neue Wurzeln bilden und sich verjüngen können.

Produkte vom Heidelberggarten Gosch

Frische und gefrorene Früchte: Heidelbeere, Haskap, Mispel

Jungpflanzen: Heidelbeere, Haskap, Cranberry

Veredeltes: Fruchtaufstriche, getrocknete Beeren, Likör, Saft

Bücher: Heidelbeer-Kochbuch, Märchenbuch

Service: Fachberatung, Betriebsbesichtigungen, Vorträge

Kontakt

Heidelberggarten Gosch
Kopreinigg 25, 8544 St. Ulrich in Greith
Südweststeiermark
Telefon +43 664 912 17 59
E-Mail info@heidelberggarten.at
www.heidelberggarten.at

Der Heidelberggarten Gosch ist ein kleiner Familienbetrieb in der Südweststeiermark. Am ältesten Heidelbeerbetrieb Österreichs (seit 1963) werden mittlerweile auch weitere Spezialkulturen wie Haskap-Beeren, Felsenbirnen und Mispeln kultiviert (Bio-Teilbetrieb).

