

Ing. Manfred Putz, Tirol

Die Taybeere

Relativ wenig bekannt ist die Beerenobstart Taybeere. Sie ist aus einer Kreuzung von Himbeere und Brombeere entstanden. Die Frucht ähnelt in Form und Farbe einer übergroßen Himbeere. Im Geschmack kann sie weder der Himbeere noch der Brombeere exakt zugeordnet werden. Hervorzuheben ist das sorteneigene feine Aroma und der angenehme Geschmack. Die Früchte, die eine Länge bis zu 5 cm erreichen, eignen sich für den Frischgenuss als auch für die Zubereitung von Saft, Marmeladen und Gelee. Wegen ihrer besonderen Fruchtgröße und der intensiven Farbe ist die Taybeere bei Konditoreien sehr beliebt. Es gibt auch stachellose Taybeerensorten.

Kulturansprüche Klima, Lage, Boden

Wie die Brombeere ist auch die Taybeere im Holz etwas anfällig gegen Winterfrost. Kalte Standorte wie Kaltluftseen sind nach Möglichkeit zu meiden. Am besten eignen sich sonnige, geschützte Standorte. An den Boden stellt Taybeere keine allzu hohen Ansprüche. Durch das auffallend starke, kräftige Wurzelwerk gedeiht sie noch auf etwas schlechteren, humusärmeren Böden, wenngleich ihr humusreiche Böden besser zuzusagen.

Befruchtungsverhältnisse

Taybeere ist selbstfruchtbar und sie können daher als Einzelpflanzen ausgepflanzt werden.

Pflanzung

Wie bei den Brombeeren ist auch bei der Taybeere der vorgesehene Bodenstreifen in 80 cm Breite und 25 cm Tiefe gut aufzulockern. Zur Bodenverbesserung kann z. B. Komposterde oder abgerotteter Stallmist in den Boden eingebracht werden. Nachdem die Taybeere erst spät mit dem Wachstum abschließt, ist häufig eine ungenügende Holzsaureife bei Jungpflanzen festzustellen. Um Winterfrostscha-



Foto: Häberli Fruchtpflanzen AG / C

den vorzubeugen, ist eine Frühjahrspflanzung einer Herbstpflanzung vorzuziehen. Taybeere ist im Wuchs eher kräftig, daher nicht zu eng pflanzen. Die Pflanzweite sollte in der Reihe 2,0 bis 2,5 m betragen. 2 Pflanzen können eine 4-köpfige Familie mit Früchte versorgen.

Drahtgerüst

Um einer Verwilderung der Taybeerkultur entgegenzuwirken, ist ein Drahtgerüst erforderlich. Die Gerüsthöhe sollte ca. 2 m betragen. Bei längeren Reihen ist alle 4 – 9 m ein kräftiger Pfahl in den Boden zu schlagen. An den Pfählen sind zur Befestigung der Triebe drei

Drähte anzubringen. Der erste Draht 1 m über dem Boden, die weiteren zwei Drähte jeweils in Abständen von 40 cm.

Düngung

Großer Wert ist auf eine ausgleichene Humusversorgung zu legen. Es ist zweckmäßig, je nach Böden alle 2 – 3 Jahre ein Humusdünger seicht einzuarbeiten. Wichtig ist auf die Kaliversorgung zu achten. Mit einer Bodenprobe sollte man sich einen Überblick über den Nährstoffhaushalt zu verschaffen.

Schnitt- und Erziehungsarbeiten

Aus dem Wurzelstock bilden sich laufend immer wieder

neue Triebe, die je nach Boden und Nährstoffversorgung eine Länge von 3 m und mehr erreichen können. An den Trieben und Blattstielen befinden sich feine Stacheln, die sich nicht allzu störend bei den Pflege- und Erntearbeiten auswirken. Die Tayberry hat einen Umlaufrhythmus von drei Jahren. Im ersten Jahr bilden sich Triebknospen am Wurzelhals. Aus diesen Triebknospen entwickeln sich im zweiten Jahr die Jungtriebe mit mehr oder weniger starken Verzweigungen (vorzeitige Triebe), die dann im dritten Jahr fruchten. Im Herbst werden die abgetragenen Triebe knapp über dem Boden entfernt.

Als Ergänzung sind 5 – 7 kräftige Jungtriebe zu belassen und gleichmäßig verteilt an die Drähte zu binden. Schwache und überzählige Triebe sind ganz zu entfernen. Sollten Triebe im Winter zurückfrieren, sind solche Triebe im Frühjahr bis auf das gesunde Gewebe zurückzunehmen.

Sommerschnitt

Wie die Brombeeren, bildet auch die Taybeere aus den Knospen der Blattachsen vorzeitige Triebe. Diese sind, sobald sie eine Länge von ca. 50 cm erreicht haben, auf zwei Knospen



www.rauch.co.at

RAUCH

A 8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 138
(+43) 0316 816821-0

Waagen & Systeme A-Z Eichservice



Mikro Sprühnebeltechnik



Lebensmittelmaschinen A-Z



Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumeräte



Foto: Häberli Fruchtpflanzen AG / C



Foto: Häberli Fruchtpflanzen AG / C

zurückzunehmen. Sollte ein neuerlicher Austrieb aus diesen Knospen erfolgen, ist dieser Neutriebzuwachs im Frühjahr auf ein bis zwei Knospen einzukürzen.

Pflanzenschutz

Bisher waren bei der Taybeere keinerlei Pflanzenschutzmaßnahmen gegen Pilzkrankheiten erforderlich. Gelegentlich können Blattläuse auftreten, die aber bei einem schwachen Befall keinerlei Schaden verursachen.

Taybeeren selbst vermehren

Wenn jemand selbst die Taybeere vermehren möchte, dann kann man diese mit Absenker oder auch mit Stecklingen selbst durchführen. Grundsätzlich ist aber ein gesundes Pflanzmaterial aus einem Fachbetrieb der Vorzug zu geben.

Absenker

Im zeitigen Frühjahr sollte man eine Triebspitze eines Taybeerenstrauches in Richtung Boden absenken und mit Erde

überdecken. Fixieren kann man den Trieb im Boden mit einem Draht. Die Triebspitze muss noch aus der Erde herausragen. Bis zum Herbst haben sich Wurzeln gebildet. Dann ist der Zeitpunkt gekommen wo die Pflanze vom Mutterstock abgetrennt wird und auf einem neuen Beet angepflanzt wird. Im Hobbybereich ist das eine einfache Möglichkeit Taybeeren zu vermehren.

Stecklinge

Im Spätsommer wenn der Triebabschluss erfolgt ist, kann

man ca. 20 cm lange Holzstücke aus den Jahrestrieben schneiden und diese dann in eine lockere humose Erde stecken. Die Blätter muss man entfernen. Die Stecklinge sollten bis auf 2 – 3 cm mit Erde bedeckt sein.

Sortiment

„Buckingham“

Ist eine Sorte die dem Geschmack der Brombeere ähnelt. Sie ist stachellos mit purpurroten zapfenförmigen Beeren. Reifezeit ist von Mitte Juni bis Ende Juli.

„Easy Tay“

Eine stachellose Sorte mit großen purpurfarbenen Früchten. Sie wächst sehr kompakt und eignet sich gut für die Verarbeitung zu Marmelade. Die Sorte besitzt ein süß-säuerliches Aroma. Reifezeit Juni bis Juli.

„Medana“

Die Früchte sind sehr große (bis zu 5 cm lange) himbeerähnliche Früchte mit süß-säuerlichem Geschmack. Die Sorte verfügt über lange Ranken wie Brombeeren, jedoch mit feine Stacheln ähnlich der Himbeere. Die Sorte reift Anfang Juli. ■

Die Saskatoonbeere, auch Erlenblättrige Felsenbirne – ein attraktives und gesundes Fruchtgehölz

Gelegentlich hört man von der Saskatoonbeere als schmackhafte, der Schwarzbeere ähnelnden Frucht mit süßem, mandelartigem Aroma. Sie ist nahe verwandt mit der Felsenbirne, die bei uns als Wildstrauch zu finden ist und in gezüchteter Form manchen Garten und manche Küche bereichert. Auch die Saskatoonbeere wächst strauchartig 2 bis 4 m hoch, blüht weiß und bringt purpurschwarze Früchte hervor, die leider auch bei Vögeln sehr beliebt sind. Sie ist

frosthart und benötigt mäßig sauren bis alkalischen, nährstoffreichen Boden an lichten, nicht zu heißen Standorten.

An der Universität Wrocław (Breslau) in Polen wurde die Saskatoonbeere auf ihre Inhaltsstoffe untersucht. Wie zu erwarten, beinhaltet die Fruchtschale hauptsächlich die gesundheitsfördernden Anthocyane sowie weitere polymerisierte Verbindungen mit antioxidativer Wirkung. Die wichtigsten im Fruchtfleisch identifizierten Verbindungen sind lösliche Fest-

stoffe, Pektine und Flavonole. In den Samen der Frucht wurden polymere Procyanidine gefunden. In unterschiedlicher Verteilung enthält die Saskatoon-Beerenfrucht viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und kann als attraktive Pflanze für die Herstellung von funktionellen Lebensmitteln oder Nahrungsergänzungsmitteln auch in unseren Breiten kultiviert werden. ■

Quelle: Sabina Lachowicz, Łukasz Seliga, Stanisław Pluta, 'Distribution of phytochemicals and antioxidative potency in fruit peel, flesh, and seeds of Saskatoon berry', 2020, Food Chemistry, Volume 305.



Foto: pixabay.com