



Obst- und Beerensorten in den Karpaten

....eine Schatztruhe der Besonderheiten



Der Karpatenbogen erstreckt sich um das pannonische Becken über eine Länge von 1300 km. Wie der Alpenbogen umfasst er zahlreiche Länder: im Wesentlichen Polen, Tschechien, die Slowakei, Ungarn, die Ukraine, und Rumänien. Die oft isolierten und kleinräumig sehr unterschiedlichen landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen machten besondere züchterische Anpassungen notwendig. So entstand eine grosse Vielfalt an Kulturpflanzen.

Robuste Apfelsorten – ein Europäisches Erbe wird genutzt

In Tschechien und der Slowakei wurde Ende des 19. Jahrhunderts eine Fülle von Apfelsorten gezüchtet. Diese Sorten haben Einfluss auf unsere Züchtungen bis in die heutige Zeit. Wenn wir die feinsäuerliche Sorte „Topaz“ oder die süssliche aromatische „Rubinola“ essen, so geniessen wir ein Stück züchterischer Arbeit auch aus den Karpaten. Für den Obstbau sind diese Züchtungen ein Segen, denn die Sorten sind resistent gegen den gefürchteten Schorf.



Die Mispel – schon bei Romeo und Julia beliebt...



Die Mispel ist bereits seit 3000 Jahren als Kulturpflanze bekannt, bei uns aber fast in Vergessenheit geraten. Die Früchte werden nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung gegessen. Sie sind säuerlich-aromatisch. Durch das Lagern werden Tannine und Fruchtsäuren abgebaut, der Zuckergehalt steigt und die Früchte werden mürbe. Sie können zu Marmelade oder Gelee verarbeitet werden. In den Karpaten soll es noch apfelgrosse und roh essbare Sorten geben. Diesen Hinweisen muss aber noch nachgegangen werden.

Die Pflaume – „für des Alters morsche Last“

„Nimm Pflaumen für des Alters morsche Last, denn sie pflegen zu lösen den hartgespannten Bauch!“, empfahl Marcus Valerius Martialis bereits vor 2000 Jahren. In den Karpaten ist eine bisher nicht erfasste Vielfalt entstanden. Sogar Sorten, die resistent gegen Sharka sind, einer gefürchteten Viruskrankheit im Obstbau, wurden gezüchtet. Sammlung, Erfassung und Erhaltung dieser Sorten sind dringend nötig.



Die Vogelbeere – ein Genuss nicht nur für Vögel



Die Eberesche oder Vogelbeere gilt bei uns als giftig. Nur wenige Liebhaber wissen, dass daraus nach dem ersten Frost feine Gelees und Konfitüren hergestellt werden können. In den Karpaten wurden früher süsse Kulturformen mit grösseren Früchten gezüchtet, die den hiesigen Markt noch nicht erobert haben. Die süsseste, roh essbare Sorte ist Moravica (Mährische Eberesche), gezüchtet in Mähren.

Schwarze Apfelbeere, Aronia – die Naturapotheke

Die Apfelbeere ist eine ganz besondere Frucht: Aufgrund des hohen Flavonoid-, Folsäure-, Vitamin-K- und Vitamin-C-Gehalts ist die Aronia nicht nur für Schwangere ein wahres Elixier. Der Strauch (1,20 bis 2,50m) oder Kleinbaum hat im September violett-schwarze, aber auch – je nach Sorte – rote ebereschenähnliche Früchte. Sie bleiben lange hängen und lassen sich gut zu Säften, Konfitüre, Likör etc. verarbeiten.



SAVE Pilotprojekte: Arboreten – Sammlung für die Zukunft

Tschechien: In Bojkovice, in den weissen Karpaten Süd-Mährens, baut SAVE mit Partnern vor Ort eine Mustersammlung (Arboretum) von alten Pflaumensorten auf. 100 verschiedene alte Beeren- und Wildobstsorten ergänzen diese einmalige Sammlung. Ähnliche Sortengärten und Erhaltungssammlungen sollen auch in anderen Regionen der Karpaten aufgebaut werden, insbesondere in der Ukraine, in Rumänien und den polnischen Waldkarpaten.



Unser Ziel ist eine gesunde Sortenvielfalt auch für künftige Generationen

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!